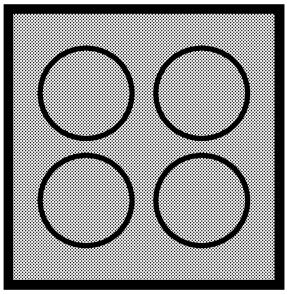
Built-in Hob

User manual



HII 88810 NT

EN | FR | IT

185.9284.92/R.AA/11.11.2019/4-1
7757187672

Please read this user manual first!

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

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

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety 4
Electrical safety 4
Product safety 5
Intended use 6
Safety for children....7
Disposing of the old product 7
Package information 7

2 General information 8

Overview....8
Technical specifications 8

3 Installation 9

Before installation 9
Installation and connection 9
Future Transportation....12

4 Preparation 13

Tips for saving energy 13
Initial use.... 13
First cleaning of the appliance.... 13

5 How to use the hob 14

General information about cooking 14
Using the hobs.... 15
Control panel 16

6 Maintenance and care 23

General information.... 23
Cleaning the hob.... 23

7 Troubleshooting 24

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short

term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 14* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

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

Intended use
- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

- CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

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

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

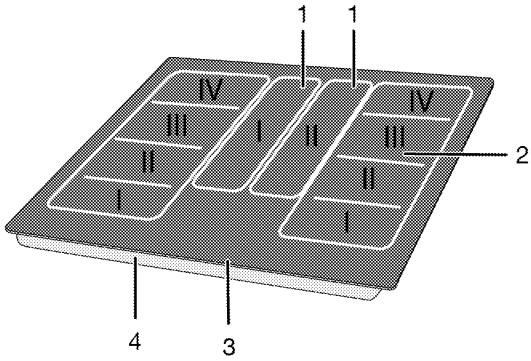
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



1 Auxiliary induction cooking zone
2 Induction cooking plate
3 Vitroceramic surface
4 Base cover

Technical specifications

Voltage / frequency	**1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz**
Total power consumption	max. 7400 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
External dimensions (height / width / depth)	**55 mm/770 mm/510 mm**
Installation dimensions (width / depth)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Left I-II-III-IV	**Induction cooking plate**
Dimension	92,7 x 200 mm
Power	900/1800 W
Middle I-II	**Auxiliary induction cooking zone**
Dimension	92,7 x 200 mm
Power	900/1800 W
Right I-II-III-IV	**Induction cooking plate**
Dimension	92,7 x 200 mm
Power	900/1800 W

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

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

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

3 Installation

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

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

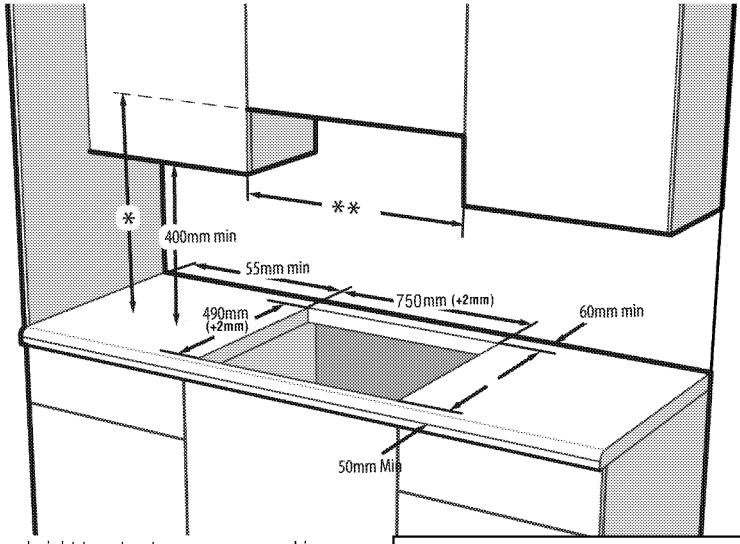
DANGER:
The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

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

Before installation

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

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

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

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

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or

without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

DANGER:
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

DANGER:
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

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

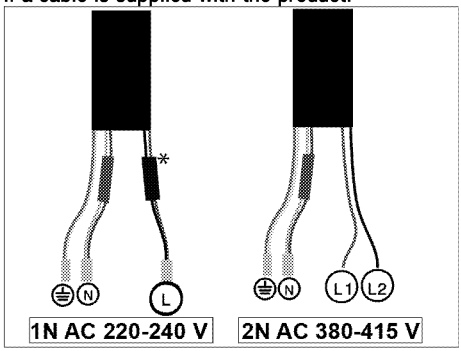
Connecting the power cable

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

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



* (This may not exist on your product.)

2. **For single-phase connection,** connect the wires as identified below:
- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

» or

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

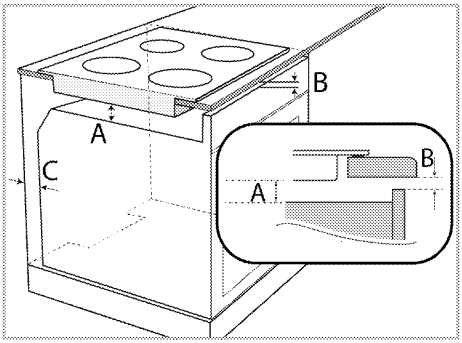
3. **For double-phase connection,** connect the wires as identified below:
- Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)
- Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

» or

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

Installing the product

If the oven is below:



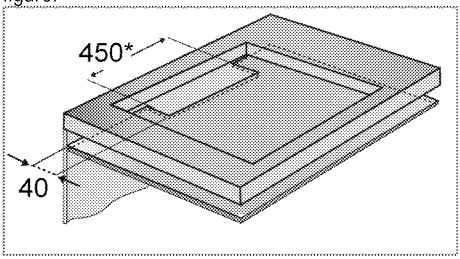
A min.15 mm

B min.2 mm

C 20 mm

If the board is below:

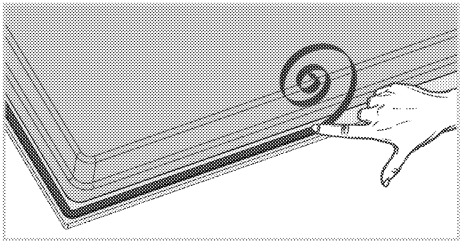
It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



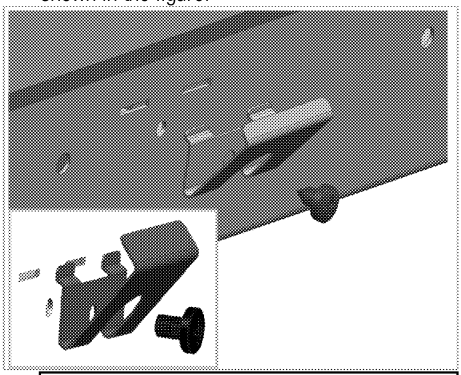
* min.

During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

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



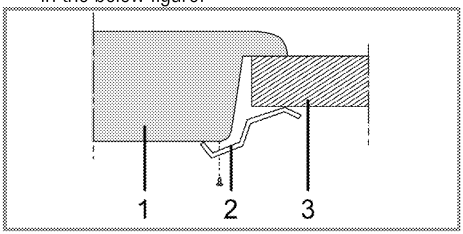
4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

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

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



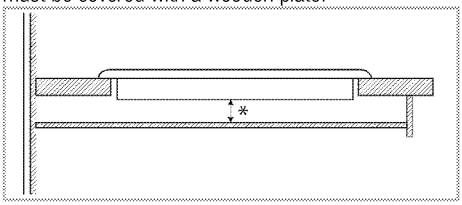
1 Hob

2 Installation clamp

3 Counter

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

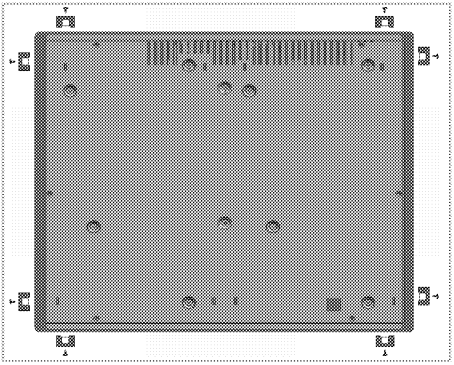
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

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



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

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

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

Final check

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

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Initial use

First cleaning of the appliance

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

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

5 How to use the hob

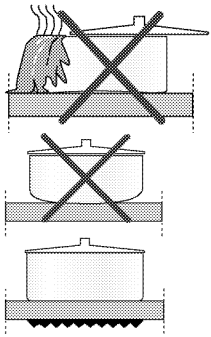
General information about cooking

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

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

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



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms.

Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "⊡" and "⊡" or "⊔" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped."⊡" and "⊡" or "⊔" symbol flashes.(For some hob models, the selected cooking zone level and "⊡" and "⊡" or "⊔" flash respectively.

Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.

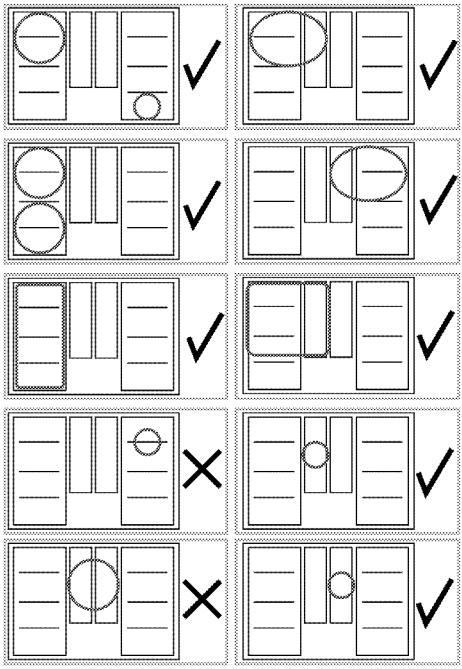
When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

Illuminated cooking areas(This may not exist on your product.)

Cooking zones on the hob will be illuminated. The cooking zones will not appear when the hob is in the turned-off or stand-by position. When you turn on the hob, the illumination that indicates the cooking zones should appear.

Using pans on the large cooking zone

The pan you are using should cover both centres of the large cooking zone. Do not use the cooking zone in a different manner. You can use the large cooking zone by combining them for the large diameter pans. You can use the large cooking zone in two different ways, namely left rear and left front zones.



