

Plită încorporată
Built-in hob

ARSV 6450 B

arctic

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

OPERATING INSTRUCTIONS

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

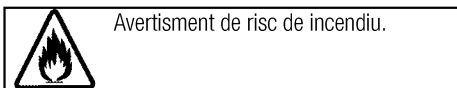
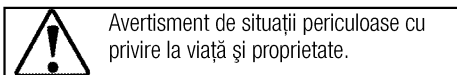
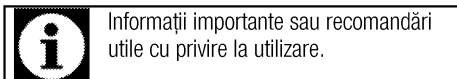
Stimate client,

Vă mulțumim pentru că preferați un produs Arctic. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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

**1 Instrucțiuni importante și
avertismente privind siguranța și
mediul înconjurător 4**

Siguranța generală.....	4
Siguranța instalațiilor electrice	4
Siguranța produsului	5
Domeniu de utilizare	6
Siguranța copiilor	6
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi	6
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare ...	6

2 Informații generale 7

Prezentare generală	7
Specificații tehnice.....	7

3 Instalare 8

Înainte de instalare	8
Instalarea și conectarea	9
Transportul ulterior	10

4 Pregătiri 11

Sfaturi pentru economisirea energiei	11
Prima utilizare	11
Curățarea inițială a aparatului.....	11

5 Utilizarea plitei 12

Informații generale despre prepararea alimentelor .	12
Utilizarea plitelor.....	12
Panou de comandă	13

6 Întreținere și curățare 19

Informații generale	19
Curățarea plitei	19

7 Remedierea problemelor 20

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate. Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.

- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.
- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de

service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.

- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi

mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.

- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.
- Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului.

Asigurați-vă așadar că suprafața cuptorului și partea inferioară a recipientelor este întotdeauna uscată.

- Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.

- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoii menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

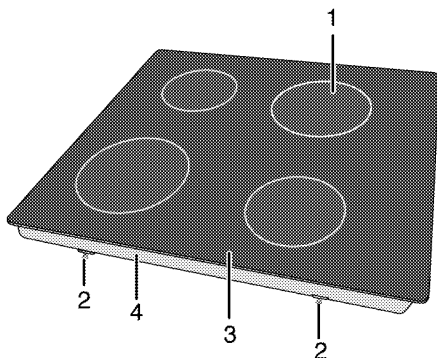
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoii menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



- 1 Plită de gătit cu un singur circuit
2 Clemă asamblare
3 Placă arzător
4 Capac bază

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Putere totală	6800 W
Siguranță	min. 16 A x 2 / 25 A
Tip cablu / secțiune	H05RR-F 3 x 2,5 mm ²
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Arzătoare	
Stânga față	Plită de gătit cu un singur circuit
Dimensiune	210 mm
Putere	2300 W
Stânga spate	Plită de gătit cu un singur circuit
Dimensiune	140 mm
Putere	1200 W
Dreapta spate	Plită de gătit cu un singur circuit
Dimensiune	180 mm
Putere	1800 W
Dreapta față	Plită de gătit cu un singur circuit
Dimensiune	160 mm
Putere	1500 W



Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.



Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.



Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.



Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



PERICOL:

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.



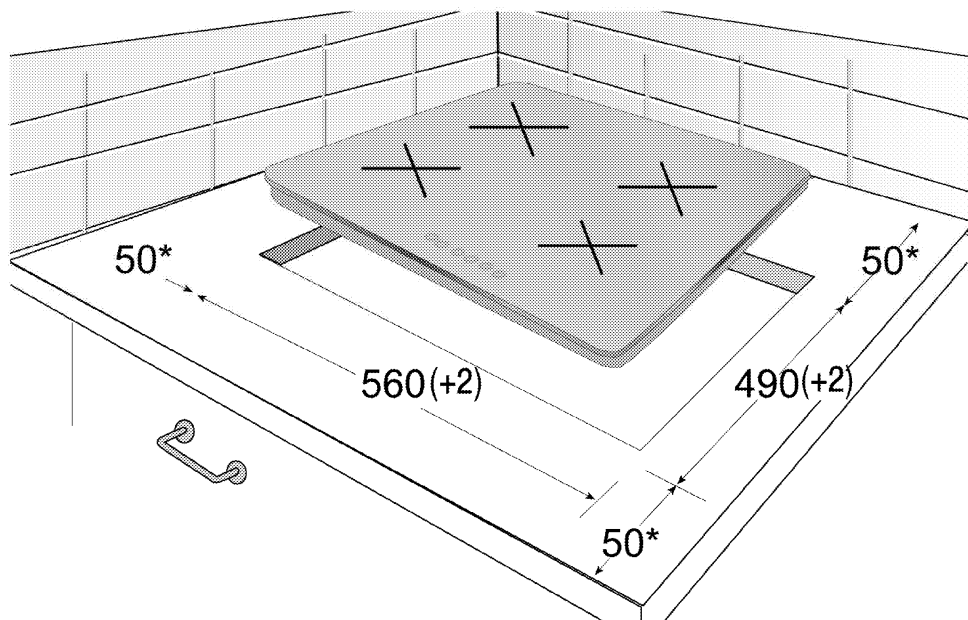
PERICOL:

Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm)
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate și adezivii utilizați trebuie să fie rezistenți la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat și fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.



* min.

Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.



Nu instalați plita pe zone cu colțuri sau muchii ascuțite.
Pericol de spargere a suprafeței ceramice!

Racordul electric

Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.



PERICOL:

Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



PERICOL:

Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



PERICOL:

Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză.
Pericol de electrocutare!

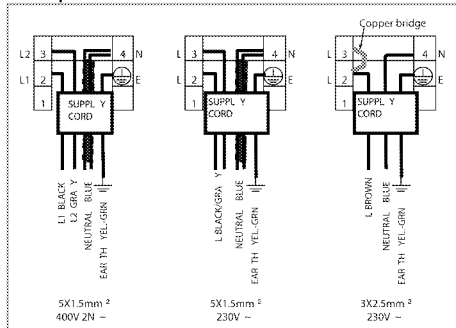
Conectarea cablului de alimentare

1. Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităților, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puțin 3 mm a contactelor (siguranțe, contactori), iar toate polaritățile acestei unități de

deconectare trebuie să fie adiacente (nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca funcționarea defectuoasă și anularea garanției produsului.

Se recomandă ca măsură de protecție suplimentară utilizarea unui întreruptor de curent rezidual.

