

GRUNDIG

Built-in Hob

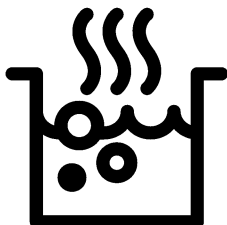
User Manual

Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

Εγχειρίδιο χρήσης

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



GIEV 613420 E

EN / EL / RU

185.9102.86/R.AG/2.12.2020

7757182911

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Grundig product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models.

Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	5
Product safety.....	5
Intended use.....	7
Safety for children	7
Disposing of the old product	7
Package information.....	8

2 General information 9

Overview	9
Technical specifications	9

3 Installation 11

Before installation.....	11
Installation and connection.....	12
Future Transportation	14

4 Preparation 15

Tips for saving energy	15
Initial use.....	15
First cleaning of the appliance.....	15

5 How to use the hob 16

General information about cooking.....	16
Using the hobs.....	17
Control panel	17

6 Maintenance and care 26

General information	26
Cleaning the hob	26

7 Troubleshooting 28

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the

appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

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

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials

away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

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

Disposing of the old product

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

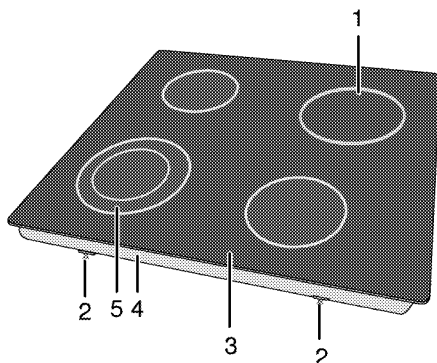
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1 Single-circuit cooking plate | 4 Base cover |
| 2 Assembly clamp | 5 Dual-circuit cooking plate |
| 3 Burner plate | |

Technical specifications

Voltage / frequency	1N~ 220-240 V/2N~380-415 V; 50 Hz
Total power consumption	6,7 kW
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	210/120 mm
Power	2200/750 W
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Single-circuit cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	160 mm
Power	1500 W

i Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

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

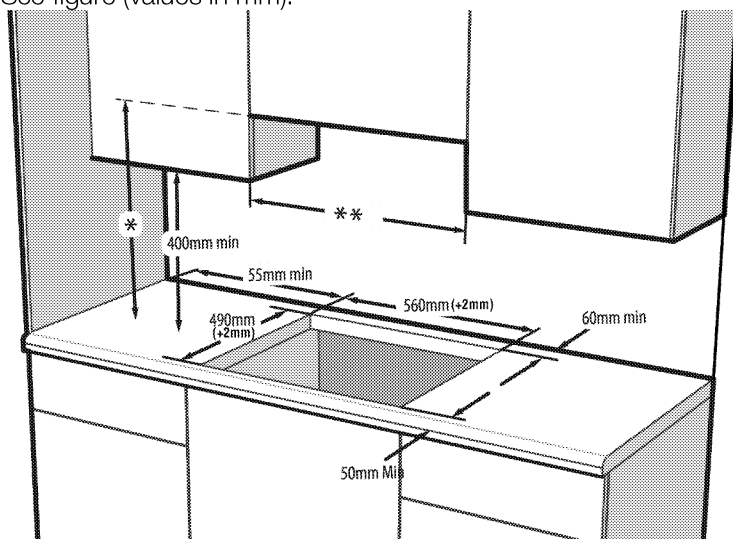
! The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

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

Before installation

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

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

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

Installation and connection

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



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

Electrical connection

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



The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



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

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

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on

the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.

- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



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

There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

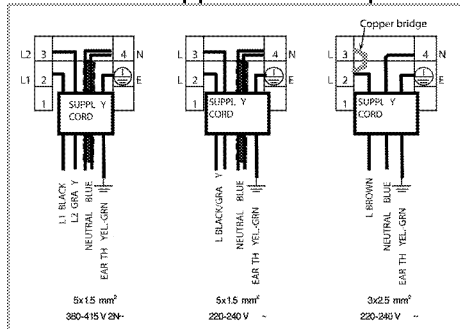


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. For single-phase connection,

connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) $\oplus$ (Ground)

» or

- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) $\oplus$ (Ground)

3. For double-phase connection,

connect the wires as identified below:

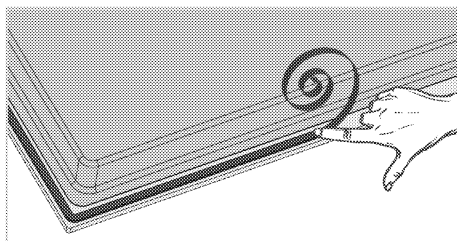
- Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)
- Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) $\oplus$ (Ground)

» or

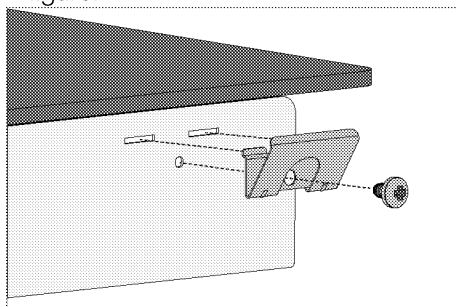
- Black cable = L1 (Phase 1)
- Grey cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) $\oplus$ (Ground)

Installing the product

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
2. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.

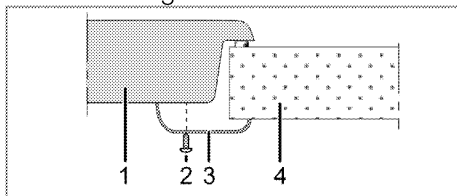


3. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



- i** For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.
- i** The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

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

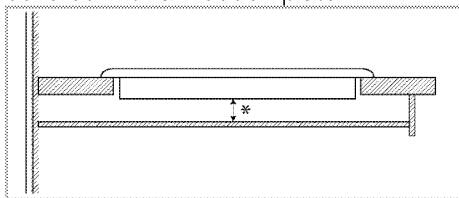


1 Hob

- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

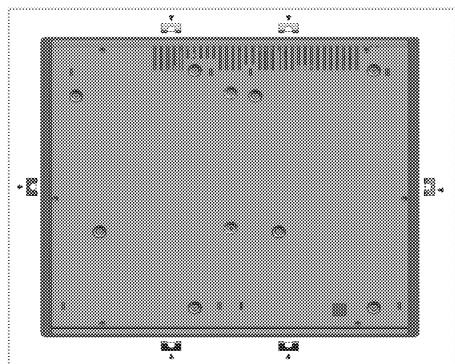
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

i Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



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



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



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

Final check

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

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

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

Initial use

First cleaning of the appliance



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

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

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

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

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!**

When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.

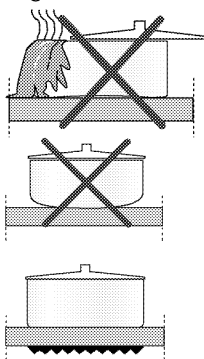
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

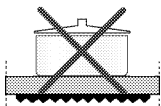
Tips about glass ceramic hobs

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



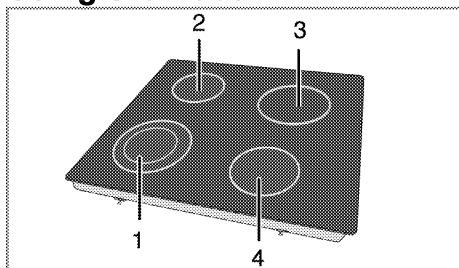
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms. Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.

Using the hobs



- 1 Dual-circuit cooking plate 21-23/12-14 cm
- 2 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 18-20 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 16-18 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



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

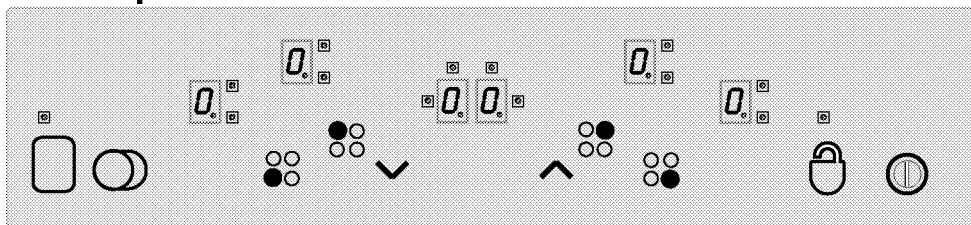
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.



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

Control panel



Specifications



Main key - ON/OFF key



*Keylock



Temperature setting/Increasing timer



Temperature setting/Decreasing timer



** Dual/Triple cooking zone selection key



* Enable/disable timer



** Enable/disable cooking zone



Cooking zone selection controls



Cooking zone display (temperature setting 0 ... 9)





Dual/triple cooking zone operation LED (Cooking zone display)



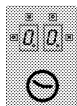
* Timer display (there are 4 LEDs for 4 different cooking zones)



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



Always keep the control panels clean and dry. Humidity and dirt can cause problems in functions.



(*) If your hob is equipped with a timer.

**



If your hob is equipped with these functions



In models with a clock

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearance or functions may vary.

Turning on the hob

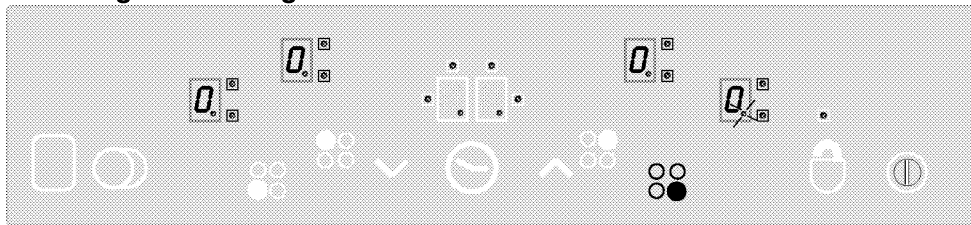
Touch the "1" key on control panel for 1 second. Cooking zone displays illuminate. The hob is ready for use now. You can select different cooking zones within the following 10 seconds. Other controls are not allowed to function when main key "1" is being operated.

"0" and all the relevant decimal points will flash in all cooking zone displays.

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

If you press main key "1" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

Selecting the cooking zones

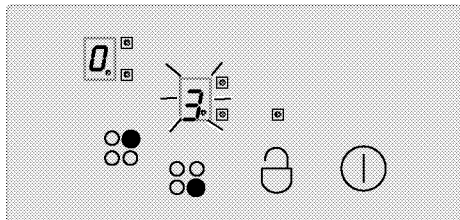


1. Turn on the hob.
2. Touch one of the cooking zone selection controls to turn on the desired cooking zone. After selecting the cooking zone of the hob, "0" decimal point will flash on the relevant cooking zone display.