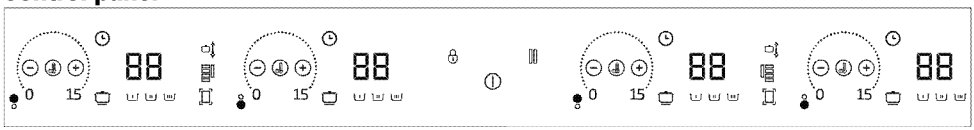
Using the hobs

DANGER:

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

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



Specifications

Setting area (for temperature level)

On/Off key

Key lock key

Timer Activation/Deactivation key

Rapid Heating key/High power setting (Booster) key

Automatic cooking key

Stop key

Wide Surface Cooking Zone Selection key *

Timer level increasing key

Timer level decreasing key

Active cooking area display

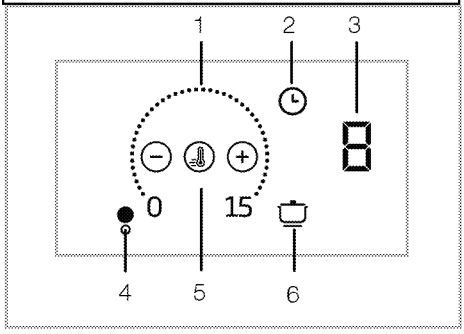
“Move” function symbol

Hob to Hood symbol *

Wifi Symbol *

*(This feature is optional. It may not exist on your product.)

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.



1 Setting area
2 Timer key
3 Cooking zone display
4 Cooking zone symbol (*)
5 Rapid heating key
6 Automatic cooking key
* (Varies depending on the product model.)

This product is controlled by means of a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.

The hob is ready for use.

If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

When any key ("🔒" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

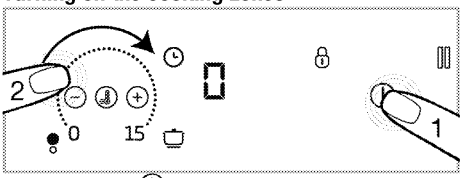
If **"H"** or **"h"** symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

If **"H"** symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to **"h"** symbol meaning less hot.

When the electricity is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.

» **"0"** symbol on cooking zone displays.

2. Touch the setting area of the cooking zone you want to switch on and slide your finger across the area.

> If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between **"0"** and **"15"**.

> You can use a single auxiliary cooking zone for cooking. To do this, for the auxiliary left cooking zone, should be set the temperature level for the rear left cooking zone; for the auxiliary right cooking zone; should be set temperature level the rear right cooking zone.

Turning off the cooking zones:

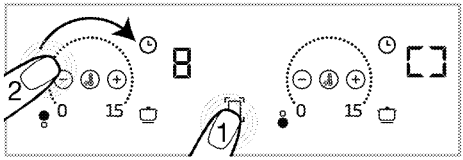
A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**
   You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to **"0"** level.
2. **By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone**
   When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. **"0"** or **"00"** value will appear on all displays. The "⏲" symbol on the hob display will disappear.
   When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any button on the control panel to silence the audible alarm.

Turning on the wide surface cooking zone (This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key

» **0** will be displayed on the display of the rear left cooking zone and "⛶" will appear on the front cooking zone display.



3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between **0** and **15**.

» You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.

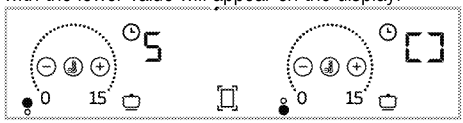
> Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (This feature is optional. It may not exist on your product.)

While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.

1. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.

» The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the rear left cooking zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.



» To change the temperature value afterwards, set the desired temperature on the setting area of both cooking zones.

> If you touch the wide surface zone key while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will be separated and turn off.

Turning off the wide surface cooking zone: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**

You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".

2. **By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone**

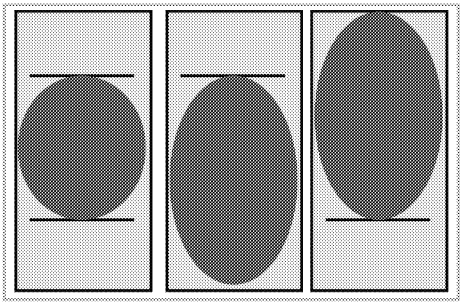
When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display. The light of "⏲" key on the rear left cooking zone display will go off.

3. **By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds**

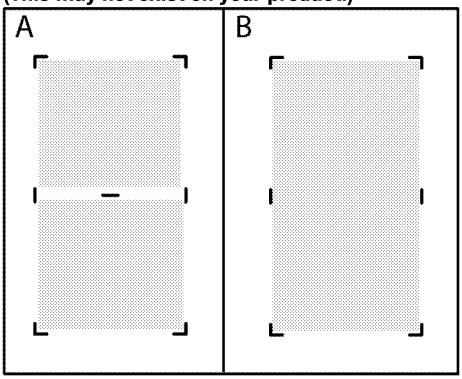
If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

"Autoflexi" mode (Enabling the automatic wide surface cooking zone)

If the pot is placed on cooking zones as shown below,**"flexi"** (wide surface cooking zone) mode will be automatically enabled. Touch "⊡" once to exit this mode.



Models with Illuminated around cooking zones: (This may not exist on your product.)



When the two separate cooking zones (shown in the figure A) are combined as a wide surface cooking zone shown in the figure B, the separating light should go off. When the wide surface cooking zone is returned back into two separate cooking zones, the separating light should be illuminated.

High power setting (BOOSTER)

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting BOOSTER directly:

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the "🌡" key.

The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the animated booster symbol "≡" will appear on the cooking zone display.

» When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting the booster while the cooking zone is operating:

1. While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "🌡".

   The booster may only be activated in one of the zones on the same side (left or right). If one of the cooking zones on the same side is operating at a certain temperature level, the booster cannot be set for the other cooking zone on the same side. While the large cooking zone is active, the booster cannot be set for these cooking zones.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

By touching the "🌡" key you can turn off the booster setting any time you want.

Key Lock

You can activate the key lock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating**.

Activating the key lock

1. Touch "🔒" for 3 seconds to lock the control panel.

If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

> You can activate the key lock in operation mode only. When key lock is activated, only the "⏻" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "🔒" key will flash to indicate that the key lock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the key lock

1. Keep "🔒" key pressed for 3 seconds.

The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

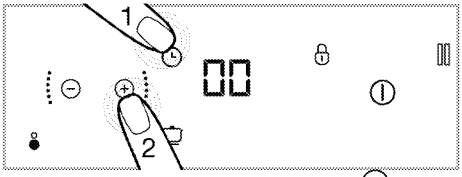
Timer function

This function makes it easier for you to cook. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
2. **"0"** symbol will appear on cooking zone displays.
3. Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
4. Touch "🕒" key to activate the timer.

"00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



5. Set the desired duration by touching "⊕" and "⊖" keys.

» Touch "🕒" to confirm the setting. If you do not touch "🕒", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

> The timer can only be set for the operating cooking zones.

> In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

> Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

Deactivating the timers

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning.
Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can turn the timer off earlier in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00" :

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "🕒" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until **"00"** is displayed on the relevant cooking zone display, decrease the value by touching the "⊕" and "⊖" keys.

2-Deactivating the timer by touching its key for about 3 seconds:

1. Touch "🕒" key of the relevant cooking zone for about 3 seconds; "🕒" will go off completely and the timer will be cancelled.

Automatic cooking function

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.

1. Warm keeping
2. Boiling
3. Frying

Activating the automatic cooking function without setting the timer

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the ""🍲"" key of the cooking zone on which you want to activate the automatic cooking function.
3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after the first touch. **" P "**and "⌣" symbol will appear on the display.
4. The relevant cooking zone will be activated at the boiling level after the second touch. **" P "**and"⌣⌣" symbol will appear on the display.
5. The relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. **" P "**and"⌣⌣⌣" symbol will appear on the display.

» The cooking zone will start to operate at the set automatic cooking level.

Activating the automatic cooking function by setting the timer

1. Select the desired automatic cooking level by touching the ""⏲"" key of the relevant cooking zone.
2. Touch "🕒" key to activate the timer.

» **"00"** and "🕒" symbols will light on the cooking zone display.

3. Set the desired duration by touching the "⊖" / "⊕" keys.

» The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.

» Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Deactivating the automatic cooking function

1. You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the ""⏻"" key to cancel the automatic cooking function.
2. If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the "⊖" / "⊕" keys. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

Using the Move function

This function makes switching quickly to different cooking levels easier for you by changing the cooking level through pan movement without entering the control panel. Therefore, you do not have to increase or decrease the temperature every time.

ⓘ	For the Move function to be enabled, pan size should cover one or two cooking zones.

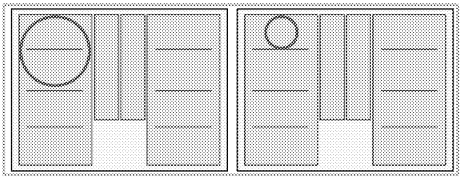
To activate the “Move” function:

1. Touch "⏻" to turn on the hob.
2. Place your pan on the left or right cooking zone, according to the desired starting level, ensuring that it covers both cooking zones.
3. Touch "⧉" twice.

» "⧉" and "⇕" will turn on, indicating that the “move” function has been enabled. You just need to slide the pan on the cooking zone for the desired cooking level. This function allows you to quickly switch between 3 cooking zones:

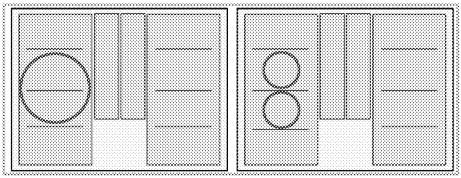
- **Level 3 (Keep warm):** If you place your pan on the rearmost two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 3.

Level 3



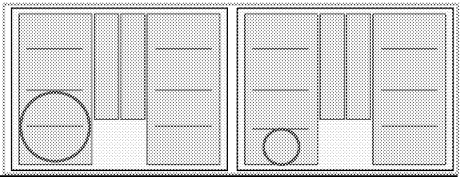
- **Level 8 (Boiling):** If you place your pan on the middle two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 9.

Level 8



- **Level 15 (Frying):** If you place your pan on the front two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 15.

Level 15



ⓘ	When using the “Move” function, the timer cannot be set for the cooking zones.
ⓘ	If there is a pan on the relevant auxiliary cooking zone, the “Move” function cannot be used.
ⓘ	If the pan you are using covers three cooking zones, the “Move” function will be cancelled.

