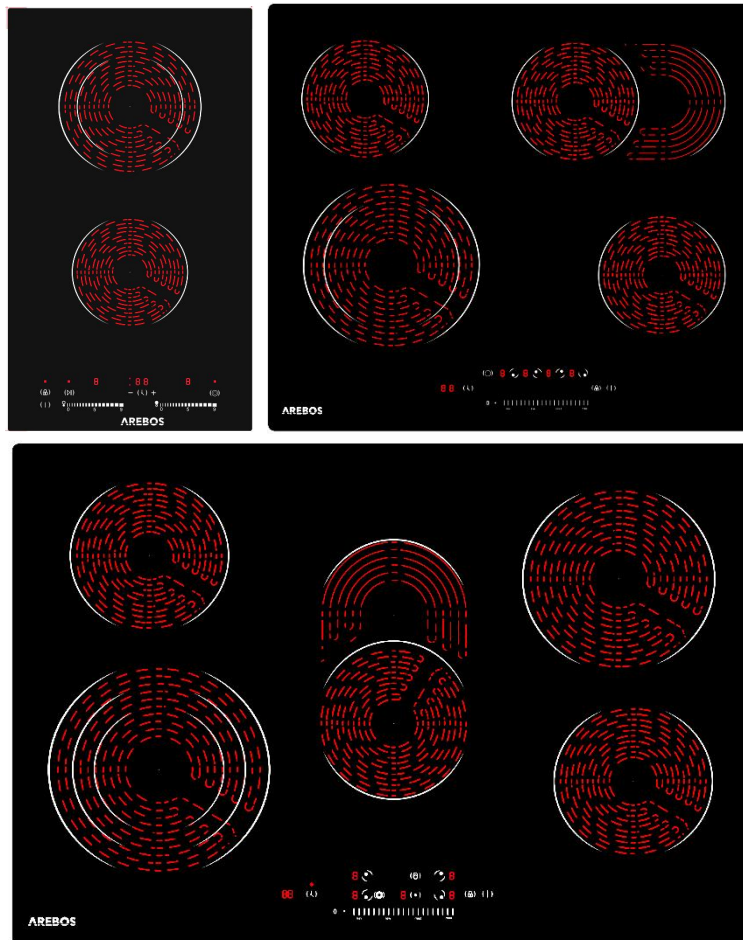


AREBOS

Plaque vitrocéramique

AR-HE-GK2NW/ AR-HE-GK4NW/ AR-HE-GK5NW



Veillez suivre toutes les mesures de sécurité de ce manuel d'utilisation pour assurer une utilisation sécurisée.



Merci de faire confiance à AREBOS.

Table des matières

1. Introduction et précautions de sécurité	3
1.1 Introduction	3
1.2 Explication des symboles	3
1.3 Mesures de sécurité	4
2. Installation de l'appareil	5
3. Ventilation et distances de sécurité	6
4. Insertion de la table de cuisson	7
5. Raccordement de la plaque de cuisson au secteur	7
6. Données techniques	8
7. Utilisation de la table de cuisson	9
7.1 Mode d'attente	9
7.2 Puissance	9
7.3 Cercle de zone de cuisson supplémentaire pour la zone de cuisson en bas à gauche	10
7.4 Indicateur de chaleur résiduelle	10
7.5 Minuterie	10
7.6 Systèmes de sécurité	11
7.7 Serrure à clé (Childlock)	12
7.8 Économie d'énergie	12
8. Utilisation d'ustensiles de cuisine	12
9. Nettoyage et entretien	13
1. Dépannage	14
10.1. codes d'erreur	15
11. Élimination respectueuse de l'environnement	17
11.1 Élimination et emballage	17
11.2 Élimination des vieux équipements	17
Déclaration UE de conformité	18

Merci d'avoir acheté notre produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le produit pour la première fois. Si vous remettez le produit à des tiers, ces instructions d'utilisation doivent également être transmises. Conservez le manuel d'instructions pour référence ultérieure. Les dessins de ce manuel peuvent ne pas correspondre aux objets physiques. Veuillez vous référer aux objets physiques.

1. Introduction et précautions de sécurité

1.1 Introduction

- Merci d'avoir acheté cette plaque vitrocéramique.
Ce manuel d'instructions est destiné à vous familiariser avec l'installation, l'utilisation et la maintenance de l'appareil. Pour installer l'appareil correctement et en toute sécurité, veuillez lire le manuel d'instructions avant de commencer.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé par le transport. Signalez immédiatement tout dommage au support avec lequel la plaque vitrocéramique a été livrée.

1.2 Explication des symboles



Sur la base d'un marquage CE, il peut être reconnu qu'un produit est conforme aux dispositions légales des normes juridiques européennes et peut donc être commercialisé au sein de la Communauté européenne.



Ce produit a été testé et certifié par TÜV Rheinland. Le symbole « GS » signifie sécurité testée. Les produits marqués de ce symbole correspondent aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des produits (ProdSG).



Ce produit ne doit **pas** être jeté avec les ordures ménagères !