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

3. Touch "▲" or "▼" keys to set the temperature level to a value between "1" and "9" or between "9" and "1". "▲" and "▼" keys are equipped with repeat function. If you touch any of these keys for a long time, temperature level will continuously increase or decrease at every 0,4 seconds. If you start with "▲" key, "1" appears on display. If you start with "▼" key, set value appears on display (e.g., half

second "A" and half second "9"). This indicates that Booster is activated.



When your hob gets overheated;

- If the active cooking zones are set to a higher than the 7th level, hob reduces the level of active cooking zones to level 7 and the cooking zones can not be selected higher than this level.
- If overheating persists; if the active cooking zones are set to a higher than the 5th level, hob reduces the level of active cooking zones to level 5 and the cooking zones can not be selected higher than this level.

If hob temperature rises excessively, it can turn itself off for protection and the cooking zones can not be operated.

Booster

This function facilitates cooking. When Booster is activated, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time (see, Table-1). Booster time depends on the selected temperature level. This is indicated with an "A" and the set temperature value which flash alternately on cooking zone display (e.g., half second "A", half second "9") One the Booster time is over, power of cooking zone will be reduced and the temperature value will be displayed continuously.

All cooking zones are equipped with Booster function.

Enabling the Booster function:

1. Turn on the hob.

2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.

3. Use "▼" key to set the cooking zone temperature value to "9". Once the temperature setting is made, "9" and "A" will appear on the display alternately. This indicates that temperature value is set to "9" and Booster function is activated.

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

4. Then, use "▼" key within 10 seconds to select the temperature setting you want to be activated for the remainder of cooking process after the Booster time is over. Use "▲" or "▼" keys to set the cooking zone to a value between "1" or "9" (it is supposed that level 6 is selected for the example).
5. "A" and "6" appears alternately on the display during Booster function (at the end of Booster period, "6" will be displayed continuously).

Turning off the Booster function:

- Touch "▼" key until temperature level decreases "0" to disable the Booster function earlier.
- If "9" will be selected as temperature level that will be activated after Booster period and no other lower level is selected, then flashing of the screen will cease in 10 seconds. Booster is now deactivated.

Turn off the hob.

If you press main key "⏻" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

If there is residual temperature that can be used after the hob is turned off, this will be indicated with "H" symbol that appears on the relevant cooking zone display continuously.

Turning off cooking zones individually:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. By touching " $\wedge$ " and " $\vee$ " keys simultaneously.
2. By decreasing the temperature level to "0" with " $\vee$ " key.
3. By using the timer function (if any) for the relevant cooking zone

1. Touching " $\wedge$ " and " $\vee$ " keys simultaneously

Select the desired cooking zone with cooking zone selection key .

Decimal point appears on "" cooking zone display. Touch " $\wedge$ " and " $\vee$ " keys simultaneously to turn off the cooking zone.

2. Decreasing the temperature level of the desired cooking zone to "0" with " $\vee$ " key

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

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

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" and "00" will appear on all displays.

Dual/triplet cooking zone and the LEDs connected to the timer will be deactivated.

Furthermore, when the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.

Turning on Dual/Triplet cooking zones**

Turning on the dual cooking zone:

Select the desired cooking zone equipped with dual zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash.

Set the temperature level to a value

between **1 and 9** and touch "" key to activate the dual zone of the cooking zone.

"" LED of the relevant dual zone will

also flash continuously. "" Status of the dual cooking zone will change when you touch the key for a second time: dual cooking zone will switch between on and off statuses.

Expansion zone will only be activated if the main zone of the cooking zone is set to a temperature level between "1" and "9".

Turning on the triplet cooking zone:

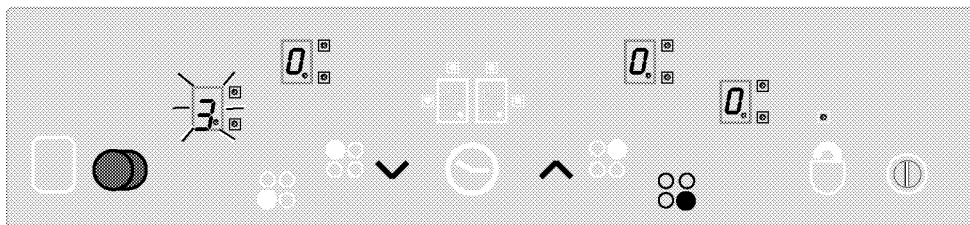
Select the desired cooking zone equipped with triplet zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash. Set the temperature level to a value between **1 and 9** and touch

"" key to activate the dual zone of the cooking zone.

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

"" key again, "" LED of the triplet zone flashes and triplet cooking zone is activated.

When you touch "" key once again triplet zone of the cooking zone turns off again. Above operation will always change the status of the double/triplet cooking zones.



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

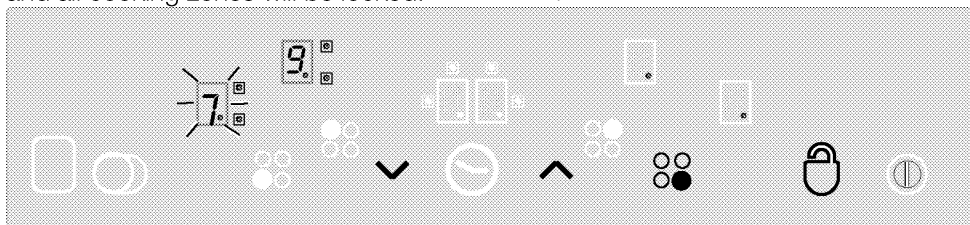
Keylock * (in models with clock)

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

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

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

"I" LED will flash and indicate a key lock module. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.



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

Touch "I" key for 2 seconds to unlock the cooking zones. Operation will be confirmed with an audible signal. Then, "I" LED turns off. Now the touch control is unlocked and can be operated normally.

Child Lock

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock function contains a few complex steps to lock the touch control unit. Child Lock can

only be activated and deactivated in Standby mode.

Locking the module:

1. Touch main key "I" to turn on the hob.
2. Touch "I" and "I" keys simultaneously for at least 2 seconds.
3. Then, touch "I" key once again.
 - » Child Lock function is activated and "I" appears on all cooking zone displays.

Disabling the Child Lock:

You can disable the child lock as you have activated it.

1. Touch main key "I" to turn on the hob.
2. Touch "I" and "I" keys simultaneously for at least 2 seconds.

3. Then, touch "✓" key once again.
 » "L" appears on all cooking zone displays as long as the Child lock is activated. "L" will disappear when the lock is deactivated successfully.

Timer function * (in models with clock)

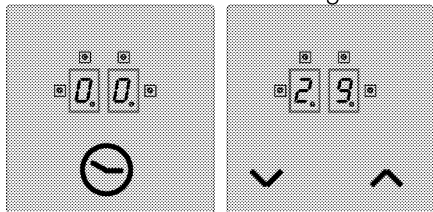
This feature facilitates cooking for you. You will not have to attend the hob continuously during the cooking process and the cooking zone will turn off automatically at the end of the time you have selected.

Timer provides following features: Touch control can command to maximum 4 cooking zone timers and one alarm cooking timer assigned at the same time. All timers can only be used in operation mode.

Timer as an alarm

Alarm timer operates independently from other cooking zones. Therefore, it is not important whether a cooking zone is selected or not.

1. Touch "L" key to enable the alarm timer. "00" and "00" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, alarm timer is activated.
2. Then, set the desired time value by touching "▲" and "▼" keys.
3. Timer will start to countdown after you have made the time setting.



» When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.

Cooking zone timer:

The cooking zone timers can only be set for the cooking zones that are activated.

1. First turn on the hob and then enable the desired cooking zone. (cooking zone must be set to a value between 1 and 9)
2. As in the alarm timer, enable the cooking zone timer by touching "L" key. "00" and "00" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, cooking zone timer is activated.
3. You must touch "L" key for a second time in order to enable cooking zone timer. Now you can assign the timer.
4. Set the desired time value by touching "▲" and "▼" keys.

To set the hob timers:

1. After enabling the first cooking zone timer, touch the "L" key again. The control will turn clockwise towards the next active cooking zone assigned to the timer. Assignment proposal will be shown with a flashing "L" LED.
 2. Set the desired time value by touching "▲" and "▼" keys.
 3. Timer activated for the cooking zone which was set first is indicated with a continuously flashing "L" LED.
- More timers can be assigned for other active cooking zones by touching the "L" key once again.
 - After 10 seconds, timer display reverts back to the timer that will end first.
 - "00" LEDs that illuminate continuously on the timer display indicate the timer that is currently counting down.
 - You can display the values set for cooking zone timers and egg timer by

changing the position of "⌚" key. A flashing front right "■" LED always shows an assignment.

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

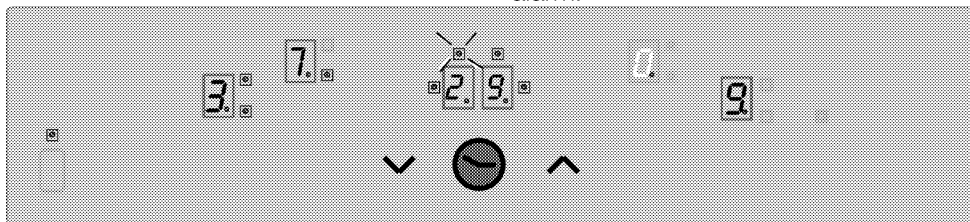
Disabling the timers:

First you must display the timer by changing the position of the "⌚" key

until the timer appears. This value can later be cancelled in 2 different ways:

- By decreasing the value step by step to "00" by touching "▼" key.
- By touching "▲" and "▼" keys simultaneously for half second until "00" appears on timer display.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.



Display the remaining time value of the cooking zone timer 3 (indicator LED flashes) to the timer display (the indicator LEDs of the active timers of the cooking zones 1 and 4 in fact will not be visible on the timer display).

Keep warm function (if any)

Keep Warm function of the cooking zone helps to keep the food warm by selecting an additional temperature level between 0 and 1. Touch "□" key to activate the Keep Warm function.

Then, "□" LED flashes. Touch "□" key again to disable the cooking zone.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more

cooking zones are left on unintentionally, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time. (see, Table-1). Operation time limit depends on the selected temperature setting. If there is a timer assigned for the cooking zone, "00" appears on the timer display for 10 seconds (10 seconds later, residual heat indicator turns on).

Then, timer display is turned off.

After disabling the cooking zone automatically as described above, it becomes operational again and maximum operation time is applied for this temperature setting.