Dacă produsul este furnizat cu un cablu:



2. Pentru conexiuni monofazice, respectați diagrama de conectare de mai jos:
 - Cablul maro/negru = L (Fază)
 - Cablul albastru/gri = N (Nul)
 - Cablu verde/galben = (E) \equiv (împământare)
3. Pentru conexiuni cu două faze, respectați diagrama de conectare de mai jos:
 - Cablul maro = L1 (Fază 1)
 - Cablul negru = L2 (Fază 2)
 - Cablul albastru/gri = N (Nul)
 - Cablu verde/galben = (E) \equiv (împământare)

» sau

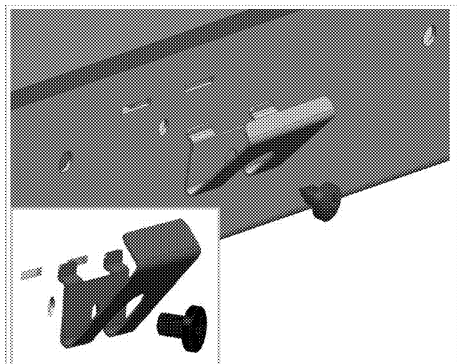
- Cablu negru = L1 (Fază 1)
- Cablul gri = L2 (Fază 2)
- Cablul albastru/maro = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E) \equiv (împământare)

Instalarea produselor

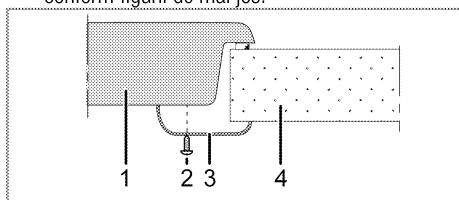
1. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.
2. Garnitura de etanșare inclusă în pachet trebuie montată la instalare în jurul plitei pe suprafața inferioară, conform figurii.



3. Fixați arcurile de montare, introducându-le și înșurubându-le prin orificiile carcasei inferioare, conform figurii.



4. Așezați plita pe blat și aliniați-o.
5. După amplasarea plitei pe blat, poate fi fixată cu ușurință folosind clemele. Dacă dimensiunile blatului sunt inadecvate, se pot fixa două cleme de montare pe partea din față a produsului, conform figurii de mai jos.



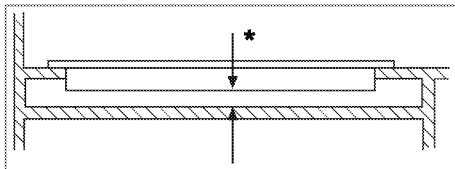
- 1 Plită
- 2 Șurub
- 3 Clemă de instalare
- 4 Blat



Când instalați plita pe un corp de mobilă, montați un raft care să separe corpul de mobilă de plită, conform figurii de mai sus.

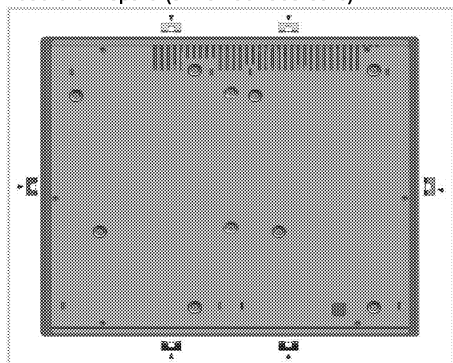
Această măsură nu este necesară dacă instalați plita deasupra unui cuptor încorporat.

De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



* min. 15 mm

Vedere din spate (orificii de racordare)



PERICOL:

Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz și electricitate.

Verificarea finală

1. Conectați cablul de alimentare și siguranța produsului.
2. Verificați funcționarea.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.



Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Decongețați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică. Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.

- Mențineți curate zonele de gătit și baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit și baza recipientului.
- În cazul gătirii pe perioade lungi de timp, opriți zona de gătit cu 5 sau 10 minute înainte de sfârșitul timpului de gătire. Folosind căldura reziduală, puteți reduce cu până la 20% consumul de energie.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor



Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

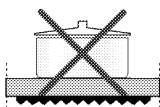
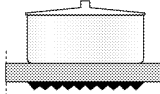
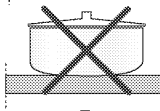
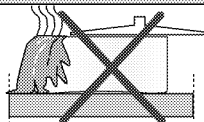
- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerul acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei.
- Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita.

Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.

Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Sfaturi pentru plite ceramice

- Suprafața ceramică este rezistentă la căldură și nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.
- Nu utilizați recipiente din aluminiu. Aluminiul deteriorează suprafața din sticlă ceramică.

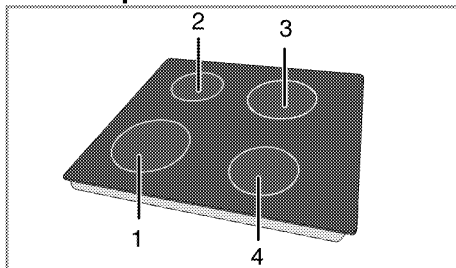


Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică și provoca incendii.

Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.

Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient. Dacă diametrul recipientului este prea mic, se risipește energie.

Utilizarea plitelor



- 1 Plită de gătit cu un singur circuit 21-23 cm
- 2 Plită de gătit cu un singur circuit 14-16 cm
- 3 Plită de gătit cu un singur circuit 18-20 cm
- 4 Plită de gătit cu un singur circuit 16-18 cm reprezintă diametrul recomandat al recipientelor amplasate pe arzătoarele respective.



PERICOL:

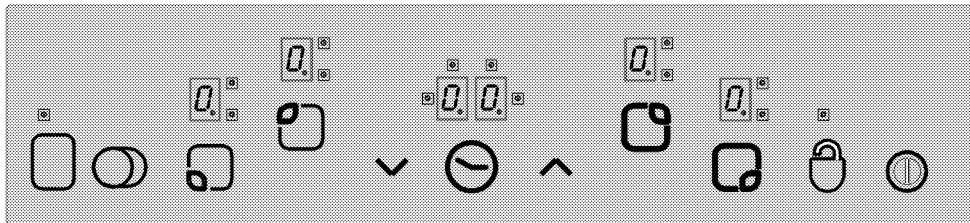
Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță.

Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite. În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriti imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.













Plitele ceramice cu încălzire rapidă emit o lumină puternică atunci când sunt pornite. Nu priviți direct sursa de lumină.