Stop function

You can stop all functions **(except for the timer)** operating on the hob by means of this function.

ⓘ	If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.

1. Touch the "⏻" key when your hob is operating.

All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.

2. Touch "⏻" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

When the stop key is pressed, "⏻" symbol will appear on the displays of the cooking zones which were active before this key is pressed.

Using the induction cooking zones safely and effectively

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

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

Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time limits

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see, Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Rapid Heating	10 minutes
P1	5
P2	2
P3	1

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system will turn off the hob by disconnecting the power automatically.
Meanwhile, **"E"** or **"F"** will be displayed.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

Noisy operation

Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Sound becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the cooking pot can cause noise.

- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty cooking pot is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electronic system can be heard.

Error messages

Table-2: Error codes and error causes

Error cause	Indicator
Hob is overheated	**"H"** symbol blinks
No saucepan suitable for the cooking zone	"□" and "□" or "□" symbol lights up.
Pan/pot or another object on the touch control board	**"F"** symbol blinks
Bad pot	**F1** symbol lights up.
Empty pot	**F2** symbol lights up.
Max. working time	**F3** symbol lights up.
Fixed NTC	**F4** symbol lights up.
NTC open short	**F5** symbol lights up.
Over heat	**F6** symbol lights up.
Hardware or fan broken	**EH** symbol lights up.
User Interface communication problem	**EC** symbol lights up.
User Interface – Main board communication problem	**EI** symbol lights up.
x:** "1,2,..,9"	

For more information about the descriptions of error messages that may appear on the touch control panel, please refer to Table 2. If Fx,Ex or EH errors cannot be corrected, please call the authorised service agent.

If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.

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.

6 Maintenance and care

General information

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

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

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

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

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

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

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface (vitroceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

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

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

" " and " " or " " symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> Check if there is a pot on the cooking zone.
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> Allow them to cool down.

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> You may set a new cooking time or finish cooking.
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

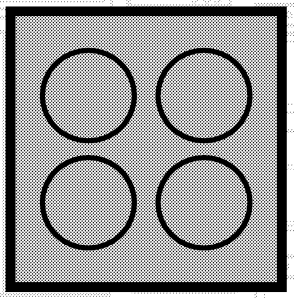
The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.

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

Table de cuisson encastrables

Manuel de l'utilisateur



FR

beko

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles
Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.

Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

Avertissement de risque de choc électrique.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces brûlantes.

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

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale....4
Sécurité électrique....4
Sécurité du produit....5
Utilisation prévue....7
Sécurité des enfants....7
Mise au rebut de l'ancien appareil....8
Elimination des emballages....8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble....9
Caractéristiques techniques....9

3 Installation 10

Avant l'installation....10
Installation et branchement....10
Déplacement ultérieur....13

4 Préparation 14

Conseils pour faire des économies d'énergie 14
Première utilisation.... 14
Premier nettoyage de l'appareil.... 14

5 Utilisation de la table de cuisson 15

Généralités concernant la cuisson.... 15
Utilisation des tables de cuisson.... 16
Bandeau de commande.... 17

6 Maintenance et entretien 25

Généralités 25
Nettoyage du brûleur.... 25

7 Recherche et résolution des pannes 26

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.
  Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien

agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- AVERTISSEMENT : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à

induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson, page 15* , sélection des casseroles.

- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- ATTENTION : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).
Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

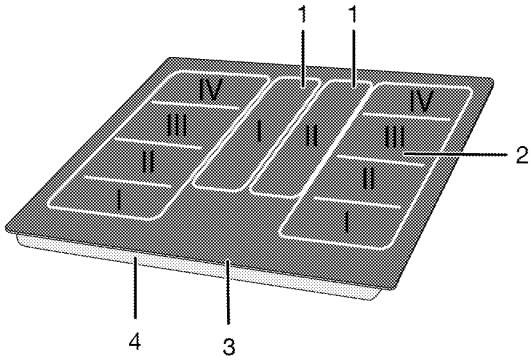
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



1	Foyer de cuisson auxiliaire à induction	3	Surface vitrocéramique
2	Plaque de cuisson à induction	4	Fond

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	**1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz**
Consommation d'énergie totale	max. 7400 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	**55 mm/770 mm/510 mm**
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Brûleurs	
Gauche I-II-III-IV	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	92,7 x 200 mm
Puissance	900/1800 W
Centre I-II	**Foyer de cuisson auxiliaire à induction**
Dimension	92,7 x 200 mm
Puissance	900/1800 W
Droite I-II-III-IV	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	92,7 x 200 mm
Puissance	900/1800 W

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

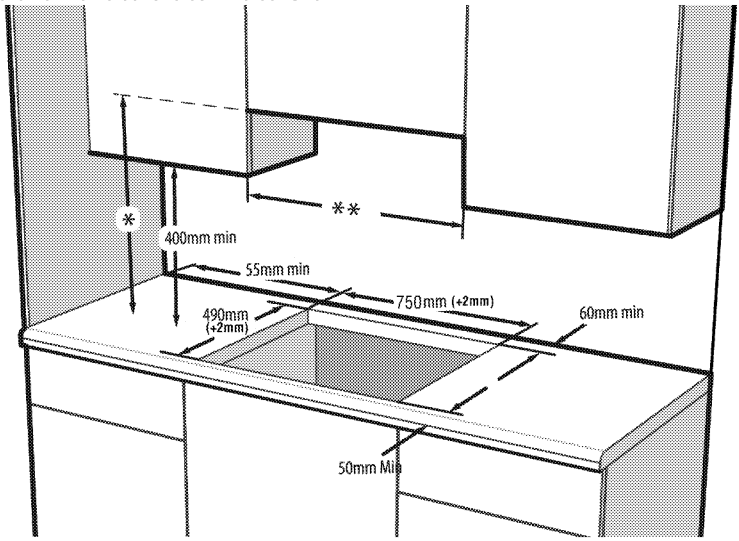
DANGER:
Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

DANGER:
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur

** La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants. Cela peut briser la surface vitrocéramique !

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

DANGER:
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

DANGER:
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.
Vous risqueriez un choc électrique !

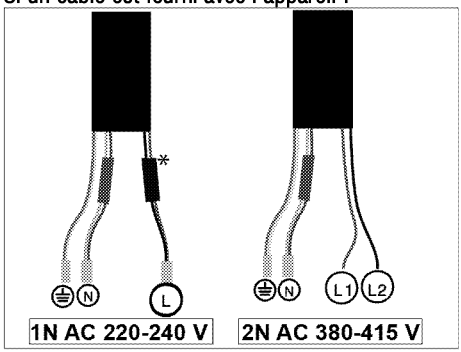
Raccordement du câble d'alimentation

Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



* (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

2. **Pour une connexion monophasée,** branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

» ou

- Câble Gris/noir = L (phase)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

3. **Pour une connexion biphasée,** branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
- Câble marron = L1 ou L2 (phase 1 ou phase 2)

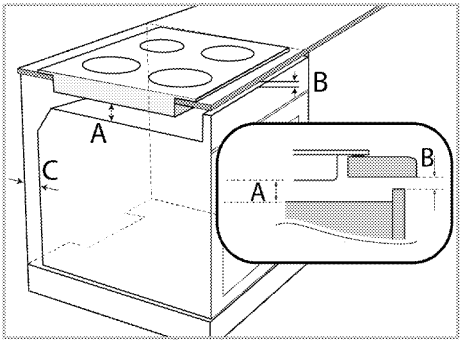
- Câble noir = L2 ou L1 (phase 2 ou phase 1)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

» ou

- Câble noir = L1 (phase 1)
- Câble gris = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

Installation des produits

Si le four est en bas:



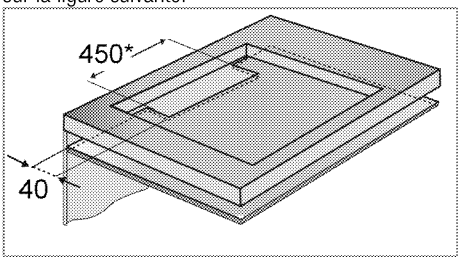
A min.15 mm

B min.2 mm

C 20 mm

Si le tableau est en bas:

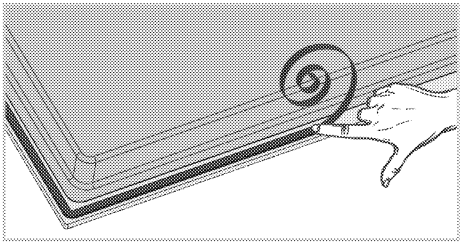
Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d au à larrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.



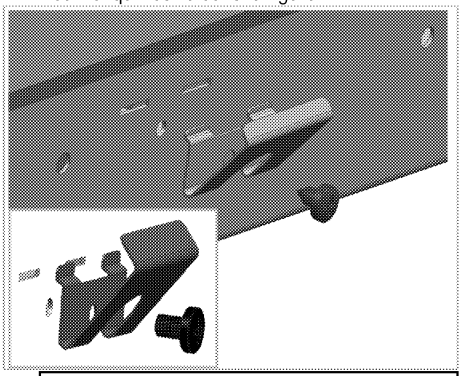
* min.

Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèllement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre le produit et le plan de travail.

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Retournez la table de cuission et placez la sur une surface plane.
3. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquer le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage autour de la table de cuisson comme présenté dans l'illustration suivante, en s'assurant qu'il reste 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



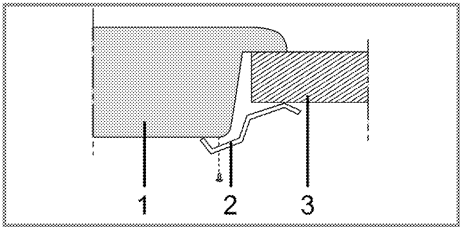
4. Fixez les ressorts de montage en les insérant et en les vissant à travers les orifices du boîtier inférieur tel qu'illustré dans la figure.



Pour certains modèles, votre produit peut être livré avec les ressorts de montage déjà installés.

Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle.

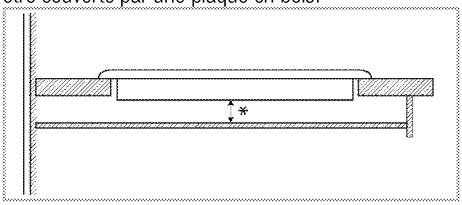
5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
6. Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie avant du produit tel qu'illustré dans la figure.



