

EN

FR

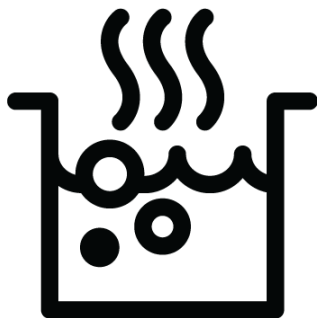
RO



Built-in Hob / User Manual

Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation

Plită încorporabilă / Manual de utilizare



HII 64791 UFT

185929404_1/ EN/ FR/ RO/ R.AB/ 26.12.24 08:03
7757188731



Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE

Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	How to use the hob	12
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	15
6	General Information About Baking .	23
6.1	General warnings about cooking with hob	23
7	Maintenance and Cleaning	25
7.1	General Cleaning Information.....	25
7.2	Cleaning the hob.....	26
7.3	Cleaning the Control Panel	27
8	Troubleshooting.....	27



1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
- 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
- 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- 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.

1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced "Induction" technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section "Pot selection".
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 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. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

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.

2.2 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 waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

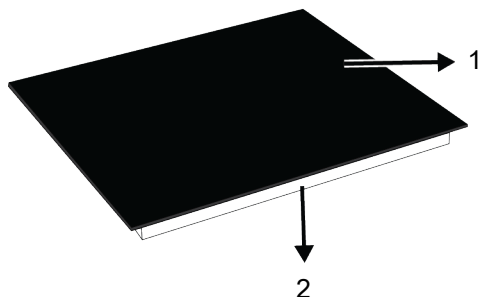
2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

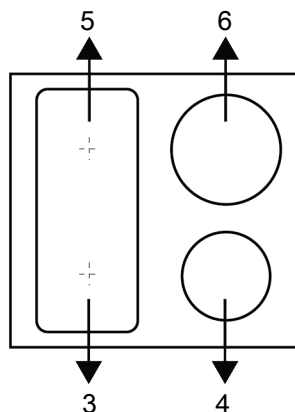
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone
- 6 Induction cooking zone

3.2 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	48,2 * /590 /520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,4 kW

Cooking zones

Front left	Induction cooking zone
Dimension	180x200 mm
Power	2200 W / Booster 3100 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1500 W / Booster 2200 W
Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W / Booster 3100 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2400 W / Booster 3700 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.



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.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

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

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 How to use the hob

5.1 General information on hob usage

General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.

- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

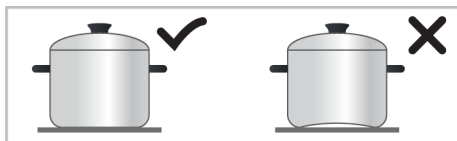
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

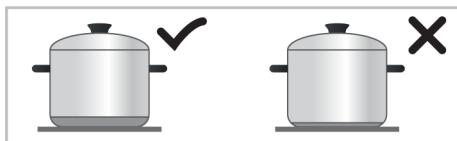
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

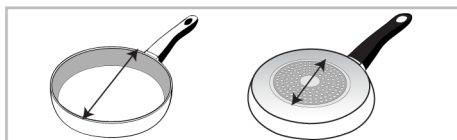
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



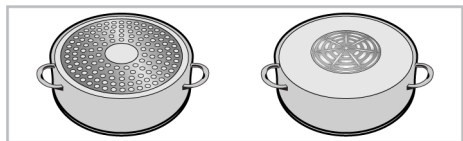
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



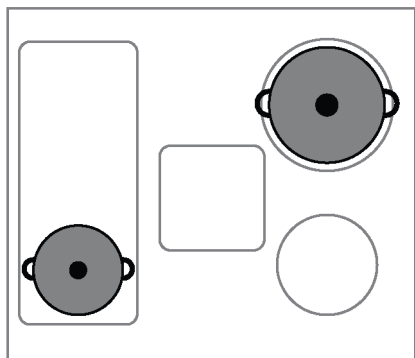
- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



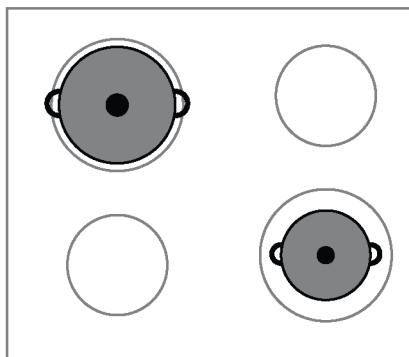
Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.



Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient



Cooking vessel test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

- It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
- It is compatible if // does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

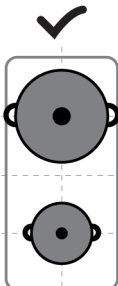
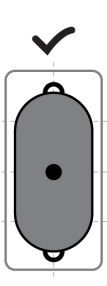
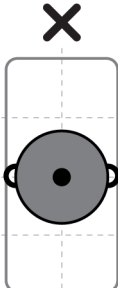
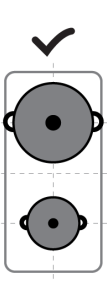
Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Automatic detection of the cooking pots/pans

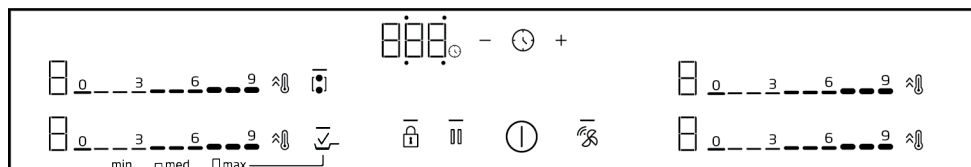
When you place any cooking pots/pans compatible with induction on your hob, your hob automatically detects which hob the cooking pots/pans is placed on and provides directions on the control panel.

Cooking zone with wide surface (flexi)

Your induction hob is equipped with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.		For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.
	 For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.		 If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.

5.2 Hob control unit



— The light indicating that the relevant key is operated

⏻ On/Off key

-  Key lock key
 -  Wide surface cooking zone combination key *
 -  Quick heating key/High power setting (Booster) key
 -  Stop key
 -  Timer key
 -  Timer increase key
 -  Timer decrease key
 -  Hob-Hood connection key *
 -  "Noburnt" function key *
 -  Low-fat automatic cooking function (Ready 2 Cook) key *
 -  Automatic cooking key *
 -  "Move" function key *
- * It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

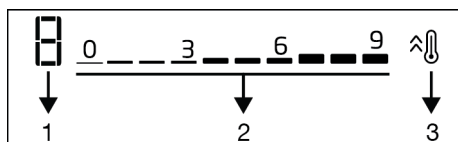


Illustration 1: Cooking zone display

- 1 Temperature indicator of the relevant hob
- 2 Setting area for temperature level
- 3 Quick heating key/High power setting (Booster) key

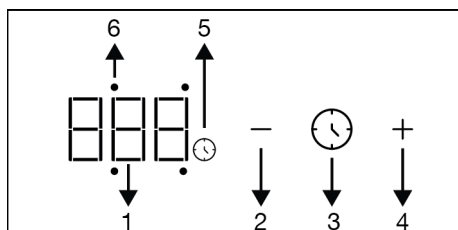


Illustration 2: Timer display

- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer symbol
- 6 Timer activity LED of the relevant cooking zone

General warnings for the control panel

 This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.

 Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to stand-by mode.

 When any key (Except  key) is long-touched, on display "FF" appears.

 The — light on the keys that are actively working or selected will light up.

Residual heat indicator

There is a residual heat indicator for each zone the control panel. This indicator indicates that the zone is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant zone(s) until the residual heat indicator disappears.

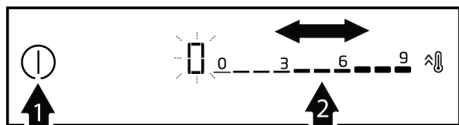
H : High temperature

h : Low temperature

 When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot zones.

Turning on the hob zones (cooking section) and setting the temperature level

1. Turn on the hob by touching the  key.
 - ⇒ The "0" symbol appears on hob zone displays.



2. Set the temperature level between "0" and "9" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever zone you want to operate.
 - ⇒ While the temperature level is increased as 1,2,3...9 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies according to the product model.

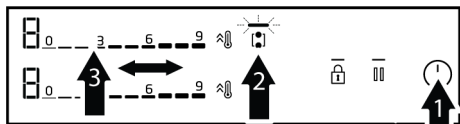
Turning off the cooking zones:

A selected zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By setting the temperature to "0":** You can turn off the hob zone by lowering the temperature setting to "0".
2. **Using the timer off function for the desired hob zone:** When the time is up, timer closes the hob zone connected to it. All displays show "0" or "00". The ⌚ symbol on the Hob display disappears. The setting of timer for hob zone is explained in the following sections.

Combining the hob zone with wide surface (flexi)

1. Turn on the hob by touching the ⌚ key.
2. Touch the [0] key.
 - ⇒ The 0 symbol appears on the left zones display and the — light of the [0] key lights up.



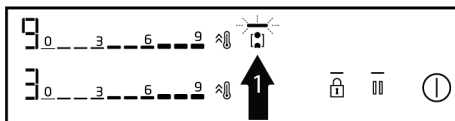
3. Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.
 - ⇒ The temperature level is increased as 1,2,3...9 in some models, while it is increased as 1,1.,2,2. ... 9 in some models. This varies depending on the

product model. Hob starts to operate. If another zone is selected or if you wait 10 seconds without doing anything, the — light of the [0] key goes off.

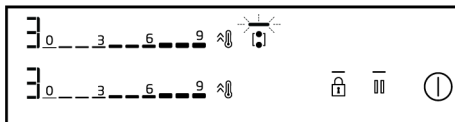
i The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

Combining the hob zone with wide surface while one or both of the hob zones on the left are operating

- ✓ While one or both of the hob zones on the left are operating separately, you may combine both hob zones by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.



1. While one or both of the hob zones on the left are operating, touch the [0] key.
 - ⇒ The low level hob zone value appears on both hob zone displays and the — light of the [0] key is on.
 - ⇒ Combined hobs resume to operate with the temperature of the hob zone which have a lower degree and, if applicable, with the timer setting value. Temperature and timer values of the hob zone that had a higher temperature value before combining will be cancelled.



2. To change the temperature value later, set the temperature level you want to change from the settings area.

Turning the hobs with wide surface off

You can separate the surfaces and set them to zero level by touching the [0] key.

Low-fat automatic cooking function (Ready 2 Cook)

The low-fat automatic cooking function is used only for oil-free or low-fat (250 ml max.) cooking in a pan on the front left zone. With this function, you can cook in a pan at a constant temperature with 3 different automatic temperature settings (min-med-max).



This function is only active on the front left zone.



Use this function only for oil-free or low-fat (250 ml max.) cooking with a pan. It is recommended that you use a pan suitable for the diameter of the zone in this function. If you use a pan that is not suitable for the diameter of the zone temperature changes may occur.

Low temperature (min) setting

1. Turn on the hob by touching the [1] key.
2. Touch the [↘] key.
 - ⇒ The left hob zone temperature display starts flashing and the — light of the [↘] key lights up.
3. Touch between 0-3 temperature levels within 5 seconds.

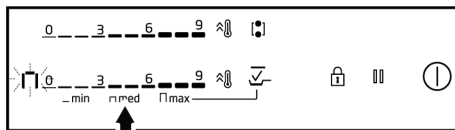


- ⇒ On the temperature display, the low temperature symbol starts flashing. As soon as the hob zone temperature reaches a low temperature level, this symbol turns on steadily and the hob gives an audible warning.

4. You can start cooking in a pan at a low temperature. At this level, the zone always works at a constant temperature until the end of cooking.
5. At the end of cooking, turn off the hob zone by touching the [↘] key or turn off the hob completely by touching the [1] key.

Medium temperature (med) setting

1. Turn on the hob by touching the [1] key.
2. Touch the [↘] key.
 - ⇒ The left hob zone temperature display starts flashing and the — light of the [↘] key lights up.
3. Touch between temperature levels 3-6 within 5 seconds.



- ⇒ On the temperature display, the medium temperature symbol starts flashing. As soon as the hob zone temperature reaches a medium temperature level, this symbol turns on steadily and the hob gives an audible warning.

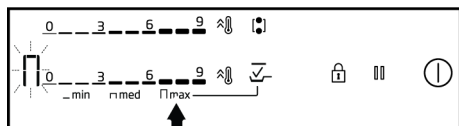
4. You can start your cooking in the pan at the medium temperature level. At this level, the hob zone always operates at a constant temperature level until the end of cooking.
5. At the end of cooking, turn off the hob zone by touching the [↘] key or turn off the stove completely by touching the [1] key.

High temperature (max) setting

1. Turn on the hob by touching the [1] key.
2. Touch the [↘] key.

- ⇒ The left hob zone temperature display starts flashing and the — light of the [↘] key lights up.

3. Touch between temperature levels 6-9 within 5 seconds.



- ⇒ On the temperature display, the high temperature symbol starts flashing. As soon as the hob zone temperature reaches a high temperature level, this symbol turns on steadily and the hob gives an audible warning.
4. You can start your cooking in the pan at the high temperature level. At this level, the hob zone always operates at a constant temperature level until the end of cooking.
 5. At the end of cooking, turn off the hob zone by touching the key or turn off the stove completely by touching the .

Selecting high power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. However, it is not recommended to cook for a long time in this position. The high power setting may not be available on each zone. When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone will turn off.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn on the hob by touching the .
2. Touch the key of the desired hob zone.
 - ⇒ The selected hob zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the hob zone display.
 - ⇒ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone continues to operate at the highest temperature value.

Selecting the high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. Touch the key when the hob is on and the relevant hob zone is operating at a specific level.
2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.

Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

You can turn off the high power setting at any time by touching the key. The hob zone continues to operate at the highest temperature value. To turn it off, touch the active hob zone setting area or slide your finger over the area to set it to "0".

Key Lock

You can activate key lock to prevent accidental changes to Hob's functions when it is on or off.

Activating the key lock

1. Touch the key to activate key lock.
 - ⇒ After the 2-1 countdown on display, the — light of the key will turn on and all hob zones will be locked.

When Key lock is active, only the key operates. When you touch any other key, the — light of the key will flash, indicating that key lock is active.
If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock must be deactivated to be able to turn the hob back on.

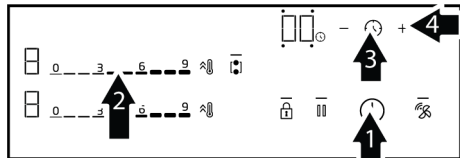
Deactivating the key lock

1. Touch the key.
 - ⇒ After the on display 2-1 countdown, the — light of the key turns off and the key lock is deactivated.

Timer function

This function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the stove continuously during the cooking process. The stove will automatically turn off after the time you select.

Activating the timer



1. Turn on the hob by touching the ⓘ key.
2. Set the desired temperature level by touching the setting area or sliding your finger over the area whichever zone you want to operate.
3. Activate the timer by touching the ⌚ key.

⇒ "00" lights up on the timer display and the ⌚ symbol begins to flash.

4. There are 4 activity LEDs around the "00" visible on the timer display. The Led of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.
5. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the ⌚ key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.
6. Set the desired time by touching the +/- keys. You can progress faster by long-touching the + or - key.

⇒ The ⌚ symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display and then lights up continuously. The ⌚ symbol starts to light up continuously, indicating that the function is activated.

i The timer can only be set for zones that are being operated.

i Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.

i The timer cannot be set without selecting the hob zone and the hob zone temperature value.

i When the timer is active, the LED of the zone with the least time setting flashes. If there is a time setting on the other zones, the LEDs of these zones will remain on.

Turning off timers

When the set time is up, the hob automatically turns off and gives an audible warning. Touch any key to turn off the sound alert.

Turning off timers early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set temperature until it is turned off.