Panou de comandă



Specificații

	Tasta principală - tasta PORNIT/OPRIT Blocarea tastelor
	Reglarea temperaturii/Mărirea duratei Reglarea temperaturii/Reducerea duratei
	** Tasta pentru selectarea zonei de gătit double/triple
	* Activare/dezactivare cronometru
	** Activare/dezactivare zonă de gătit
	Butoane pentru selectarea zonei de gătit
	Afișaj pentru zona de gătit (reglarea temperaturii 0 ... 9)
	LED de funcționare a zonei de gătit double/triple (afișajul zonei de gătit)
	* Afișaj cronometru (există 4 LED-uri pentru 4 zone de gătit diferite)

 Păstrați panourile de comandă curate și uscate. Umezeala și murdăria pot cauza probleme de funcționare.



(*) Dacă plita este dotată cu un cronometru.

**






Dacă plita este dotată cu aceste funcții


La modelele cu ceas

Graficele și figurile sunt orientative. Aspectul sau funcțiile reale pot varia.


Pornirea plitei

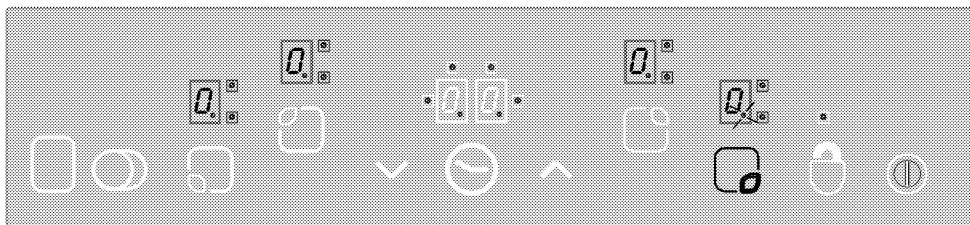
Atingeți tasta "" de pe panoul de comandă timp de 1 secundă. Afișajele zonelor pentru gătit se luminează. Plita este gata pentru utilizare. Puteți alege zonele de gătit în următoarele 10 secunde. Alte reglaje nu sunt disponibile în timpul acționării tastei principale "". "" și toate punctele vor clipi în toate afișajele zonelor de gătit.

Dacă în 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

Dacă apăsați tasta principală "" mai mult de 2 secunde, plita se va opri și va reveni la modul Așteptare.

Selectarea zonelor de gătit

 Acest aparat este controlat prin intermediul butoanelor tactile. Fiecare operațiune efectuată folosind butoanele tactile va fi confirmată printr-un semnal sonor, dacă produsul este dotat cu un cronometru.



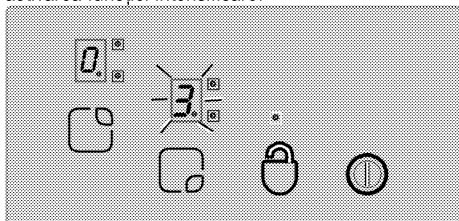
1. Porniți plita.
2. Atingeți una din tastele pentru selectarea zonei de gătit pentru a porni zona dorită. După alegerea zonei de gătit, simbolul "Q" va clipi pe afișajul corespunzător zonei de gătit.

Dacă în 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

3. Atingeți tastele "∧" sau "∨" pentru a regla temperatura între nivelul "1" și "9" sau între "9" și "1".

Tastele "∧" și "∨" sunt dotate cu funcția repetare. Dacă atingeți oricare din aceste taste pentru mai mult timp, nivelul temperaturii va crește sau descrește continuu la fiecare 0,4 secunde.

Dacă apăsați la început tasta "∧", pe afișaj apare "1". Dacă apăsați la început tasta "∨", pe afișaj apare valoarea setată (de ex., o jumătate de secundă "A" și jumătate de secundă "9"). Acest mesaj indică activarea funcției Intensificare.



Intensificare

Această funcție simplifică gătitul. Când este activată funcția Intensificare, plita va funcționa la putere maximă o anumită perioadă de timp (vezi tabelul 1). Intervalul de intensificare depinde de nivelul temperaturii. Pe afișajul zonei de gătit vor clipi alternativ "A" și valoarea temperaturii setate (de ex., jumătate de secundă "A", jumătate de secundă "9"). Când intervalul de intensificare se termină, temperatura zonei de gătit scade și valoarea acesteia este afișată continuu.

Toate zonele de gătit sunt dotate cu funcția Intensificare.

Activarea funcției Intensificare:

1. Porniți plita.

2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Folosiți tasta "∨" pentru a regla temperatura zonei de gătit la "9". După reglarea temperaturii, pe afișaj vor apărea "9" și "A" alternativ. Acestea indică faptul că temperatura este reglată la nivelul "9" și funcția Intensificare este activată.
4. Folosiți apoi tasta "∨" în următoarele 10 secunde pentru a selecta temperatura dorită pentru restul timpului de gătit, după dezactivarea funcției de intensificare. Apăsați tasta "∧" sau "∨" pentru a regla temperatura zonei de gătit între "1" și "9" (în exemplu este ales nivelul 6).
5. "A" și "6" apar alternativ pe afișaj cât timp funcția Intensificare este activată (după finalizarea intervalului de intensificare, "6" va fi afișat continuu).

Oprirea funcției Intensificare:

- Pentru dezactivarea funcției Intensificare atingeți tasta "∨" până când temperatura scade la "0".
- Dacă este selectat nivelul temperaturii "9" după dezactivarea funcției Intensificare și nu este selectată o valoare mai mică, afișajul va înceta să mai clipească după 10 secunde. Intensificarea este astfel dezactivată.

Opriti plita.

Dacă apăsați tasta principală "⓪" mai mult de 2 secunde, plita se va opri și va reveni la modul Așteptare.

Dacă după oprirea plitei există temperatură reziduală, aceasta va fi indicată prin afișarea continuă a simbolului "H" pe afișajul corespunzător zonei de gătit.

Oprirea separată a zonelor de gătit:

Zonele de gătit pot fi oprite în 3 moduri:

1. Prin atingerea simultană a tastelor "∧" și "∨".
2. Scăzând temperatura la nivelul "0" folosind tasta "∨".
3. Folosind funcția de cronometrare (dacă este disponibilă) corespunzătoare zonei de gătit.

1. Atingerea simultană a tastelor "∧" și "∨".

Selectați zona de gătit dorită apăsând tasta de selectare "Q". Pe afișajul zonei de gătit "Q" apare

punctul. Atingeți simultan tastele "∧" și "∨" pentru a opri zona de gătit.