1 Table de cuisson
2 Colliers de serrage de l'installation
3 Plan de travail

Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installé un four encastré.

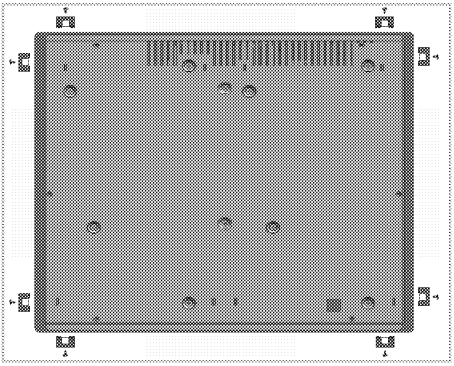
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)

L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



DANGER:

La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

DANGER:

La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle.

Vérification finale

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

5 Utilisation de la table de cuisson

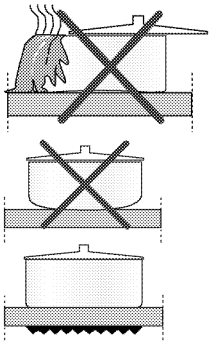
Généralités concernant la cuisson

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, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
  Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
  Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.
  Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.

N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.
Testez vos casseroles

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si "⊡" et "⊡" ou "⊔" ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en

céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "" et "" ou "" clignotent en alternance.

Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti- adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.
Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson.
Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

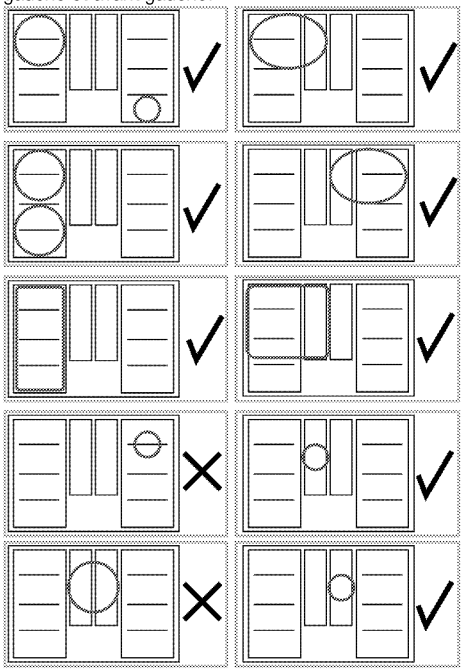
Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

Zones de cuisson éclairées(Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les zones de cuisson sur la table de cuisson seront éclairées. Les zones de cuisson n'apparaîtront pas lorsque la table de cuisson est en position hors service ou veille. Si vous mettez la table de cuisson en service, l'éclairage qui indique les zones de cuisson devrait apparaître.

Utilisation de poêles dans la grande zone de cuisson

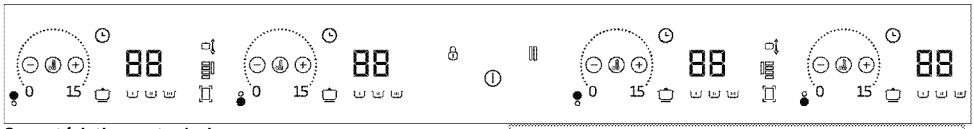
La poêle que vous utilisez devrait couvrir les deux centres de la grande zone de cuisson. N'utilisez pas la zone de cuisson de manière différente. Vous pouvez utiliser la grande zone de cuisson en combinant les zones pour les poêles de grand diamètre. Vous pouvez utiliser la grande zone de cuisson de deux manières différentes, en l'occurrence dans les zones arrière gauche et avant gauche.



Utilisation des tables de cuisson

DANGER:
Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.
Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques

Zone de réglage (pour le niveau de température)

Touche Marche/Arrêt

Touche Verrouillage des touches

Touche Activation / Désactivation de la minuterie

Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (Booster)

Touche de cuisson automatique

Touche Arrêt

Touche de sélection du foyer à grande surface **(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

Touche Plus (+) de la minuterie

Touche Moins (-) de la minuterie

Affichage de la zone de cuisson active

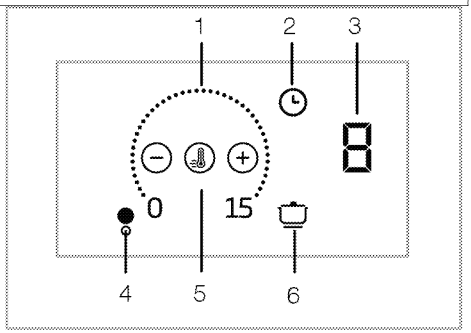
Symbole de la fonction “Move”

Hob to Hood symbole (Hob to Hood symbol) *

Symbole Wifi *

***(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

Les schémas et représentations ont uniquement une visée informative. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.



1 Zone de réglage
2 Touche Minuterie
3 Écran du foyer
4 Symbole du foyer (*)
5 Touche de chauffage rapide
6 Touche de cuisson automatique
* (Varient en fonction du modèle de four.)

Cet appareil est contrôlé grâce à un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. Une surface humide et sale peut causer des problèmes de fonctionnement.

Mise en marche de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" du panneau de commande.

La table de cuisson est prête pour emploi.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche (Touche "🔒") pendant longtemps, le produit s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" du panneau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

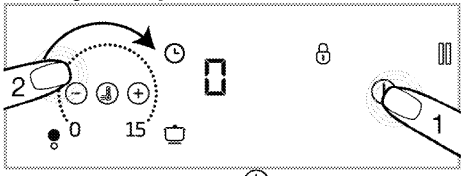
Les symboles **"H"** ou **"h"** qui s'affichent à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole **"H"** qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir une petite portion de nourriture au chaud. Ce symbole passera ensuite à **"h"** pour indiquer une chaleur moindre.

Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "⏻" pour mettre la table de cuisson en marche.

» Le symbole **"0"** sur le foyer s'affiche.

2. Touchez la zone de réglage du foyer que vous souhaitez allumer et faites glisser votre doigt à travers la zone.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Réglage du niveau de température

En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre **« 0 »** et **« 15 »**.

Les zones de cuisson auxiliaires peuvent s'utiliser seules pour cuisiner. Pour faire cela, pour la zone de cuisson auxiliaire gauche, réglez le niveau de température de la zone de cuisson arrière gauche ; pour la zone de cuisson auxiliaire droite, réglez le niveau de température de la zone de cuisson arrière droite.

Arrêt des foyers :

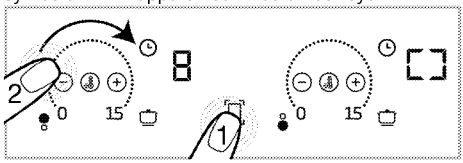
Un foyer sélectionné peut être arrêté de 2 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**
   Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à **"0"**.
2. **En utilisant la fonction arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**
   Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur **« 0 »** ou **« 00 »** s'affiche sur tous les écrans. Le symbole "🕒" disparaît de l'écran de la table de cuisson.
   Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Allumage du foyer à grande surface (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface

» **0** s'affiche sur l'écran du foyer arrière gauche et le symbole "⛶" apparaît sur l 'écran du foyer.



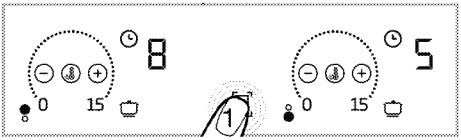
3. En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre **0** et **15**.

» Vous pouvez modifier le niveau de température sur la zone de réglage des deux foyers.

Les foyers à grande surface gauches sont donnés à titre d'exemple. S'il existe également un foyer à grande surface sur le côté droit de la plaque de cuisson, les mêmes instructions s'appliquent au dit foyer.

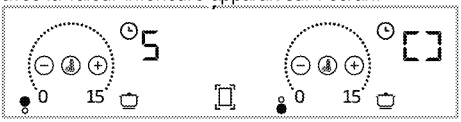
Allumage du foyer à grande surface pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent, vous pouvez réunir les deux foyers en activant le foyer à grande surface. Avec les mêmes valeurs, vous pouvez ainsi utiliser un plus large foyer.



1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface pendant qu'un ou les deux foyers gauches sont en marche.

» La plus petite valeur de température du foyer que vous avez précédemment sélectionnée apparaît sur l'écran du foyer arrière gauche. S'il y a une durée de minuterie définie, la valeur de la minuterie du foyer avec la valeur inférieure apparaît sur l'écran.



» Pour modifier la valeur de la température par la suite, réglez la température désirée sur la zone de réglage des deux foyers.

Si vous appuyez sur la touche foyer à grande surface pendant que le foyer à grande surface est actif, les foyers se séparent et s'éteignent.

Arrêt du foyer à grande surface : (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Il est possible d'arrêter le foyer à grande surface de 3 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**

Vous pouvez arrêter le foyer à grande surface en ramenant le niveau de température à « 0 ».

2. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer à grande surface**

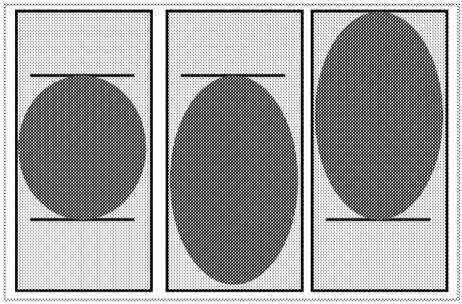
Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer à grande surface. **0** s'affichera à l'écran du foyer gauche et **00** s'affichera à l'écran de la minuterie. La lumière de la touche "⏲" située sur l'écran du foyer arrière gauche s'éteint.

3. **En appuyant sur le symbole du foyer à grande surface pendant 3 secondes**

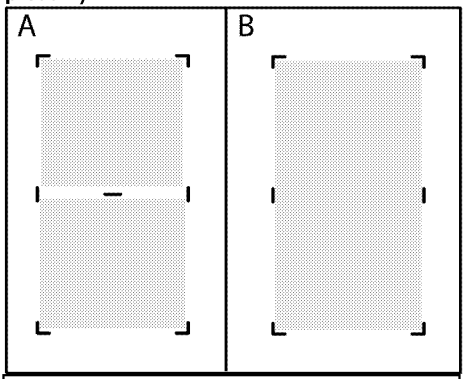
Si vous appuyez sur le foyer à grande surface pendant 3 secondes, il s'éteindra

Mode « Autoflexi » (activation automatique du foyer de cuisson à grande surface)

Si la casserole est placée sur les foyers de cuisson comme indiqué ci-dessous, **« flexi »** (foyer de cuisson à grande surface) sera automatiquement activé.
Cliquez une fois sur "⊡" pour quitter ce mode.