Turning off the timer by decreasing the value to "00":

1. Select the timer for the relevant hob zone by touching the ⌚ key.
2. Touch the — key to decrease the value until "00" appears on the timer display. You can advance faster by touching the — key for a long time.

After the ⌚ symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display, it goes out completely and timer is cancelled.

Stop function

- ✓ Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions operating on the hob zone (except the timer) to stage 1 for a certain period of time.

i If a timer is set for any hob zone, the timer continues to run during stopping.

1. While your hob is operating, touch the ⏏ key.

- ⇒ All operating zones continue to operate at temperature level 1.

To restart all stopped hob zones with their previous settings, touch the  key again.

Settings

With this function, you can make power management, cooking-end audible signal time and hob-hood connection settings.

 F: Power management setting

 F: Cooking-end audible signal time

 F: Hob-Hood connection setting

1-Power Management Setting (F)

- ✓ With this function, you can adjust the total power of the hob as you wish.
1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the product, touch the  /  /  /  keys in order within 10 seconds.
 - ⇒  F appears on the timer display, and "9" appears on the rear left hob zone zone.
 3. Adjust the power level (see Table - Power management level) between "1" and "9" by touching the adjustment area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.
 4. Confirm the power management setting by touching the  key.

The hob will turn off and your hob will start operating at the total power setting of the selected level.

"Power management" includes 9 different power levels (see Table - Power management levels).

Table - Power management level

Power management level	Total power (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4

6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



For products with a total electricity consumption of max. 3.6 kW (see the technical specifications table of the manual), the total power value for power management level 5,6,7,8,9 is 3.6 kW.

2-Cooking-end audible warning time setting (F)

- ✓ With this function, you can adjust the cooking-end audible warning time setting of the hob as you wish.
1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the product, touch the  /  /  /  keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting  F appears on the timer display.
 3. Touch the  key once to set the cooking-end audible warning time.
 - ⇒  F appears on the timer display, and "2" appears on the rear left hob zone display.
 4. Adjust the warning time setting (see Table - cooking-end audible warning time) between "0" and "3" by touching the setting area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.
 5. Confirm the cooking-end audible warning time setting by touching the  key.
 - ⇒ The hob turns off and your hob starts operating with the warning time setting at the selected level.



The end of cooking audible warning time setting level will come as standard level 2 during production.

Table - Cooking-end audible warning time setting

Cooking-end audible warning level	Cooking-end audible warning time
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

3- Hob-hood connection setting (⏻)

- ✓ With this function, you can connect the hob and the hood and have them work together automatically.
1. Turn the hob on by touching the ⏻ key and turn it off by touching the ⏻ key again.
 2. After turning off the product, touch the ⏻/⏻/⏻/⏻ keys within 10 seconds.

⇒ The first setting ⏻ appears on the timer display.

3. Touch the ⏻ key twice for Hob-hood connection setting.
⇒ ⏻ appears on the timer display, and "0" appears on the rear left hob zone display.
4. Set the hood operating level (see Table - Hood operating level) between "0" and "7" by touching the setting field or by sliding your finger over the field.
5. Confirm the Hob-hood connection setting by touching the ⏻ key.
⇒ The hob turns off and your hob starts operating with the selected hood operating level.

Table - Hood operating level

Hood operating level	Lamp	Hood (Boiling on a single zone)	Hood (Boiling on any 2 or more zones)	Frying
0	off	off	off	off
1	light	off	off	off
2	light	off	L1	L1
3	light	L1	L1	L1
4	light	L1	L1	L2
5	light	L1	L2	L2
6	light	L2	L3	L3
7	light	L3	L4	L4

Setting the hood operating level from the hob

- ✓ With this setting, you can adjust the operating level of your hood over the hob.
1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
 2. Touch the ⏻ key for 3 seconds.
⇒ The — light of the ⏻ key goes off.
 3. Touch the ⏻ key at which level you want to operate the hood until you reach the desired level.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle: Induction hobs heat the cooking pot directly due to their working principle. For this reason, they have

many advantages over other types of hobs. They work more efficiently and the hob surface is cooler.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you with maximum safe use.



Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210, 280 and 320 mm diameter hobs with induction. Thanks to the induction feature, each hob automatically detects the container placed on it. Energy is generated only where the bottom of the container touches, thus achieving minimum energy consumption.

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically turn off after a certain period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

The automatic turn-off time limit depends on the selected temperature level. The maximum operating time within this temperature level applies.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off times

Temperature level	Automatic turning off times-hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Quick heating (booster)	10 minutes

While the temperature level continues as 1,2,3...19 in some models, it continues as 1,1.,2,2. ... 9 in some models. This varies according to the product model.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

6.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

- 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

Overheating protection

Your hob has some sensors that protect against overheating. In case of overheating, the following may be observed:

- The working hotplate can be turned off
- The selected level may be reduced. However, this will not be visible on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. Meanwhile, "F" warning appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.



Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.



No pots/pans must be placed on the touch control panel.

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 remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 7
Butter (Clarified)(200 g)	3	11 ... 13
Boiling, Heating, Keeping Warm		
Water 1 L (Boiling)	P	4 ... 6
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10
Milk 1 L (Boiling)	7	6 ... 7
Milk 1 L (Keeping warm)	Keeping warm	18 ... 20
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	9	3 ... 5
Boiling		
Unshelled potato (2 Piece big size)	9	25 ... 35
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli frozen (300 g)	9	7 ... 10
Sausage	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Poached eggs	5	2 ... 3
Cooking, Sauteing		
Rice dish (200 g rice)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noah's pudding **		
Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	4 ... 6
Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	4	10 ... 15
Wheat Boiling - for noah's pudding	9	8 ... 10
Wheat cooking - for noah's pudding	2	6 ... 8
Noah's pudding -All ingredients	9	20 ... 24
Soups (E.g. Lentil soup)	7	20 ... 25
Sauted vegetable *	9	3 ... 5
Julienne cooking * (Chicken, Onion and Pepper)	9	5 ... 7
Veal cubes with vegetable **		
Vegetable sauteing	9	3 ... 8
Searing ***	9	5 ... 8
All ingredients	4	80 ... 90
Tomato sauce	3	10 ... 15
Bechamel sauce	7	5 ... 6
Shanks with vegetable **		

Food		Temperature level	Baking time (min) (approx.)
	Searing ***	9	3 ... 4
	Vegetable sauteing	9	3 ... 5
	All ingredients	4	180 ... 190
Shallow fry			
Sirloin Steak ** (2 cm)		9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)		9	3 ... 10
Rolled sirloin steak		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Lamb chop ** (Searing ***)		9	3 ... 10
Lamb chop (Frying)		5	4 ... 10
Sausage		6	4 ... 6
Chicken breast (Searing ***)		8	3 ... 4
Chicken breast (Frying)		5	8 ... 10
Chicken breast (Butterfly cut)		8	4 ... 10
Salmon (150 g)		9	3 ... 10
Fish finger		9	1 ... 8
Fresh vegetable and mushroom sauteing (Carrot, Mushroom and Colourful Pepper)		9	3 ... 6
Pancake		4	3 ... 5
Omelet		7	4 ... 6
Fried egg		6	2 ... 4
French fry			
Boortsog		5	13 ... 15
Schnitzel		8	3 ... 10
Nugget		9	1,5 ... 10
Potato (frozen)		6	2 ... 10
Defrosting and heating			
Onion (frozen) (200 g)		6	2 ... 4
Spinash (frozen) (200 g)		7	2 ... 5
* Wok pan is recommended.			
** Cast pan/pot is recommended.			
*** Preheating the pan/pot is recommended.			

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or

chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass

cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

The symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.

Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.

- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is working.

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the

selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

There is a noise coming from the hob while cooking

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has dif-

ferent operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.

- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E1 – E11	An induction hob communication error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 16 - E 21	An induction hob temperature sensor error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E22 E26	Induction hob is overheating.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the hob temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.
E23 E24	An induction hob software error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E25	An error occurred in the induction hob fan operation.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the problem persists, contact the authorized service.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E27 E47	Induction compatible pots were not used.	The error will disappear when an induction compatible pot is used.
E 31 - E 39	A hardware error has occurred in the induction hob electronic card.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 42	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.
E46	One or more keys were held down for more than 10 seconds. An object was left on the control panel or it was exposed to steam.	Once you take your hand off the hob, the problem will disappear. Once the control panel is cleaned, the problem will disappear.
E48 E49 E 51	An induction hob sensor error has occurred.	Sensor hardware must be brought into compliance with the conditions of use. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 52 - E 57	A high temperature error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the sensor temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error occurred in automatic cooking mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 63	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
FF	Any key may have been touched for a long period of time.	When you release any key for a long time,
	A pot may have been placed on the control unit.	When the pot on the control unit is removed,
	Food/liquid may have overflowed onto the control unit.	The error will disappear once the overflowing food/liquid residue is cleaned.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1	Consignes de sécurité.....	32
1.1	Utilisation prévue.....	32
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	32
1.3	Sécurité électrique.....	33
1.4	Sécurité des transports.....	35
1.5	Sûreté des installations	35
1.6	Sécurité d'utilisation.....	36
1.7	Alertes de température	37
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	37
1.9	Induction	37
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	38
2	Instructions relatives à l'environnement	38
2.1	Directive sur les déchets.....	38
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	38
2.2	Informations sur l'emballage.....	39
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	39
3	Votre appareil	39
3.1	Présentation de l'appareil	39
3.2	Spécifications techniques	40
4	Première utilisation.....	41
4.1	Premier nettoyage	41
5	Utilisation de la table de cuisson	41
5.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	41
5.2	Panneau de commande.....	45
6	Informations générales sur la cuisine.....	54
6.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	54
7	Entretien et nettoyage	57
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	57
7.2	Nettoyage de la table de cuisson .	58
7.3	Nettoyage du bandeau de commande	58



1 Consignes de sécurité

FR

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.



1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.



1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de

connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.

- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.

- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.

- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :

1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
 - Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
 - Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
 - (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
 - Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
 - Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
 - Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
 - N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
 - Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
 - Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
 - Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.



1.5 Sûreté des installations

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.
- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.



1.6 Sécurité d'utilisation

FR

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :
Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.

1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.

1.8 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

1.9 Induction

- Les zones électriques de votre table de cuisson sont équipées de la technologie avancée « Induction ». Pour les zones de cuisson à induction, qui permettent d'économiser du

temps et de l'énergie, il faut utiliser des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction, sinon la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Sélection du pot ».

- Comme la plaque à induction crée un champ magnétique, elle peut avoir des effets néfastes pour les personnes qui utilisent des appareils tels que des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.
- Arrêtez la plaque de cuisson à partir du panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de casserole.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils deviennent chauds.
- Ne rangez pas d'objets métalliques dans les tiroirs situés sous la table de cuisson. En

cas d'utilisation intensive et prolongée, les matériaux utilisés peuvent surchauffer.

- Ne placez pas de produits électroniques tels que des téléphones portables, des tablettes ou des ordinateurs sur la table de cuisson à induction. Votre appareil peut être endommagé.

1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel

électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

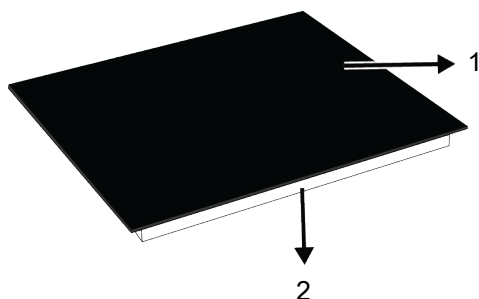
Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

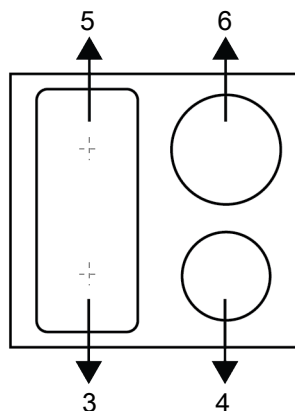
Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



- 1 Dessus en verre
- 3 Zone de cuisson
- 5 Zone de cuisson



- 2 Cadre de la plaque induction
- 4 Zone de cuisson
- 6 Zone de cuisson

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3.2 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	48,2 * / 590 / 520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,4 kW

Foyers

Avant gauche	Zone de cuisson
Dimension	180x200 mm
Alimentation	2200 W / Booster 3100 W

Avant droite	Zone de cuisson
Dimension	145 mm
Alimentation	1500 W / Booster 2200 W

Arrière gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 x 200 mm
Alimentation	2200 W / Booster 3100 W

Arrière droite	Zone de cuisson
Dimension	210 mm
Alimentation	2400 W / Booster 3700 W

* La hauteur de la table de cuisson indiquée dans le tableau technique est la hauteur du caisson inférieur du produit.



Pour les modèles qui sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité attachés au produit, considérez les mesures de largeur et de profondeur comme 10 mm de plus que ces mesures.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

4.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents

abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

5 Utilisation de la table de cuisson

5.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurés. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur

la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.

- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Le circuit se termine lorsqu'un ustensile adapté à la cuisson par induction y est placé et qu'un système électronique sous la surface du verre génère un champ magnétique. La base métallique des casseroles / poêles est chauffée en pre-

nant l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée à la surface de la table de cuisson, mais directement sur les casseroles/poêles situées au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des casseroles/poêles.

Avantages de la cuisson par induction

Les tables de cuisson à induction offrent certains avantages, car la chaleur est transmise directement aux casseroles/poêles.

- Les aliments qui se déversent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement, car la surface de cuisson en verre n'est pas chauffée directement. Ainsi, elle est plus facile à nettoyer.
- La cuisson est plus rapide, car la chaleur est générée directement sur les casseroles/poêles. Par conséquent, cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de tables de cuisson.
- La chaleur étant transmise directement aux casseroles/poêles, aucune perte de chaleur n'est à déplorer et la cuisson est plus efficace.
- Étant donné que le transfert de chaleur s'arrête et que la surface de cuisson n'est pas chauffée directement lorsque les casseroles sont retirées de la surface de cuisson, l'utilisation est plus sûre et permet de prévenir les accidents éventuels lors de la cuisson.

Pour un fonctionnement sûr :

- Ne choisissez pas un niveau de chauffage élevé lorsque vous utilisez des casseroles/poêles antiadhésives recouvertes d'une faible quantité d'huile ou utilisées sans huile (type téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles de casseroles sur votre table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium sur la zone d'induction.
- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les bandes magnétiques loin de la table de cuisson lors de son fonctionnement.
- Si un four se trouve sous votre table de cuisson et qu'il est en cours de fonctionnement, les capteurs de la table de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou arrêter la table de cuisson.
- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Des informations détaillées sur ce système sont fournies dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles à fond mince pour votre cuisson, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique.

Casseroles/poêles

Vous devez utiliser des casseroles et poêles adaptées à la cuisson par induction. Celles-ci sont indiquées par un pictogramme induction que vous retrouverez sur vos ustensiles. En général, plus la teneur en fer est élevée, plus les casseroles/poêles sont performantes. Le diamètre de base des casseroles / poêles doit correspondre à la zone d'induction. Les dimensions suggérées sont énumérées ci-dessous.

Casseroles/poêles appropriées :

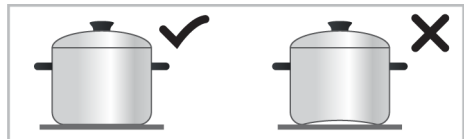
- Casseroles/poêles en fonte
- Casseroles/poêles en acier émaillé
- Casseroles/poêles en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction)

Casseroles/poêles inappropriées :

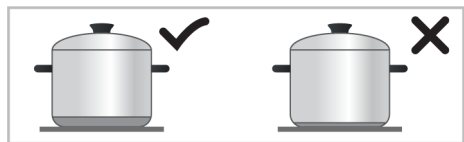
- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

Recommandations :

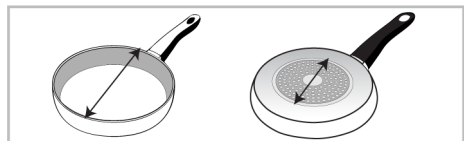
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



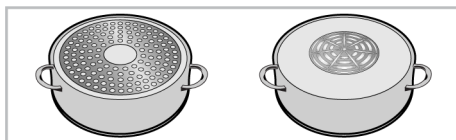
- N'utilisez que des ustensiles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.