2. Scăderea temperaturii zonei de gătit la nivelul "0" folosind tasta "∨"

Zonele pentru gătit pot fi oprite și scăzând nivelul temperaturii acestora la "0".

3. Folosind funcția de cronometrare (dacă este disponibilă) corespunzătoare zonei de gătit.

Când timpul s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Toate afișajele vor indica "0" și "00". Zona de gătit dublă/triplă și LED-urile cronometrului vor fi dezactivate.

După scurgerea tipului cronometrat, este emis și un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

Pornirea zonelor de gătit duble/triple**

Pornirea zonei de gătit duble:

Selectați zona de gătit dublă. Pe afișajul acesteia începe să clipească un punct.

Reglați nivelul temperaturii la o valoare între 1 și 9 și atingeți tasta "○" pentru a activa zona de gătit dublă.

" LED-ul corespunzător zonei duble se aprinde.

"○" Starea zonei de gătit duble se modifică dacă atingeți tasta pentru a doua oară: zona de gătit dublă se va porni și se va opri.

Zona extinsă se va activa numai dacă zona principală de gătit are nivelul temperaturii între "1" și "9".

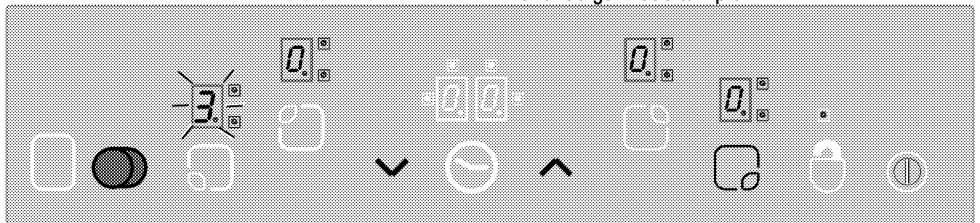
Pornirea zonei de gătit triple:

Selectați zona de gătit triplă. Pe afișajul acesteia începe să clipească un punct. Reglați nivelul temperaturii la o valoare între 1 și 9 și atingeți tasta "○" pentru a activa zona de gătit dublă.

" LED-ul corespunzător zonei duble se aprinde.

Atingeți din nou tasta "○", iar " LED-ul zonei triple se aprinde, aceasta fiind activată.

Atingeți încă o dată tasta "○" pentru a opri zona triplă. Repetați procesul pentru a modifica starea zonei de gătit duble/triple.



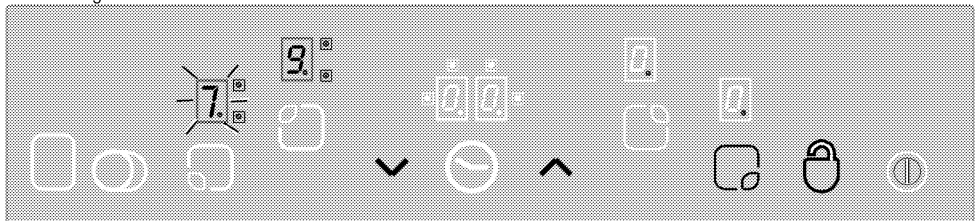
Activarea zonelor duble și triple prin atingerea tastei "○" corespunzătoare zonei de gătit selectate.

Blocarea tastelor ** (la modelele cu ceas)

Pentru blocarea butoanelor tactile, atingeți tasta "○" timp de cel puțin 2 secunde. Operația va fi confirmată de un semnal sonor. Apoi va clipi LED-ul "○" și toate zonele de gătit vor fi blocate.

Zonele de gătit pot fi blocate numai în timp ce funcționează. Dacă zonele de gătit sunt blocate: poate

fi acționată numai tasta principală "○". LED-ul "○" clipește și indică modul Blocare taste. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor va rămâne activată și după repornirea plitei. Dezactivați blocarea tastelor pentru a putea utiliza plita.



"○" permite blocarea și deblocarea tastelor tactile în timpul funcționării.

Atingeți tasta "○" timp de 2 secunde pentru a debloca zonele pentru gătit. Operația va fi confirmată de un semnal sonor.

LED-ul "○" se stinge. Tastele tactile sunt deblocate și pot fi folosite.

Blocaj pentru copii

Puteți evita pornirea accidentală a plitei de către copii. Funcția Blocaj pentru copii presupune o serie de etape pentru blocarea tastelor tactile. Funcția de blocaj

pentru copii poate fi activată și dezactivată numai în modul Așteptare.

Blocarea:

1. Atingeți tasta principală "⊕" pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele "∧" și "∨" cel puțin 2 secunde.
3. Atingeți apoi încă o dată tasta "∧".

» Funcția Blocaj pentru copii este activată și "L" apare pe afișajele tuturor zonelor de gătit.

Dezactivarea Blocajului pentru copii:

Pentru a dezactiva funcția Blocaj pentru copii, repetați etapele de activare a acestora.

1. Atingeți tasta principală "⊕" pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele "∧" și "∨" cel puțin 2 secunde.
3. Atingeți apoi încă o dată tasta "∨".

» Simbolul "L" apare pe toate afișajele zonelor de gătit cât timp funcția Blocaj pentru copii este activată.

Simbolul "L" dispăre când funcția este dezactivată.

Funcția Cronometru *

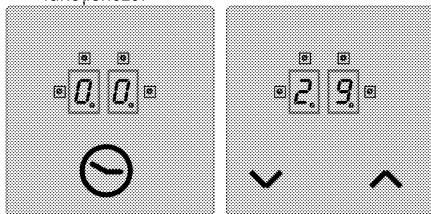
Această funcție simplifică prepararea alimentelor. Nu va trebui să supravegheați plita în timpul procesului de preparare a mâncării, iar zona de gătit se va opri automat la finalul intervalului de timp selectat.

Cronometrul are următoarele caracteristici: Puteți pune în funcțiune simultan maxim 4 cronometre ale zonelor de gătit și un cronometru cu alarmă. Toate cronometrele pot fi utilizate numai în timpul funcționării plitei.

Cronometrul cu alarmă

Cronometrul cu alarmă funcționează independent față de zonele de gătit. Astfel, nu este necesar să selectați o zonă de gătit.