Avertissement! Lisez attentivement les consignes de sécurité. Le non-respect des mesures de sécurité peut entraîner des blessures ou des dommages graves. Conservez le mode d'emploi dans un endroit sûr.



Attention! Assurez-vous que le produit est mis à la terre !



Avertissement! Surface



Avertissement de tension électrique !

1.3 Mesures de sécurité

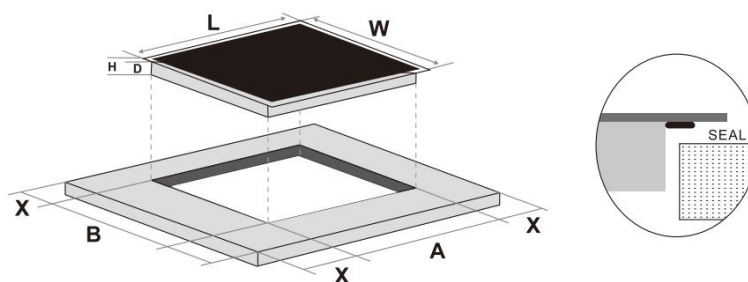
- Votre sécurité est très importante pour nous. Par conséquent, assurez-vous de lire le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser la plaque vitrocéramique. Si vous n'êtes pas sûr des informations contenues dans ce manuel, veuillez contacter le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil.
- **La table de cuisson doit être installée par un électricien qualifié.**
- **⚠ATTENTION** : Lisez toutes les consignes de sécurité et d'utilisation. Le non-respect des consignes et instructions de sécurité peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves. Conservez toutes les instructions de sécurité et d'utilisation pour référence future.
NE PAS utiliser la plaque vitrocéramique si vous n'avez pas encore lu le mode d'emploi.
- Assurez-vous d'avoir bien lu le mode d'emploi et d'en comprendre le contenu avant de commencer l'installation.
- Les instructions sont dans l'intérêt de votre sécurité.
- Le produit que vous avez acheté correspond à l'état actuel de la technologie et aux règles de sécurité acceptées, mais il existe encore des risques potentiels. N'utilisez la plaque chauffante que dans un état impeccable et respectez ces instructions d'utilisation !
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel elle est destinée.
- N'insérez pas le bouchon avec les mains mouillées.
- Ne branchez pas sur une prise où plusieurs autres appareils sont branchés.
- Ne pas utiliser si le cordon de la fiche est endommagé ou si la fiche d'alimentation ne s'adapte pas à la prise en toute sécurité.
- Ne modifiez pas les pièces et ne réparez pas l'appareil vous-même.
- N'utilisez pas l'appareil près d'une flamme ou d'endroits humides.
- Ne pas utiliser à un endroit où les enfants peuvent facilement toucher l'appareil ou permettre aux enfants de l'utiliser seuls.
- Ne pas placer sur des surfaces instables.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque la casserole ou la poêle est dessus.
- Ne chauffez pas une casserole vide et ne surchauffez pas la casserole.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles, des boîtes de conserve et des feuilles d'aluminium, etc. sur la plaque supérieure.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil. Gardez la face avant et le côté droit ou gauche de l'appareil dégagés.
- N'utilisez pas l'appareil sur un tapis ou une nappe (vinyle) ou tout autre article résistant à la chaleur.
- Ne placez pas de papier entre la casserole ou la poêle et l'appareil. Le papier peut être brûlé.
- Si la surface est fissurée, veuillez l'éteindre et contacter immédiatement le centre de service.
- Ne bloquez pas l'entrée d'air ou l'évent d'évacuation.
- Ne touchez pas la plaque supérieure immédiatement après avoir retiré la casserole ou la poêle, car la plaque supérieure sera encore très chaude.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets affectés par des aimants, par exemple des radios, des téléviseurs, des cartes de crédit et des cassettes.
- Seuls des techniciens qualifiés doivent remplacer le cordon d'alimentation.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant

des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- **Avertissement!** Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension d'alimentation de votre maison. Une mauvaise connexion peut entraîner de graves dommages sur l'appareil et des blessures aux personnes.
- La surface de la plaque chauffante est constituée de céramique résistante à la température. En cas de dommage, même si cela ne concerne qu'une petite déchirure, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation et contactez le service client.
- Nous vous recommandons de ne pas placer d'ustensiles de cuisine en métal, d'ustensiles de cuisine ou de couvercles de casseroles, de couteaux ou d'autres objets métalliques sur la plaque chauffante. Ceux-ci peuvent chauffer lorsque l'appareil est allumé.
- Ne placez pas d'objets magnétiques tels que des cartes de crédit, des cassettes, etc. sur la surface vitrée pendant que l'appareil est en fonctionnement.
- Afin d'éviter la surchauffe, ne placez pas de feuille d'aluminium ou de plaques métalliques sur l'appareil.
- N'insérez pas d'objets tels que des fils ou des outils dans les fentes de ventilation. **Attention :** cela peut provoquer des chocs électriques.
- Ne touchez pas la surface chaude du champ de céramique. Attention : la plaque chauffante ne chauffe pas toute seule pendant la cuisson, mais la température de la batterie de cuisine chauffe la plaque chauffante !
- Ne chauffez pas les boîtes non ouvertes sur la plaque chauffante. Une boîte chauffée pourrait exploser. Par conséquent, retirez le couvercle en toutes circonstances au préalable.
- **⚠ Prudence!** La surface reste chaude après utilisation !
- Ne touchez pas la plaque supérieure juste après avoir retiré la casserole ou la poêle, car la plaque supérieure sera encore très chaude.