Table-1: Temperature setting parameters; Cycle time 47.0 seconds

Temperature setting	OFF Time - seconds	ON Time - seconds	Operation time limit - hour	Booster time - seconds
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Residual Heat Functions

For a deactivated cooking zone whose surface temperature is sensed to be above 60°C or whose display indicates a value above 60°C, a "" (residual heat) symbol appears on the display. When residual heat falls below 60°C, "0" appears on the display.

When power restores after a power failure and if the residual heat of the relevant cooking zone was above 60°C before the failure, residual heat display flashes. Display continues to flash until the maximum residual heat time is over or the cooking zone is selected and enabled.

Sensor Calibration and Error Messages

When the supply power is applied, hob control system performs calibration depending on the sensor, glass and ambient conditions. Do not cover the glass part of the sensor with anything during calibration. Hob control system should also not be exposed to strong light sources such as sun light, strong halogen lamps and etc.

Table-2:Error codes and error sources

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

Sample application:

Following lightning conditions will allow a smooth calibration:

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

If an error occurs, calibration is repeated until the ambient conditions allow for a successful calibration. Hob control system can only be operated when the calibration of all sensors are successful. You must remove all substances on the hob during calibration. Also the ambient illumination should not be too strong during calibration. If one of the F1, F2 or F4 messages is obtained, user must turn off all light sources or close the

window during the calibration process at first connection to the supply power. When the calibration is completed successfully, control system can tolerate high amount of ambient light. Hob control system adopts and recalibrates itself according to the changes in ambient conditions while it is in use.

i Touch control is equipped with a sensor ensuring protection against overheating. Relevant cooking zone will be deactivated when reacting to this sensor. To obtain more information about the error messages, please see the table.

If a key is activated repeatedly (for longer than 10 seconds), all control system is deactivated and audio signal is given.

6 Maintenance and care

General information

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



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

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



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

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

i Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*

 Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütluçe, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

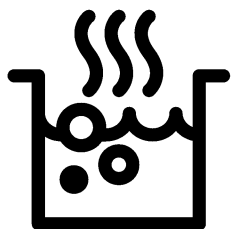
Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10-100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010. You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

GRUNDIG

Εντοιχιζόμενη Πλάκα Εστιών

Εγχειρίδιο χρήσης



EL

Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

Αγαπητέ Πελάτη,

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

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

Σημασία των συμβόλων

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



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές σχετικά με τη χρήση.



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



Προειδοποίηση για ηλεκτροπληξία.



Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαγιάς.



Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

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

Γενικά για την ασφάλεια.....	4
Ηλεκτρική ασφάλεια.....	5
Ασφάλεια προϊόντος.....	6
Προβλεπόμενη χρήση	8
Ασφάλεια παιδιών	8
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος	9
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας.....	9

2 Γενικές πληροφορίες **10**

Γενική επισκόπηση.....	10
Τεχνικές προδιαγραφές	10

3 Εγκατάσταση **12**

Πριν την εγκατάσταση	12
Εγκατάσταση και σύνδεση.....	13
Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος ...	17

4 Προετοιμασίες **18**

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

**5 Πως να χρησιμοποιείτε την
πλάκα εστιών** **19**

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

6 Συντήρηση και φροντίδα **30**

Γενικές πληροφορίες.....	30
Καθαρισμός της πλάκας εστιών.....	30

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων
32

1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον

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

Γενικά για την ασφάλεια

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

αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν τα άτομα αυτά έχουν λάβει επιτήρηση ή καθοδήγηση.

Τα παιδιά που επιτηρούνται δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτον για προσωπική χρήση ή για χρήση του ως μεταχειρισμένου προϊόντος, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά με το προϊόν έγγραφα και εξαρτήματα.
- Οι διαδικασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει πάντα να εκτελούνται από αδειούχους τεχνίτες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να ακυρώσει την εγγύηση. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.

- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν είναι ελαττωματικό ή έχει οποιαδήποτε ορατή ζημιά.
- Ελέγχετε ότι τα κουμπιά των λειτουργιών του προϊόντος απενεργοποιούνται μετά από κάθε χρήση.

Ηλεκτρική ασφάλεια

- Αν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται, έως ότου επισκευαστεί από τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένη πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας

- νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνου.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι εφικτή η πλήρης αποσύνδεσή της από το δίκτυο. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται είτε μέσω ενός φινιρ ρεύματος δικτύου, είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κατασκευαστικούς κανονισμούς.
- Οποιοσδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό θα πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.

- Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος δικτύου. Για να το κάνετε αυτό απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη της οικιακής εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τιμή ρεύματος της ασφάλειας είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Ασφάλεια προϊόντος

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών σας έχει επηρεαστεί από τη

χρήση οينوπνεύματος και/ή τοξικών ουσιών.

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.
- Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση, μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να γίνει αιτία φωτιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια τέτοια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με

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

επέκτασης, παρά μόνο το αρχικό καλώδιο της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το προϊόν.

Προβλεπόμενη χρήση

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

Ασφάλεια παιδιών

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίπτετε όλα τα

μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.

- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέπετε να παίζουν με το προϊόν.
- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

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



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

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού

εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

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

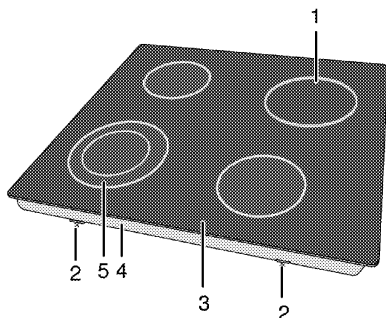
Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

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

2 Γενικές πληροφορίες

Γενική επισκόπηση



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

Τεχνικές προδιαγραφές

Τάση / συχνότητα	1N~ 220-240 V/2N~380-415 V; 50 Hz
Συνολική κατανάλωση ισχύος	6,7 kW
Τύπος καλωδίου / διατομή	ελάχ.H05V2V2-F 5 x 1,5 χιλ. ²
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	55 χιλ./580 χιλ./510 χιλ.
Διαστάσεις εγκατάστασης (πλάτος / βάθος)	560 (+2) χιλ./490 (+2) χιλ.
Εστίες αερίου	
Εμπρός αριστερή	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος
Διαστάσεις	210/120 χιλ.
Ισχύς	2200/750 W
Πίσω αριστερή	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	140 χιλ.
Ισχύς	1200 W
Πίσω δεξιά	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	180 χιλ.
Ισχύς	1800 W
Εμπρός δεξιά	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις	160 χιλ.
Ισχύς	1500 W

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

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

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

3 Εγκατάσταση

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

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

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

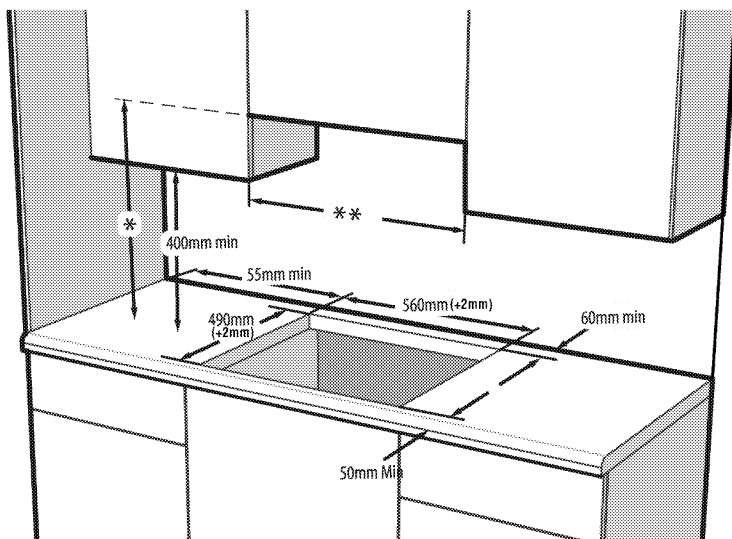
Πριν την εγκατάσταση

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

- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε μη εντοιχισμένη θέση. Αφήστε

ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.

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



* Ελάχιστο ύψος ως τον απορροφητήρα όπως συνιστάται στο εγχειρίδιο οδηγιών του απορροφητήρα. Εάν δεν συνιστάται στο εγχειρίδιο οδηγιών της κουκούλας, αυτό το ύψος πρέπει να είναι τουλάχιστον ελάχ.650 mm.

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

Εγκατάσταση και σύνδεση

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

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

Ηλεκτρική σύνδεση

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

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

 Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφίγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας.

Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από αδειούχους τεχνίτες. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!

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

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

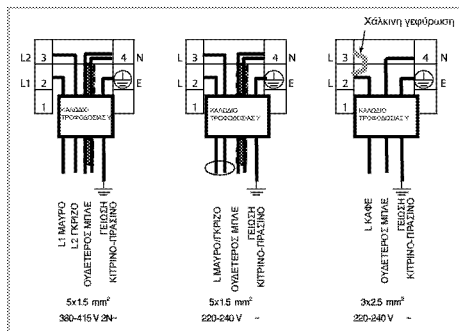
Σύνδεση του καλωδίου ρεύματος

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

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

Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

Αν το προϊόν συνοδεύεται από καλώδιο:



2. Για μονοφασική σύνδεση,

συνδέστε τους αγωγούς όπως αναφέρεται πιο κάτω:

- Καφέ/Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)
- Μπλε/γκρι καλώδιο = N (Ουδέτερος)
- Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)  (Γείωση)

» ή

- Υκρι /Μαύρο καλώδιο = L (Φάση)
- Μπλε/Καφέ καλώδιο = N (Ουδέτερος)
- Πράσινο/κίτρινο καλώδιο = (E)  (Γείωση)

3. Για διφασική σύνδεση, συνδέστε τους αγωγούς όπως αναφέρεται πιο κάτω:

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

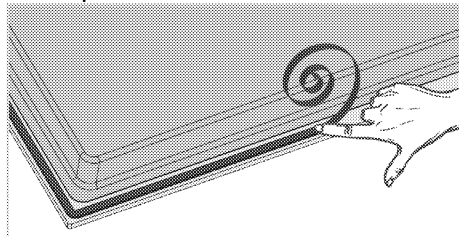
» ή

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

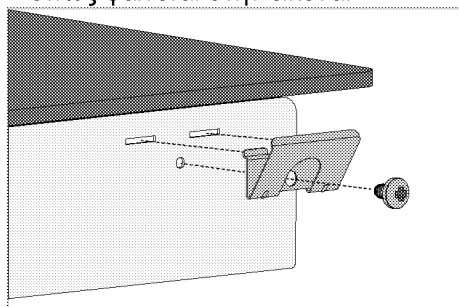
Εγκατάσταση του προϊόντος

1. Γυρίστε την πλάκα εστιών ανάποδα και τοποθετήστε τη σε επίπεδη επιφάνεια.