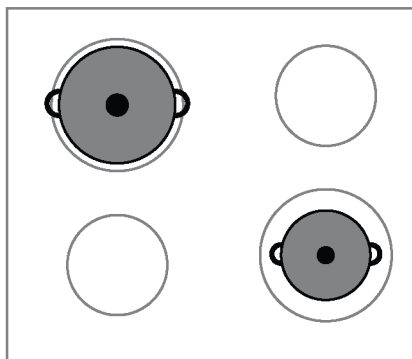
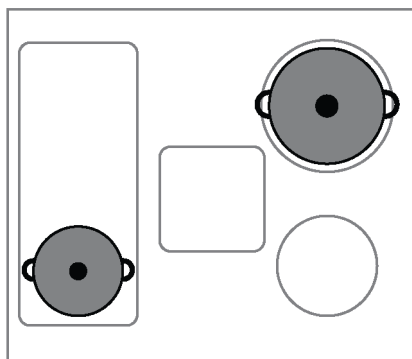
- Le fond de certains ustensiles a un champ ferromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. En outre, les grands foyers peuvent ne pas détecter ces casseroles. Ainsi, la table de cuisson doit être choisie en fonction de la taille du champ ferromagnétique.



- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un mauvais avertissement de casseroles/poêles peut apparaître.



La répartition équitable des ustensiles de cuisine sur les tables de cuisson droites, gauches et centrales pour la sélection des tables de cuisson affecte positivement la performance de cuisson lorsque vous cuisinez plusieurs repas sur les plaques à induction.



Test de casseroles/poêles

Testez si votre casserole est compatible avec la cuisson sur une table de cuisson à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

- Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.

2. Elle est également compatible si  ne clignote pas lorsque vous placez votre casserole sur la table de cuisson à induction et que vous la mettez en marche.

Tailles de casseroles/poêles recommandées

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Foyer à large surface (flexi)	largeur 230 - longueur 390

La détection des ustensiles par les foyers induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des casseroles. Afin de garantir la détection des ustensiles et de permettre une cuisson efficace, ceux-ci doivent être sélectionnées selon la taille de la table de cuisson. Les tailles de des ustensiles recommandés pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessus.

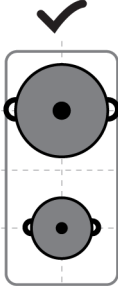
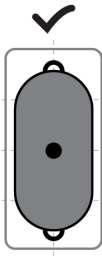
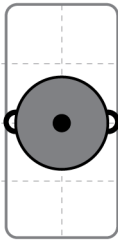
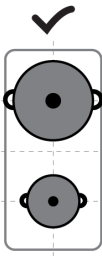
La montée en ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour une montée en ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne provoque pas de gaspillage d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson appropriée.

Détection automatique des casseroles/poêles

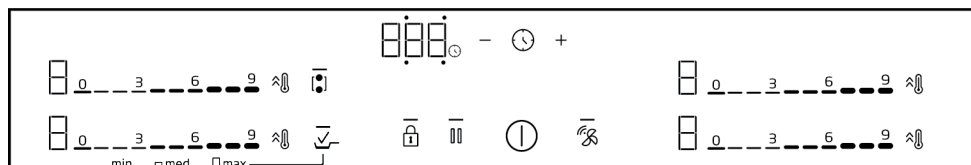
Lorsque vous posez une casserole/poêle compatible avec l'induction sur votre table de cuisson, celle-ci détecte automatiquement le foyer sur laquelle la casserole/poêle est placée et fournit des indications sur le panneau de commande.

Foyer à large surface (Flexi)

Votre table de cuisson est équipée de foyers à large surface (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de cuisson comme des foyers individuels indépendants les uns des autres pour vos petits ustensiles. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grands ustensiles.

En tant que deux foyers indépendants	En tant que foyer unique
 Les foyers à grande surface disposent de deux foyers, l'un à l'avant et l'autre à l'arrière. Vous pouvez utiliser ces foyers comme deux foyers indépendants pour différents niveaux de température avec deux casseroles/poêles différentes. Placez les ustensiles en centrant les foyers séparés.	 Pour les cuissons avec de grands ustensiles, placez les de manière à ce qu'elle couvre les centres des deux foyers et qu'elles soient centrées sur le foyer.
 Pour les cuissons avec un seul ustensile, placez-le au centre du foyer avant ou arrière. Ne placez pas l'ustensile au centre du foyer.	 Si vous souhaitez cuisiner avec deux ustensiles différents au même niveau de température, vous pouvez combiner le foyer à grande surface (flexible) et cuisiner avec deux casseroles différentes à la même température. Placez les ustensiles de manière à ce qu'elles soient à nouveau au centre des foyers.

5.2 Panneau de commande



-  L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
-  Touche Marche / Arrêt
-  Touche de verrouillage des touches
-  Touche de combinaison des foyers à grande surface *
-  Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de la puissance (Booster)
-  Touche d'arrêt
-  Touche de minuterie
-  Touche d'augmentation du minuteur
-  Touche de diminution du minuteur

-  Touche de fonction "Pas de brûlure" *
-  Touche de fonction de cuisson automatique faible en gras (Ready 2 Cook) *
-  Touche de cuisson automatique *
- "Touche de fonction "Déplacer" *

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

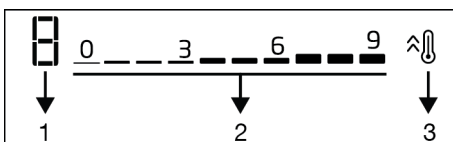


Illustration 1: Écran du foyer

- 1 Indicateur de température de la plaque de cuisson concernée
- 2 Zone de réglage du niveau de température

- 3 Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de la puissance (Booster)

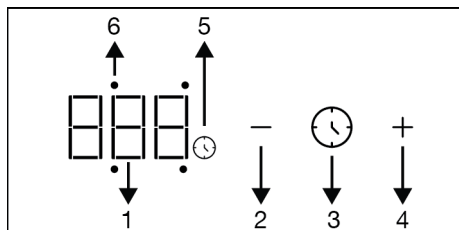


Illustration 2: Affichage de la minuterie

- 1 Indicateur de minuterie
- 2 Touche de diminution du minuteur
- 3 Touche de minuterie
- 4 Touche d'augmentation du minuteur
- 5 Symbole du minuteur
- 6 LED de fonctionnement du minuteur du foyer concerné

Avertissements généraux sur le panneau de commande.

i Cet appareil est contrôlé à partir d'un panneau de commande tactile. Toute opération que vous effectuez sur le panneau de commande tactile est confirmé par un signal sonore.

i Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Si la surface est mouillée ou sale, l'utilisation des fonctions peut être perturbée.

i Si aucune opération n'est effectuée au bout de 20 secondes, la cuisinière retourne automatiquement en mode veille.

i Lorsque vous appuyez longuement sur n'importe quelle touche (Sauf touche ) , le texte « FF » s'affiche à l'écran.

i Le voyant — sur les touches qui fonctionnent ou sont sélectionnées s'allume.

Indicateur de chaleur résiduelle

Chaque zone du panneau de commande est dotée d'un indicateur de chaleur résiduelle. Cet indicateur indique que la zone est toujours chaude au toucher lorsque l'appareil est à l'arrêt. Ne touchez pas cette/ces zone(s) tant que l'indicateur est allumé.

H : Température élevée

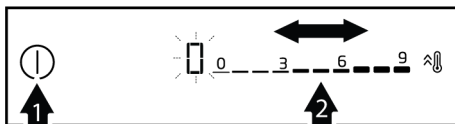
h : Température basse

i En cas de panne électrique, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas. Il ne peut donc pas signaler les zones encore chaudes à l'utilisateur.

Mise en marche des zones de cuisson (section de cuisson et réglage de la température

1. Appuyez sur la touche ① pour mettre la cuisinière en marche.

⇒ Le symbole « 0 » s'affiche sur les écrans des zones de la cuisinière.



2. Touchez la zone de réglage de n'importe quelle zone que vous souhaitez utiliser ou faites glisser votre doigt dessus pour régler la température de « 0 » à « 9 »

⇒ Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...9 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie en fonction du modèle de produit.

Arrêter les zones de cuisson :

Une zone sélectionnée peut être désactivée de 2 manières :

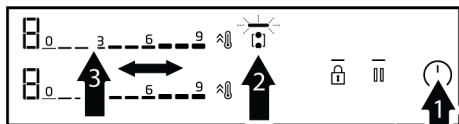
1. **En réglant la température à « 0 » :**
Vous pouvez désactiver la zone de cuisson de la cuisinière en abaissant le réglage de la température à « 0 ».

2. **Utilisation de la fonction d'arrêt par minuterie pour la plaque de cuisson souhaitée** : Au terme du temps, le minuteur désactive la zone de cuisson qui est connectée à lui. Tous les écrans indiquent « 0 » ou « 00 ». Le symbole ⌚ sur l'écran de la cuisinière disparaît. La configuration du minuteur pour la zone de cuisson est détaillée dans les sections ci-après :

Combinaison de la zone de cuisson avec une surface large (flexi)

- Appuyez sur la touche ⌚ pour mettre la cuisinière en marche.
- Appuyez sur la touche [0].

⇒ Le symbole 0 s'affiche à l'écran des zones de gauche et le voyant — de la touche [0] s'allume.



- Touchez la zone de réglage ou glissez votre doigt dessus pour régler le niveau de la température de « 0 » à « 9 ».

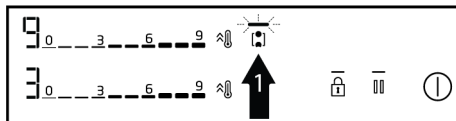
⇒ Le niveau de la température augmente selon la séquence 1, 2, 3, ..., 9 pour certains modèles, alors qu'elle augmente selon la séquence 1,1, 2,2, ... 9 pour d'autres modèles. Cela varie en fonction du modèle du produit. La cuisinière commence à fonctionner. Si une autre zone est sélectionnée ou si vous ne faites rien au bout de 10 secondes, le voyant — de la touche [0] s'éteint.



Les tables de cuisson avec une grande surface sur la gauche sont décrites comme un exemple. Si les zones des tables de cuisson sur la droite ont de larges surfaces sur votre appareil, la même chose s'applique pour les zones des tables de cuisson sur la droite.

Combiner la zone de cuisson avec une surface large lorsqu'une ou les deux zones de cuisson de la gauche fonctionnent

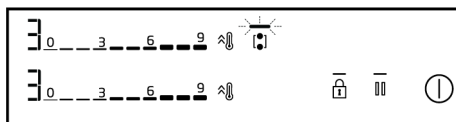
- ✓ Lorsqu'une ou les deux zones de cuisson de la gauche fonctionnent séparément, vous pouvez les combiner en activant le réglage de grande surface de la cuisinière. De cette façon, vous pouvez utiliser une surface de cuisson plus large avec les mêmes valeurs.



- Pendant que l'une ou les deux zones de la table de cuisson sur la gauche fonctionnent, appuyez sur la touche [0].

⇒ La valeur la plus faible des deux zones de cuisson s'affiche sur les écrans de toutes les zones et le voyant — de la touche [0] s'allume.

⇒ Les tables de cuisson combinées recommencent à fonctionner avec la température du foyer dont le degré est inférieur et, le cas échéant, avec la valeur de réglage de la minuterie. Les valeurs de température et de minuterie du foyer qui avait une valeur de température plus élevée avant la combinaison seront annulées.



- Pour modifier la température ensuite, réglez la température au niveau souhaité à partir d'une zone de cuisson.

Tourner les plaques de cuisson avec la surface large éteinte

Vous pouvez séparer les surfaces et les régler à zéro en appuyant sur la touche [0].

Fonction de cuisson à eau ou avec un peu d'huile (Ready 2 Cook)

La fonction de cuisson automatique avec un peu d'huile est utilisée uniquement pour la cuisson des aliments sans graisse ou à faible teneur en graisse (250 ml max) dans une poêle sur la zone avant gauche. Avec cette fonction, vous pouvez faire cuire des aliments dans une poêle à une température constante avec trois différents réglages automatiques de température (min, med et max).



Cette fonction n'est active que sur la zone avant gauche.



Cette fonction ne doit être utilisée que pour la cuisson d'aliments sans huile ou avec un peu d'huile (250 ml max). Il est recommandé d'utiliser une poêle adaptée au diamètre de la zone dans cette fonction. Si vous utilisez une poêle non adaptée pour le diamètre de la zone, la température pourrait changer.

Réglage de la basse température (min)

1. Appuyez sur la touche ① pour mettre la cuisinière en marche.
2. Appuyez sur la touche ↘.
 - ⇒ L'écran d'affichage de la température de la zone gauche commence à clignoter et le voyant — de la touche ↘ s'allume.
3. Touchez entre 0 et 3 niveaux de température dans les 5 secondes.



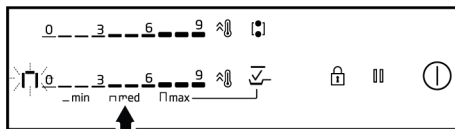
- ⇒ Sur l'écran d'affichage de la température, le symbole de basse température commence à clignoter. Dès que la température de la zone de cuisson atteint un niveau de tem-

pérature bas, ce symbole s'allume en continu et la table de cuisson émet un avertissement sonore.

4. Vous pouvez commencer à cuire dans une casserole à basse température. À ce niveau, la zone fonctionne toujours à une température constante jusqu'à la fin de la cuisson.
5. En fin de cuisson, éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche ↘ ou éteignez complètement la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

Réglage de la température moyenne (moy)

1. Appuyez sur la touche ① pour mettre la cuisinière en marche.
2. Appuyez sur la touche ↘.
 - ⇒ L'écran d'affichage de la température de la zone gauche commence à clignoter et le voyant — de la touche ↘ s'allume.
3. Sélectionnez au toucher un niveau de température de 3 à 6 en 5 secondes.

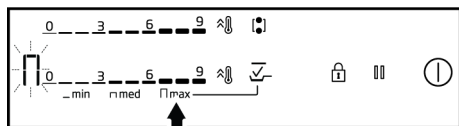


- ⇒ Sur l'écran d'affichage de la température, le symbole de température moyenne commence à clignoter. Dès que la température de la zone de cuisson atteint un niveau moyen, ce symbole s'allume de manière stable et la cuisinière émet une alarme sonore.

4. Vous pouvez commencer à cuisiner dans la casserole au niveau de température moyen. À ce niveau la zone de cuisson fonctionne toujours à température constante jusqu'à la fin de la cuisson.
5. En fin de cuisson, éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche ↘ ou arrêtez complètement la cuisinière en appuyant sur la touche ①.

Réglage de la température élevée (max)

1. Appuyez sur la touche ① pour mettre la cuisinière en marche.
2. Appuyez sur la touche ↘.
 - ⇒ L'écran d'affichage de la température de la zone gauche commence à clignoter et le voyant — de la touche ↘ s'allume.
3. Sélectionnez au touchez un niveau de température entre 6 et 9 en 5 secondes.



- ⇒ Sur l'écran d'affichage de la température, le symbole de température élevée commence à clignoter. Dès que la température de la zone de cuisson atteint un niveau élevé, ce symbole s'allume en continu et la table de cuisson émet un avertissement sonore.
4. Vous pouvez commencer à cuisiner dans la casserole au niveau de température élevé. À ce niveau la zone de cuisson fonctionne toujours à température constante jusqu'à la fin de la cuisson.
 5. En fin de cuisson, éteignez la zone de cuisson en appuyant sur la touche ↘ ou arrêtez complètement la cuisinière en appuyant sur la touche ①.