2. Installation de l'appareil

- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface inflammable (p. ex. nappe, tapis, etc.).
- Ne placez pas de plaques chauffantes à côté de feux ouverts, de radiateurs ou d'autres sources de chaleur.
- Assurez-vous que le câble de connexion secteur n'est pas endommagé ou écrasé sous l'appareil.
- Assurez-vous que le câble de connexion secteur n'entre pas en contact avec des arêtes vives et/ou des surfaces chaudes.

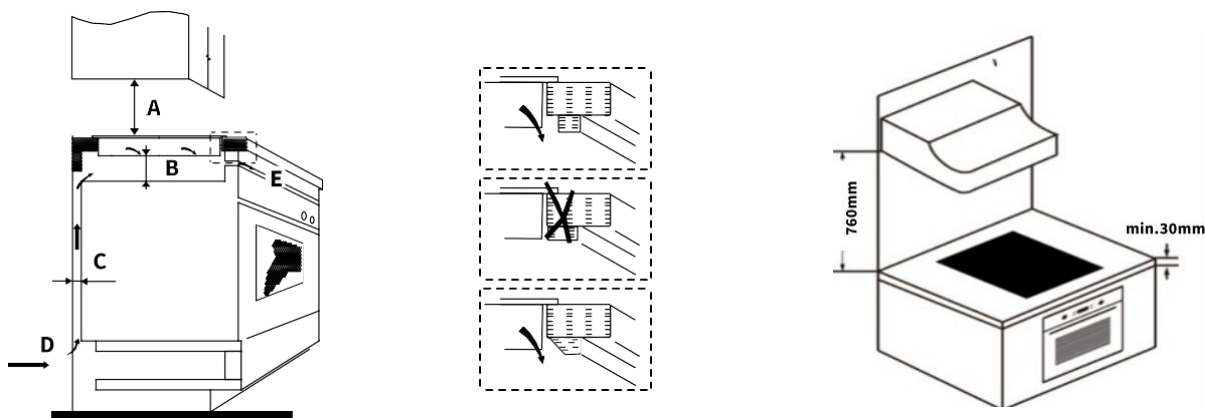


Modèle	W (mm)	L (mm)	H (mm)	D (mm)	B(mm)	A(mm)	X (mm)
AR-HE-GK2NW	300	520	58	52	285	495	50min
AR-HE-GK4NW	590	520	58	54	565	495	50min
AR-HE-GK5NW	770	520	58	54	750	495	50min

- Percez un trou dans le plan de travail. Au moins 1,97 po (50 mm) d'espace devrait être laissé autour du trou. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 1,18 po (30 mm) et être fait d'un matériau résistant à la chaleur.
- **La table de cuisson doit être installée par un électricien qualifié.**
- Vérifiez que le câble de connexion n'entre pas en contact avec des arêtes vives et/ou des surfaces chaudes.

3. Ventilation et distances de sécurité

- Assurez-vous absolument que les conditions suivantes sont remplies pour une ventilation adéquate de la plaque de cuisson et que l'air d'alimentation et d'évacuation n'est pas bloqué.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entrefer / admission d'air	Air évacué min. 5 mm

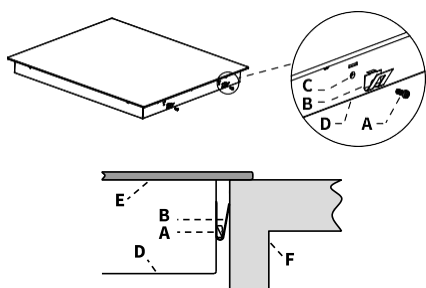
- Remarque : la distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire de la hotte au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 760 mm
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir son propre ventilateur. La distance de sécurité entre le bas de la table de cuisson et le four doit être d'au moins 50 mm
- L'installation doit être conforme à toutes les réglementations de distance et autres réglementations.

4. Insertion de la table de cuisson

Remarque : à l'extérieur de la plaque de cuisson, il y a des ouvertures de ventilation. Lors de l'insertion de la table de cuisson, assurez-vous absolument qu'elle n'est pas bloquée par le plan de travail.