1. Atingeți tasta "⊖" pentru a activa cronometrul cu alarmă. Pe afișajul cronometrului apare "00" și "00:00", iar în dreapta-jos va apărea un punct. Cronometrul cu alarmă este activat.
2. Reglați apoi intervalul de timp dorit atingând tastele "∧" și "∨".
3. După reglarea timpului, cronometrul va începe să funcționeze.



» După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

Cronometrul zonei de gătit:

Cronometrele zonelor de gătit pot fi reglate doar pentru zonele de gătit activate.

1. Porniți întâi plita, apoi activați zona de gătit dorită. (nivelel temperaturii zonei de gătit trebuie să fie între 1 și 9)
2. Ca și la activarea cronometrului cu alarmă, activați cronometrul zonei de gătit atingând tasta "⊖". Pe afișajul cronometrului apare "00" și "00:00", iar în dreapta-jos va apărea un punct. Cronometrul zonei de gătit este activat.
3. Pentru pornirea cronometrului zonei de gătit, atingeți încă o dată tasta "⊖". Acum puteți alege intervalul.
4. Reglați intervalul de timp dorit atingând tastele "∧" și "∨".

Pentru a stabili cronometrele plitei:

1. După activarea cronometrului primei zone de gătit, atingeți din nou tasta "⊖". Se va trece în sens orar la următoarea zonă de gătit activă cronometrată. Aceasta este semnalizată prin aprinderea intermitentă a LED-ului "⊕".
2. Reglați intervalul de timp dorit atingând tastele "∧" și "∨".
3. Cronometrul activat pentru zona de gătit anterioară este semnalizat prin LED-ul "⊕" aprins continuu.
 - Pentru cronometrarea altor zone de gătit active, atingeți din nou tasta "⊖".
 - După 10 secunde, afișajul cronometrului revine la cronometrul care măsoară intervalul cel mai scurt.
 - "00:00" LED-urile aprinse pe afișajul cronometrului indică cronometrul în funcțiune.
 - Pentru afișarea valorilor setate pentru cronometrele zonelor de gătit și cronometrul cu alarmă, modificați poziția tastei "⊖". Clipirea LED-ului "⊕" din dreapta-față indică o activitate. Dacă nu clipește niciun LED, intervalul de timp al cronometrului cu alarmă este afișat pe ecranul cronometrului.

Dezactivarea cronometrelor:

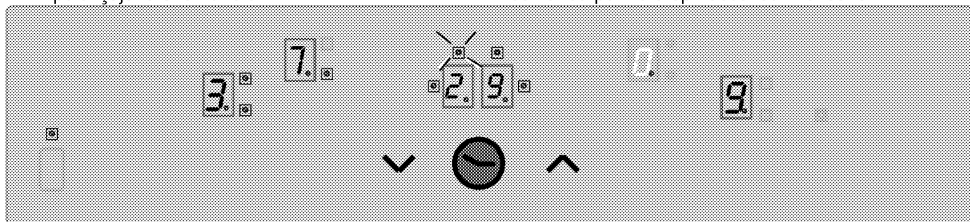
Reveniți la afișarea cronometrului modificând poziția tastei "⊖" până la apariția cronometrului.

Cronometrarea poate fi anulată în două moduri:

- Scăzând valoarea treptat până la "00" folosind tasta "∨".

- Atingând simultan tastele "∧" și "∨" timp de o jumătate de secundă până când este afișat "00" pe afișajul cronometrului.

După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.



Afișarea timpului rămas de cronometrat pentru zona de gătit 3 (LED-ul indicator clipește) pe afișajul cronometrului (LED-urile indicatoare ale cronometrelor active pentru zonele de gătit 1 și 4 nu sunt vizibile pe afișaj).

Funcția de păstrare a elementelor calde (dacă există)

Funcția de păstrare a alimentelor calde permite păstrarea alimentelor calde prin selectarea unui nivel de temperatură suplimentar între 0 și 1. Pentru activarea funcției atingeți tasta "□".

LED-ul "□" clipește. Atingeți încă o dată tasta "□" pentru dezactivarea zonei de gătit.

Tabelul-1: Parametrii setărilor de temperatură; Intervalul ciclului 47,0 secunde

Setare temperatură	Interval OPRIRE - secunde	Interval PORNIRE - secunde	Limită de funcționare - ore	Interval intensificare - secunde
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	-

Funcția Căldură reziduală

O zonă de gătit inactivă a cărei suprafață are temperatura de peste 60°C sau a cărei afișaj indică o valoare peste 60°C are pe afișaj simbolul "U" (căldură reziduală). Când temperatura reziduală scade sub 60°C, este afișat "0".

La reluarea alimentării cu energie electrică după o pană de curent și dacă temperatura zonei de gătit depășea 60°C înainte de pana de curent, indicatorul de căldură reziduală clipește. Acesta va clipi până la

Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu funcția pentru limitarea timpului de funcționare. Zonele de gătit lăsate pornite accidental sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp. (vezi tabelul 1). Limita de timp depinde de nivelul temperaturii. Dacă zona de gătit are un cronometru, pe afișajul cronometrului apare "00" timp de 10 secunde (10 secunde mai târziu, pornește indicatorul pentru căldura reziduală).

Apoi, afișajul cronometrului se stinge.

După dezactivarea automată a zonei pentru gătit, aceasta poate fi pornită din nou și folosită în limita timpului de funcționare maxim corespunzător nivelului de temperatură ales.

scurgerea duratei maxime de căldură reziduală sau până la selectarea și pornirea zonei de gătit.

Calibrarea senzorului și mesaje de eroare

După conectarea la priză, sistemul de comandă al plitei efectuează o calibrare în funcție de senzor, sticlă și condițiile ambientale. Nu așezați obiecte pe partea de sticlă a senzorului în timpul calibrării. De asemenea, nu expuneți sistemul de comandă a plitei la surse de lumină puternică, cum ar fi lumina soarelui, lămpi cu halogen puternice etc.

Tabelul-2:Coduri de eroare și cauzele acestora


Cauza erorii	Afișaj
Lumină ambientală prea puternică	F1
Lampă fluorescentă	F2
Senzorul este acoperit cu un material deschis la culoare	F3
Lumină ambientală cu fluctuații puternice	F4

Model:

Următoarele condiții de iluminare asigură o calibrare fără probleme:

Iluminarea de la un bec fără reflector (100W) aflat la 70 cm deasupra plitei ceramice. După efectuarea cu succes a calibrării, se garantează funcționarea corectă a plitei chiar și în condiții de iluminare puternică, cum ar fi sub o lampă spot cu halogen și reflector (50 W). În cazul apariției unei erori, calibrarea se repetă până când condițiile ambientale permit calibrarea cu succes.