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



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

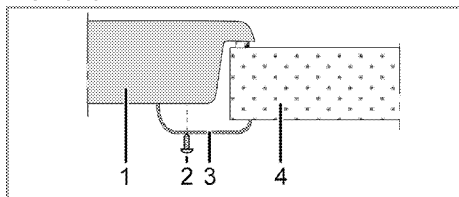


- i** Σε ορισμένα μοντέλα, το προϊόν σας ενδέχεται να έχει ήδη προσαρτημένα ελατήρια στερέωσης.

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

4. Τοποθετήστε την πλάκα εστιών στον πάγκο και ευθυγραμμίστε τη.
5. Όταν η πλάκα εστιών έχει τοποθετηθεί πάνω στην επιφάνεια του πάγκου θα στερεωθεί εύκολα με τη βοήθεια των σφιγκτήρων. Αν οι διαστάσεις της επιφάνειας του

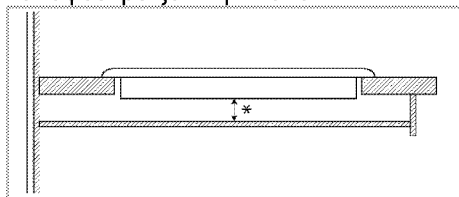
πάγκου δεν είναι κατάλληλες, μπορείτε να τοποθετήσετε δύο σφιγκτήρες στερέωσης στην μπροστινή πλευρά του προϊόντος, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



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

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

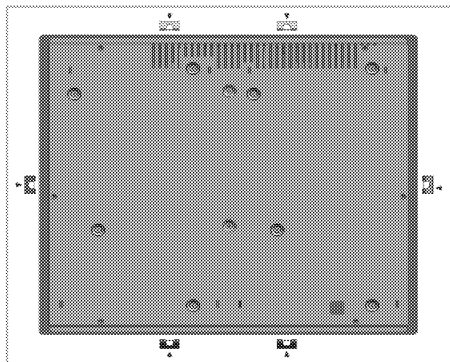
Για παράδειγμα, αν είναι εφικτή η επαφή με το κάτω μέρος της συσκευής αφού εγκατασταθεί πάνω από ένα συρτάρι, το τμήμα αυτό πρέπει να καλυφθεί με ξύλινη πλάκα.



* ελάχ. 15 χιλ.

Πίσω όψη (ανοίγματα συνδέσεων)

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



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

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

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

Τελικός έλεγχος

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

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

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

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

4 Προετοιμασίες

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

σκευών δεν πρέπει να είναι μικρότερη από την ηλεκτρική εστία.

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

Αρχική χρήση

Πρώτος καθαρισμός της συσκευής

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

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

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

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλακα εστιων

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα



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

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

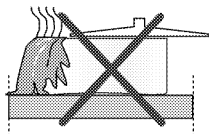
προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Απενεργοποιείτε τις εστίες όταν τελειώνετε το μαγείρεμα.

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

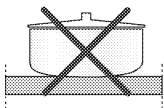
Πρακτικές συμβουλές για υαλοκεραμικές πλάκες εστιών.

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

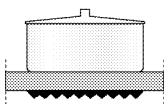
- Μη χρησιμοποιείτε σκεύη και κατσαρόλες από αλουμίνιο. Το αλουμίνιο προξενεί ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.



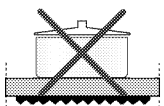
Τα χυμένα φαγητά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια και να προκαλέσουν φωτιά.



Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλες ή κυρτές βάσεις. Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις.



Έτσι εξασφαλίζετε καλύτερη μεταφορά θερμότητας. Αν η διάμετρος της κατσαρόλας είναι πολύ μικρή, θα καταναλώνεται άσκοπα ενέργεια.



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

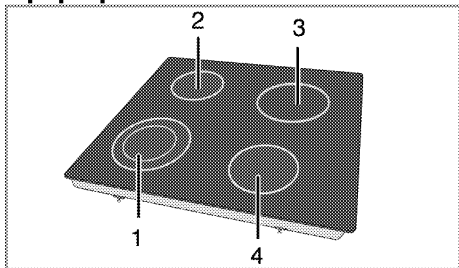


Μην αφήνετε οποιαδήποτε αντικείμενα να πέφτουν πάνω στην πλάκα εστιών. Ακόμα και μικρά αντικείμενα όπως μια αλατιέρα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην πλάκα εστιών.

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

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

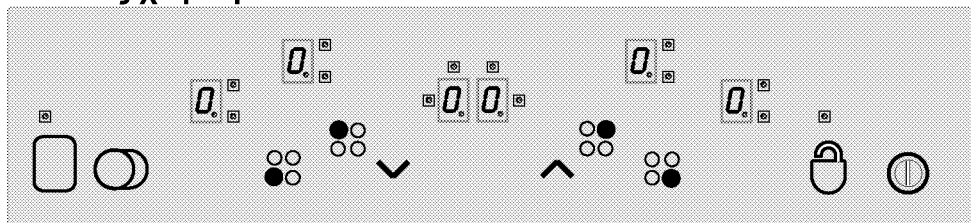
Χρήση των πλακών εστιών



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

- 1 Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος 21-23/12-14 εκ.

Πίνακας χειρισμού

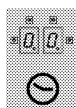


Προδιαγραφές

-  Κύριο πλήκτρο - πλήκτρο ON/OFF
-  *Κλείδωμα πλήκτρων
-  Ρύθμιση θερμοκρασίας/Αύξηση τιμής χρονοδιακόπτη
-  Ρύθμιση θερμοκρασίας/Μείωση τιμής χρονοδιακόπτη
-  ** Πλήκτρο επιλογής διπλής/τριπλής εστίας
-  *
-  Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση χρονοδιακόπτη
-  **
-  Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση εστίας
-  Στοιχεία επιλογής εστιών
-  Περιοχή ενδείξεων εστίας (ρύθμιση θερμοκρασίας 0 ... 9)
-  Λυχνία LED λειτουργίας διπλής/τριπλής ζώνης (περιοχή ενδείξεων εστίας)
-  * Ένδειξη χρονοδιακόπτη (υπάρχουν 4 LED για 4 διαφορετικές εστίες)

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

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



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

**



Αν η πλάκα εστιών σας είναι εξοπλισμένη με αυτές τις λειτουργίες

Σε μοντέλα με ρολόι

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

Ενεργοποίηση της πλάκας εστιών

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

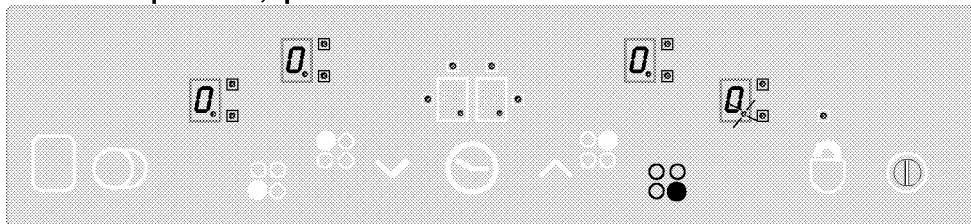
επιλέξετε διαφορετικές εστίες μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα. Δεν επιτρέπεται σε άλλα στοιχεία ελέγχου να λειτουργήσουν κατά τη διάρκεια του χειρισμού του κύριου πλήκτρου "I". Η ένδειξη "Q" και όλες οι αντίστοιχες υποδιαστολές αναβοσβήνουν σε όλες τις περιοχές ενδείξεων εστιών.

Αν δεν υπάρξει κανένας χειρισμός σε 10 δευτερόλεπτα, η πλάκα

εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

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

Επιλογή των εστιών



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

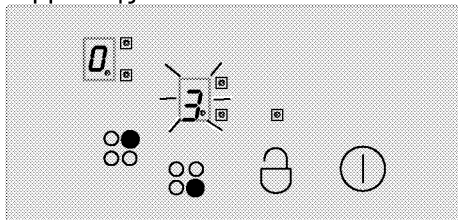
Αν δεν υπάρξει κανένας χειρισμός σε 10 δευτερόλεπτα, η πλάκα εστιών θα επανέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

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

Τα πλήκτρα "Λ" και "V" διαθέτουν λειτουργία επανάληψης. Αν αγγίξετε παρατεταμένα ένα από τα πλήκτρα, το επίπεδο θερμοκρασίας θα αυξάνεται ή θα μειώνεται συνεχόμενα ανά 0,4 δευτερόλεπτα.

Αν ξεκινήσετε με το πλήκτρο "Λ", στην περιοχή ενδείξεων εμφανίζεται "1". Αν ξεκινήσετε με το πλήκτρο "V", στην περιοχή ενδείξεων εμφανίζεται η ρυθμισμένη τιμή (π.χ. μισό δευτερόλεπτο "A" και μισό

δευτερόλεπτο "9"). Αυτό υποδηλώνει ότι έχει ενεργοποιηθεί η Ενίσχυση θέρμανσης.



Ενίσχυση θέρμανσης

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

Όλες οι εστίες διαθέτουν τη λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Ενίσχυσης θέρμανσης:

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

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Ενίσχυσης θέρμανσης:

- Αγγίξτε το πλήκτρο "▼" έως ότου το επίπεδο θερμοκρασίας μειωθεί στο "0" για να απενεργοποιηθεί συντομότερα η λειτουργία Ενίσχυσης θέρμανσης.
- Αν επιλεγεί "9" ως το επίπεδο θερμοκρασίας που θα είναι ενεργοποιημένο μετά την περίοδο Ενίσχυσης θέρμανσης και όχι χαμηλότερο επίπεδο, τότε το

αναβοσβήσιμο της οθόνης θα σταματήσει σε 10 δευτερόλεπτα. Τώρα η Ενίσχυση θέρμανσης είναι απενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση της πλάκας εστιών.

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

Απενεργοποίηση εστιών μεμονωμένα:

Μια εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί με 3 διαφορετικούς τρόπους:

1. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "▲" και "▼".
2. Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας στο "0" με το πλήκτρο "▼".
3. Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία χρονοδιακόπτη (αν υπάρχει) για την αντίστοιχη εστία.

1. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "▲" και "▼"

Επιλέξτε την επιθυμητή εστία αγγίζοντας το πλήκτρο "Ⓢ" επιλογής εστίας. Στην περιοχή ενδείξεων της εστίας εμφανίζεται η υποδιαστολή "0". Αγγίξτε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "▲" και "▼" για να απενεργοποιήσετε τη εστία.