Réglage de puissance élevée (BOOSTER)

Vous pouvez utiliser le réglage de puissance élevée pour chauffer à la puissance maximale. Cependant, il n'est pas recommandé de procéder à la cuisson à cette position pendant une période prolongée. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur toutes les zones de cuisson. Lorsque la durée du réglage de puissance supérieur (voir le tableau des durées d'arrêt automatique) est terminée, la zone de cuisson s'éteint.

Sélection directe du réglage de puissance élevée (BOOSTER) :

1. Appuyez sur la touche ① pour mettre la cuisinière en marche.
2. Appuyez sur la touche ^⏏ de la zone de cuisson souhaitée.
 - ⇒ La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à la puissance la plus élevée et 3 voyants clignotent successivement sur l'écran de cette zone de cuisson.
 - ⇒ Lorsque le temps de réglage de la puissance élevée (voir le tableau des temps d'arrêt automatique) est écoulé, la zone continue de fonctionner à la température la plus élevée.

Sélection de la puissance élevée (BOOSTER) lorsque la zone de cuisson est active :

1. Appuyez sur la touche ^⏏ lorsque la table de cuisson est allumée et que le foyer correspondant fonctionne à un niveau spécifique.
2. Le foyer sélectionné fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage du foyer. Lorsque la période de réglage de puissance élevée est écoulée, la zone de la table de cuisson continue de fonctionner à la température la plus élevée.

Désactiver le réglage de puissance élevée (BOOSTER) avant son expiration :

Vous pouvez désactiver le réglage de la puissance élevée à tout moment en effleurant la touche ^⏏. Le foyer continue à fonctionner à la valeur de température la plus élevée. Pour le désactiver, touchez la zone de réglage de la zone de cuisson active ou faites glisser votre doigt sur la zone pour la mettre à « 0 ».

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches pour éviter toute manipulation accidentelle des fonctions de la cuisinière lorsqu'elle est en marche ou à l'arrêt.

Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche  pour activer le verrouillage des touches.
⇒ Au terme du compte à rebours 2-1 à l'écran, le voyant — de la touche  s'allume et toutes les zones de cuisson sont verrouillées.



Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche  fonctionne. Lorsque vous touchez une autre touche, le voyant — de la touche  clignote, indiquant que le verrouillage des touches est activé. Si vous éteignez la table de cuisson alors que les touches sont verrouillées, vous devez désactiver le verrouillage des touches pour pouvoir rallumer la table de cuisson.

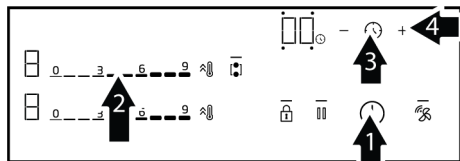
Désactivation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche .
⇒ Après le compte à rebours 2-1, le voyant — de la touche  s'éteint et le verrouillage des clés est désactivé.

Fonction Minuterie

Cette fonction vous permet de cuisiner plus facilement. Vous n'avez pas besoin de rester continuellement près de la cuisinière pendant la cuisson. La cuisinière s'éteint automatiquement après la durée que vous avez choisie.

Activation de la fonction Minuterie



1. Appuyez sur la touche  pour mettre la cuisinière en marche.
2. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone que vous souhaitez utiliser.

3. Activez la fonction Minuterie en appuyant sur la touche .
⇒ « 00 » s'allume sur l'écran de la minuterie et le symbole  commence à clignoter.
4. Il y a 4 voyants LED d'activité autour du « 00 » visible sur l'écran de la minuterie. Le voyant de la zone de cuisson active clignote et vous pouvez régler la minuterie pour cette zone.
5. Si vous souhaitez régler la minuterie pour une autre zone de cuisson active, sélectionnez le côté de la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche  jusqu'à ce que le voyant LED entourant l'affichage de l'horloge de ce côté de la zone de cuisson s'allume.
6. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches  / . Vous pouvez avancer plus rapidement en appuyant longuement sur la touche  ou .

- ⇒ Le symbole  clignote pendant un certain temps sur l'écran de la zone de cuisson, puis s'allume en continu. Le symbole  commence à s'allumer en continu, indiquant que la fonction est activée.



La minuterie ne peut être réglée que pour les zones en cours de fonctionnement.



Répétez les étapes ci-dessus pour les autres zones dont vous souhaitez régler la minuterie.



Il n'est pas possible de régler la minuterie sans sélectionner la zone de cuisson et la valeur de la température de la zone de cuisson.



Lorsque la minuterie est active, le voyant de la zone la moins programmée clignote. S'il y a un réglage de temps sur les autres zones, les voyants de ces zones restent allumés.

Arrêt des minuteries

Lorsque le temps programmé est écoulé, la table de cuisson s'éteint automatiquement et émet un signal sonore.

Touchez n'importe quelle touche pour désactiver l'alerte sonore.

Arrêt anticipé des minuteries

En cas d'arrêt anticipé de la minuterie, la cuisinière continue de fonctionner à la température réglée jusqu'à ce qu'elle soit arrêtée.

arrêt de la minuterie par réduction de la valeur à « 00 » :

1. Sélectionnez la minuterie et la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche .
2. Effleurer la touche  pour diminuer la valeur jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'écran de la minuterie. Vous pouvez avancer plus rapidement en appuyant longuement sur la touche .

Après avoir clignoté pendant un certain temps sur l'écran de la zone de cuisson, le symbole  s'éteint complètement et la minuterie est annulée.

Fonction d'arrêt

- ✓ Cette fonction permet d'abaisser les niveaux de température de toutes les fonctions de la zone de cuisson (à l'exception de la minuterie) à la phase 1 pendant un certain temps.



Si une minuterie est réglée pour une zone de cuisson, celle-ci continue de fonctionner pendant l'arrêt.

1. Pendant que la table de cuisson fonctionne, appuyez sur la touche .
- ⇒ Toutes les zones de cuisson continuent de fonctionner au niveau de température 1.

Pour redémarrer toutes les zones de cuisson arrêtées avec leurs réglages précédents, appuyez à nouveau sur la touche .

Réglages

Cette fonction vous permet de gérer la puissance, la cuisson et le délai d'émission du signal sonore, ainsi que les paramètres de connexion de la cuisinière à la hotte.

 : Réglages de la gestion d'énergie

 : Durée du signal sonore de fin de cuisson

 : Hotte de connexion de la table de cuisson

1-Réglage de gestion de la puissance ()

- ✓ Cette fonction vous permet de régler la puissance totale de la cuisinière à votre convenance.

1. Appuyez sur la touche  pour mettre en marche la cuisinière et appuyez à nouveau sur  pour l'arrêter.
2. Après avoir éteint l'appareil, appuyez sur les touches  /  /  /  dans l'ordre dans les 10 secondes.

⇒  s'affiche sur l'écran de la minuterie et « 9 » apparaît sur la zone de cuisson arrière gauche.

3. Réglez le niveau de puissance (voir Tableau - Niveau de gestion de la puissance) entre « 1 » et « 9 » en touchant la zone de réglage de la zone arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur la zone.
4. Confirmez le réglage de la gestion de la puissance en appuyant sur la touche .

La table de cuisson s'éteint et votre table de cuisson commence à fonctionner à la puissance totale du niveau sélectionné.

La « gestion de la puissance » comprend 9 niveaux de puissance différents (voir le tableau - Niveaux de gestion de la puissance).

Tableau - niveau de gestion d'énergie

Niveau de gestion
d'énergie

Puissance totale (kW)

1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Pour les produits ayant une consommation électrique totale de max. 3,6 kW (voir le tableau des spécifications techniques du manuel), la valeur totale de la puissance pour les niveaux de gestion de la puissance 5, 6, 7, 8, 9 est de 3,6 kW.

2-Réglage du délai d'émission du signal sonore de fin de cuisson (⌂F⌂)

- ✓ Cette fonction vous permet de régler le délai d'émission du signal sonore de fin de cuisson de la table de cuisson à votre convenance.
- 1. Appuyez sur la touche ① pour mettre en marche la cuisinière et appuyez à nouveau sur ① pour l'arrêter.
- 2. Après avoir éteint l'appareil, appuyez sur les touches ⌚/⏸/⌚/⏸ dans l'ordre dans les 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage ⌂F s'affiche sur l'écran de la minuterie.
- 3. Appuyez sur la touche ⏸ une fois pour régler le délai d'émission du signal sonore de fin de cuisson.
 - ⇒ ⌂F s'affiche sur l'écran de la minuterie et « 2 » s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche.
- 4. Réglez le temps d'avertissement (voir tableau - temps d'avertissement sonore de fin de cuisson) entre « 0 » et « 3 » en

touchant la zone de réglage de la zone arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur la zone.

5. Confirmez le réglage du temps d'avertissement sonore de fin de cuisson en appuyant sur la touche ①.

⇒ La table de cuisson s'éteint et votre table de cuisson commence à fonctionner avec le réglage du temps d'avertissement au niveau sélectionné.



Le niveau de réglage du temps d'avertissement sonore de fin de cuisson sera le niveau 2 standard en cours de production.

Tableau Réglage du délai d'émission du signal sonore de fin de cuisson ()

Niveau du signal sonore de fin de cuisson	Délai d'émission du signal sonore de fin de cuisson
0	15 secondes
1	30 secondes
2	1 minute
3	2 minutes

3-Réglage de la connexion de la table de cuisson à la hotte (⌂F⌂)

- ✓ Cette fonction vous permet de connecter la table de cuisson et la hotte pour qu'elles fonctionnent ensemble automatiquement.
- 1. Appuyez sur la touche ① pour mettre en marche la cuisinière et appuyez à nouveau sur ① pour l'arrêter.
- 2. Après avoir éteint l'appareil, appuyez sur les touches ⌚///// dans l'ordre dans les 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage ⌂F s'affiche sur l'écran de la minuterie.
- 3. Appuyez sur la touche ⏸ une fois pour procéder au réglage de la connexion de la table de cuisson à la hotte.

⇒  s'affiche sur l'écran de la minuterie et « 0 » s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche.

- Réglez le niveau de fonctionnement de la hotte (voir tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte) entre « 0 » et « 7 » en effleurant le champ de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur le champ.

- Confirmez le réglage de la connexion entre la table de cuisson et la hotte en appuyant sur la touche ①.

⇒ La table de cuisson s'éteint et elle commence à fonctionner avec le niveau de fonctionnement de la hotte sélectionné.

Niveau de fonctionnement table de cuisson-hotte

Niveau de fonctionnement de la hotte	Lampe	Hotte (casserole qui bout sur une seule zone)	Hotte (casserolles qui bouillent sur une ou plusieurs zones)	Friture
0	arrêt	arrêt	arrêt	arrêt
1	léger	arrêt	arrêt	arrêt
2	léger	arrêt	L1	L1
3	léger	L1	L1	L1
4	léger	L1	L1	L2
5	léger	L1	L2	L2
6	léger	L2	L3	L3
7	léger	L3	L4	L4

Configuration du niveau de fonctionnement de la hotte

- ✓ Ce réglage vous permet d'ajuster le niveau de fonctionnement de votre hotte sur la table de cuisson.
- Appuyez sur la touche ① pour mettre la cuisinière en marche.
 - Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
 - ⇒ Le voyant — de la touche  s'éteint.
 - Appuyez sur la touche  correspondant au niveau de fonctionnement de la hotte jusqu'à ce que vous atteigniez le niveau souhaité.

Utilisation sûre et efficace des tables de cuisson à induction

Principe de fonctionnement : Les tables de cuisson à induction chauffent directement la casserole grâce à leur principe de fonctionnement. C'est pourquoi elles présentent de nombreux avantages par rapport aux

autres types de tables de cuisson. Elles fonctionnent plus efficacement et la surface de la table de cuisson est plus froide. Votre table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité supérieurs qui vous permettront de l'utiliser en toute sécurité.



Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de plaques à induction de 145, 180, 210, 280 et 320 mm de diamètre. Grâce à la fonction d'induction, chaque table de cuisson détecte automatiquement le récipient qui y est placé. L'énergie n'est générée qu'à l'endroit où le fond du récipient entre en contact, ce qui permet de réduire au minimum la consommation d'énergie.

Système d'arrêt automatique

Un mécanisme d'arrêt automatique est inclus dans le système de la table de cuisson. Lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont laissées allumées, elles s'éteignent automatiquement au bout d'une

certaine durée (voir tableau 1) lorsqu'une minuterie est affectée à la zone, l'écran de la minuterie s'éteint.

Le délai d'arrêt automatique varie en fonction du niveau de température sélectionné. Le réglage du temps de fonctionnement maximal pour chaque niveau de température est pris en compte.

L'utilisateur peut rallumer le foyer après son extinction automatique comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 : Délais d'arrêt automatique

Niveau de température	Délais (en heures) d'arrêt automatique
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Réglage du Chauffage rapide (booster)	10 minutes

Tant que le niveau de température reste 1, 2, 3, ... 19, et pour certains modèles, 1,1, 2,2, etc. ... 9 pour d'autres modèles. Cela varie en fonction du modèle de produit.

Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est dotée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les événements suivants peuvent se produire :

- La plaque de cuisson peut s'arrêter.
- Le niveau choisi peut être réduit. Cependant, cela n'est pas visible à l'écran.

Système de protection contre les débordements

Votre table de cuisson est équipée d'un système de protection contre le débordement. En cas de débordement du panneau de commande pour quelque raison que ce soit, le système coupe automatiquement le câble d'alimentation pour éteindre votre table de cuisson. Parallèlement, l'alarme « F » s'affiche à l'écran.

Réglage de la puissance précise

La table de cuisson à induction répond immédiatement aux commandes émises, conformément à son principe de fonctionnement. Ses réglages de puissance sont modifiés très rapidement. Ainsi, vous pouvez empêcher le débordement d'un repas (eau, lait) qui est sur le point de déborder en éteignant immédiatement l'appareil.



La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Il peut émettre un avertissement de fonctionnement erroné.



Aucune casserole/poêle ne doit être posée sur le bandeau de commande tactile.

6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

6.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

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

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

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.

- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

Table de cuisson

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)	
Fonte			
Fonte de chocolat (par exemple, chocolat noir de marque Dr. Oetker, 55-60 % de cacao, 150 g)	1	20 ... 30	
Beurre (200 g)	6	5 ... 7	
Beurre (Clarifié)(200 g)	3	11 ... 13	
Bouillir, chauffer, garder chaud			
Eau 1 L (Ébullition)	P	4 ... 6	
Eau 3 L (Ébullition)	P	8 ... 10	
Lait 1 L (Ébullition)	7	6 ... 7	
Lait 1 L (Garder chaud)	Garder chaud	18 ... 20	
Huile végétale (Chauffage) (Huile de tournesol 0,5 L)	9	3 ... 5	
Ébullition			
Pomme de terre non épluchée (2 Morceau grande taille)	9	25 ... 35	
Pomme de terre non épluchée émincé grossière- ment (2 Morceau grande taille)	9	13 ... 15	
Brocoli (300 g)	9	10 ... 14	
Brocoli congelé (300 g)	9	7 ... 10	
Saucisse	8	4 ... 6	
Pâtes (150 g)	9	6 ... 10	
(Œufs pochés	5	2 ... 3	
Faire cuire, faire sauter			
plat à base de riz (200 g riz)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Pudding de Noël **			
	Faire bouillir les haricots et les pois chiches Ébullition - pour le pudding de Noé	9	4 ... 6
	Faire bouillir les haricots et les pois chiches cuisson - pour le pudding de Noé	4	10 ... 15
	Blé Ébullition - pour le pudding de Noël	9	8 ... 10

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Blé cuisson - pour le pudding de Noé	2	6 ... 8
Pudding de Noé -Tous les ingrédients	9	20 ... 24
Soupes (Par exemple, la soupe aux lentilles)	7	20 ... 25
Légumes sautés *	9	3 ... 5
Julienne de légumes * (Poulet, oignon et poivre)	9	5 ... 7
Cubes de veau aux légumes **		
Faire sauter les légumes	9	3 ... 8
Faire revenir à feu vif ***	9	5 ... 8
Tous les ingrédients	4	80 ... 90
Sauce tomate	3	10 ... 15
Sauce béchamel	7	5 ... 6
Jarrets aux légumes **		
Faire revenir à feu vif ***	9	3 ... 4
Faire sauter les légumes	9	3 ... 5
Tous les ingrédients	4	180 ... 190
Friture superficielle		
Bifteck de surlonge ** (2 cm)	9	2 ... 10
Entrecôte ** (2 cm)	9	3 ... 10
Bifteck de surlonge roulé	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Côtelette d'agneau ** (Faire revenir à feu vif ***)	9	3 ... 10
Côtelette d'agneau (Friture)	5	4 ... 10
Saucisse	6	4 ... 6
Poitrine de poulet (Faire revenir à feu vif ***)	8	3 ... 4
Poitrine de poulet (Friture)	5	8 ... 10
Poitrine de poulet (Coupe papillon)	8	4 ... 10
Saumon (150 g)	9	3 ... 10
Poisson pané	9	1 ... 8
Sauté de légumes frais et de champignons (Carotte, champignon et poivron coloré)	9	3 ... 6
Crêpes	4	3 ... 5
Omelette	7	4 ... 6
Œuf au plat	6	2 ... 4
Frites		
Boortsog	5	13 ... 15
Escalope panée	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Pomme de terre (congelé)	6	2 ... 10
Dégivrage et chauffage		
Oignon (congelé) (200 g)	6	2 ... 4
Épinard (congelé) (200 g)	7	2 ... 5
* Une poêle wok est recommandée.		
** Une casserole en fonte est recommandée.		
*** Il est recommandé de préchauffer la casserole / casserole.		

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.

- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibras spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.

- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou

un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.
- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.
- Il y a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Les pots appropriés ne doivent pas être utilisés. >>> Vérifiez vos casseroles.

Le symbole sur l'affichage de la zone de cuisson est allumé en permanence.

- Il se peut qu'aucune casserole ne soit en fonctionnement sur la zone de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a une casserole sur la zone de cuisson.
- Il se peut que votre casserole ne soit pas compatible avec l'induction. >>> Vérifiez si votre casserole est adaptée aux plaques à induction.
- Il se peut que la casserole ne soit pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou que la surface inférieure de la casserole ne soit pas suffisamment large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en sélectionnant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.
- La casserole ou la zone de cuisson peut être très chaude. >>> Attendez qu'ils refroidissent.

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint soudainement alors qu'elle est en fonctionnement.

- Le temps de cuisson de la zone sélectionnée est peut-être expiré. >>> Vous pouvez définir un nouveau temps de cuisson ou terminer la cuisson.
- Il y a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Il se peut qu'un objet recouvre le panneau de commande tactile. >>> Retirez l'objet du panneau.

Même si la zone de cuisson est allumée, la casserole ne chauffe pas.

- Il se peut que la casserole ne soit pas compatible avec la plaque à induction. >>> Vérifiez si votre casserole est adaptée à la plaque à induction.
- Il se peut que la casserole ne soit pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou que la surface inférieure de la casserole ne soit pas assez large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner même si la table de cuisson est éteinte.

- Il ne s'agit pas d'une erreur. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'équipement électronique à l'intérieur de la table de cuisson refroidisse à la température appropriée.

Il y a un bruit provenant de la plaque de cuisson pendant la cuisson

- Des bruits peuvent être émis par la table de cuisson pendant la cuisson. Ces bruits dépendent de la composition des ustensiles de cuisine. Ces bruits sont normaux, ne constituent pas un dysfonctionnement et font partie de la technologie à induction.

Sons et causes possibles :

- **Bruit du ventilateur :** La table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui fonctionne automatiquement en fonction de

la température du produit. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux en fonction de la température. Une fois la table de cuisson éteinte, si la température est élevée par rapport à la température du produit, le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps.

- **Fonctionnement à faible bourdonnement comme un transformateur** : C'est la nature de la technologie à induction.

Comme la chaleur est transférée directement au fond de l'ustensile de cuisson, ce type de bourdonnement peut se pro-

duire en fonction du matériau de l'ustensile de cuisson. Par conséquent, des sons différents peuvent être entendus selon les ustensiles de cuisson.

- **Crépitement** : Cela est dû au matériau et à la structure du fond de l'ustensile de cuisine. Si l'ustensile de cuisine est composé de matériaux et de couches différents, des crépitements peuvent se produire.
- **Sifflement** : Un sifflement peut être entendu lors de la cuisson sur deux zones de cuisson situées du même côté de la table de cuisson à des niveaux de cuisson différents.

Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
E 1 – E 11	Une erreur de communication de la table de cuisson à induction s'est produite.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 16 - E 21	Une erreur s'est produite au niveau du capteur de température de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 22 E 26	La plaque à induction surchauffe.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur disparaîtra lorsque la température de la plaque descendra en dessous des limites. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 23 E 24	Une erreur logicielle de la table de cuisson à induction s'est produite.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 25	Une erreur s'est produite dans le fonctionnement du ventilateur de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 27 E 47	Aucune casserole compatible avec l'induction n'a été utilisée.	L'erreur disparaîtra lorsqu'une casserole compatible avec l'induction sera utilisée.
E 31 - E 39	Une erreur matérielle s'est produite dans la carte électronique de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
E 42	Une erreur de connexion électrique s'est produite.	Rétablir la bonne connexion électrique en se référant au tableau technique et au manuel d'installation du produit.
E 46	Une ou plusieurs touches ont été maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes. Un objet a été laissé sur le panneau de commande ou il a été exposé à la vapeur.	Une fois que vous aurez retiré votre main de la table de cuisson, le problème disparaîtra. Une fois le panneau de commande nettoyé, le problème disparaîtra.
E 48 E 49 E 51	Une erreur de capteur de table de cuisson à induction s'est produite.	Le matériel du capteur doit être mis en conformité avec les conditions d'utilisation. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 52 - E 57	Une erreur de température élevée s'est produite sur la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur disparaîtra lorsque la température du capteur descendra en dessous des limites. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 58 - E 59	Une erreur de capteur / erreur de température élevée s'est produite en mode de cuisson automatique.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 63	Si votre produit est une plaque à induction avec hotte, une erreur de filtre s'est produite.	Retirez et remettez en place les filtres de ventilation. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
FF	N'importe quelle touche peut avoir été touchée pendant une longue période.	Lorsque vous relâchez une touche pendant une longue période,
	Il se peut qu'un pot ait été placé sur l'unité de commande.	Lorsque le potentiomètre de l'unité de commande est retiré,
	Il est possible que de la nourriture ou du liquide ait débordé sur l'unité de commande.	L'erreur disparaîtra une fois que les résidus de nourriture/liquide débordants seront nettoyés.



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

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Țineți cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

NOTIFICAR Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Cuprins

1	Instrucțiuni de siguranță	64
1.1	Utilizarea destinată	64
1.2	Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	64
1.3	Siguranță electrică	65
1.4	Siguranța transportului	67
1.5	Siguranța instalării	67
1.6	Siguranța utilizării	68
1.7	Avertismente privind temperatura	69
1.8	Siguranța gătitului	69
1.9	Inducția	69
1.10	Siguranța legată de întreținere și curățare	70
2	Instrucțiuni privind protecția mediului	70
2.1	Directiva deșeurilor	70
2.1.1	Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	70
2.2	Informațiile de pe ambalaj	70
2.3	Recomandări pentru economisirea energiei	71
3	Produsul dumneavoastră	71
3.1	Prezentarea produsului	71
3.2	Specificații tehnice	72
4	Prima utilizare	73
4.1	Curățarea inițială	73
5	Utilizarea plitei	73
5.1	Informații generale despre utilizarea plitei	73
5.2	Panoul de comandă	77
6	Informații generale privind coacerea	86
6.1	Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	86
7	Întreținerea și curățarea	88
7.1	Informații generale privind curățarea	88
7.2	Curățarea plitei	89
7.3	Curățarea panoului de control	89
8	Depanare	90



1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.

- Nu realizați modificări tehnice ale produsului.



1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.

1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane care sunt subdezvoltate în abilități fizice, senzoriale sau mentale sau care au lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât sunt

supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și pericolele produsului.

- Copiii nu ar trebui să se joace cu produsul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă există cineva care le supraveghează.
- Acest produs nu trebuie utilizat de persoanele cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care sunt ținute sub supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animale de companie. Copiii și animalele de companie nu trebuie să se joace, să urce sau să intre în produs.
- Nu puneți obiecte pe care copiii le pot atinge pe produs.
- Rotiți mânerul oalelor și tigăilor în partea laterală a blatului, astfel încât copiii să nu poată apuca și arde.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului sunt fierbinți. Păstrați copiii departe de produs.

- Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Există un pericol de rănire și sufocare.

- Înainte de a arunca produsele uzate și inutile:

1. Deconectați ștecherul de alimentare și scoateți-l din priză.
2. Tăiați cablul de alimentare și deconectați-l cu ștecherul de la produs.
3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în produs.
4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta este în modul inactiv.



1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism

- (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depănării, întreținerii și curățării.
 - Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
 - (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
 - Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
 - Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
 - Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.
 - Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
 - Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
 - Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
 - Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
- Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:
- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz

contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.

- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.

1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Există riscul ca flacăra plitei să aprindă perdelele și materialele inflamabile din jurul plitei. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.

- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.
- Nu trebuie să existe niciun furtun de gaz, țeavă de apă din plastic și priză pe peretele din spate sau lateral al locului în care va fi instalat produsul. În caz contrar, acestea se pot deforma din cauza efectului termic în timpul funcționării plitei și pot constitui un risc de siguranță.

1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, deconectați produsul de la rețeaua electrică pentru a evita riscul de electrocutare.
- **AVERTISMENT:** În cazul în care suprafața de sticlă a plitei este spartă:
Opriti toate plitele cu gaz și (dacă este cazul) cele electrice. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.
- Nu atingeți suprafața aparatului.
- Nu utilizați aparatul.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.



1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.
- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.



1.8 Siguranța gătitului

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsați plita nesupravegheată, acest lucru poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu încercați

NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; deconectați produsul de la rețeaua electrică, apoi acoperiți flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).

- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.



1.9 Inducția

- Zonele cu funcționare electrică ale plitei sunt echipate cu tehnologia avansată "Inducție". Pe ochiurile plitei cu inducție, care economisesc timp și energie, trebuie utilizate vase potrivite pentru gătit cu inducție; altfel, ochiul plitei nu va funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea "Selectarea vasului".
- Deoarece plita cu inducție creează un câmp magnetic, acesta poate avea efecte nocive pentru persoanele care folosesc dispozitive precum stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.
- Închideți plita de la panoul de control după utilizare, nu vă bazați exclusiv pe senzorul vasului.

- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se vor încălzi.
- Nu așezați obiecte metalice în sertarele de sub plita de gătit. În timpul utilizării îndelungate și intensive, materialele de aici se pot supraîncălzi.
- Nu puneți produse electronice, precum telefoane mobile, tablete, calculatoare, pe plita cu inducție. Acest lucru ar putea duce la defectarea aparatului.



1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeuri la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod

corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultate din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-le la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta.

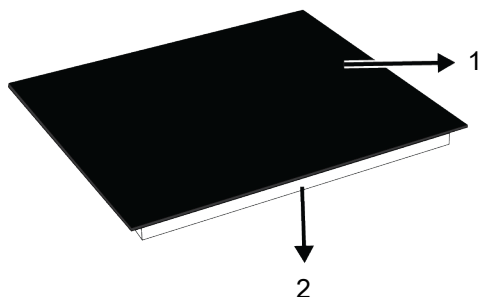
Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

- Decongețați alimentele congelate înainte de preparare.

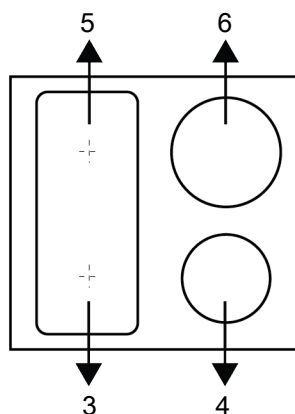
- Folosiți oale/crațițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.
- Păstrați curate zonele de gătit ale plitei și bazele vaselor. Murdăria reduce transferul termic între zona de gătit și baza vasului.

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului



- 1 Suprafață de gătit din sticlă
- 3 Zonă gătit prin inducție
- 5 Zonă gătit prin inducție



- 2 Carcasă inferioară
- 4 Zonă gătit prin inducție
- 6 Zonă gătit prin inducție

3.2 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	48,2 * / 590 / 520
Dimensiuni de instalare a plitei (lățime / adâncime) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tensiune/frecvență	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	max. 7,4 kW

Zone de gătit

Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180x200 mm
Alimentarea	2200 W / Booster 3100 W

Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1500 W / Booster 2200 W

Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 x 200 mm
Alimentarea	2200 W / Booster 3100 W

Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2400 W / Booster 3700 W

* Înălțimea plitei specificată în tabelul tehnic este înălțimea capacului de bază a produsului.

 Pentru modelele care vin cu arcuri de montare și garnitură de etanșare atașate la produs, luați în considerare măsurătorile de lățime și adâncime cu 10 mm mai mult decât aceste măsurători.

 Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.

 Imaginile din acest manual sunt schematică și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.

 Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

4.1 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

5.1 Informații generale despre utilizarea plitei

Avertismente generale

- Nu lăsați obiecte să cadă pe plită. Chiar și obiectele mici, cum ar fi salabele, pot deteriora plita. Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de ex. Fisuri vizibile), opriți mai întâi siguranța, apoi sunați la serviciul autorizat pentru a deconecta produsul pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu utilizați recipiente/tigăi înclinate și care se pot răsturna cu ușurință pe plită.
- Nu încălziți recipientele și vasele goale. Vasele și aparatul pot fi deteriorate.
- Opriți arzătoarele plitei după fiecare utilizare.
- Folosirea plitei fără recipiente sau tigăi poate provoca deteriorarea aparatului. Opriți întotdeauna zonele de gătit după fiecare operație.
- După fiecare utilizare, suprafața de gătit va fi fierbinte, așa că nu puneți vase / tigăi de plastic pe suprafața de gătit. Curățați imediat astfel de depuneri de pe suprafața plitei.
- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot cauza daune, aveți grijă să nu vărsați lichide reci în timpul gătitului.

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru îndălăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

- Puneți o cantitatea optimă de alimente în vase și tigăi. Astfel, evitați ca alimentele să curgă din vase/tigăi și nu va fi nevoie să curățați.
- Nu așezați capacele de vase și tigăi pe arzătoare/zonele de gătit.
- Așezați vasele în centrul pe arzătoarelor/zonelor. Dacă doriți să plasați un vas pe un alt arzător/altă suprafață de gătit, nu este indicat să îl trageți; ridicați-l mai întâi și apoi puneți-l pe celălalt arzător.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Plita cu inducție este asemănătoare unui circuit deschis. Circuitul se finalizează atunci când sunt așezate pe acesta oale / tigăi potrivite pentru gătit cu inducție și un sistem electronic sub suprafața sticlei generează un câmp magnetic. Baza metalică a oalelor / tigăilor este încălzită prin preluarea energiei din acest câmp magnetic. Astfel, căldura nu este generată pe suprafața plitei, ci direct pe vase/tigăi aflate deasupra acesteia. Suprafața de sticlă este încălzită datorită căldurii vaselor/tigăilor de gătit.