Fixation de la table de cuisson à l'aide des supports de montage :

- Placez la table de cuisson sur une surface stable et lisse (par exemple, utilisez l'emballage comme base).
- Assurez-vous qu'aucune pression n'est exercée sur les éléments qui dépassent de la table de cuisson.
- Vissez 4 supports de montage sur la base inférieure de la table de cuisson comme indiqué sur la figure :



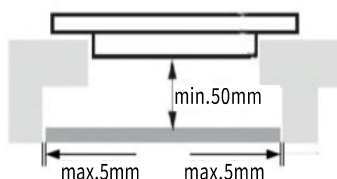
Une vis
Support de montage B
Trou de vis C
D Base inférieure
E Plaque vitrocéramique
Plan de travail F

Remarque : les illustrations peuvent varier

Installation de la protection thermique sous la table de cuisson

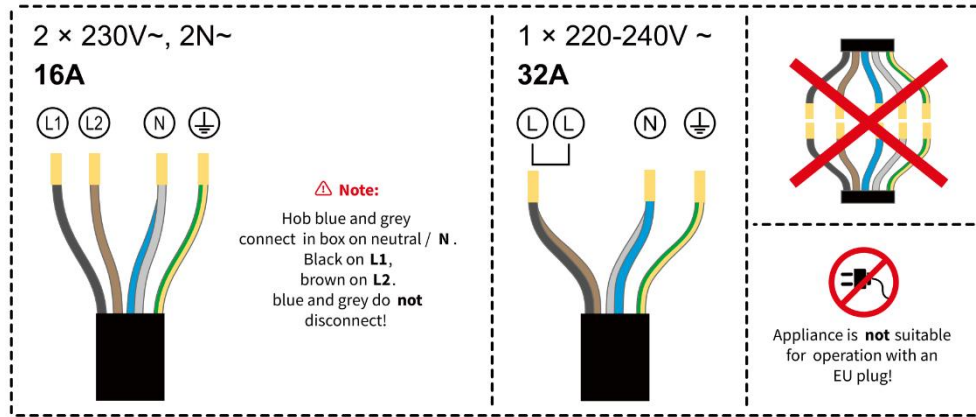
Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir, compartiment à meubles similaire, ou si la table de cuisson est accessible par le bas :

- Installez une plaque de protection en matériau résistant à la chaleur (par exemple en tôle perforée pour assurer la ventilation) à une distance minimale d'au moins 50 mm sous la table de cuisson (voir illustration).
- Lorsque vous utilisez de l'adhésif, assurez-vous que la résistance à la température est de 150 °C.



5. Raccordement de la plaque de cuisson au secteur

- Assurez-vous que les données sur la plaque signalétique (V) correspondent à votre tension d'alimentation.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué par un électricien qualifié conformément à la norme applicable ou à l'aide d'un disjoncteur unipolaire, comme décrit ci-dessous :



- Le branchement électrique doit être effectué correctement et conformément aux règles de sécurité applicables.
- Pour connecter la table de cuisson à l'alimentation secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de branchement, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.
- Le câble ne doit pas être noué ou pincé.
- Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C.
- Le câble doit être vérifié régulièrement.
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un électricien qualifié avec les outils appropriés.
- L'installateur doit utiliser un câble d'alimentation de type H05GG-F.
- Après l'installation, le câble de connexion et le dessous de la table de cuisson ne doivent plus être accessibles.

6. Données techniques

	AR-HE-GK2NW	AR-HE-GK4NW	AR-HE-GK5NW
Taille (mm)	300*520*58	590*520*58	770*520*58
Taille de découpe (mm)	278*492	560*490	750*500
Tension	200-240V 50/60 Hz	200-240V 50/60 Hz	200-240V 50/60 Hz
Puissance totale (W)	3200	6600	8700
Zone avant gauche (W)	1200	1100/2200	2300(700+800+800)
Zone arrière gauche (W)	1000/2000	1200	1200
Zone arrière droite (W)	/	2000(900+1100)	2000
Zone avant droite (W)	/	1200	1200
Zone centrale (W)	/	/	2000(900+1100)
Niveau de puissance	9	9	9
Minuterie (minutes)	99	99	99

7. Utilisation de la table de cuisson

- Placez les ustensiles de cuisine appropriés sur la zone de cuisson respective. Connectez l'appareil.

Prudence! S'il vous plaît ne placez pas de casseroles chaudes ou poêles sur le clavier !

7.1 Mode d'attente

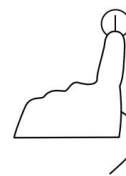
- **Début de la cuisson :** Press le bouton ON/OFF. Vous entendrez un bip et la plaque de cuisson affichera « 0 » pour tous les brûleurs.

La plaque de cuisson est en mode veille.

(|) Si vous ne choisissez pas de réglage d'alimentation dans la minute 1, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

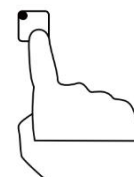
- **Terminer la cuisson :** Appuyez sur la touche de sélection correspondante, puis appuyez sur le « 0 » pendant 2 secondes pour éteindre la zone de cuisson appropriée.

- Pour éteindre la table de cuisson, appuyez sur la table de cuisson ON/OFF.