Modèles avec éclairé autour des zones de cuisson: (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



Lorsque les deux zones de cuisson séparées (illustrées à la figure A) sont combinées pour former une zone de cuisson à grande surface illustrée à la figure B, le voyant de séparation doit s'éteindre. Lorsque la zone de cuisson à grande surface est séparée en deux zones de cuisson séparées, le voyant de séparation doit être allumé.

Réglage de la fonction BOOSTER (intensité élevée)

Vous pouvez utiliser la fonction booster pour atteindre la puissance de chaleur maximale. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour une cuisson de longue durée. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans tous les foyers. Lorsque le temps de réglage du booster (voir le tableau des valeurs de fonctionnement limites) est écoulé, le foyer s'éteint.

Pour sélectionner directement le booster :

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche "🌡".

Le foyer activé fonctionne à la puissance maximale et le symbole animé du booster "≡" apparaît sur l'écran du foyer.
» Lorsque le temps de réglage du booster (voir le tableau des valeurs de fonctionnement limites) est écoulé, le foyer s'éteint.

Pour sélectionner la fonction Booster lorsque le foyer est actif :

1. Pendant que la table de cuisson est en service et que la zone de cuisson respective est active, toucher « "⏻" ».

> Le booster peut uniquement être activé dans une des zones du même côté (gauche ou droite). Si une des zones de cuisson du même côté fonctionne à un certain niveau de température, le booster ne peut pas être réglée pour l'autre zone de cuisson du même côté. Pendant que la grande zone de cuisson est active, le booster ne peut pas être réglé pour ces zones de cuisson.

2. Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront sur l'écran des foyers concernés Une fois la durée du Booster écoulée, le foyer passe au niveau de température paramétré et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

Pour arrêter la fonction Booster (intensité élevée) avant l'échéance :

Le fait d'appuyer sur la touche "⏻" vous permet de désactiver le booster à tout moment.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement **pendant que la plaque de cuisson est en marche**.

Activation du Verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche "🔒" pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande.

Si une touche est actionnée lorsque le verrouillage des touches est activé, le voyant de la touche "🔒" clignote.

> Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement en mode marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche "⏻" est fonctionnelle. Lorsque vous appuyez sur une autre touche, le voyant de la touche "🔒" clignotera pour vous indiquer que le verrouillage des touches est activé.
> Si vous éteignez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches doit être désactivé pour rallumer la table de cuisson.

Désactivation du Verrouillage des touches

1. Maintenez votre doigt sur la touche "🔒" pendant 3 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche "🔒" s'éteint et le panneau de commande est déverrouillé.

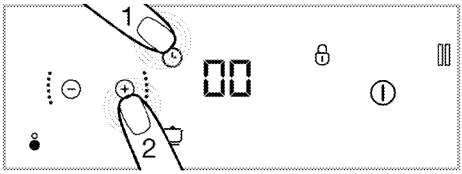
Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée préalablement programmée.

Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Le symbole **"0"** apparaît sur les écrans du foyer.
3. Augmentez le niveau du foyer que vous souhaitez mettre en marche.
4. Appuyez sur la touche "🕒" pour activer la minuterie.

le symbole **"00"** apparaît sur l'écran du foyer concerné.



5. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches "⊕" et "⊖".

» Appuyez sur "🕒" pour confirmer le réglage. Si vous n'appuyez pas sur "🕒", le réglage s'annule automatiquement en quelques secondes.

> La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.

Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

Désactivation des minuteries

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température paramétrée jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :

1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à « 00 » :

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "⏲" pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.
3. Diminuez la valeur en appuyant sur les touches "⊕" et "⊖" jusqu'à ce que **"00"** s'affiche sur l'écran du foyer concerné.

2- Arrêt de la minuterie en appuyant pendant environ 3 secondes sur la touche Minuterie :

1. Appuyez sur la touche "⏲" du foyer concerné pendant environ 3 secondes ; "⏲" va complètement se désactiver et la minuterie sera annulée.

Fonction de cuisson automatique

Cette fonction vous permet de cuisiner rapidement à 3 niveaux différents.

1. Maintien au chaud
2. Ébullition
3. Friture

Activation de la fonction de cuisson automatique sans réglage de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche ""🍲"" du foyer sur lequel vous souhaitez activer la fonction de cuisson automatique.
3. Le foyer concerné s'allume au niveau maintien au chaud lorsque vous appuyez la première fois. Le symbole **" P "**et "⎍" s'affichent sur l'écran.
4. Le foyer concerné s'allume au niveau ébullition lorsque vous appuyez pour la seconde fois. Le symbole **" P "**et"⎍" s'affichent sur l'écran.
5. Le foyer concerné s'allume au niveau friture lorsque vous appuyez pour la troisième fois. Le symbole **" P "**et"⎍" s'affichent sur l'écran.

» Le foyer fonctionne alors au niveau de cuisson automatique défini.

Activation de la fonction de cuisson automatique en réglant la minuterie

1. Sélectionnez le niveau de cuisson automatique souhaité en appuyant sur la touche ""🍲"" du foyer concerné.
2. Appuyez sur la touche "⏲" pour activer la minuterie.

» Les symboles **« 00 »** et "⏲" s'affichent sur l'écran du foyer.

3. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches "⊖" / "⊕".

» Le foyer continue de fonctionner au niveau de cuisson automatique défini pendant la durée choisie.

» Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Désactivation de la fonction de cuisson automatique

1. Vous pouvez désactiver complètement le foyer concerné en appuyant sur la touche ""⏻"" pour annuler la fonction de cuisson automatique.
2. Si vous souhaitez que la zone de cuisson fonctionne à un certain niveau, et souhaitez désactiver la fonction de cuisson automatique, réglez le niveau de température désiré en appuyant sur les touches "⊖"/"⊕". Le foyer continue de fonctionner à la température définie. Si la minuterie a été préalablement réglée, le temps de cuisson défini ne s'annule pas et la cuisson se poursuit à la température définie.

Utilisation de la fonction de déplacement

Cette fonction vous facilite la commutation rapide à des niveaux de cuisson différents en changeant le niveau de cuisson par un déplacement de la poêle sans passer par le panneau de commande. C'est pourquoi, vous ne devez pas augmenter ou diminuer la température à chaque fois.

Pour que la fonction Déplacer soit activée, la taille de la poêle ne doit pas couvrir une ou deux zones de cuisson.

Pour activer la fonction « Déplacement » :

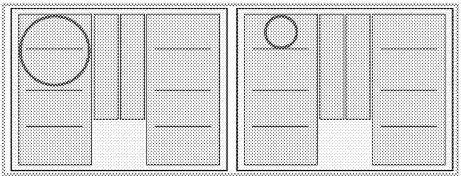
1. Toucher "⏻" pour mettre la table de cuisson en service.

2. Placer la poêle sur la zone de cuisson gauche ou droite, conformément au niveau de démarrage souhaité, en s'assurant qu'elle couvre les deux zones de cuisson.
3. Toucher "⊡" deux fois.

» "⊡" et "⇳" s'allumeront, indiquant que la fonction de « déplacement » a été activée. Il suffit de glisser la poêle sur la zone de cuisson pour le niveau de cuisson désiré. Cette fonction vous permet de commuter rapidement entre les 3 zones de cuisson.

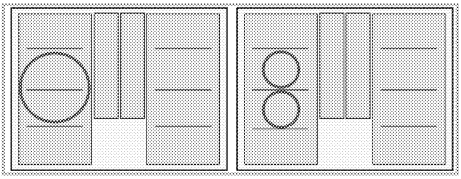
- **Niveau 3 (maintien au chaud) :** Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson arrière à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 3.

Niveau 3



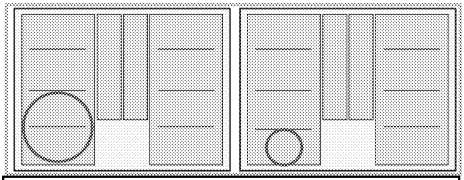
- **Niveau 8 (bouillir) :** Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson centrales à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 9.

Niveau 8



- **Niveau 15 (frire) :** Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson avant à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 15.

Niveau 15



Lors de l'utilisation de la fonction « Déplacement », la minuterie ne peut pas être réglée pour les zones de cuisson.

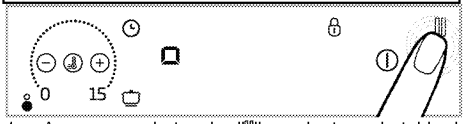
S'il y a une poêle sur la zone de cuisson auxiliaire correspondante, il n'est pas possible d'utiliser la fonction « Déplacement ».

Si la poêle que vous utilisez couvre trois zones de cuisson, la fonction « Déplacement » sera annulée.

Fonction Arrêt

Cette fonction vous permet d'arrêter toutes les fonctions en cours d'utilisation **(excepté la minuterie)**.

Si la minuterie est programmée pour n'importe quel foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.



1. Appuyez sur la touche "⏻" pendant que la table de cuisson fonctionne.

Tous les foyers actifs continuent de fonctionner au niveau minimum.

2. Appuyez à nouveau sur la touche "⏻" pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

Lorsque vous appuyez sur la touche arrêt, le symbole "⊡" apparaît sur les écrans des foyers qui étaient actifs avant d'appuyer sur cette touche.

Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

Principes de fonctionnement : La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

Votre table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité d'utilisation maximale.

Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm. Grâce à sa fonction induction, chaque foyer détecte automatiquement l'ustensile posé au-dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'affichage de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionnée. La durée de fonctionnement maximale s'applique à ce niveau de température.

Le foyer peut être remis en marche par l'utilisateur après s'être arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Chaleur rapide	10 minutes
P1	5
P2	2
P3	1

Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est équipée de certains capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les phénomènes suivants sont observés :

- Le foyer actif peut s'éteindre.
- Le niveau sélectionné baisse. Toutefois, le voyant peut ne pas signaler cet état.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de l'ustensile et se verse sur le panneau de commande, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique.

À ce moment là **« E »** ou **« F »** s'affiche à l'écran.

Réglage précis de la puissance

La table de cuisson à induction déclenche immédiatement l'activation des commandes, caractéristique de ses principes de fonctionnement. Elle peut modifier très rapidement ses paramètres de puissance électrique. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc.), de déborder même s'il était sur le point de le faire.

Fonctionnement bruyant

La table de cuisson à induction peut émettre de petits bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fait normaux.

- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une marmite peut générer des bruits.
- À de faibles niveaux de température, les signaux sonores d'activation ou désactivation peuvent être émis à intervalles réguliers, bruits propres au bon fonctionnement de la table de cuisson.
- Faire chauffer une marmite vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou y mettez un repas, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

Messages d'erreur

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

Sources d'erreur	Écran d'affichage
Surchauffe de la table de cuisson	**"H"** clignote
La poêle ne convient pas au foyer de cuisson	"▯" et "▯" ou "⊔" s'allume.
Poêle/casserole ou autre objet sur le bandeau de commande tactile	**« F »** clignote
Casserole inadaptée	**F1** s'allume
Casserole vide	**F2** s'allume
Temps de fonctionnement maximal	**F3** s'allume
Capteur de température fixe (NTC fixe)	**F4** s'allume
Capteur de température ouverture courte (NTC ouverture courte)	**F5** s'allume
Surchauffe	**F6** s'allume
Erreur de matériel électronique ou de ventilateur	**EH** s'allume
Erreur de communication entre les cartes d'interface utilisateur	**EC** s'allume
Erreur de communication entre la carte d'interface utilisateur et la carte mère	**EI** s'allume
x:** « 1,2,..,9 »	

Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2. Si les erreurs Fx et Ex demeurent non-corrigées, contactez le service d'entretien agréé.

Si la surface du bandeau de commande tactile a reçu de la vapeur, le système de commande entier se désactivera ; vous entendrez un signal sonore et le symbole « E » clignote.

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 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

DANGER:
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

DANGER:
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du brûleur

Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.
Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.
Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.
Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

Le symbole "" et "" ou "" s'affiche sur l'écran du foyer.

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffées. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> Enlevez l'objet sur le bandeau.

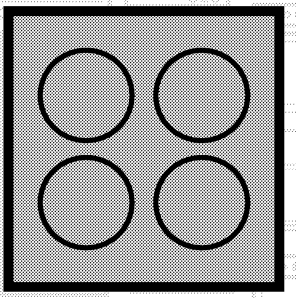
Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.

Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Piano cottura incassato

Manuale utente



IT

beko

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,
Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.
Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli
In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:

Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.

Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.

Avvertenza per shock elettrico.

Avvertenza per rischio di incendio.

Avvertenza per superfici calde.

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

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale....4
Sicurezza elettrica....4
Sicurezza del prodotto....5
Uso previsto....7
Sicurezza dei bambini....7
Smaltimento di vecchi prodotti....7
Smaltimento del materiale di imballaggio....7

2 Informazioni generali 8

Panoramica....8
Specifiche tecniche....8

3 Installazione 9

Prima della installazione....9
Installazione e collegamento....9
Smaltimento di vecchi prodotti....12

4 Preparazioni 13

Consigli per il risparmio energetico....13
Uso iniziale....13
Prima pulizia del prodotto....13

5 Come utilizzare il piano cottura 14

Informazioni generali sulla cottura....14
Uso del piano cottura....15
Pannello di controllo....16

6 Manutenzione e cura 24

Informazioni generali....24
Pulizia del piano cottura....24

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 25

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti.
  I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo.
  I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in

"Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- AVVERTENZA: Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.

- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- AVVERTENZA: La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- ATTENZIONE: Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- AVVERTENZA: Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.

- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con il relativo comando e non fare affidamento sul rilevatore della padella.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare caldi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Pertanto, assicurarsi che la superficie del forno e il fondo delle padelle siano sempre asciutti.
- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Vedere. *Informazioni generali sulla cottura, pagina 14* , Scelta delle padelle.
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- AVVERTENZA: Utilizzare solo le protezioni del piano cottura

progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- ATTENZIONE: Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

Sicurezza dei bambini

- AVVERTENZA: Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).
Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

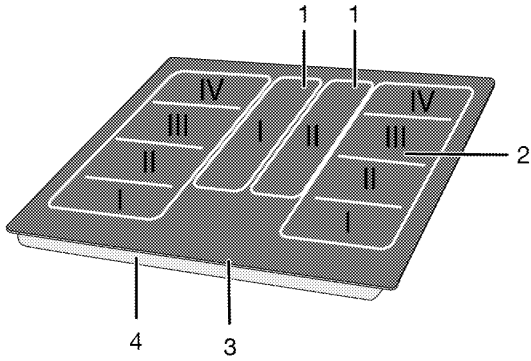
Conformità alla Direttiva RoHS:
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

2 Informazioni generali

Panoramica



1 Zona di cottura a induzione ausiliaria
2 Piastra di cottura ad induzione
3 Superficie in vetroceramica
4 Coperchio base

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	**1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz**
Consumo energetico totale	max. 7400 W
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	**55 mm/770 mm/510 mm**
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Bruciatori	
Sinistra I-II-III-IV	**Piastra di cottura ad induzione**
Dimensione	92,7 x 200 mm
Energia	900/1800 W
Centrale I-II	**Zona di cottura a induzione ausiliaria**
Dimensione	92,7 x 200 mm
Energia	900/1800 W
Destra I-II-III-IV	**Piastra di cottura ad induzione**
Dimensione	92,7 x 200 mm
Energia	900/1800 W

Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.

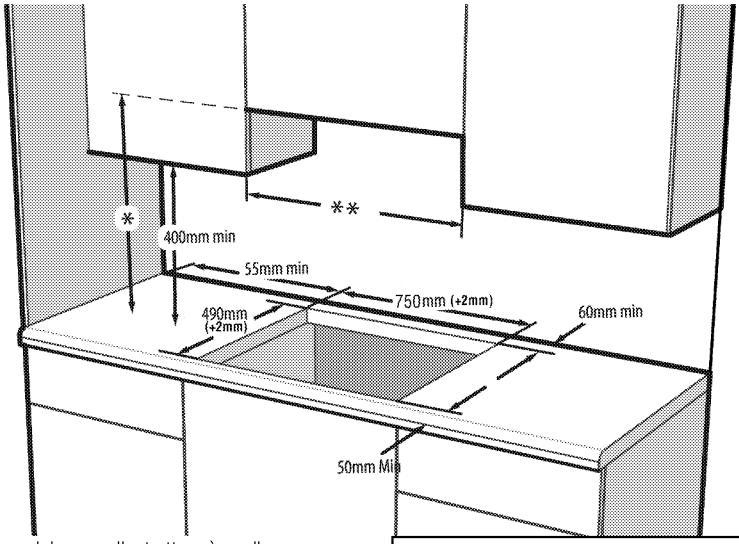
PERICOLO:
Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

PERICOLO:
Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.
Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Si può usare anche in posizione free standing. Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- (*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione (min 650 mm).
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni della installazione.



* L'altezza minima per l'estrattore è quella consigliata nel relativo manuale di istruzioni.

** La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.

Non installare il piano cottura su collocazioin con bordi o angoli taglienti.
C'è il rischio di rottura della superficie in vetroceramica!

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche

tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

PERICOLO:
L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione.
Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

PERICOLO:
Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. L'etichetta con il tipo è sull'alloggiamento posteriore dell'unità.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".

PERICOLO:
Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete.
C'è il rischio di shock elettrico!

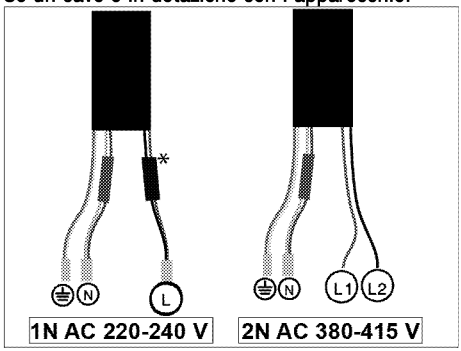
Collegamento del cavo di alimentazione

Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

1. Se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, deve essere collegata un'unità di disconnessione con almeno 3 mm di distanza di contatto (fusibili, interruttori interruttori di sicurezza della linea, contattori) e tutti i poli di questa disconnessione devono essere vicini (ma non sopra) all'apparecchio secondo le direttive IEE. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.

Si consiglia una protezione aggiuntiva da parte di un interruttore di circuito per la corrente residua.

Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:



* (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

2. **Per il collegamento a fase singola,** collegare i cavi come indicato di seguito:
- Cavo marrone/nero = L (Fase)
- Cavo blu/grigio = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) ⏚ (messa a terra)

» o

- Cavo grigio/nero = L (Fase)
- Cavo blu/marrone = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) ⏚ (messa a terra)

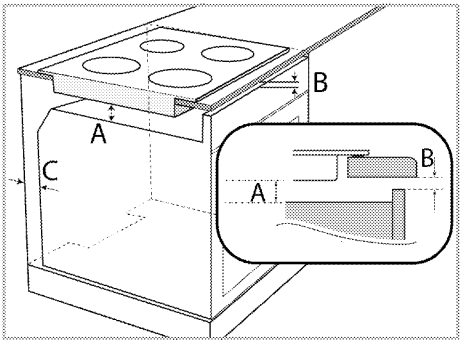
3. **Per il collegamento a due fasi,** collegare i cavi come indicato di seguito:
- Cavo marrone = L1 o L2 (Fase 1 o Fase 2)
- Cavo nero = L2 o L1 (Fase 2 o Fase 1)
- Cavo blu/grigio = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) ⏚ (messa a terra)

» o

- Cavo nero = L1 (Fase 1)
- Cavo grigio = L2 (Fase 2)
- Cavo blu/marrone = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) ⏚ (messa a terra)

Installazione dell'unità

Se c'è un forno sotto



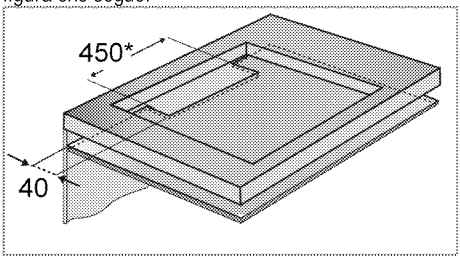
A min.15 mm

B min.2 mm

C 20 mm

Se c'è un tavolo sotto

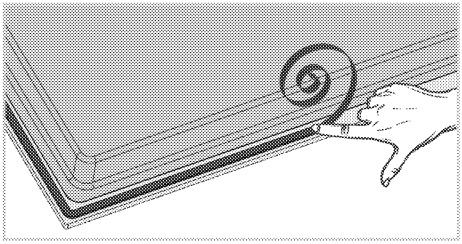
Bisogna lasciare unapertura di ventilazione di nella sezione posteriore del mobile come illustrato nella figura che segue.