Avantajele gătitului cu inducție

- Plitele de inducție oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct pe oalele/tigăile de gătit.
- Alimentele care se revarsă în timpul gătitului nu se vor arde repede, deoarece suprafața de gătit din sticlă nu este încălzită direct. Se curăță mai ușor.

- Gătutul va fi mai rapid deoarece căldura este generată direct pe vasele de gătit. Economisiți astfel timp și energie față de alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este transmisă direct către vase/tigăi, nu există pierderi de căldură, iar gătutul este mai eficient.
- Datorită faptului că transferul de căldură se oprește și suprafața de gătit nu este încălzită direct atunci când vasele de gătit sunt îndepărtate de pe suprafața de gătit asigură o utilizare mai sigură, prevenind posibilele accidente în timpul gătutului.

Pentru o funcționare sigură:

- Nu selectați niveluri ridicate de încălzire atunci când utilizați vase de gătit antiaderente cu o cantitate mică de ulei sau utilizate fără ulei (de tip teflon).
- Nu utilizați suprafața de gătit din sticlă ca suprafață de depozitare sau de tăiere.
- Nu așezați obiecte din metal precum tacâmuri sau capace pentru tigăi pe plită deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosiți niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu lăsați niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de inducție.
- Păstrați obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile magnetice, departe de plită în timp ce aceasta funcționează.
- Dacă există un cuptor sub plită și acesta se află în funcționare, senzorii de pe plită pot reduce nivelul de gătit sau pot opri plita.
- Plita dumneavoastră este prevăzută cu un sistem automat de închidere. Veți găsi informații detaliate despre acest sistem în următoarele secțiuni. Cu toate acestea, dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze.

Oale/tigăi de gătit

Trebuie să utilizați oale/tigăi de gătit feromagnetice, de calitate, inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care să indice că sunt compatibile cu gătutul prin inducție numai cu plita cu inducție. În general, cu cât este mai ridicat conținutul de fier, cu atât mai bune vor fi vasele/tigăile de gătit. Diametrul de bază al oalelor / tigăilor de gătit trebuie să corespundă zonei de inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

Oale/tigăi potrivite:

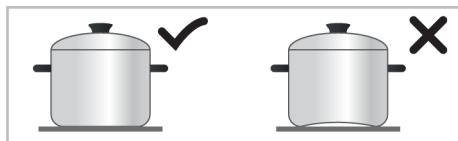
- Oale/tigăi din fontă
- Oale din otel emailat
- Oale/tigăi din oțel și oțel inoxidabil (inscripționate cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că sunt potrivite pentru inducție)

Oale/tigăi nepotrivite:

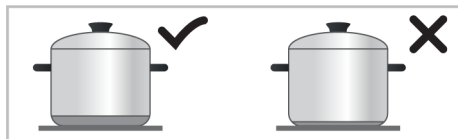
- Oale/tigăi din aluminiu
- Oale/tigăi din cupru
- Oale din alamă
- Oale/recipiente din sticlă
- Ceramică
- Ceramică și porțelan

Recomandări:

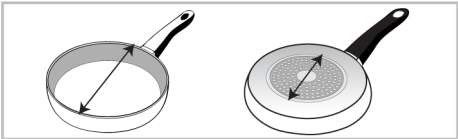
- Utilizați numai vase de gătit cu baze plate. Nu utilizați oale/tigăi cu baze convexe sau concave.



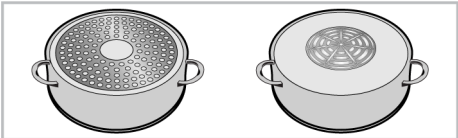
- Utilizați doar oale/tigăi de gătit cu baze groase, prelucrate. Dacă utilizați vase cu baze subțiri pentru gătit, acestea se vor încălzi foarte repede, iar partea inferioară a recipientului se poate topi și deteriora astfel suprafața de gătit și aparatul înainte ca sistemul de închidere automată să se declanșeze. Colțurile ascuțite pot provoca zgârieturi pe suprafață.



- Bazele anumitor oale/tigăi de gătit au un câmp feromagnetic mai mic decât diametrul său real. Doar această zonă va fi încălzită de plită. Astfel, căldura nu va fi distribuită uniform, iar performanța gătitului este scăzută. În plus, astfel de oale/tigăi de gătit nu pot fi detectate de plitele mari de inducție. Astfel, zona de gătit trebuie selectată în funcție de mărimea câmpului feromagnetic.

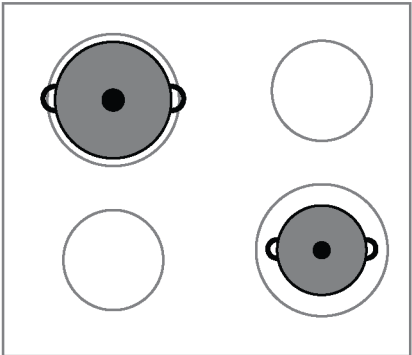
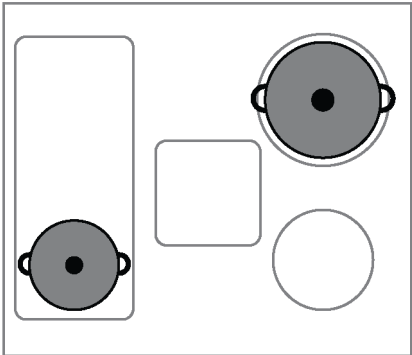


- Unele oale/tigăi de gătit au o bază care conține materiale neferomagnetice, cum ar fi aluminiul. Este posibil ca aceste tipuri de vase/tigăi de gătit să nu poată fi încălzite corespunzător sau să nu poată fi detectate deloc de plita cu inducție. În unele cazuri, poate apărea o avertizare proastă despre oale/tigăi.



i

Distribuția egală a vaselor de gătit pe plitele din dreapta și stânga și din centru îmbunătățește performanța de gătit atunci când gătiți mai multe feluri de mâncare pe plitele cu inducție.



Testarea oalelor/tigăilor

Testați compatibilitatea vaselor cu gătit pe o plită cu inducție utilizând metodele de mai jos.

1. Este compatibil dacă baza vasului dumneavoastră poate fi atrasă de un magnet.
2. Este compatibil dacă / /  nu se aprinde intermitent atunci când plasați vasul pe plita de inducție și porniți plita.

Dimensiuni recomandate pentru oale/tigăi

Diametru zonă de gătit - mm	Diametru oală - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 230 - lungime 390

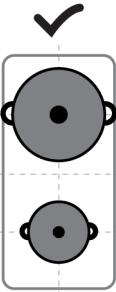
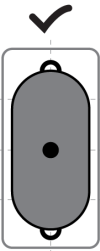
Detectarea oalelor/tigăilor de gătit de plitele de inducție depinde de diametrul și materialul feromagnetic care se află la baza vaselor/tigăilor. Pentru a asigura detectarea vaselor/tigăilor de gătit și pentru a obține o gătire eficientă, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de suprafața plitei. Dimensiunile oalelor/tigăilor recomandate pentru dimensiunile plite sunt cele prezentate mai sus. Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipurile de oală, dimensiunea oalei și dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai omogen, ar putea fi utilizată o zonă de gătit cu un pas mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu provoacă irosirea de energie la plite cu inducție, deoarece căldura este creată doar în zona relevantă a oalei.

Detectarea automată a oalelor/tigăilor

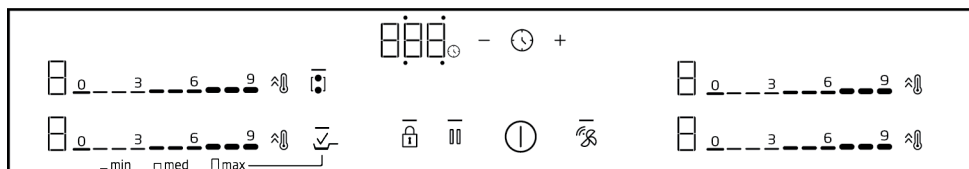
Atunci când plasați pe plită orice oale/tigăilor compatibile cu gătitul la inducție, plita dumneavoastră detectează automat pe ce zonă de gătit este plasată oala/tigaia de gătit și afișează aceste informații pe panoul de comandă.

Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)

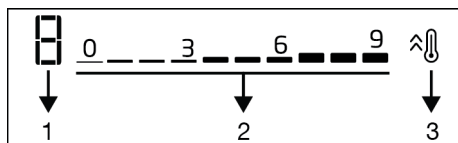
Plita dumneavoastră este prevăzută cu suprafețe de gătit cu suprafețe de dimensiuni mari (suprafețe Flexi). Puteți folosi această suprafață de gătit cu oale/tigăi mai mici ca zone de gătit individuale, separate una de cealaltă. Puteți activa funcția de combinare a zonelor de gătit și le puteți transforma într-o singură suprafață de gătit atunci când folosiți vase mari.

Como uma zona de cozedura individual		Tek bir ocak gözü olarak	
	Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.		Pentru gătitul cu oale/tigăi de gătit de mari dimensiuni, așezați-le încât să acopere zonele centrale ale ambelor zone de gătit și astfel încât să fie așezate în centrul zonei de gătit.
	Se quiser cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes com o mesmo nível de temperatura, pode combinar a zona de cozedura com superfície grande (flexível) e cozinhar com duas panelas/recipientes diferentes à mesma temperatura. Colocar as panelas/recipientes de modo que os centros das zonas fiquem novamente centrados.		Dacă doriți să gătiți cu două oale/tigăi de gătit diferite la același nivel de temperatură, puteți combina zona de gătit cu suprafața de dimensiuni mari (flexibilă) și găti cu două oale/tigăi diferite la aceeași temperatură. Așezați oalele/tigăile de gătit astfel încât zonele centrale să se afle în centru.

5.2 Panoul de comandă

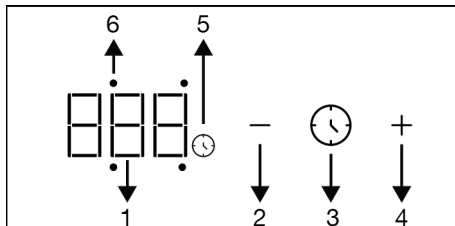


- Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
- ⓘ Tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- 🔒 Tastă de blocare taste
- 🔥 Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit) *
- ⬆️ Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)
- ⏸️ Tastă Stop (Stop)
- 🕒 Tastă temporizator
- ⬆️ Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- ⬆️ Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 🔌 Tastă de conectare hotă-plită *
- 📶 Tasta funcțională „Noburnt”. *
- ✓ Tasta Funcție automată de gătit cu conținut scăzut de grăsimi *
- 🍳 Tastă de preparare automată *
- Tastă funcție „Move” (Mutare) *
- * Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.



Ilustrare 1: Afișaj zonă de gătit

- 1 Indicator de temperatură al plitei relevante
- 2 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
- 3 Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)



Ilustrare 2: Afișaj temporizator

- 1 Indicator temporizator
- 2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 3 Tastă temporizator
- 4 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 5 Simbol temporizator
- 6 LED-ul activității temporizatorului al zonei de gătire relevante

Avertismente generale pentru panoul de control

ⓘ Acest produs este controlat cu un panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată pe panoul de control tactil este confirmată de un semnal sonor.

ⓘ Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. Dacă suprafața este umedă și murdară, aceasta poate cauza probleme de funcționare.

ⓘ Dacă nu se efectuează nicio operațiune în decurs de 20 de secunde, plita revine automat la modul de așteptare.

ⓘ Atunci când atingeți lung orice tastă (Cu excepția tastei 🔒), pe afișaj apare "FF".



Lumina — de pe tastele care funcționează activ sau sunt selectate se va aprinde.

Indicator de căldură reziduală

Există un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă a panoului de control. Acest indicator indică faptul că ochiul este încă fierbinte atunci când este oprit. Nu atingeți ochiul (ochiurile) relevant (relevante) până când indicatorul de căldură reziduală dispăre.

H: Temperatură ridicată

h: Temperatură scăzută

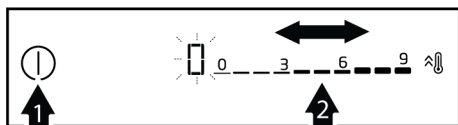


În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și nu avertizează utilizatorul cu privire la zonele fierbinți.

Pornirea zonelor plitei (secțiunea de gătit) și setarea nivelului de temperatură

1. Porniți plita atingând tasta ①.

⇒ Simbolul „0” apare pe afișajele plitei.



2. Setati nivelul de temperatură între „0” și „9” atingând sau glisând degetul peste zona de setare a ochiului pe care doriți să îl utilizați.

⇒ Nivelul de temperatură crește sub forma 1,2,3...9 pe unele modele, însă aceasta poate fi mărită sub forma 1,1,2,2. ... 9. pe alte modele. Variaza în funcție de modelul produsului.

Dezactivarea zonelor de gătit:

O zonă selectată poate fi oprită în 2 moduri diferite:

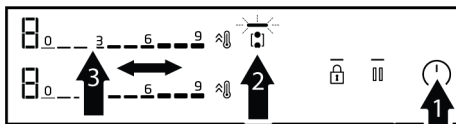
1. **Prin setarea temperaturii la "0":** Puteți dezactiva ochiul plitei reducând setarea temperaturii la „0”.

2. **Folosind funcția de oprire temporizată pentru ochiul vizat al plitei:** La expirarea timpului, temporizatorul închide ochiul plitei conectat la acesta. Toate afișajele arată „0” sau „00”. Simbolul ⌚ de pe afișajul plitei dispăre. Setarea temporizatorului pentru zona de gătit este explicată în secțiunile următoare.

Combinarea ochiul plitei cu o suprafață extinsă (flexi)

1. Porniți plita atingând tasta ①.
2. Apăsăți tasta [0].

⇒ Simbolul 0 apare pe afișajul zonelor din stânga, iar lumina — tastei se [0] aprinde.



3. Setati nivelul temperaturii de la „0” la „9” atingând zona de setare sau glisând degetul pe ochi.

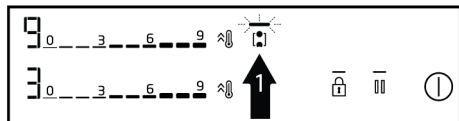
⇒ Nivelul temperaturii este crescut ca 1,2,3...9 la unele modele, în timp ce acesta este crescut ca 1,1,2,2. ... 9 la unele modele. Aceasta variază în funcție de modelul produsului. Plita începe să funcționeze. Dacă este selectată o altă zonă sau dacă așteptați 10 secunde fără să faceți nimic, lumina — tastei [0] se stinge.



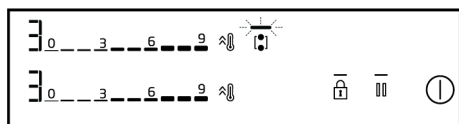
Plitele cu suprafață lată din stânga sunt descrise ca exemplu. Dacă pe aparatul dumneavoastră ochiurile de plită din dreapta au suprafețe mari, același lucru este valabil și pentru ochiurile de plită din dreapta.

Combinarea zonei de plită cu suprafață mare în timp ce una sau ambele zone de plită din stânga sunt în funcțiune

- ✓ În timp ce una sau ambele zone ale plitei din stânga funcționează separat, puteți combina ambele zone ale plitei prin activarea plitei cu suprafață mare. În acest fel, puteți folosi o plită cu suprafață mai lată cu aceleași valori.