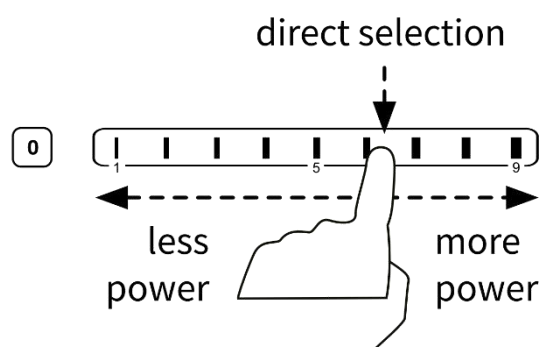
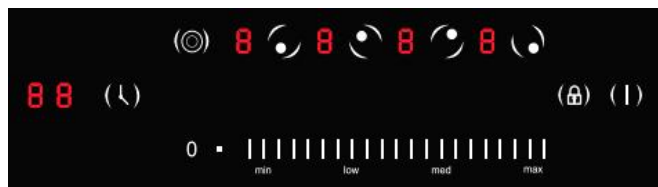
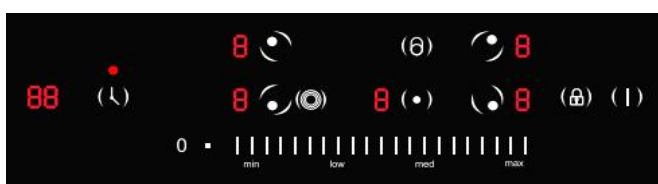


7.2 Puissance

- **Étape 1** (pour le modèle AR-HE-GK4NW / AR-HE-GK5NW) : Appuyez sur les boutons de la zone de cuisson souhaitée.



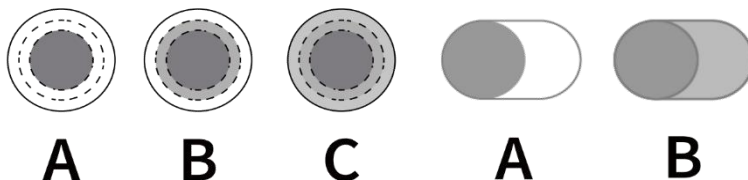
- **Étape 2 :** Ajustez le niveau de chauffage de 1 à 9 en faisant glisser votre doigt sur le curseur ou en touchant directement une position spécifique du curseur.



- Zone de cuisson supérieure jusqu'à max. 2000W (modèle : AR-HE-GK2NW)
- Zone de cuisson supérieure jusqu'à max. 2200W (modèle : AR-HE-GK4NW)
- Zone de cuisson supérieure jusqu'à max. 2300W (modèle : AR-HE-GK5NW)
- Zone de cuisson inférieure jusqu'à max. 1200W (modèle : AR-HE-GK2NW / AR-HE-GK4NW / AR-HE-GK5NW)


7.3 Zone de cuisson supplémentaire pour la zone Double/Triple/Ovale

- La zone de cuisson Double / Triple / Ovale a trois zones de chauffage, de sorte que vous pouvez voir une zone de chauffage central (A) ou deux (B) ou trois (C) ou une zone ovale à la fois.



• Activation de la fonction triple zone :

I) Sélectionnez une triple zone de cuisson souhaitée et réglez le niveau de puissance.




La zone centrale (A) s'allume comme d'habitude. 


II) Maintenant, appuyez à nouveau sur le bouton de sélection de la zone de cuisson correspondant.

Lorsque l'indicateur de niveau de chauffage clignote, appuyez sur la commande de zone cuisson

triple ou  ovale ou 

une fois pour activer en plus la deuxième zone de chauffage (B) ou deux fois pour la troisième zone de chauffage (C, disponible uniquement pour la zone de cuisson concernée).

Un point rouge à côté de  l'icône indique que la fonction de zone triple est activée. L'indicateur d'alimentation indique pour  la zone B ou pour  la zone C et le niveau de puissance actuel alternatif.

- Pour basculer entre les zones de cuisson pendant le fonctionnement dans la séquence A>B>C..., appuyez sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante, puis sur la touche une ou  plusieurs fois.

7.4 Indicateur de chaleur résiduelle

- Lorsque la plaque de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle.
- L'indicateur de chaleur résiduelle avertit pour chaque zone de cuisson séparément avec le symbole « H ».

7.5 Minuterie

7.5.1 Modèle :AR-HE-GK2NW



- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée avec le curseur correspondant.

• Appuyez sur le bouton  inuterie, L'indicateur de minuterie affichera « 30 » minutes.

- Avec les boutons  , vous pouvez régler l'heure par pas de 1 minute (max. 99 min.) .

Et continuez à toucher, la minuterie diminuera ou augmentera de 10 minutes.

- Après 3 secondes sans appuyer sur la touche numérique, la minuterie commence et l'affichage affiche le compte à rebours. Si des heures différentes ont été définies pour les deux zones, l'affichage affiche la zone avec le réglage de temps le plus bas.

REMARQUE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume indiquant que la zone est sélectionnée.