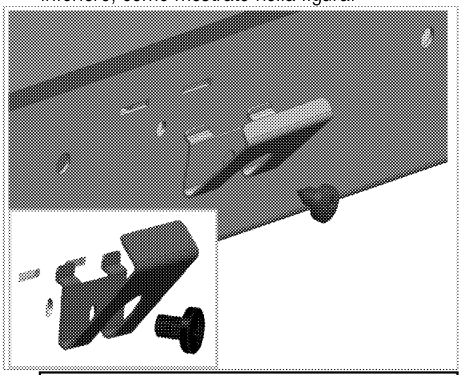
* min.

Durante l'installazione del piano cottura a induzione, mettere l'apparecchio in parallelo rispetto alla superficie di installazione. Inoltre applicare la guarnizione sigillante alle parti del piano cottura in contatto con il ripiano, come descritto sotto, per evitare che il liquido penetri tra l'unità e il ripiano.

1. Preparare la superficie del ripiano come mostrato nella figura.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piatta.
3. Al momento dell'installazione del piano cottura, applicare la guarnizione sigillante fornita nell'imballaggio attorno al piano cottura come mostrato nella figura seguente, controllando che rimanga 1-2 mm all'interno rispetto al bordo esterno del vetro.



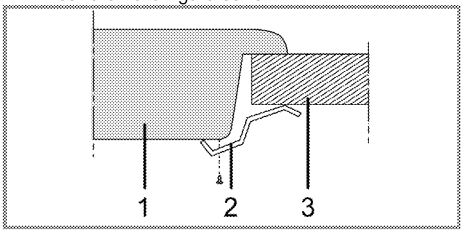
4. Fissare le molle di montaggio inserendole e avvitandole attraverso i fori sull'alloggiamento inferiore, come mostrato nella figura.



In alcuni modelli il prodotto potrebbe essere consegnato con le molle di montaggio già fissate.

Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

5. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
6. Quando il piano cottura è posizionato sul piano di lavoro, sarà facile montarlo con l'aiuto dei morsetti. Se le dimensioni del piano di lavoro non sono idonee, è possibile montare 2 morsetti di montaggio sul lato anteriore del prodotto, come mostrato nella figura sotto.



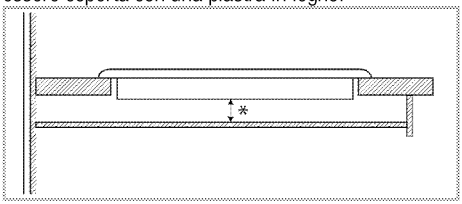
1 Piano cottura

2 Morsetto per l'installazione

3 Ripiano

Quando si installa il piano cottura su un alloggiamento, bisogna installare una mensola per separare l'alloggiamento dal piano cottura, come illustrato nella figura sopra. Questo non è necessario quando si installa su un forno incassato.

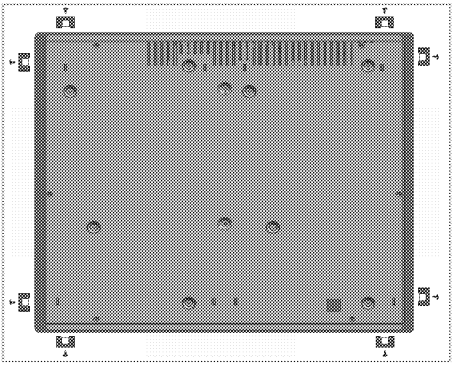
Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.



* min. 15 mm

Vista posteriore (fori di collegamento)

La posizione dei fori di collegamento mostrata nella figura sotto è schematica, potrebbe variare in base al modello di prodotto. Fissare in base ai fori di collegamento sul prodotto.



PERICOLO:

Eseguire i collegamento a fori diversi non è una buona pratica in termini di sicurezza poiché si può danneggiare il sistema a gas ed elettrico.

PERICOLO:

Il piano cottura contiene componenti che funzionano con gas ed elettricità. Per questo motivo il piano cottura deve essere fissato al piano di lavoro solo mediante i fori di fissaggio, utilizzando solo gli elementi di montaggio e le viti in dotazione e come indicato nel manuale. Altrimenti si presenta un pericolo per la sicurezza di vita e beni.

Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

Controllo finale

1. Funzionamento dell'apparecchio
2. Controllare le funzioni.

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.

Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Se non vi è coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.
- Prestare attenzione ad usare pentole dal fondo piatto quando si cucina coi piani di cottura elettrici.
  Pentole con fondi spessi forniscono una migliore conduzione del calore. Si possono ottenere risparmi energetici fino a 1/3.
- Contenitori e pentole devono essere compatibili con le zone di cottura. Il fondo di contenitori o pentole non deve essere più piccolo della piastra calda.
- Tenere puliti zone di cottura e fondo delle pentole. Lo sporco fa diminuire la conduzione del calore tra la zona di cottura e il fondo della pentola.

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto

La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.
Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

5 Come utilizzare il piano cottura

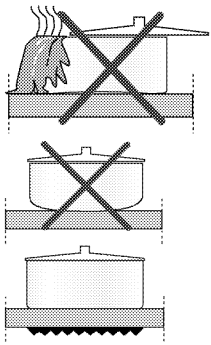
Informazioni generali sulla cottura

Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnere le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere contenitori in plastica e alluminio su di essa.
  Pulire immediatamente tutti i materiali sciolti sulla superficie.
  Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.
- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
- Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti.
  Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura.
  Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura, sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

Selezione pentole

- La superficie in vetroceramica è resistente al calore e non è influenzata da grosse differenze di temperatura.
- Non usare la superficie in vetroceramica per conservare gli alimenti o tagliarli.
- Usare solo padelle e pentole con fondi lavorati a macchina. Bordi taglienti provocano graffi sulla superficie.



Gli schizzi possono danneggiare la superficie in vetroceramica e provocare incendi.
Non usare contenitori con fondi concavi o convessi.

Usare solo padelle e pentole con fondi piatti. Essi assicurano un più facile trasferimento del calore.

Per i piani cottura ad induzione, usare solo contenitori adatti alla cottura ad induzione.
Test pentole
Usare i metodi che seguono per testare la compatibilità della pentola con il piano cottura ad induzione.

1. La pentola è compatibile se il fondo trattiene una calamita.
2. La pentola è compatibile se "⊡" e "⊡" o "⊔" non lampeggia quando si mette la pentola sulla zona di cottura e si avvia il piano cottura.

Si possono usare pentole in acciaio, teflon o alluminio con speciale fondo magnetico che contengano etichette o avvertenze indicanti che la pentola è compatibile con la cottura ad induzione. Non devono essere usati contenitori in vetro e ceramica, padelle e contenitori in acciaio inox con fondo in alluminio non magnetico.

Sistema di riconoscimento delle pentole
Nella cottura ad induzione, solo l'area coperta dal contenitore della zona di cottura pertinente riceve energia. Il fondo del contenitore è riconosciuto dal

sistema e solo questa zona è riscaldata automaticamente. La cottura si arresta se il contenitore per la cottura è sollevato dalla zona di cottura durante la cottura. La zona di cottura selezionata e il simbolo "0" e "0" o "0" lampeggiano in modo alternato.

Uso sicuro

Non selezionare livelli alti di riscaldamento quando si usa una pentola (teflon) antiaderente senza olio o con poco olio.

Non mettere oggetti metallici come forchette, coltelli o coperchi per pentole sul piano cottura poiché possono diventare caldi.

Non usare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai alimenti avvolti in fogli di alluminio sulla zona di cottura.

Se c'è un forno sotto al piano cottura e se è in funzione, i sensori del piano cottura possono diminuire il livello di cottura o spegnere il forno.

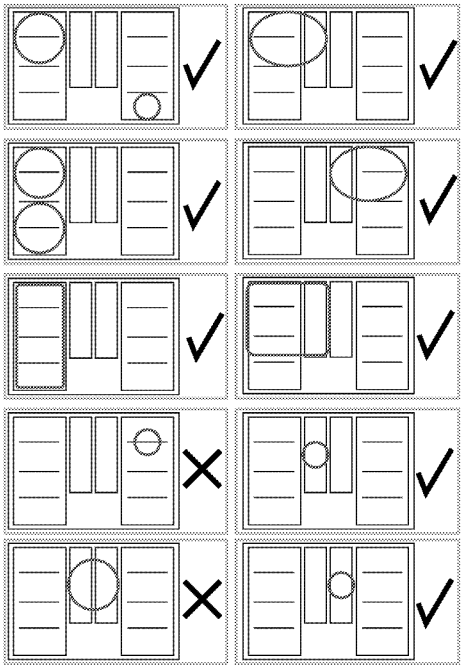
Quando il piano cottura è in funzione, tenere gli oggetti con proprietà magnetiche, come carte di credito o cassette, lontani dal piano cottura.

Aree di cottura illuminate(Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Le zone di cottura sul piano cottura saranno illuminate. Le zone di cottura non appariranno quando il piano cottura è in posizione spenta o di stand-by. Quando si accende il piano cottura dovrebbe apparire l'illuminazione che indica le aree di cottura.

Utilizzo di padelle sull'area di cottura di grandi dimensioni

La padella utilizzata deve coprire entrambe le parti centrali della zona di cottura di grandi dimensioni. Non usare la zona di cottura in maniera differente. È possibile utilizzare la zona di cottura combinandola per le padelle di ampio diametro. È possibile utilizzare la zona di cottura di grandi dimensioni in due modi diversi: nella zona posteriore sinistra e in quella anteriore sinistra.



Uso del piano cottura

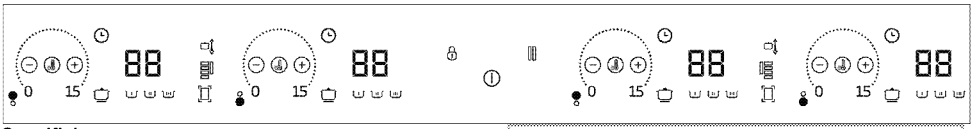
PERICOLO:

Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.

Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito.

In caso di danni alla superficie (per es. lesioni visibili), spegnere l'apparecchio immediatamente per minimizzare il rischio di shock elettrico.