1. În timp ce unul sau ambii ochi ai plitei din stânga funcționează atingeți tasta [i].
 - ⇒ Valoarea zonei de gătit de nivel scăzut apare pe ambele afișaje ale zonei de gătit, iar lumina — tastei [i] este aprinsă.
 - ⇒ Plitele combinate continuă să funcționeze cu temperatura ochiului plitei care are temperatura mai scăzută și, dacă este cazul, cu valoarea de setare a temporizatorului. Valorile temperaturii și temporizatorului ochiului plitei care au avut o valoare mai mare a temperaturii înainte de combinare vor fi anulate.



2. Pentru a modifica ulterior valoarea temperaturii, setați nivelul de temperatură pe care doriți să îl modificați din zona de setări.

Închiderea plitelor cu suprafață extinsă

Puteți separa suprafețele și le puteți seta la nivelul zero prin atingerea tastei [i].

Funcție de gătit automat cu conținut scăzut de grăsimi (Ready 2 Cook)

Funcția de gătit automat cu conținut scăzut de grăsimi este utilizată numai pentru gătit fără ulei sau cu conținut scăzut de grăsimi (250 ml max.) într-o tigaie din ochiul din stânga față. Cu această funcție, puteți găti în tigaie la o temperatură constantă cu 3 setări automate diferite ale temperaturii (min-med-max).

RO



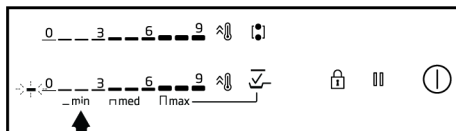
Această funcție poate este activă numai în ochiul din stânga față.



Utilizați această funcție numai pentru gătit fără ulei sau cu conținut scăzut de grăsimi (250 ml max.) cu o tigaie. Se recomandă să utilizați o cratiță potrivită pentru diametrul zonei în această funcție. Dacă utilizați o cratiță care nu este potrivită pentru diametrul zonei, pot apărea schimbări de temperatură.

Setarea temperaturii scăzute (min)

1. Porniți plita atingând tasta [i].
2. Apăsați tasta [i].
 - ⇒ Afișajul de temperatură al zonei din stânga începe să clipească, iar lumina tastei [i] se aprinde.
3. Atingeți între nivelurile de temperatură 0-3 în decurs de 5 secunde.



- ⇒ Pe afișajul de temperatură, simbolul de temperatură scăzută începe să clipească. Imediat ce temperatura din ochiul plitei atinge un nivel scăzut, acest simbol se aprinde în mod constant și plita emite un avertisment sonor.

4. Puteți începe să gătiți într-o tigaie la un nivel scăzut de temperatură. La acest nivel, ochiul funcționează întotdeauna la un nivel constant de temperatură până la sfârșitul gătitului.

5. La sfârșitul gătitului, opriți ochiul plitei atingând tasta  sau opriți complet plita atingând tasta .

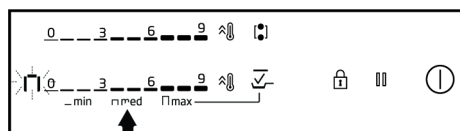
Setarea temperaturii medii (med)

1. Porniți plita atingând tasta .

2. Apăsăți tasta .

⇒ Afișajul de temperatură al zonei din stânga începe să clipească, iar — lumina tastei  se aprinde.

3. Atingeți între nivelurile de temperatură 3-6 în decurs de 5 secunde.



⇒ Pe afișajul de temperatură, simbolul de temperatură medie începe să clipească. Imediat ce temperatura din ochiul plitei atinge un nivel mediu, acest simbol se aprinde în mod constant și plita emite un avertisment sonor.

4. Puteți începe să gătiți în tigaie la un nivel mediu de temperatură. La acest nivel, ochiul funcționează întotdeauna la un nivel constant de temperatură până la sfârșitul gătitului.

5. La sfârșitul gătitului, opriți ochiul plitei atingând tasta  sau opriți complet soba atingând tasta .

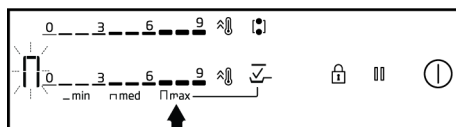
Setarea temperaturii ridicate (max.)

1. Porniți plita atingând tasta .

2. Apăsăți tasta .

⇒ Afișajul de temperatură al zonei din stânga începe să clipească, iar — lumina tastei  se aprinde.

3. Atingeți între nivelurile de temperatură 6-9 în decurs de 5 secunde.



⇒ Pe afișajul de temperatură, simbolul de temperatură ridicată începe să clipească. Imediat ce temperatura din ochiul plitei atinge un nivel ridicat, acest simbol se aprinde în mod constant și plita emite un avertisment sonor.

4. Puteți începe să gătiți în tigaie la un nivel ridicat de temperatură. La acest nivel, ochiul funcționează întotdeauna la un nivel constant de temperatură până la sfârșitul gătitului.

5. La sfârșitul gătitului, opriți ochiul plitei atingând tasta  sau opriți complet soba atingând tasta .

Setare pentru putere mare (BOOSTER)

Puteți utiliza setarea de putere mare pentru a încălzi la putere maximă. Cu toate acestea, nu este recomandat să gătiți pentru o perioadă lungă de timp în această poziție. Este posibil ca setarea de putere ridicată să nu fie disponibilă în fiecare ochi. Când se termină timpul de setare a puterii ridicate (consultați tabelul Timpuri de oprire automată), ochiul se va opri.

Selectare directă a setării pentru putere mare (BOOSTER):

1. Porniți plita atingând tasta .

2. Atingeți tasta  din ochiul de gătit dorit.

⇒ Ochiul de plită selectat funcționează la cea mai mare putere și 3 lumini clipească secvențial pe afișajul zonei de plită.

⇒ Când timpul de setare a puterii ridicate (a se vedea tabelul Timpuri de oprire automată) este depășit, ochiul continuă să funcționeze la cea mai ridicată valoare a temperaturii.

Selectarea setării de putere ridicată (BOOSTER) în timp ce ochiul plitei este activă:

1. Atingeți tasta  atunci când plita este pornită și zona relevantă a plitei funcționează la un anumit nivel.
2. Ochiul plitei selectate funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini se aprind intermitent pe afișajul ochiului plitei. Când a expirat perioada pentru reglare la putere mare, ochiul de plită va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Oprirea setării pentru putere mare (BOOSTER) înainte de expirarea acesteia:

Puteți dezactiva în orice moment setarea de putere ridicată prin atingerea tastei . Ochiul plitei continuă să funcționeze la cea mai mare valoare a temperaturii. Pentru a o dezactiva, atingeți ochiul de setare a ochiului activ al plitei sau glisați degetul peste ochi pentru a o seta la „0”.

Blocare taste

Puteți activa blocarea tastelor pentru a preveni modificarea accidentală a funcțiilor plitei atunci când aceasta este pornită sau oprită.

Activarea blocării tastelor

1. Apăsăți tasta  pentru activarea tasta oră.
- ⇒ După numărătoarea inversă 2-1 de pe afișaj, lumina — tastei  se va aprinde și toate ochiurile plitei vor fi blocate.



Când Blocarea tastelor este activă, doar tasta  funcționează. Atunci când atingeți orice altă tastă, lumina — de pe tasta  va clipi, indicând faptul că blocarea tastelor este activă.
Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie să fie dezactivată pentru a putea porni din nou plita.

Dezactivarea blocării tastelor

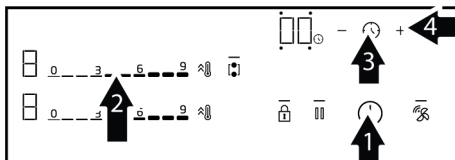
1. Apăsăți tasta .

⇒ După numărătoarea inversă 2-1 de pe afișaj, lumina — tastei  se stinge și blocarea tastei este dezactivată.

Funcție temporizator

Această funcție vă ușurează gătitul. Nu trebuie să stați continuu lângă aragaz în timpul procesului de gătit. Aragazul se va opri automat după timpul selectat.

Activarea temporizatorului



1. Porniți plita atingând tasta .
2. Setări nivelul dorit de temperatură atingând zona de setare sau glisând degetul pe ochiul pe care doriți să îl operați, indiferent de zonă.
3. Activați simbolul temporizatorului  apăsând tasta.
⇒ „00” se aprinde pe afișajul temporizatorului, iar simbolul  începe să lumineze intermitent.
4. Există 4 LED-uri de activitate în jurul numărului "00" vizibil pe afișajul timerului. Ledul ochiului activ al plitei clipește și puteți seta un timer pentru această zonă.
5. Dacă doriți să setați timerul pentru un alt ochi activ al plitei, selectați partea relevantă a ochiului atingând tasta  până când se aprinde LED-ul din jurul afișajului cu ceas al ochiului respectiv al plitei.

6. Setati timpul dorit atingand tastele **+**/**-**. Puteți înainta mai rapid dacă atingeți lung tasta **+** sau **-**.

⇒ Simbolul  clipește pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul ochiului și apoi se aprinde continuu. Simbolul  începe să se aprindă continuu, indicând faptul că funcția este activată.

 Timerul poate fi setat numai pentru ochiurile care sunt în funcțiune.

 Repetați pașii de mai sus pentru alte zone ale căror temporizatoare doriți să le setați.

 Timerul nu poate fi setat fără a selecta ochiul plitei și valoarea temperaturii acestuia.

 Atunci când temporizatorul este activ, LED-ul ochiului cu cea mai mică setare de timp clipește. Dacă există o setare a orei la celelalte ochiuri, LED-urile acestora vor rămâne aprinse.

Oprirea temporizatoarelor

Când timpul setat a expirat, plita se oprește automat și emite un avertisment sonor. Atingeți orice tastă pentru a dezactiva alerta sonoră.

Oprirea temporizatoarelor mai devreme

Dacă temporizatorul este oprit mai devreme, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.

Oprirea temporizatorului prin scăderea valorii la "00":

1. Selectați temporizatorul pentru ochiul respectiv al plitei atingând tasta .
2. Atingeți tasta **-** pentru a micșora valoarea până când „00” apare pe afișajul temporizatorului. Puteți înainta mai rapid dacă atingeți tasta **-** pentru o perioadă lungă de timp.

După ce simbolul  clipește pentru o anumită perioadă de timp pe afișajul ochiului plitei, acesta se stinge complet și temporizatorul este anulat.

Funcție oprire

- ✓ Utilizând această funcție, puteți reduce nivelurile de temperatură ale tuturor funcțiilor care funcționează pe plită (cu excepția temporizatorului) la nivelul 1 pentru o anumită perioadă de timp.

 Dacă este setat un temporizator pentru orice zonă de gătit, temporizatorul continuă să funcționeze în timpul opririi.

1. În timp ce plita funcționează, atingeți tasta .

⇒ Toate zonele de funcționare continuă să funcționeze la nivelul de temperatură 1.

Pentru a reporni toate ochiurile oprite cu setările lor anterioare, atingeți din nou tasta .

Setări

Cu ajutorul acestei funcții, puteți efectua setările de gestionare a puterii, de semnal sonor la sfârșitul gătitului și de conectare a plitei.

: Setarea de gestionare a puterii

: Durata semnalului sonor la sfârșitul gătitului

: Setare conexiune plită-hotă

1 - Setarea de gestionare a puterii ()

- ✓ Cu această funcție, puteți regla puterea totală a plitei după cum doriți.

1. Porniți plita atingând tasta  și opriți-o atingând din nou tasta .
2. După oprirea produsului, atingeți tastele  /  /  în ordine în decurs de 10 secunde.

⇒ Pe afișajul temporizatorului apare  iar pe ochiul din stânga spate a zonei de gătit apare "9".

3. Reglați nivelul de alimentare (consultați Tabelul - Nivelul de gestionare a alimentării) între "1" și "9" atingând zona de reglare din zona din stânga spate sau glisând degetul pe zona respectivă.

4. Confirmați setarea gestionării alimentării atingând tasta ①.

Plita se va opri și va începe să funcționeze la puterea totală a nivelului selectat.

„Gestionarea puterii” cuprinde 9 niveluri de putere diferite (vezi Tabel - Niveluri de gestionare a puterii).

Tabel - Nivelul de gestionare a puterii

Nivelul de gestionare a puterii	Puterea totală (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4

i Pentru produsele cu un consum total de energie electrică de max. 3,6 kW (consultați tabelul specificațiilor tehnice din manual), valoarea totală a puterii pentru nivelul de gestionare a puterii 5,6,7,8,9 este de 3,6 kW.

2-Setarea timpului de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului (CF2)

✓ Cu ajutorul acestei funcții, puteți regla după cum doriți setarea timpului de avertizare sonoră a plitei, la sfârșitul gătitului.

1. Porniți plita atingând tasta ① și opriți-o atingând din nou tasta ①.
2. După oprirea produsului, atingeți tastele ⏸/⏸/⏸/⏸ în ordine în decurs de 10 secunde.

⇒ Prima setare CF1 apare pe afișajul temporizatorului.

3. Atingeți tasta ⏸ o dată pentru a seta timpul de avertizare sonoră pentru sfârșitul gătitului.

⇒ Pe afișajul temporizatorului apare CF2, iar pe ochiul din stânga spate a zonei de gătit apare "2".

4. Reglați setarea timpului de avertizare (consultați Tabelul - timp de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului) între „0” și „3” atingând zona de setare din zona din stânga spate sau glisând degetul pe zonă.

5. Confirmați setarea timpului de avertizare sonoră pentru sfârșitul gătitului prin atingerea tastei ①.

⇒ Plita se oprește, și începe să funcționeze cu setarea timpului de avertizare la nivelul selectat.

i Nivelul de setare a timpului de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului va fi un nivel standard 2 în timpul producției.

Tabel - Setarea timpului de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului

Nivelul de avertizare sonoră pentru sfârșitul gătitului	Durata de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului
0	15 de secunde
1	30 de secunde
2	1 minut
3	2 minute

3- Setare conexiune plită-hotă (CF3)

✓ Cu această funcție, puteți conecta plita și hota și le puteți face să funcționeze împreună în mod automat.

1. Porniți plita atingând tasta ① și opriți-o atingând din nou tasta ①.
2. După oprirea produsului, atingeți tastele ⏸/⏸/⏸/⏸ în ordine în decurs de 10 secunde.

- ⇒ Prima setare $\square F$ apare pe afișajul temporizatorului.
3. Atingeți tasta $\square \square$ de două ori pentru setarea conexiunii plită-hotă.
- ⇒ Pe afișajul temporizatorului apare $\square F$, iar pe ochiul din stânga spate a zonei de gătit apare "0".

4. Setati nivelul de funcționare al hotei (a se vedea Tabelul - Nivelul de funcționare al hotei) între "0" și "7" prin atingerea câmpului de setare sau prin glisarea degetului pe acest câmp.
5. Confirmați setarea conexiunii plită-hotă prin atingerea tastei $\textcircled{1}$.
- ⇒ Plita se oprește, și începe să funcționeze cu nivelul de funcționare selectat al hotei.

Tabel - Nivelul de funcționare al hotei

Nivelul de funcționare al hotei	Lampă	Hotă (fierbere pe un singur ochi)	Hotă (fierbere pe oricare 2 sau mai multe ochiuri)	Prăjire
0	oprit	oprit	oprit	oprit
1	lampă	oprit	oprit	oprit
2	lampă	oprit	L1	L1
3	lampă	L1	L1	L1
4	lampă	L1	L1	L2
5	lampă	L1	L2	L2
6	lampă	L2	L3	L3
7	lampă	L3	L4	L4

Setarea nivelului de funcționare a hotei de la plită

- ✓ Cu această setare, puteți regla nivelul de funcționare al hotei deasupra plitei.
1. Porniți plita atingând tasta $\textcircled{1}$.
2. Atingeți tasta ⌘ timp de 3 secunde.
- ⇒ Lampa — tastei ⌘ se stinge.
3. Atingeți tasta ⌘ la nivelul la care doriți să acționați hota până când ajungeți la nivelul dorit.