Sistemul de comandă a plitei poate fi folosit numai după ce toți senzorii au fost calibrați cu succes. Îndepărtați toate substanțele de pe plită în timpul calibrării. De asemenea, iluminarea ambientală nu trebuie să fie prea puternică în timpul calibrării. Dacă după prima conectare la priză este afișat unul din mesajele F1, F2 sau F4, utilizatorul trebuie să oprească toate sursele de lumină sau să închidă fereastra în timpul procesului de calibrare. După realizarea cu succes a calibrării, sistemul de comandă poate tolera lumina ambientală puternică. În timpul funcționării, sistemul de comandă a plitei se adaptează și se recalibrează în funcție de modificările condițiilor ambientale.

	Sistemul de comandă este dotat cu un senzor de protecție împotriva supraîncălzirii. Când acest senzor se declanșează, zona de gătit corespunzătoare este oprită. Pentru detalii despre mesajele de eroare, consultați tabelul. Dacă o tastă este acționată repetat (mai mult de 10 secunde), sistemul de comandă este dezactivat și se emite un semnal sonor.
---	---

6 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



PERICOL:

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!



PERICOL:

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

Curățarea plitei

Suprafețele ceramice

Ștergeți suprafața ceramică cu ajutorul unei cârpe înmuiată în apă rece, ștergând complet substanțele de curățare de pe aceasta. Uscati-o cu ajutorul unei cârpe moi și uscate. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței ceramice la următoarea utilizare. Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața ceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calciu (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar, cum e oțetul sau suc de lămâie. Puteți folosi în acest scop și produse din comerț.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.



Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața ceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.

Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

7 Remedierea problemelor

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*
- Dacă afișajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> *Deconectați aparatul de la priză. Așteptați 20 de secunde, apoi reconectați-l.*



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.



Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Căești
Str. 13 Decembrie nr. 210, Căești, Jud. Dâmbovița

Centrul de apeluri

0245 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00
Sâmbătă: 09:00 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piața Arelnei, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGHEȘ	PITEȘTI	Str. Frații Golești, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRITA NĂSAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRAILA	BRAILA	Str. Școlilor nr. 37, bloc C, parter
8.	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCUREȘTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 - 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieșu, bloc C2, parter

Nr. Crl.	JUDET	REPREZENTANTAŢĂ	ADRESA
11.	CARAŞ SEVERIN	REŞIŢA	Str. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Str. C. Brâncuşi nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANŢA	CONSTANŢA	Şos. Mangaliei nr. 93, bloc S, parter
14.	COVASNA	SFANTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, Bl.10, parter
15.	DĂMBŌVIŢA	GĂEŞTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DĂMBŌVIŢA	TĂRGOVIŞTE	Str. I. C. Brătianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALAŢI	GALAŢI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TĂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMIŢA	SLOBOZIA	Str. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IAŞI	IAŞI	Str. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREŞ	BAIA MARE	Str. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINŢI	TURNU SEVERIN	Str. Independentei, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREŞ	TĂRGU MUREŞ	Str. Libertăţii nr. 97
27.	NEAMŢ	PIATRA NEAMŢ	Str. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Str. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEŞTI	Str. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Str. Parcul Tineretului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărăşeşti nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIŞ	TIMIŞOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VĂLCEA	RĂMNICU VĂLCEA	Str. Tudor Vladimirescu, nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45

Please read this user manual first!

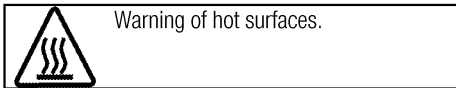
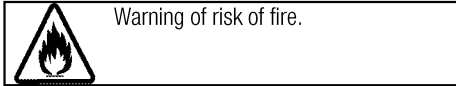
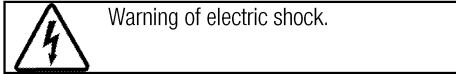
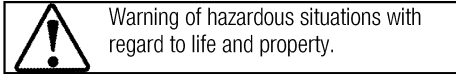
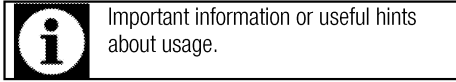
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Arctic 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:



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	6
Safety for children.....	6
Disposing of the old product.....	6
Package information	6

2 General information 7

Overview	7
Technical specifications	7

3 Installation 8

Before installation	8
Installation and connection	9
Future Transportation.....	10

4 Preparation 11

Tips for saving energy	11
Initial use	11
First cleaning of the appliance.....	11

5 How to use the hob 12

General information about cooking	12
Using the hobs.....	12
Control panel	13

6 Maintenance and care 19

General information.....	19
Cleaning the hob.....	19

7 Troubleshooting 20

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.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized 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 Authorized 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 authorized 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

- 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.
- 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.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- 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.
- 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.
- 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

- 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:

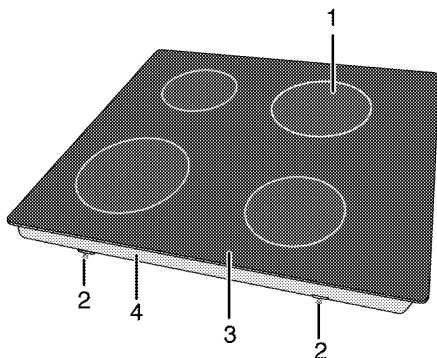
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

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 | 3 | Burner plate |
| 2 | Assembly clamp | 4 | Base cover |

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total power consumption	6800 W
Fuse	min. 16 A x 2 / 25 A
Cable type / section	H05RR-F 3 x 2,5 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	Single-circuit cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2300 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



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

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



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



DANGER:

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



DANGER:

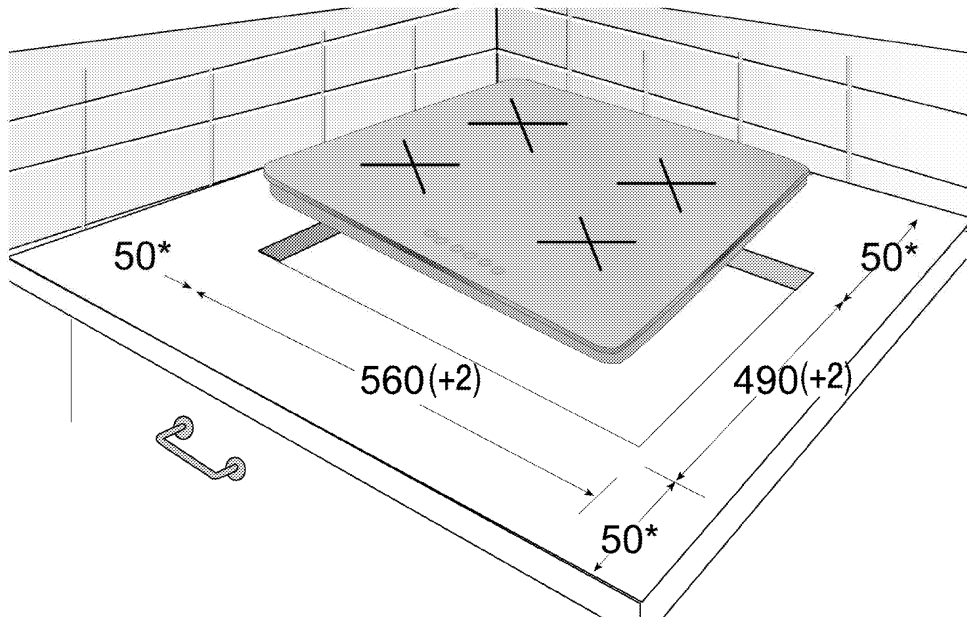
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

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's instructions regarding installation height (min 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.



* min.

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 breaking for glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse 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.



DANGER:

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.



DANGER:

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.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

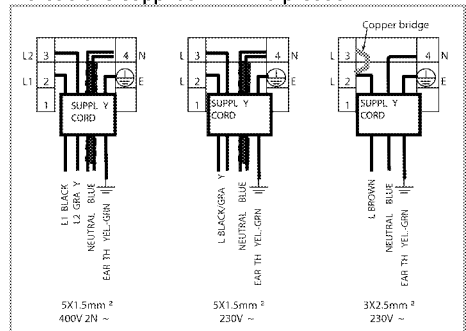
Connecting the power cable




- 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:



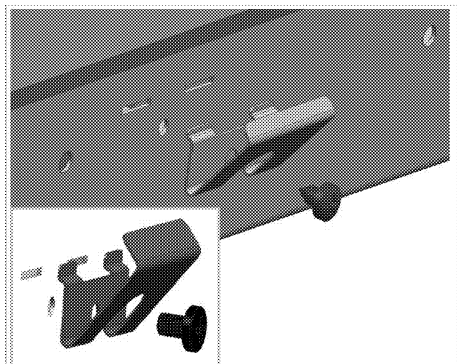
- For single-phase connection, connect the wires as identified below:
 - Brown/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
 - For double-phase connection, connect the wires as identified below:
 - Brown cable = L1 (Phase 1)
 - Black cable = L2 (Phase 2)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
- » or
- Black cable = L1 (Phase 1)
 - Grey cable = L2 (Phase 2)
 - Blue/Brown cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)

Installing the product

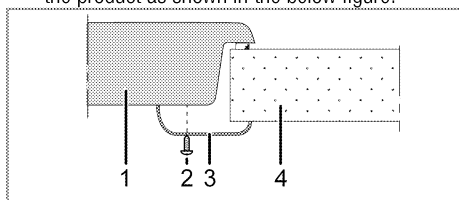
- Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
- The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.



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



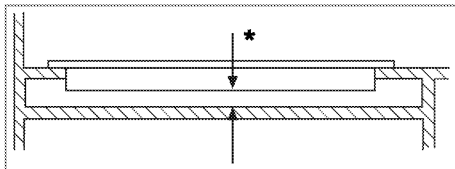
4. Place the hob on the counter and align it.
5. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the counter top dimensions are in appropriate, 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

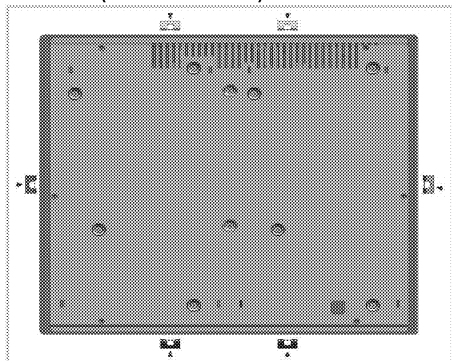
i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

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)



DANGER:

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

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
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.



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



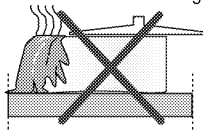
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to 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.

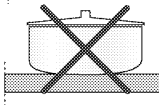
Tips about glass ceramic hobs

- 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.

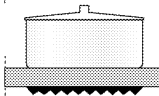
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



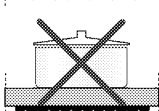
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



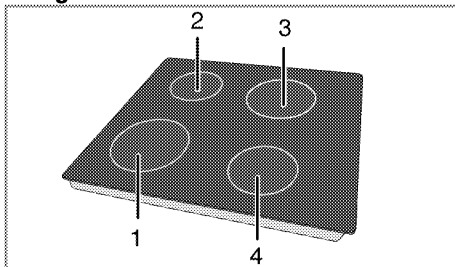
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



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 Single-circuit cooking plate 21-23 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.



DANGER:

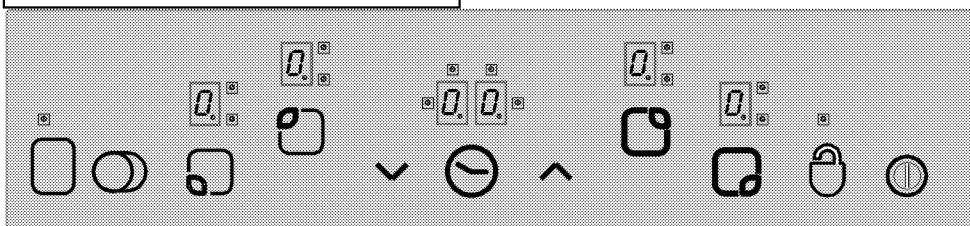
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

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)



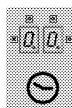
* Timer display (there are 4 LEDs for 4 different cooking zones)



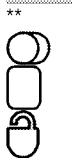
This unit is controlled over the touch control unit. Each operation you make on your touch control will be confirmed by an audible signal if your touch control unit is equipped with a timer.