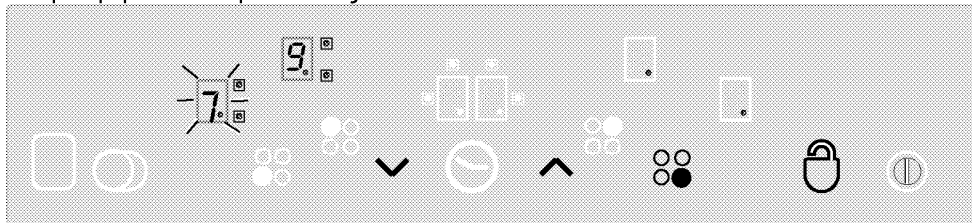
2. Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας της επιθυμητής εστίας στο "0" με το πλήκτρο "▼".

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

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

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

"I". Η λυχνία LED "I" θα αναβοσβήνει υποδηλώνοντας



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

Για να ξεκλειδώσετε τις εστίες, αγγίξτε

το πλήκτρο "I" για 2 δευτερόλεπτα. Ο χειρισμός θα επιβεβαιωθεί με ηχητικό σήμα.

Κατόπιν σβήνει η λυχνία LED "☐".

Τώρα, το χειριστήριο αφής είναι
ξεκλειδωμένο και μπορείτε να το
χρησιμοποιήσετε κανονικά.

Γονικό κλείδωμα

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

κατάσταση κλειδωμένων πλήκτρων. Αν απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών όταν τα πλήκτρα είναι κλειδωμένα, το κλειδωμα πλήκτρων θα ενεργοποιηθεί πάλι την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών. Για να είναι δυνατός ο χειρισμός της πλάκας εστιών πρέπει να απενεργοποιηθεί το κλειδωμα πλήκτρων.

Κλείδωμα της μονάδας:

1. Αγγίξτε το κύριο πλήκτρο "Ⓢ" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε ταυτόχρονα για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα "Ⓜ" και "Ⓢ".

3. Κατόπιν αγγίξτε άλλη μια φορά το πλήκτρο "**^**".
 » Η λειτουργία Γονικό κλείδωμα ενεργοποιείται και εμφανίζεται "**L¹**" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εσπίων.

Απενεργοποίηση του Γονικού κλειδώματος:

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το
γονικό κλείδωμα όπως το
ενεργοποιήσατε.

1. Αγγίξτε το κύριο πλήκτρο "Ⓢ" για να ενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών.
2. Αγγίξτε ταυτόχρονα για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα "Ⓜ" και "Ⓢ".

3. Κατόπιν αγγίξτε άλλη μια φορά το πλήκτρο "V".
» Όταν είναι ενεργοποιημένο το Γονικό κλείδωμα προστασίας εμφανίζεται η

ένδειξη "L" στις περιοχές ενδείξεων όλων των εστιών. Η ένδειξη "L" θα πάψει να εμφανίζεται όταν το κλείδωμα απενεργοποιηθεί επιτυχημένα.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη * (σε μοντέλα με ρολόι)

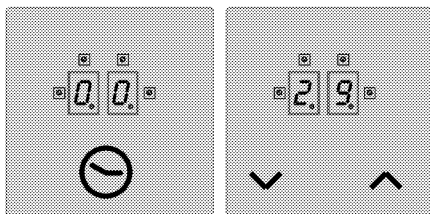
Αυτή η λειτουργία σας διευκολύνει στο μαγείρεμα. Δεν χρειάζεται να παρακολουθείτε συνεχώς την πλάκα εστιών κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος και η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα στο τέλος του χρόνου που έχετε επιλέξει.

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

Χρονοδιακόπτης ειδοποίησης

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

1. Αγγίξτε το πλήκτρο "L" για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ειδοποίησης. Στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί "00" και "0:00" μία τελεία θα εμφανιστεί στην κάτω δεξιά πλευρά. Τότε έχει ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης ειδοποίησης.
2. Κατόπιν ορίστε την επιθυμητή τιμή χρόνου αγγίζοντας τα πλήκτρα "Λ" και "V".
3. Αφού ρυθμίσετε το χρόνο, ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.



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

Χρονοδιακόπτης εστίας:

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

1. Πρώτα ενεργοποιήστε την πλάκα εστιών και ενεργοποιήστε την επιθυμητή εστία. (η ρύθμιση της εστίας πρέπει να τεθεί σε τιμή ανάμεσα σε 1 και 9)
2. Όπως και με το χρονοδιακόπτη ειδοποίησης, ενεργοποιήστε την εστία αγγίζοντας το πλήκτρο "L". Στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί "00" και "0:00" μία τελεία θα εμφανιστεί στην κάτω δεξιά πλευρά. Τότε έχει γίνει ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης εστίας.
3. Για να θέσετε σε χρήση το χρονοδιακόπτη εστίας πρέπει να αγγίξετε δεύτερη φορά το πλήκτρο "L". Τώρα μπορείτε να αντιστοιχίσετε το χρονοδιακόπτη.
4. Ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή χρόνου αγγίζοντας τα πλήκτρα "Λ" και "V".

Για να ρυθμίσετε τους χρονοδιακόπτες πλάκας εστιών:

1. Μετά την ενεργοποίηση του πρώτου χρονοδιακόπτη εστίας, αγγίξτε πάλι το πλήκτρο "L". Ο έλεγχος θα κινηθεί δεξιόστροφα προς την επόμενη ενεργή εστία που έχει

αντιστοιχιστεί στο χρονοδιακόπτη. Η προτεινόμενη αντιστοίχιση θα υποδεικνύεται με μια λυχνία LED "☐" που αναβοσβήνει.

2. Ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή χρόνου αγγίζοντας τα πλήκτρα "▲" και "▼".

3. Ο χρονοδιακόπτης που ενεργοποιήθηκε για την εστία που ρυθμίστηκε πρώτα υποδηλώνεται με μια λυχνία LED "☐" που αναβοσβήνει συνεχώς.

- Μπορούν να αντιστοιχιστούν περισσότεροι χρονοδιακόπτες για άλλες ενεργές εστίες αγγίζοντας πάλι το πλήκτρο "⌚".

- Μετά από 10 δευτερόλεπτα, η ένδειξη του χρονοδιακόπτη επιστρέφει στο χρονοδιακόπτη που λήγει πρώτος.

- Οι λυχνίες LED "☐" που είναι μόνιμα αναμμένες στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη δείχνουν το χρονοδιακόπτη που βρίσκεται τη δεδομένη στιγμή σε αντίστροφη μέτρηση.

- Μπορείτε να εμφανίσετε τις τιμές που έχουν οριστεί για τους χρονοδιακόπτες εστιών και το χρονοδιακόπτη ειδοποίησης αλλάζοντας τη θέση του πλήκτρου

"⌚". Μία λυχνία LED "☐" που αναβοσβήνει μπροστά δεξιά πάντα δείχνει μια αντιστοίχιση.

Αν δεν αναβοσβήνει καμία λυχνία LED, θα εμφανιστεί η τιμή του χρονοδιακόπτη ειδοποίησης στην οθόνη χρονοδιακόπτη.

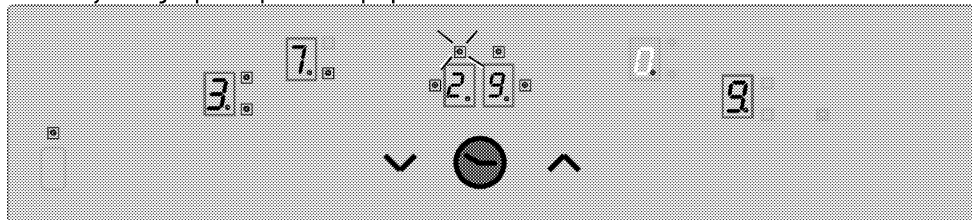
Απενεργοποίηση των χρονοδιακοπτών:

Πρώτα πρέπει να εμφανίσετε το χρονοδιακόπτη αλλάζοντας τη θέση

του πλήκτρου "⌚" έως ότου εμφανιστεί ο χρονοδιακόπτης. Αυτή η τιμή μπορεί αργότερα να ακυρωθεί με 2 διαφορετικούς τρόπους:

- Μειώνοντας το επίπεδο θερμοκρασίας στο "00" με το πλήκτρο "▼".
- Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "▲" και "▼" για μισό δευτερόλεπτο έως ότου στην περιοχή ενδείξεων του χρονοδιακόπτη εμφανιστεί "00".

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



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

Λειτουργία διατήρησης θερμότητας (αν υπάρχει)

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

για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Διατήρησης θερμότητας.

Τότε αναβοσβήνει η λυχνία LED "U".

Αγγίξτε πάλι το πλήκτρο "U" για να απενεργοποιήσετε την εστία.

Περιορισμοί χρόνου λειτουργίας

Η μονάδα ελέγχου της πλάκας εστιών διαθέτει ένα όριο χρόνου λειτουργίας. Εάν μία ή περισσότερες εστίες κατά λάθος δεν απενεργοποιηθούν από το χρήστη, τότε αυτές θα απενεργοποιηθούν αυτόματα μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα (βλ. πίνακα 1). Το όριο χρόνου λειτουργίας εξαρτάται από την επιλεγμένη ρύθμιση

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

Ρύθμιση θερμοκρασίας	Χρόνος ΕΝΕΡΓ. - δευτ.	Χρόνος ΑΠΕΝ. - δευτ.	Χρονικό όριο λειτουργίας - ώρες	Χρόνος ενίσχ. θέρμανσης - δευτ.
0	0	0	0	-
U	45,9	1,1	6	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Λειτουργίες Υπολειπόμενης θερμότητας

Για μια απενεργοποιημένη εστία της οποίας η επιφανειακή θερμοκρασία ανιχνεύεται πάνω από 60°C ή της οποίας η περιοχή ενδείξεων δείχνει τιμή πάνω από 60°C, εμφανίζεται στην περιοχή ενδείξεων ένα σύμβολο "H" (υπολειπόμενης θερμότητας). Όταν η υπολειπόμενη θερμότητα πέσει κάτω από 60°C, στην περιοχή ενδείξεων εμφανίζεται "0".

θερμοκρασίας. Αν αντιστοιχίστηκε χρονοδιακόπτης για την εστία, εμφανίζεται η ένδειξη "00" στην περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη για 10 δευτερόλεπτα (10 δευτερόλεπτα αργότερα, ανάβει ή ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας). Κατόπιν απενεργοποιείται η περιοχή ενδείξεων χρονοδιακόπτη. Μετά την αυτόματη απενεργοποίηση της εστίας όπως περιγράφηκε πιο πάνω, αυτή γίνεται λειτουργική πάλι και εφαρμόζεται ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας για αυτή τη ρύθμιση θερμοκρασίας.