Utilizarea plitelor cu inducție în condiții de siguranță și eficient

Principiul de funcționare: Plitele cu inducție încălzesc direct vasul de gătit datorită principiului lor de funcționare. Din acest motiv, acestea prezintă numeroase avantaje față de alte tipuri de plite. Funcționează mai eficient, iar suprafața plitei este mai rece.

Plita cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță superioare care vă vor oferi siguranță maximă de utilizare.

i În funcție de model, plita poate avea ochiuri cu inducție cu diametrul de 145, 180, 210, 280 și 320 mm. Datorită funcției de inducție, fiecare ochi al plitei detectează automat recipientul așezat pe el. Energia este generată doar acolo unde fundul recipientului este atins, obținându-se astfel un consum minim de energie.

Sistem de oprire automată

Plita are un sistem de oprire automată. Dacă unul sau mai multe ochiuri ale plitei sunt lăsate în funcțiune, ochiul plitei se va dezactiva automat după un timp (Vezi Tabelul-1). Dacă zonei îi este atribuit un temporizator, atunci afișajul temporizatorului se va opri.

Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. La acest nivel de temperatură se aplică durata maximă de funcționare.

Ochiul plitei poate fi utilizat din nou de utilizator după ce este oprit automat, conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Timpi de oprire automată

Nivel de temperatură	Timpi de oprire automată - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Încălzire rapidă (funcția booster)	10 minute

În timp ce nivelul temperaturii continuă ca 1,2,3...19 în unele modele, acesta continuă ca 1,1.,2,2. ... 9 la unele modele. Variaza în funcție de modelul produsului.

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este echipată cu senzori care asigură protecția împotriva supraîncălzirii. În caz de supraîncălzire, se pot observa următoarele:

- Ochiul care funcționează poate fi oprit

- Nivelul selectat poate fi redus. Cu toate acestea, acest lucru nu este vizibil pe afișaj.

Sistem de protecție împotriva revărsării

Plita este echipată cu un sistem de protecție împotriva revărsării. În cazul unei revărsare pe panoul de comandă, din orice motiv, sistemul întrerupe automat conexiunea de alimentare pentru a opri plita. Între timp, avertizarea „F” apare pe afișaj.

Setare pentru putere precisă

Plita cu inducție răspunde comenzilor emise imediat conform principiului său de funcționare. Setările sale de putere se modifică foarte rapid. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului (apă, lapte) care este pe cale să se reverse prin oprirea imediată a aparatului.



Mentineți curată suprafața panoului de comandă cu ecran tactil. Aceasta poate afișa un avertisment de funcționare eronată.



Oalele/tigăile nu trebuie să fie așezate pe panoul de comandă cu ecran tactil.

6 Informații generale privind coacerea

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Avertismente generale privind gătitul la plită

- 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.

- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

Tabel pentru gătire

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Topire		
Topirea ciocolatei (de exemplu, marca Dr.Oetker, ciocolată amăruie 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30
Unt (200 g)	6	5 ... 7
Unt (Clarificat)(200 g)	3	11 ... 13
Fierbere, Încălzire, menținere la cald		
Apă 1 L (Fierbere)	P	4 ... 6
Apă 3 L (Fierbere)	P	8 ... 10
Lapte 1 L (Fierbere)	7	6 ... 7
Lapte 1 L (Menținere la cald)	Menținere la cald	18 ... 20
Ulei vegetal (Încălzire) (Ulei de floarea Soarelui 0,5 L)	9	3 ... 5
Fierbere		
Cartofi decojiți (2 bucăți Mărime mare)	9	25 ... 35
Cartofi decojiți Amestec de carne tocată mare (2 bucăți Mărime mare)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli congelat (300 g)	9	7 ... 10
Cârnați	8	4 ... 6
Paste (150 g)	9	6 ... 10
Ou poșat	5	2 ... 3
Gătire, Soteuri		
Mâncare de orez (200 g orez)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Budinca lui Noe (Ashure) **		

Aliment		Nivel de temperatură	Temp de coacere (min.) (aprox.)
	Fierberea fasolei-năutului Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	4 ... 6
	Fierberea fasolei-năutului gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	4	10 ... 15
	grâu Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	8 ... 10
	grâu gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	2	6 ... 8
	Budinca lui Noe (Ashure) -Toate ingredientele	9	20 ... 24
Supe (De exemplu supă de linte)		7	20 ... 25
Legume sotate *		9	3 ... 5
Gătire Julienne * (Pui, ceapă și ardei)		9	5 ... 7
Cuburi de carne de vițel cu legume **			
	Sote de legume	9	3 ... 8
	Mistuitor ***	9	5 ... 8
	Toate ingredientele	4	80 ... 90
Sos tomat		3	10 ... 15
Sos Bechamel		7	5 ... 6
Gambe cu legume **			
	Mistuitor ***	9	3 ... 4
	Sote de legume	9	3 ... 5
	Toate ingredientele	4	180 ... 190
Prăjire ușoară			
Friptură de vrăbioară de vită ** (2 cm)		9	2 ... 10
Coaste fripte ** (2 cm)		9	3 ... 10
Friptură rulată din vrăbioară de vită		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Cotlet de miel ** (Mistuitor ***)		9	3 ... 10
Cotlet de miel (Prăjire)		5	4 ... 10
Cârnați		6	4 ... 6
Piept de pui (Mistuitor ***)		8	3 ... 4
Piept de pui (Prăjire)		5	8 ... 10
Piept de pui (Tăiat tip fluture)		8	4 ... 10
Somon (150 g)		9	3 ... 10
Crochete de pește		9	1 ... 8
Sote de legume proaspete și ciuperci (Morcovi, ciuperci, ardei tricolor)		9	3 ... 6
Pancake		4	3 ... 5
Omletă		7	4 ... 6
Ou prăjit		6	2 ... 4
Cartofi pai			
Gogoși		5	13 ... 15
Șnițel		8	3 ... 10
Nugget		9	1,5 ... 10

Aliment	Nivel de temperatură	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Cartofi (congelat)	6	2 ... 10
Decongelare și încălzire		
Ceapă (congelat) (200 g)	6	2 ... 4
Spanac (congelat) (200 g)	7	2 ... 5
* Se recomandă o tigaie Wok		
** Se recomandă tigaie/oală turnată		
*** Se recomandă preîncălzirea tigaiei / oalei.		

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu utilizați produse de curățare cu abur pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori, produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.

- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Pentru plite:

- Murdăria acidă precum laptele, pasta de roșii și uleiul poate cauza pete permanente pe plite și pe componentele zonelor plitei; curățați toate lichidele vărsate imediat după răcirea plitei, după ce aceasta a fost oprită.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.

- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.
- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.

- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Curățarea plitei

Suprafață de gătit din sticlă

Urmați pașii de curățare descriși pentru suprafețele de sticlă din secțiunea „Informații generale privind curățarea” pentru curățarea suprafeței de gătit din sticlă. Puteți efectua curățarea în conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care conțin zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie curățate imediat, fără a aștepta ca suprafața să se răcească. În caz contrar, suprafața din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.
- Nu utilizați agenți de curățare pentru operațiunile de curățare pe care le efectuați în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscați cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.
- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscați cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.
- Dacă plita nu pornește când este apăsată tasta de pornire/oprire >>> Deconectați-o și așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a o conecta la priză.
- Are protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Este posibil să nu fi folosit cratițe adecvate. >>> Verificați cratițele.

Simbolul / / de pe afișajul zonei plitei este aprins constant.

- Este posibil să nu existe o oală în zona de plită care funcționează. >>> Verificați dacă există o oală în zona plitei.
- Este posibil ca oala dvs. să nu fie compatibilă cu inducția. >>> Verificați dacă oala dvs. este potrivită pentru plite cu inducție.
- Este posibil ca vasul să nu fie centrat corect pe zona plitei sau suprafața inferioară a vasului poate să nu fie suficient de lată pentru zona de plită selectată. >>> Centrați zona plitei selectând o oală suficient de lată pentru zona plitei.
- Oala sau zona plitei pot fi foarte fierbinți. >>> Așteptați să se răcească.

Zona de plită selectată se oprește brusc în timp ce funcționează.

- Este posibil ca timpul de gătire al zonei selectate să fi expirat. >>> Puteți seta un nou timp de gătit sau puteți termina gătitul.
- Există protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Un obiect poate acoperi panoul de control tactil. >>> Scoateți obiectul din panou.

Chiar dacă zona plitei este pornită, vasul nu se încălzește.

- Este posibil ca vasul să nu fie compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă vasul dvs. este potrivit pentru plita cu inducție.
- Este posibil ca vasul să nu fie centrat corect pe zona plitei sau suprafața inferioară a vasului poate să nu fie suficient de lată pentru zona de plită selectată. >>> Centrați zona plitei alegând o oală suficient de lată pentru zona plitei.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze chiar dacă plita este oprită.

- Aceasta nu este o eroare. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când echipamentul electronic din interiorul plitei se răcește la temperatura corespunzătoare.

Există un zgomot care vine de la plită în timpul gătitului

- Pot apărea unele zgomote provenite de la plită în timpul gătitului. Aceste zgomote depind de compoziția vaselor de gătit. Aceste zgomote sunt normale, nu sunt o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

Posibile sunete și cauze:

- **Zgomotul ventilatorului:** Plita are un ventilator care funcționează automat în funcție de temperatura produsului. Ventilatorul are diferite niveluri de funcționare și funcționează la diferite niveluri în funcție de temperatură. După

oprirea plitei, dacă temperatura este ridicată în funcție de temperatura produsului, ventilatorul poate continua să funcționeze o perioadă.

- **Zumzet redus, cum ar fi funcționarea transformatorului:** Aceasta este natura tehnologiei de inducție. Deoarece căldura este transferată direct pe fundul vaselor de gătit, acest tip de zumzet poate apărea în funcție de materialul vaselor de gătit. Prin urmare, sunete diferite pot fi auzite cu vase diferite.

- **Sunet de crăpături:** Acest lucru se datorează materialului și structurii fundului vaselor de gătit. Dacă vasele sunt fabricate din materiale și straturi diferite, poate apărea zgomot de crăpături.
- **Sunet fluierat:** Un sunet fluierat poate fi auzit atunci când gătiți pe două zone de plită de pe aceeași parte a plitei la diferite niveluri de gătit.

Coduri/motive de eroare și soluții posibile

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
E 1 – E 11	A apărut o eroare de comunicare a plitei cu inducție.	Oprii plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 16 - E 21	A apărut o eroare a senzorului de temperatură a plitei cu inducție.	Oprii plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 22 E 26	Plita cu inducție se supraîncălzește.	Oprii plita cu inducție și așteptați să se răcească. Eroarea va dispărea atunci când temperatura plitei scade sub limite. Dacă problema persistă, contactați serviciul autorizat.
E 23 E 24	A apărut o eroare software pentru plita cu inducție.	Oprii plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 25	A apărut o eroare în funcționarea ventilatorului plitei cu inducție.	Oprii plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă problema persistă, contactați serviciul autorizat.
E 27 E 47	Nu au fost utilizate vase compatibile cu inducție.	Eroarea va dispărea atunci când se utilizează un vas compatibil cu inducție.
E 31 - E 39	A apărut o eroare hardware în placa electronică a plitei cu inducție.	Oprii plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 42	A apărut o eroare de conectare electrică.	Restabiliți conexiunea electrică corectă prin consultarea tabelului tehnic al produsului și a manualului de instalare.

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
E 46	Una sau mai multe taste au fost ținute apăsată mai mult de 10 secunde. Un obiect a fost lăsat pe panoul de control sau a fost expus la abur.	Odată ce luați mâna de pe plită, problema va dispărea. Odată ce panoul de control este curățat, problema va dispărea.
E 48 E 49 E 51	A apărut o eroare a senzorului de plită cu inducție.	Hardware-ul senzorului trebuie adus în conformitate cu condițiile de utilizare. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 52 - E 57	O eroare de temperatură ridicată a apărut pe plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și așteptați să se răcească. Eroarea va dispărea atunci când temperatura senzorului scade sub limite. Dacă problema persistă, contactați serviciul autorizat.
E 58 - E 59	O eroare de senzor/eroare de temperatură ridicată a apărut în modul automat de gătit.	Opriti plita cu inducție și așteptați să se răcească. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
E 63	Dacă produsul dvs. este o plită cu inducție cu hota; a apărut o eroare de filtrare.	Scoateți și reatașați filtrele de ventilație. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
FF	Orice cheie poate fi atinsă pentru o perioadă lungă de timp.	Când eliberați orice cheie pentru o lungă perioadă de timp,
	Este posibil să fi fost plasat un vas pe unitatea de comandă.	Când vasul de pe unitatea de comandă este scos,
	Este posibil ca alimentele/lichidul să fi trecut peste unitatea de comandă.	Eroarea va dispărea odată ce reziduul de alimente/lichid revărsat este curățat.

Rețeaua de service Beko România

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

Call Center

***9010**, număr apelabil din orice rețea

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

RO

Nr. Crt.	Județ	Reprezentanță	Adresa
1	ALBA	ALBA IULIA	B-dul Transilvaniei , bl 3EF6, spațiu comercial, nr 27
2	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, nr. 220, bl. BM2F, parter, spațiu comercial
3	ARAD	ARAD	Piața Arelui nr. 6, bl. E, sc. A, parter
4	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei, nr. 39, sc. B, parter
5	MARAMUREȘ	BAIA MARE	B-dul Traian, nr. 12, Spațiu Comercial nr 1
6	BISTRIȚA	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl 1, sc D, parter
7	BOTOȘANI	BOTOȘANI	Calea Națională, Nr. 101, sc. B, parter, (spațiu comercial)
8	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor, nr. 2, bl. A8
9	BUCUREȘTI	BUCUREȘTI Decebal	Bulevardul Decebal, nr.18, bloc S4, sector 3
10	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băleșu, bl C2, parter
11	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str Constantin Brâncuși, nr. 2
12	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliel , nr. 93 , bl. S , parter
13	DOLJ	CRAIOVA	B-dul Decebal, nr. 53, bl. 38, sc. 1
14	HUNEDOARA	DEVA	B-dul 22 Decembrie, nr. 33, bl. 10
15	DÂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, nr. 24, bl. 64, sc. A, parter
16	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor, Nr.7
17	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr, nr. 6, bl. Peneș Curcanul, parter
18	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pieții, nr. 7, sc. D, S.C. nr 3
19	BIHOR	ORADEA	B-dul Dacia, nr. 54, bl.U4, spațiu comercial II
20	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. Iulian Antonescu, nr. 6, bl. T6, ap 16
21	ARGEȘ	PITEȘTI	B-dul Frații Golești, nr. 59, bl. S9c, sc. B, parter
22	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja, nr.15, bl. 35C, parter
23	CARAȘ-SEVERIN	REȘIȚA	Str. G.A. Petculescu, nr. 1, sc. 2, parter
24	VÂLCEA	RM. VÂLCEA	B-dul Tudor Vladimirescu, nr.32, bl. 5, parter
25	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piața Soarelui, bl. UU18
26	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii, nr. 2, ap. spațiu comercial
27	OLT	SLATINA	B-dul Nicolae Titulescu, nr. 21
28	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei, nr. 1, bl. D1, sc. C , parter
29	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești, nr. 39A, bl.A12, sc. A, parter
30	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	B-dul I.C. Bratianu, nr. 34, bl. D1C
31	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. 67
32	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Campului, nr. 15
33	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Str. St. O. Iosif, nr . 2, parter, SAD 2
34	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, nr 7, bl.3, sc. B, parter, ap. FN
35	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independenței, nr.39, Bloc KA2
36	VASLUI	VASLUI	Str. Republicii, bl. 367, sc. E, parter, spațiu comercial nr.4
37	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr. 91 , bl. D113