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

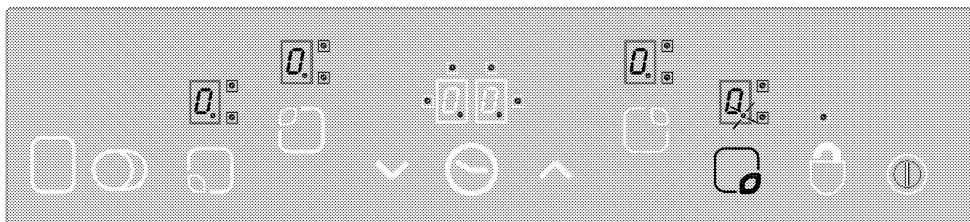
Touch the "⏻" key on control panel for 1 second. Cooking zone displays illuminate. The hob is ready for use now. You can select different cooking zones within the following 10 seconds. Other controls are not allowed to function when main key "⏻" is being operated.

"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 "⏻" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

Selecting the cooking zones



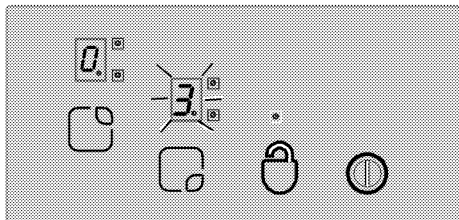
1. Turn on the hob.
2. Touch one of the cooking zone selection controls to turn on the desired cooking zone. After selecting the cooking zone of the hob, "0." decimal point will flash on the relevant cooking zone display.

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.



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.
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 "▲" and "▼" keys simultaneously.
2. By decreasing the temperature level to "0" with "▼" key.
3. By using the timer function (if any) for the relevant cooking zone

1.Touching "▲" and "▼" keys simultaneously

Select the desired cooking zone with cooking zone selection key "0.". Decimal point appears on "0." cooking zone display. Touch "▲" and "▼" keys simultaneously to turn off the cooking zone.

2. Decreasing the temperature level of the desired cooking zone to "0" with "▼" 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:

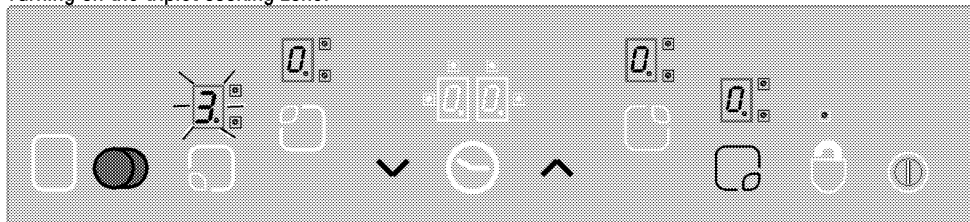
Select the desired cooking zone equipped with dual zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash.

Set the temperature level to a value between **1 and 9** and touch "O" key to activate the dual zone of the cooking zone.

"8." LED of the relevant dual zone will also flash continuously. "O" 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".

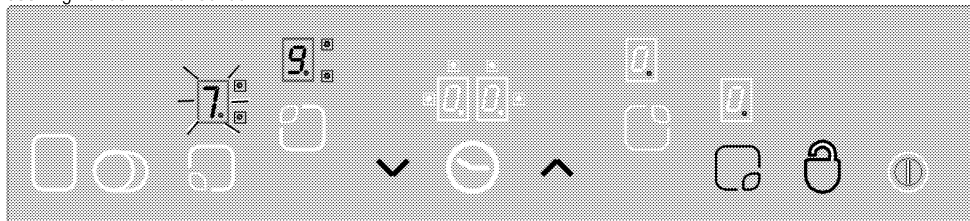
Turning on the triplet cooking zone:



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

Keylock ** (in models with clock)

Touch the "O" key for longer than 2 seconds to lock the touch control. Operation will be confirmed with an audible signal. Then, "O" LED will flash and all cooking zones will be locked.



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

Touch "O" key for 2 seconds to unlock the cooking zones. Operation will be confirmed with an audible signal.

Then, "O" 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

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

"8." LED of the relevant dual zone will also light up continuously. If you touch "O" key again, "8." LED of the triplet zone flashes and triplet cooking zone is activated.

When you touch "O" 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.

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

key "O" can be operated. "O" 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.

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 "O" to turn on the hob.
2. Touch "∧" and "∨" keys simultaneously for at least 2 seconds.
3. Then, touch "∧" key once again.

» Child Lock function is activated and "L" 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 "0" to turn on the hob.
2. Touch "▲" and "▼" keys simultaneously for at least 2 seconds.
3. Then, touch "▼" key once again.

» "0" appears on all cooking zone displays as long as the Child lock is activated. "0" will disappear when the lock is deactivated successfully.

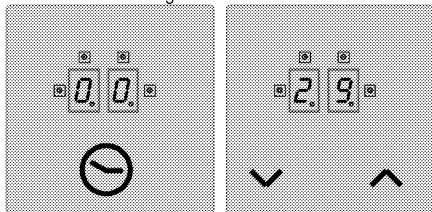
Timer function *

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 "⌚" key to enable the alarm timer. "00" and "⌚" 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 "⌚" key. "00" and "⌚" 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 "⌚" 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 "⌚" 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 "⌚" 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 "⌚" LED.
 - More timers can be assigned for other active cooking zones by touching the "⌚" key once again.
 - After 10 seconds, timer display reverts back to the timer that will end first.
 - "⌚" 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.

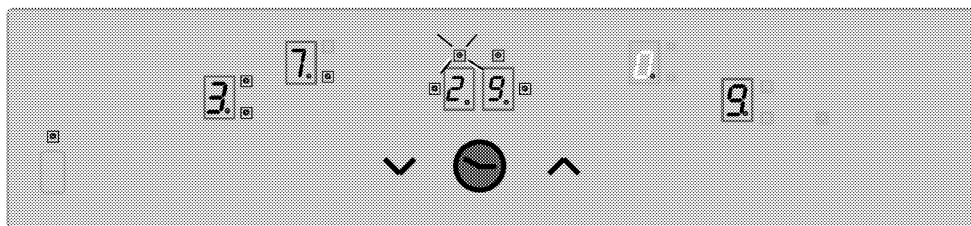
Disabling the timers:

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 " \square " key to activate the Keep Warm function.

Then, " \square " LED flashes. Touch " \square " 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 " \square " (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 with 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.

	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.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

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 surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

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.



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 be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect 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.