Όταν αποκαθίσταται η παροχή ρεύματος μετά από διακοπή και η υπολειπόμενη θερμότητα της αντίστοιχης εστίας ήταν πάνω από τους 60°C πριν τη διακοπή, τότε αναβοσβήνει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας. Η ένδειξη συνεχίζει να αναβοσβήνει έως ότου έχει περάσει ο μέγιστος χρόνος ένδειξης της υπολειπόμενης θερμότητας ή έως ότου επιλεγεί και ενεργοποιηθεί η εστία.

Βαθμονόμηση αισθητήρων και μηνύματα σφάλματος

Όταν τροφοδοτηθεί με ρεύμα, το σύστημα ελέγχου της πλάκας εστιών εκτελεί βαθμονόμηση ανάλογα με τις συνθήκες αισθητήρων, του γυαλιού και του περιβάλλοντος. Κατά τη διάρκεια της βαθμονόμησης μην καλύπτετε με οτιδήποτε το γυάλινο μέρος του αισθητήρα. Το σύστημα ελέγχου της πλάκας εστιών δεν πρέπει να εκτεθεί σε ισχυρό φωτισμό, όπως ηλιακό φως, ισχυρά φώτα αλογόνου κλπ.

Πίνακας 2:Κωδικοί και πηγές σφαλμάτων

Αιτία σφάλματος	Ένδειξη
Φωτισμός περιβάλλοντος πολύ έντονος	F1
Λυχνία φθορισμού	F2
Ο αισθητήρας καλύπτεται από φωτεινό αντικείμενο	F3
Ο φωτισμός περιβάλλοντος κυμαίνεται πολύ	F4

Παράδειγμα εφαρμογής:

Οι εξής συνθήκες φωτισμού θα επιτρέψουν ομαλή βαθμονόμηση:

Φωτισμός από λαμπτήρα χωρίς ανακλαστήρα (100W, γαλακτώδης) 70 εκ. πάνω από την υαλοκεραμική πλάκα εστιών. Μετά από επιτυχημένη βαθμονόμηση, εξασφαλίζεται ότι η πλάκα εστιών θα λειτουργεί όπως προβλέπεται ακόμα και υπό ισχυρό φωτισμό όπως από σποτάκι αλογόνου με ανακλαστήρα (50 W).

Σε περίπτωση σφάλματος, η βαθμονόμηση επαναλαμβάνεται έως ότου οι συνθήκες περιβάλλοντος επιτρέψουν επιτυχή βαθμονόμηση. Το

σύστημα ελέγχου της πλάκας εστιών μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο μετά από επιτυχή βαθμονόμηση όλων των αισθητήρων.

Πρέπει να αφαιρέσετε οτιδήποτε υπάρχει πάνω στην πλάκα εστιών κατά τη βαθμονόμηση. Επίσης ο φωτισμός περιβάλλοντος δεν θα πρέπει να είναι πολύ έντονος κατά τη βαθμονόμηση. Σε περίπτωση εμφάνισης του μηνύματος F1, F2 ή F4 ο χρήστης θα πρέπει να απενεργοποιήσει όλες τις φωτεινές πηγές ή να καλύψει το παράθυρο κατά τη διαδικασία βαθμονόμησης μετά την πρώτη σύνδεση στο ρεύμα. Αφού τελειώσει επιτυχημένα η διαδικασία βαθμονόμησης, το σύστημα ελέγχου μπορεί να ανεχτεί μεγάλη ένταση φωτισμού περιβάλλοντος. Κατά τη χρήση του, το σύστημα ελέγχου της πλάκας εστιών προσαρμόζεται και αναβαθμονομείται αυτόματα, ανάλογα με τις αλλαγές στις συνθήκες περιβάλλοντος.

i Το χειριστήριο αφής διαθέτει αισθητήρα ο οποίος προστατεύει από υπερθέρμανση. Η αντίστοιχη εστία θα απενεργοποιηθεί σε απόκριση προς αυτόν τον αισθητήρα. Για περισσότερες πληροφορίες για τα μηνύματα σφάλματος, δείτε τον πίνακα. Αν ένα πλήκτρο πατηθεί επανειλημμένα (για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα), όλο το σύστημα ελέγχου απενεργοποιείται και παράγεται ένα ηχητικό σήμα.

6 Συντήρηση και φροντίδα

Γενικές πληροφορίες

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



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



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

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

μέρη σκουπίζοντάς τα, αλλά προσέξτε να σκουπίζετε προς μία κατεύθυνση.



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

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



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

Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Υαλοκεραμική επιφάνεια

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

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

Αφαιρέστε τις κηλίδες αλάτων ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) με εμπορικά διαθέσιμο μέσο αφαίρεσης αλάτων ή με μικρή ποσότητα μέσου αφαίρεσης αλάτων ασβεστίου, όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.

Αν η επιφάνεια είναι έντονα λερωμένη, απλώστε το καθαριστικό σε ένα

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

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

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

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Το προϊόν εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.

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

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

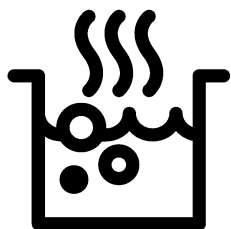
- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κουτί ασφαλειών. Εάν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε την σύνδεση του φως.
- Αν η οθόνη δεν ανάβει όταν ενεργοποιήσετε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

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

GRUNDIG

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Grundig». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	6
Использование по назначению	8
Безопасность детей	9
Утилизация старого изделия	9
Утилизация упаковочных материалов	10

2 Общие сведения 11

Обзор	11
Технические характеристики	11

3 Установка 13

До начала установки	13
Установка и подключение	14
Для будущей транспортировки	18

4 Подготовка к эксплуатации 19

Рекомендации по экономии электроэнергии	19
Подготовка к эксплуатации	19
Очистка прибора перед началом эксплуатации	19

5 Правила эксплуатации варочной панели 20

Общие сведения о приготовлении пищи	20
Эксплуатация варочных панелей	21
Панель управления	22

6 Уход и техническое обслуживание 31

Общие сведения	31
Чистка варочной панели	31

7 Поиск и устранение неисправностей 33

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

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

Общие правила техники безопасности

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

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

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск

поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие

- необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
 - Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
 - Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
 - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
 - Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
 - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
 - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре

- спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
 - Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
 - Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
 - **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
 - **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
 - **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
 - Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
 - Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы

дистанционного управления.

- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."

- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

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



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

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

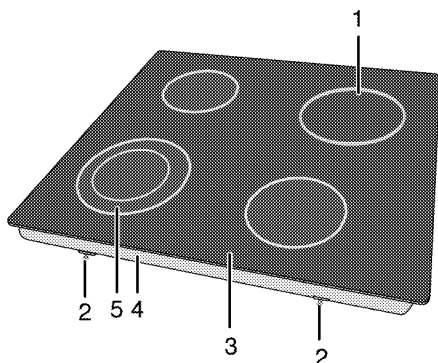
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

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

2 Общие сведения

Обзор



- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1 Одноконтурная зона нагрева | 4 Основная крышка |
| 2 Монтажный зажим | 5 Двухконтурная зона нагрева |
| 3 Крышка конфорки | |

Технические характеристики

Напряжение/частота	1N~ 220-240 В/2N~380-415 В; 50 Гц
Общая потребляемая мощность	6,7 кВт
Тип кабеля/сечение	мин.Н05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм

Конфорки

Передняя левая	Двухконтурная зона нагрева
Размеры	210/120 мм
Мощность	2200/750 Вт
Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	180 мм
Мощность	1800 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	160 мм
Мощность	1500 Вт

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

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

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

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

3 Установка

 Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

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

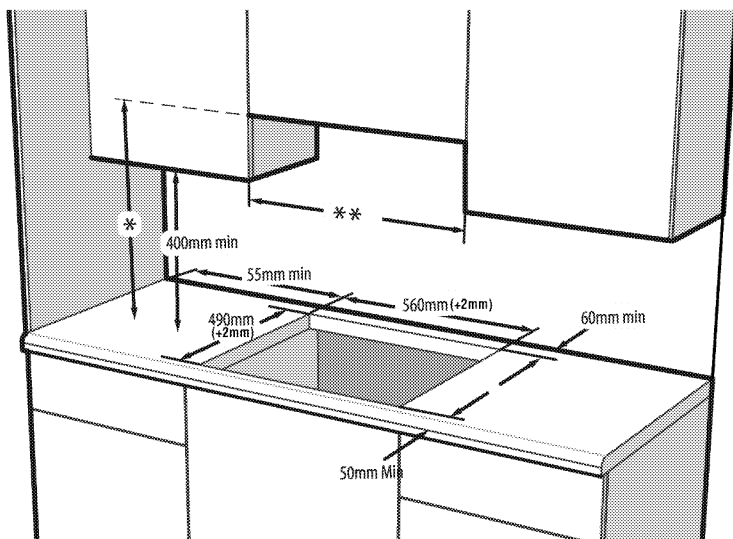
 Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное

безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

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



* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации. Если это не рекомендуется в инструкции по эксплуатации вытяжки, эта высота должна быть не менее мин.650 мм.

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

таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



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

Установка и подключение

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



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

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в



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

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



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

Подключение кабеля питания

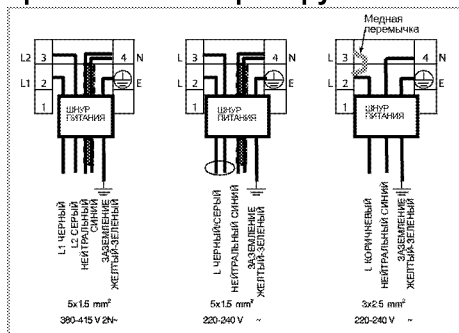


При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно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

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

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети

- коричневый/черный провод = L (фаза)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)

» или

- серый/черный провод = L (фаза)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)

3. Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети

- коричневый провод = L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)
- черный провод = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)

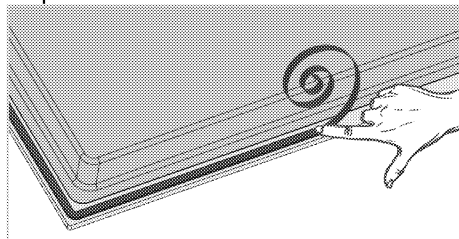
» или

- черный провод = L1 (фаза 1)
- серый провод = L2 (фаза 2)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)

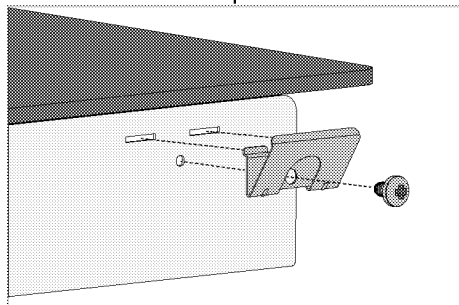
Инструкция по монтажу

1. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.

2. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



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

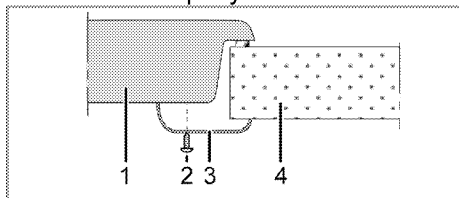


- i** Некоторые модели изделия могут поставляться в комплекте с уже установленными фиксирующими пружинами.

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

4. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
5. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры

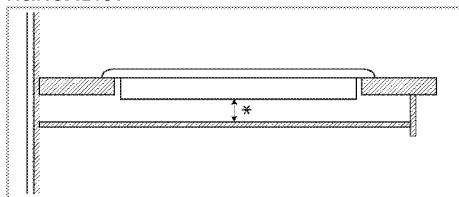
рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано на рисунке ниже.



- 1 Варочная панель
- 2 Винт
- 3 Монтажный зажим
- 4 Столешница

i Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

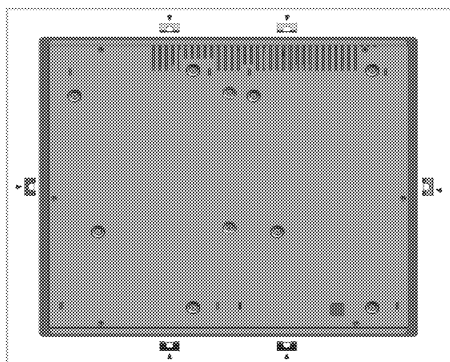
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

i Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



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



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



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

Окончательная проверка

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

Для будущей транспортировки

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



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.

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

Подготовка к эксплуатации Очистка прибора перед началом эксплуатации

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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



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

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

посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться.

Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности.

Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

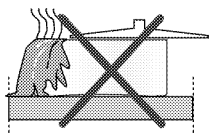
Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

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

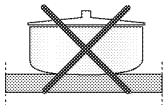
Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

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

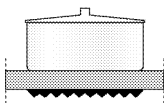
повредить стеклокерамическую поверхность.



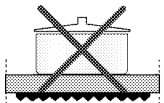
Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.



Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.

- 4 Одноконтурная зона нагрева 16-18 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

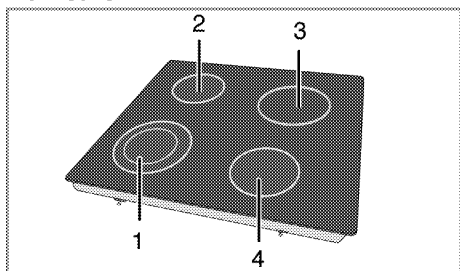


Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

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

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

Эксплуатация варочных панелей

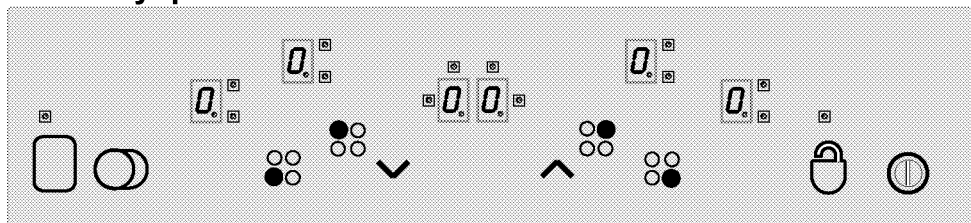


- 1 Двухконтурная зона нагрева 21-23/12-14 см
- 2 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
- 3 Одноконтурная зона нагрева 18-20 см



Конфорки стеклокерамической панели после включения быстро нагреваются и ярко светятся. Не следует смотреть на яркий свет.

Панель управления

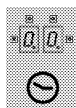


Технические характеристики

-  Главный выключатель
-  *Блокировка кнопок
-  Регулировка температуры/Увеличение времени таймера
-  Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера
-  ** Включение двух или трех контуров нагрева
-  * Включение/отключение таймера
-  ** Включение/отключение конфорки
-  Кнопки выбора конфорок
-  Цифровой индикатор конфорки (уровни температуры от 0 до 9)
-  Светодиодные индикаторы включения второго и третьего контуров нагрева (рядом с цифровым индикатором конфорки)
-  * Цифровые индикаторы таймера (рядом расположены 4 светодиодных индикатора – для каждой из четырех конфорок)

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

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



(*) В моделях с таймером

**

В моделях, где есть эти функции



В моделях с часами

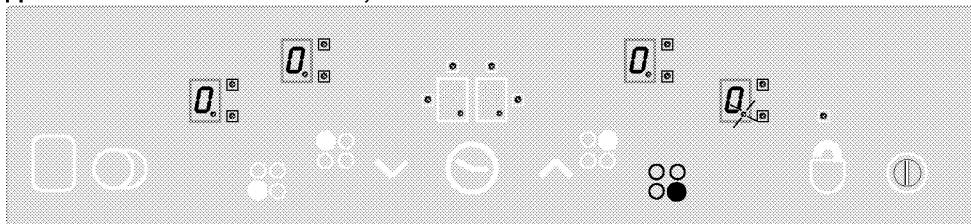
Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид прибора и его функции могут отличаться от описанных.

Включение варочной панели

Прикоснитесь на 1 секунду к кнопке "Ⓢ" на панели управления. При этом включатся цифровые индикаторы конфорок. Это означает, что варочная панель готова к работе, и в течение следующих 10 секунд можно выбрать нужные конфорки.

Во время нажатия главного выключателя "ⓘ" другие элементы управления использовать нельзя. На цифровых индикаторах всех конфорок будет отображаться мигающий символ "Q" и десятичная точка.

Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются,



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

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

3. Установите нужный уровень температуры в диапазоне от "1" до "9", повышая его с помощью кнопки "▲" или понижая с помощью кнопки "▼".

Кнопки "▲" и "▼" имеют функцию повтора ввода. Это означает, что при длительном нажатии кнопки уровень температуры будет постоянно повышаться или понижаться с интервалом 0,4 секунды.

Если начать настройку с нажатия кнопки "▲" на индикаторе конфорки появится цифра "1". Если же начать настройку с нажатия кнопки "▼", на индикаторе появится заданный

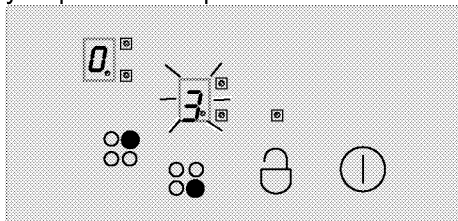
варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Если нажимать главный

выключатель "ⓘ" более 2 секунд, варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

Выбор конфорок

уровень температуры (например, будут попеременно отображаться символ "A" и цифра "9" с интервалом 0,5 секунды). Это означает, что включена функция ускоренного нагрева.



Ускоренный нагрев

Эта функция облегчает приготовление пищи. При включении режима ускоренного нагрева конфорка в течение определенного времени будет работать на максимальной мощности (см. таблицу 1). Период ускоренного нагрева определяется выбранным уровнем температуры. Это отображается чередованием мигающего символа "A" и мигающего значения заданной температуры (например, полсекунды отображается символ "A" и полсекунды – цифра "9"). По

окончании периода ускоренного нагрева мощность конфорки снизится, а значение температуры будет светиться постоянно. Функция ускоренного нагрева предусмотрена во всех конфорках.

Включение режима ускоренного нагрева

1. Включите варочную панель.
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите уровень температуры "9" с помощью кнопки "✓". После установки температуры на цифровом индикаторе начнут попеременно отображаться цифра "9" и символ "A". Это означает, что задан уровень температуры "9" и включена функция ускоренного нагрева.
4. Затем в течение 10 секунд с помощью кнопки "✓" нужно выбрать уровень температуры, который будет использоваться для приготовления пищи по окончании периода ускоренного нагрева. Для установки уровня температуры конфорки (от "1" до "9") используйте кнопки "▲" и "▼". Предположим, что задан уровень 6.
5. Во время действия режима ускоренного нагрева на индикаторе будут попеременно отображаться символ "A" и цифра "6", а по окончании периода ускоренного нагрева на индикаторе будет постоянно светиться цифра "6".

Выключение режима ускоренного нагрева

- Чтобы выключить режим ускоренного нагрева раньше времени, установите с помощью кнопки "✓" уровень нагрева "0".

- Если для продолжения приготовления пищи после завершения периода ускоренного нагрева не установлен более низкий уровень температуры, а выбран уровень "9", то через 10 секунд мигание прекратится. Это означает, что режим ускоренного нагрева выключен.

Выключение варочной панели

Если нажимать главный

выключатель "ⓘ" более 2 секунд, варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

Символ "H" на цифровом индикаторе соответствующей конфорки указывает на наличие остаточного тепла, которое можно использовать после выключения варочной панели.

Выключение отдельных конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. одновременное касание кнопок "▲" и "▼";
2. снижение уровня температуры до "0" с помощью кнопки "✓";
3. выключение конфорки по таймеру (при наличии).

1. Одновременное касание кнопок "▲" и "▼".

Выбрать нужную конфорку с помощью кнопки выбора конфорок (например, "○○●"). При этом на цифровом индикаторе выбранной конфорки "d" появится десятичная точка. Затем одновременно коснуться кнопок "▲" и "▼". Конфорка выключится.

2. Снижение уровня температуры конфорки до "0" с помощью кнопки "✓".

Отдельную конфорку можно выключить, снизив уровень температуры до "0".

3. Выключение конфорки по таймеру (при наличии)

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры "00" и "00".

Индикатор включения двух или трех контуров нагрева и светодиодные индикаторы конфорок рядом с цифровым индикатором таймера погаснут.

Кроме того, по истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.

Включение конфорок с двумя или тремя контурами нагрева**

Включение двухконтурной конфорки

Выберите нужную конфорку с двумя контурами нагрева. На цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка.

Установите уровень температуры от **1 до 9** и включите второй контур

нагрева кнопкой "○".

Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки "8." начнет непрерывно

мигать. "○". При каждом прикосновении к кнопке режим работы двухконтурной конфорки изменяется: второй контур включается или отключается. Дополнительный контур нагрева можно включить только в том случае, если для основного контура установлен уровень температуры от **"1" до "9"**.