- **Réglage de la minuterie pour tourner plus d'une zone de cuisson :**

- i) Si la fonction de chronométrage est utilisée dans les deux zones de cuisson, appuyez sur le bouton de la minuterie pour sélectionner la fonction de synchronisation de la zone de cuisson correspondante.
- ii) Si plus d'une zone de chauffage utilise cette fonction, l'indicateur de minuterie affichera le temps le plus bas.
- iii) Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.


- **Annulation et modification du réglage de l'heure :**

- i) Pour annuler le réglage de la synchronisation, appuyez sur le bouton de minuterie et maintenez-le enfoncé 2 secondes, l'affichage de l'heure de rappel disparaît et la minuterie est annulée.
- ii) Si vous souhaitez modifier l'heure définie après avoir réglé la minuterie, vous devez annuler le réglage et recommencer avec la première étape du réglage.

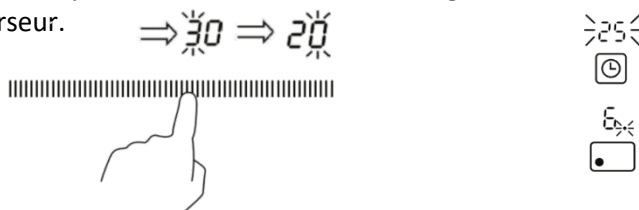
7.5.2 Modèle : AR-HE-GK4NW / AR-HE-GK5NW



- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée avec le curseur correspondant.

- Appuyez sur le bouton  de minuterie, l'affichage de la minuterie clignotera et affichera « 30 » minutes.

- Tant que le dix chiffres clignote, vous pouvez l'ajuster à l'aide du curseur. Après 5 secondes sans autre entrée, le réglage est accepté et le chiffre commence à clignoter. Ajustez-le également avec le curseur.



- Après 3 secondes sans autre entrée, le temps réglé est automatiquement confirmé. Le compte à rebours commence et l'affichage de la minuterie indique le temps restant.
- Pour afficher la zone sélectionnée, un point à côté de l'écran d'alimentation correspondant s'allume.
- Une fois le temps défini expiré, la zone de cuisson correspondante est automatiquement désactivée.

7.5.3 Annulation et modification du réglage de l'heure :



- Pour annuler le réglage de l'heure, appuyez à nouveau sur la touche de minuterie. L'affichage de l'heure restante et le point rouge disparaissent et la minuterie est annulée.
- Si vous souhaitez modifier l'heure de réglage, vous devez annuler le réglage et recommencer avec la première étape du réglage.



7.6 Systèmes de sécurité

- Afin de protéger l'électronique de la surchauffe si l'unité de commande détecte une chaleur excessive, elle éteindra la plaque chauffante la plus proche des capteurs et la lettre H apparaîtra à l'écran. Cette plaque chauffante peut être activée lorsque la température de l'unité électronique revient à la normale.
- Chaque plaque chauffante est équipée d'un limiteur de température intérieur qui éteint la plaque chauffante si la surface radiante est chauffée excessivement.
- Si une plaque chauffante est laissée allumée accidentellement, elle sera automatiquement éteinte après un certain temps, en fonction du niveau de puissance sélectionné.

7.7 Serrure à clé (verrouillage enfant)

- Pour assurer la sécurité des enfants, la plaque vitrocéramique est équipée d'un dispositif de verrouillage.
- Pour verrouiller : appuyez sur le bouton. 
- Pour déverrouiller : maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes et la table de cuisson reprendra son fonctionnement normal. 

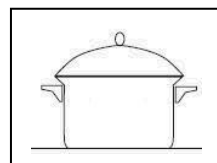
7.8 Économie d'énergie

- Pour de meilleurs résultats, il est conseillé de
- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat seulement.
- Si possible, utilisez un couvercle de casserole pendant la cuisson.
- Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.
- Placez la casserole au milieu de la zone de cuisson marquée sur la plaque de cuisson.

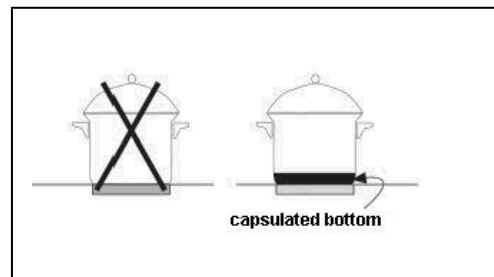
8. Utilisation d'ustensiles de cuisine

La plupart des casseroles en acier inoxydable, en émail, en fer, en céramique et en cuivre peuvent être

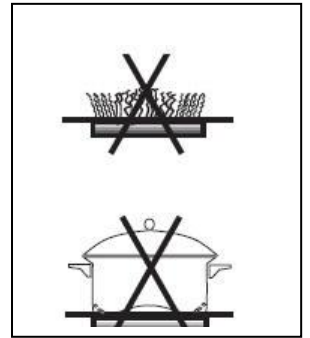
utilisées sur les tables de cuisson radiantes.