Включение трехконтурной конфорки

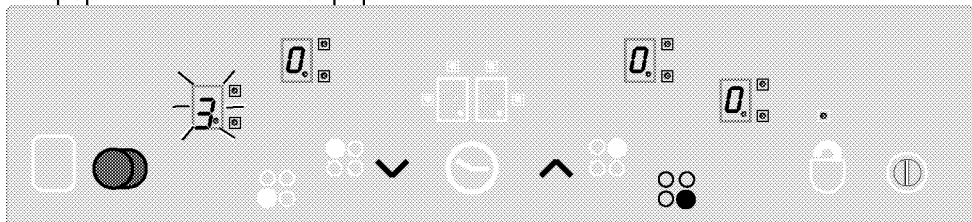
Выберите нужную конфорку с тремя контурами нагрева. На цифровом индикаторе соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка. Установите уровень температуры от **1 до 9** и включите

второй контур нагрева кнопкой "○". Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки "8." начнет светиться постоянно. При повторном

прикосновении к кнопке "○" включится третий контур нагрева и начнет мигать светодиодный индикатор "8." третьего контура.

При следующем прикосновении к

кнопке "○" третий контур конфорки отключится. Каждый раз при выполнении этого действия режим работы двух- или трехконтурных конфорок изменяется.



Включение второго и третьего контура выбранной конфорки с помощью кнопки "1".

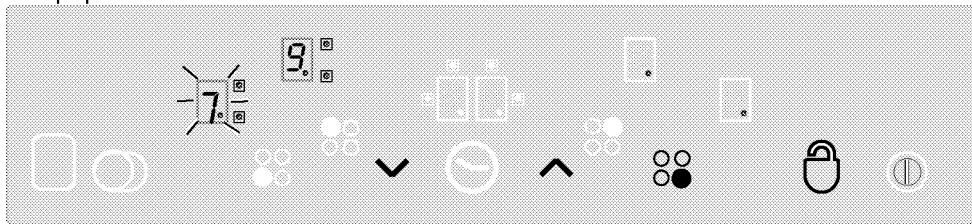
Блокировка кнопок* (в моделях с часами)

Если прикоснуться к кнопке "1" более 2 секунд, сенсорная панель управления будет заблокирована. Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого начинает мигать

светодиодный индикатор "1" и кнопки всех конфорок блокируются. Блокирование кнопок управления конфорками возможно только в

рабочем режиме. Если конфорки заблокированы: действует только главный выключатель "1". Пока кнопки заблокированы,

светодиодный индикатор "1" будет мигать. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться варочной панелью, сначала нужно отключить блокировку кнопок.



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

Чтобы снять блокировку кнопок управления конфорками,

прикоснитесь к кнопке "1" на 2 секунды. Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого светодиодный индикатор "1" погаснет. Это означает, что сенсорная панель управления разблокирована и ею можно пользоваться, как обычно.

Блокировка от детей

Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми. Для блокировки

доступа детей к сенсорной панели предусмотрена специальная усложненная процедура. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

Включение блокировки сенсорной панели

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя "1".
2. Одновременно коснитесь кнопок "▲" и "▼" и не отпускайте не менее 2 секунд.
3. Затем снова коснитесь кнопки "▲". » Функция блокировки от детей включена и "1" отображается на всех цифровых индикаторах конфорок.

Отключение блокировки от детей

Снятие блокировки выполняется тем же способом, что и включение.

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя "ⓘ".

2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "∧" и "∨" и не отпускайте их не менее 2 секунд.

3. Затем снова коснитесь кнопки "∨".
» Пока включена блокировка от детей, на цифровых индикаторах всех конфорок отображается символ "L". Символ "L" исчезнет, когда блокировка будет успешно отключена.

Таймер * (в моделях с часами)

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

Таймер обеспечивает такие возможности: с помощью сенсорной панели управления можно одновременно устанавливать таймеры для каждой из четырех конфорок, а также один сигнальный таймер. Все таймеры можно использовать только в рабочем режиме.

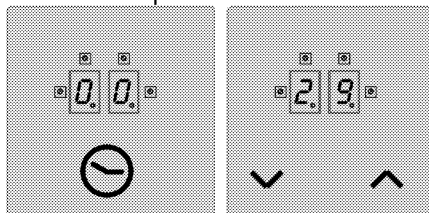
Сигнальный таймер

Сигнальный таймер действует независимо от конфорок, поэтому не имеет значения, выбрана ли какая-либо конфорка или нет.

1. Чтобы включить сигнальный таймер, коснитесь кнопки "⌚". На цифровом индикаторе таймера появятся цифры "00" и "0.0", а справа внизу появится десятичная точка. Это значит, что сигнальный таймер включен.

2. Затем задайте нужное время с помощью кнопок "∧" и "∨".

3. После установки времени таймер начнет обратный отсчет.



» По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.

Таймер конфорок

Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.

1. Сначала включите варочную панель и нужную конфорку (для конфорки должен быть установлен уровень температуры от 1 до 9).
2. Включите таймер конфорки, так же как и сигнальный таймер, – кнопкой "⌚". На цифровом индикаторе таймера появятся цифры "00" и "0.0", а справа внизу появится десятичная точка. Это значит, что таймер конфорки готов к работе.
3. Чтобы включить таймер конфорки, нужно снова нажать кнопку "⌚". После этого можно задать время таймера.
4. Задайте нужное время с помощью кнопок "∧" и "∨".

Включение таймеров конфорок

1. После включения таймера первой конфорки еще раз коснитесь кнопки "⌚". Символ на сенсорной кнопке повернется по часовой стрелке и укажет на следующую включенную конфорку, для которой можно установить таймер.

- Светодиодный индикатор "☐" указанной конфорки начнет мигать.
2. Задайте нужное время с помощью кнопок "∧" и "∨".
 3. Светодиодный индикатор работающего таймера конфорки "☐", который был установлен первым, будет непрерывно мигать.
- Можно установить таймеры и для других включенных конфорок – для этого нужно снова коснуться кнопки "⌚".
 - Через 10 секунд на цифровом индикаторе таймера появится отсчет времени для конфорки, которую нужно выключить раньше всех.
 - Светодиодные индикаторы "☐☐☐☐" рядом с цифровым индикатором таймера, которые светятся постоянно, указывают работающие таймеры.
 - Изменяя положение кнопки "⌚", можно увидеть показания таймеров конфорок и сигнального таймера. Светодиодный индикатор "☐" соответствующего таймера при этом начнет мигать.

Если ни один из светодиодных индикаторов не мигает, значит, на цифровом индикаторе таймера отображается отсчет для сигнального таймера.

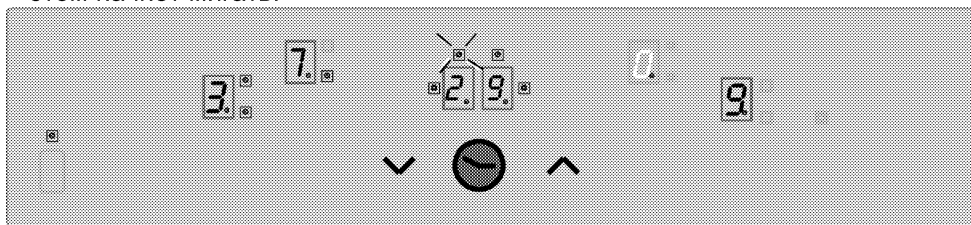
Отключение таймеров

Сначала необходимо отобразить показания таймера, изменяя

положение кнопки "⌚", пока на цифровом индикаторе не появятся показания нужного таймера. После этого можно отменить отсчет одним из двух способов:

- постепенно уменьшая время до значения "00" с помощью кнопки "∨"; ;
- одновременно прикоснуться на полсекунды к кнопкам "∧" и "∨", после чего на цифровом индикаторе таймера появится значение "00".

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на панели управления.



На цифровом индикаторе таймера отображается обратный отсчет времени для таймера 3-й конфорки (светодиодный индикатор мигает) (светятся индикаторы таймеров для конфорок 1 и 4, однако их показания не отображаются на цифровом индикаторе).

Функция подогрева (при наличии)

На конфорках с функцией подогрева можно сохранять блюда теплыми. Для этого в них предусмотрен дополнительный уровень температуры между уровнями 0 и 1. Прикоснитесь к кнопке "☐", чтобы включить функцию подогрева. При этом начнет мигать светодиодный индикатор "☐". Чтобы

выключить конфорку, снова коснитесь кнопки "0".

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок непреднамеренно остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся см. Таблицу 1). Предельное время работы конфорки зависит от выбранной настройки

Таблица 1: Параметры регулирования температуры; продолжительность цикла 47,0 секунд

Уровень температуры	Цикл выключения (секунды)	Цикл включения (секунды)	Предельное время работы (часы)	Период ускоренного нагрева (секунды)
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Индикация остаточного тепла

Если определенная датчиком или указанная на цифровом индикаторе температура конфорки превышает 60°C, на цифровом индикаторе отображается символ "H". Когда температура опустится ниже 60°C, на цифровом индикаторе появится цифра "0".

При восстановлении электроснабжения после перерыва на цифровых индикаторах конфорок, температура которых до отключения превышала 60°C, будет отображаться мигающий символ остаточного тепла. Эти символы

температуры. Если для конфорки был установлен таймер, на 10 секунд на индикаторе таймера появятся цифры "00" (а еще через 10 секунд выключится индикатор остаточного тепла).

После этого таймер выключится.

После такого автоматического отключения конфорку можно включить снова. При этом предельное время работы будет установлено в зависимости от выбранного уровня температуры.

будут мигать до окончания периода остывания или до включения конфорки.

Калибровка датчика и индикация ошибок

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

солнечным светом, галогеновыми лампами и другими сильными источниками света.

Таблица 2.Индикация ошибок и их причины

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

Практические примеры

Калибровка выполняется нормально при таких условиях освещения:

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

В случае ошибки калибровка будет повторяться до тех пор, пока внешние условия не изменятся, и можно будет выполнить калибровку. Система управления варочной

панелью может функционировать только после калибровки всех датчиков.

Во время калибровки на поверхности варочной панели не должно быть никаких предметов или материалов. Кроме того, внешнее освещение должно быть не слишком ярким. Если во время выполнения калибровки при первом включении электропитания возникают ошибки F1, F2 или F4, необходимо выключить все источники света или закрыть окно шторой. После выполнения калибровки яркое освещение уже не будет влиять на работу системы управления. Во время эксплуатации система управления автоматически выполняет подстройку и повторную калибровку в соответствии с изменениями внешних условий.



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

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



Дайте изделию остыть, прежде чем приступить к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



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



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

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

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком. Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.

i Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу. Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

Прибор не работает.

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

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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортёр на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