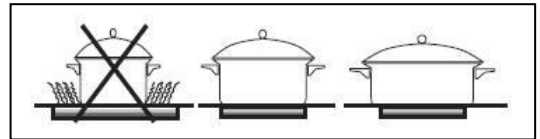
Recommandé est la batterie de cuisine avec sandwich / capsulated bottom.



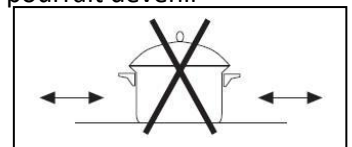
Les plaques chauffantes ne doivent pas être allumées sans une casserole sur le dessus.
La base de la casserole doit être plate et sèche.
Les casseroles qui ont été utilisées sur les cuisinières à gaz ne sont normalement pas complètement plat et absorbe mal la chaleur.



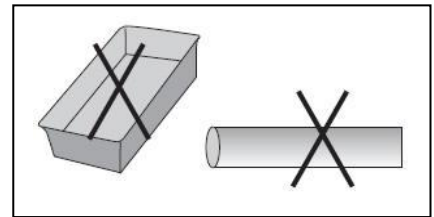
Assurez-vous que le diamètre de la casserole est au moins celle de la plaque chauffante.



Évitez de faire glisser les casseroles sur la surface en verre rayonnant, car cela pourrait devenir Rayé.
Soulevez toujours la casserole.



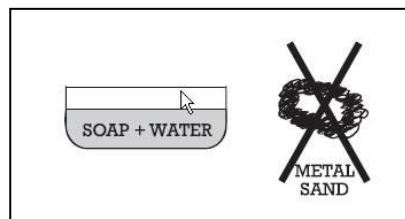
N'utilisez jamais de papier d'aluminium ou de contenants en plastique. Ils peuvent fondre et fusionner en permanence avec la surface en verre rayonnant.



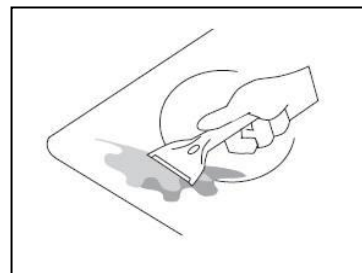
9. Nettoyage et entretien

- Débranchez la fiche et attendez que l'appareil soit complètement refroidi. Nettoyez-le après chaque utilisation.
- Si les casseroles / poêles sont utilisées sans être nettoyées, une décoloration ou une cuisson sur des taches peut se produire.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant, de brosse à récurer ou de poudre à polir pour nettoyer la cuisinière.
- N'utilisez pas de matières ou de substances inflammables, acides ou alcalines à proximité de l'appareil,
- car cela peut réduire la durée de vie de l'appareil et entraîner une déflagration lorsque l'appareil est allumé.
- Essuyer à l'aide d'un lave-vaisselle et d'un chiffon humide.
- Utilisez un aspirateur pour aspirer la saleté de l'entrée d'air et de l'évent d'évacuation.
- Ne faites jamais couler de l'eau sur l'appareil (l'eau qui pénètre à l'intérieur peut causer un dysfonctionnement).

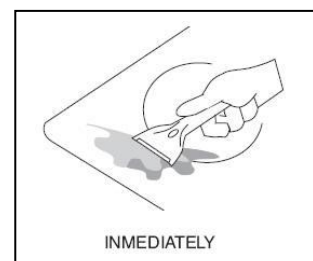
Nettoyez fréquemment la surface radiante du verre, lorsqu'elle est froide. Jamais Utilisez des produits abrasifs ou des tampons. Nettoyez avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse.



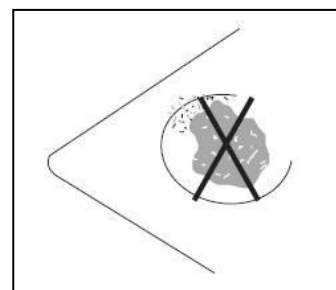
Une fois par semaine, nettoyez soigneusement avec des produits spécifiques qui Préserver et protéger les plaques de cuisson radiantes. Grattez collé sur la terre coincée avec un grattoir.



Si du sucre (ou des matières sucrées) ou du plastique est brûlé accidentellement Sur la table de cuisson, retirez immédiatement avec le grattoir alors qu'il est encore chaud. Sinon, il peut laisser une marque permanente.



N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail. Soyez particulièrement attention à la saleté ou à la poussière des légumes, aux poudres de nettoyage, etc. ce qui peut rayer la surface lorsque des casseroles sont glissées dessus.



10. Dépannage

Ne réparez ou ne modifiez jamais la plaque de cuisson ou démontez-la vous-même !

Problème	Cause possible	Que faire
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation	Assurez-vous que la table de cuisson est correctement connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est intacte.

	Erreur du conseil d'administration	Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, contactez un technicien qualifié. Contactez un électricien certifié
Les commandes tactiles ne répondent pas	La commande est verrouillée/la serrure de la clé a été activée	Déverrouillez le panneau de configuration. Voir le chapitre sur la sécurité.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser	Il y a une légère pellicule d'eau sur les commandes Vous utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes	Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche. Utilisez la boule de votre doigt lorsque vous touchez les commandes
Certaines touches ne fonctionnent pas/l'affichage ne fonctionne pas normalement	Erreur de tableau/affichage	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation et rebranchez-la après un court laps de temps. Si le problème persiste, contactez un électricien certifié.
L'indicateur d'alimentation fonctionne, mais le processus de chauffage ne démarre pas	Surchauffe de la plaque de cuisson Erreur technique	Assurez-vous que les voies de ventilation ne sont pas obstruées et que la température ambiante n'est pas trop élevée. Contactez un électricien certifié
Le verre est rayé	Des ustensiles de cuisine à bords rugueux sont utilisés Des produits de nettoyage ou des éponges abrasifs inappropriés sont utilisés	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse Voir le chapitre sur le nettoyage.
Certaines casseroles ou casseroles font des bruits de craquement ou de cliquetis	Cela peut être causé par la construction de vos ustensiles de cuisine (couches de métaux différents vibrant différemment)	C'est inoffensif et normal
La plaque de cuisson ou la zone de cuisson s'éteint brusquement, lorsque la tonalité du signal se fait entendre et qu'une erreur se produit	Erreur technique/signification du code voir tableau suivant	Notez le code d'erreur, débranchez la table de cuisson de l'alimentation et contactez un électricien certifié.

10.1. Codes d'erreur

Error code	Meaning	What to do
E1	The voltage is too low (less than 130 V)	Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on.
E2	The voltage is too high (less than 260 V)	If the fault is still displayed, contact cus - tomer service or a certified electrician.
E3	Thermal sensor failure	Contact the customer service or a certified electrician.
E4	Overflow protection	Remove spilled liquids and switch the hob back on.

11. Élimination respectueuse de l'environnement

11.1 Élimination et emballage

- L'emballage de votre unité est constitué de matériaux nécessaires pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables et réduisent donc l'impact environnemental. Jetez l'emballage dans un bac pour les matières recyclables.

11.2 Élimination de l'ancien équipement

- Les vieux appareils doivent être éliminés conformément aux directives et aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Renseignez-vous auprès de votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de recyclage le plus proche et livrez-y votre appareil.



Le symbole de la poubelle barrée sur un équipement électrique ou électronique usagé indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères en fin de vie. Des points de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques sont disponibles gratuitement dans votre région. Vous pouvez obtenir les adresses auprès de votre ville ou de votre gouvernement local. Vous pouvez vous renseigner sur les autres options de retour que nous avons créées sur notre site Web www.arebos.de.

La collecte séparée des DEEE est destinée à permettre la réutilisation, le recyclage ou d'autres formes de valorisation des DEEE et à éviter les conséquences négatives de leur élimination sur l'environnement et la santé humaine.

Notre numéro de service à la clientèle : Tél. +44 (0) 208 068 5604

Fax : +49 (0) 931 4523 2799 / E-mail : info@arebos.de

Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

Déclaration UE de conformité

Nous, le

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Allemagne

Déclarez par la présente que les dispositifs décrits ci-dessous sont conformes aux exigences fondamentales de sécurité et de santé pertinentes des directives de l'UE en raison de leur conception et de leur construction ainsi que dans les versions que nous commercialisons.

Nom du produit : AREBOS Plaque vitrocéramique

N° d'œuvre : 4252023117241 4252023117227 4252023117234

Numéro de modèle : AR-HE-GK2NW AR-HE-GK4NW AR-HE-GK5NW

Si le dispositif est modifié sans notre consentement, cette déclaration de conformité perd sa validité.

Directives

Cet appareil est conforme aux directives UE/CE suivantes :

2014/30/EU:

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1

EN 61000-3-3:2013+A1+A2

2014/35/EU:

EN 60335-1:2012+A11+A13+A1+A14+A2+A15

EN 60335-2-6:2015+A1+A11

EN 62233:2008

AfPS GS 2019:01 PAK, EK1 527-12 Rev.2

RoHS Directive 2011/65/EU and its amendment (EU) No. 2015/863)

EN 50564: 2011

EN 60350-2:2018+A1:2021, Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

European Commission Regulation 1907/2006 (REACH Act)

Commission Regulation (EC) No 1275/2008 (EU) No 801/2013 2009/125/EC recast

Date/Signature Fabricant/Lieu :

Würzburg, 18.10.2023



Signature:

(Univ.) Korhan Canbolat, Directeur général

Représentant de ce manuel d'utilisation/données techniques :

(Univ.) Korhan Canbolat, Directeur général

Adresse du bureau :

Canbolat Vertriebs GmbH
Gneisenaustraße 10-11
97074 Wurtzbourg

Vous pouvez trouver l'adresse de retour dans les mentions légales :
<https://www.arebos.de/impressum/>

Numéro d'identification TVA : DE 263752326

Le tribunal d'inscription au registre du commerce est Würzburg, HRB 10082
DEEE-Reg.-Nr. DE 61617071