Pannello di controllo



Specifiche

Area di impostazione (per livello temperatura)

Tasto accensione / spegnimento

Tasto blocco tasti

Tasto attivazione/disattivazione timer

Tasto di riscaldamento rapido/Tasto di impostazione alta potenza (Booster)

Tasto di cottura automatica

Tasto di arresto

Tasto di selezione zona di cottura grande **(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

Tasto di aumento livello timer

Tasto di diminuzione livello timer

Visualizzazione area di cottura attiva

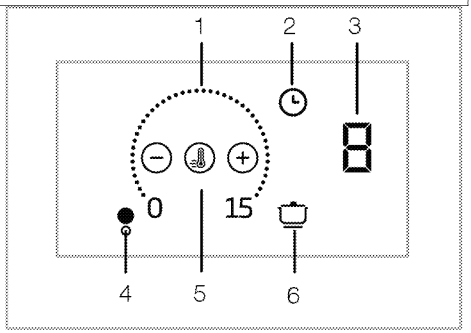
Simbolo della funzione "Move"

Simbolo di Hob to Hood (Hob to Hood symbol) *

Simbolo Wifi *

***(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**

Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. Le immagini e le funzioni reali possono variare a seconda del modello del piano cottura.



1 Area di impostazione
2 Tasto del timer
3 Display zona di cottura
4 Simbolo zona di cottura (*)
5 Tasto di riscaldamento rapido
6 Tasto di cottura automatica
* (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)

Questo apparecchio è controllato da un pannello di controllo touch. Ciascuna operazione eseguita sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale audio.

Tenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Superfici bagnate e sporche possono provocare problemi nel funzionamento.

Accensione del piano cottura

1. Toccare il tasto "⏻" sul pannello di controllo.

Il piano cottura è pronto per l'uso.

Se non si esegue alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

Quando un tasto (tasto "🔒") è premuto a lungo, l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.

Spegnimento del piano cottura

1. Toccare il tasto "⏻" sul pannello di controllo.

Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.

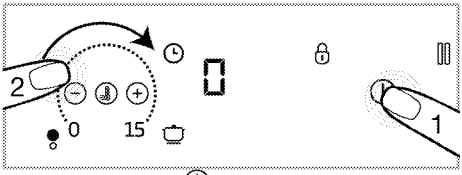
Se il simbolo **"H"** o **"h"** si accende sul display della zona di cottura quando il piano cottura è spento, vuol dire che quella zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

Indicatore calore residuo

Se il simbolo **"H"** è acceso sul display della zona di cottura, ciò indica che la zona di cottura è ancora calda e può essere usata per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Questo simbolo diventa presto **"h"** indicando una diminuzione del calore.

Quando l'alimentazione è tagliata, l'indicatore del calore residuo non si accende e non avvisa l'utente delle zone di cottura calde.

Accensione delle zone di cottura



1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.

» Simbolo **"0"** sui display della zona di cottura.

2. Toccare l'area di impostazione della zona di cottura che si desidera accendere e far scorrere il dito sull'area.

Se non si esegue alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

Impostazione del livello di temperatura

Toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito sull'area, regolare il livello di temperatura tra **"0"** e **"15"**.

Le zone di cottura ausiliarie possono cuocere per proprio conto. A tale scopo, per la zona di cottura sinistra ausiliaria è necessario impostare il livello di temperatura per la zona sinistra posteriore; per la zona di cottura destra ausiliaria è necessario impostare il livello di temperatura per la zona di cottura destra posteriore.

Spegnimento delle zone di cottura:

Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:

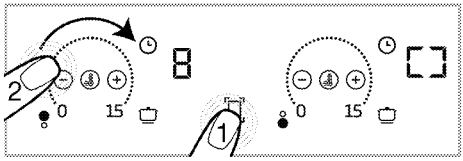
1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0".**
   Si può spegnere la zona di cottura facendo calare la temperatura fino al livello **"0"**.

2. **Usando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata**
   Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura collegata ad esso. **"0"** o **"00"** compaiono su tutti i display. Il simbolo "⏲" nel display del piano cottura scompare.
   Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un pulsante del pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

Accensione della zona di cottura grande (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione zona di cottura grande

» **0** si visualizza sul display della zona di cottura posteriore sinistra e "⛶" compare sul display della zona di cottura anteriore.



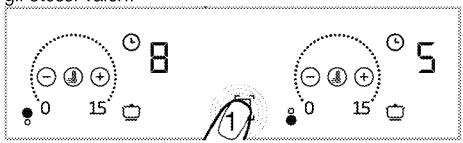
3. Toccando l'area di regolazione o facendo scorrere il dito sull'area, regolare il livello di temperatura tra **0** e **15**.

» Si può modificare il livello di temperatura sull'area di impostazione di entrambe le zone di cottura.

Le zone di cotture grandi di sinistra sono spiegate come esempio. Se c'è una zona di cottura grande anche sul lato destro del piano cottura, le stesse istruzioni si applicano alla suddetta zona di cottura.

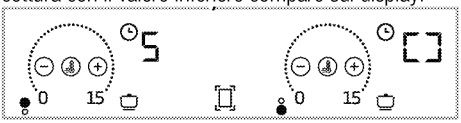
Accensione della zona di cottura grande quando una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Mentre una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione, è possibile combinare le zone di cottura attivando la zona di cottura grande. Così è possibile utilizzare una zona di cottura più grande con gli stessi valori.



1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura grande mentre una o entrambe le zone di cottura è/sono in funzione.

» Il valore di temperatura più basso delle zone di cottura selezionate in precedenza compare sul display della zona di cottura posteriore sinistra. Se c'è una durata con timer, il valore del timer per la zona di cottura con il valore inferiore compare sul display.



» Per modificare in seguito il valore della temperatura, impostare la temperatura desiderata sull'area di impostazione di entrambe le zone di cottura.

Se si tocca il tasto della zona di cottura grande mentre questa zona è attiva, le zone di cottura saranno separate e spente.

Spegnimento della zona di cottura grande: (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Una zona di cottura grande può essere spenta in 3 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0".**

Si può spegnere la zona di cottura grande facendo calare il livello di temperatura fino a "0".

2. **Usando lo spegnimento con l'opzione timer per la zona di cottura grande.**

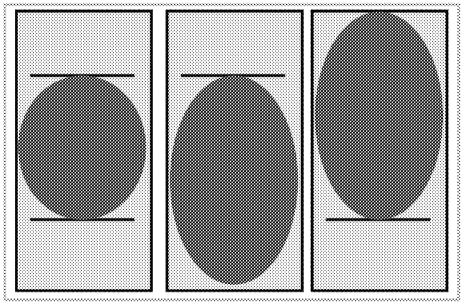
Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura grande. **0** compare sul display della zona di cottura di sinistra e **00** compare sul display del timer. La spia del tasto "⏲" sul display della zona di cottura posteriore sinistra si spegne.

3. **Toccando il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi**

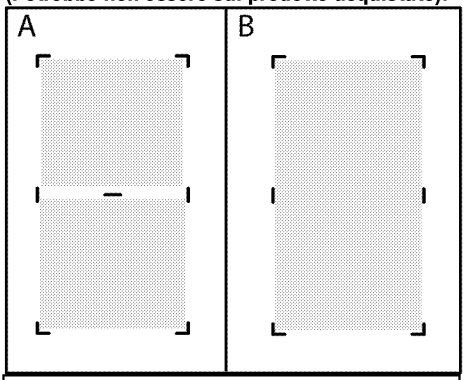
Se si tocca il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi, la zona di cottura si spegne.

Modalità "Autoflexi" (che consente la zona di cottura superficie ampia automatica)

Se la pentola viene posizionata sulle zone di cottura come mostrato sotto, verrà abilitata automaticamente la modalità **"flexi"**. Toccare "⊡" una volta per uscire da questa modalità.



Modelli con zone di cottura illuminate intorno: (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).



Quando le due zone di cottura separate sono mostrate nella figura B, la luce di separazione dovrebbe spegnersi. Quando l'ampia superficie di cottura viene nuovamente separata in due zone di cottura separate, la luce di separazione dovrebbe essere illuminata.

Impostazione potenza elevata (BOOSTER)

Per il riscaldamento alla massima potenza, si può usare la funzione Booster. Questa funzione, però, non è consigliata per un tempo di cottura lungo. La funzione Booster potrebbe non essere disponibile per tutte le zone di cottura. Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

Selezione diretta del Booster:

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto "🌡".

La zona di cottura che è stata attivata funziona con la potenza massima e il simbolo animato del Booster "≡" compare sul display della zona di cottura.

» Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

Selezione di Booster quando la zona di cottura è attiva:

1. Con il piano di cottura acceso e la rispettiva zona di cottura attiva, toccare "".

> Il booster può essere attivato soltanto in una delle zone sullo stesso lato (sinistro o destro). Se una delle zone di cottura sullo stesso lato sta funzionando a un certo livello di temperatura, il booster non può essere impostato per l'altra zona di cottura sullo stesso lato. Quando la zona di cottura di grandi dimensioni è attiva non è possibile impostare il booster per queste zone di cottura.

2. La zona di cottura selezionata funziona con la potenza massima e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo Booster è finito, la zona di cottura passa al livello di temperatura impostato e solo il valore di temperatura selezionato è visualizzato.

Disattivazione anticipata dell'impostazione potenza elevata (BOOSTER):

Toccare il tasto "" è possibile spegnere l'impostazione Booster in qualsiasi momento.

Blocco tasti

Si può attivare il blocco tasti per evitare di cambiare funzione per errore **quando il piano cottura è in funzione**.

Attivazione del blocco tasti

1. Toccare "" per 3 secondi per bloccare il pannello di controllo.

Se si preme un tasto quando il blocco tasti è attivo, la spia del tasto "" lampeggia.

> Si può attivare il blocco tasti solo in modalità di funzionamento. Quando il blocco tasti è attivo, solo il tasto "" funziona. Quando si tocca un altro tasto, la spia del tasto "" lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo.
> Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti deve essere disattivato per accendere di nuovo il piano cottura.

Disattivazione del blocco tasti

1. Tenere premuto il tasto "" per 3 secondi.

Il funzionamento sarà confermato con un segnale sonoro. La spia del tasto "" si spegne e il pannello di controllo è sbloccato.

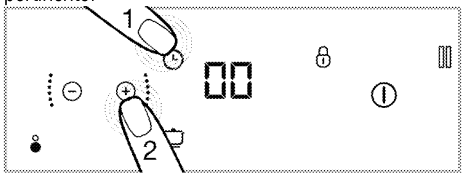
Funzione timer

Questa funzione consente di cucinare con maggiore facilità. Non sarà necessario supervisionare il piano cottura per l'intero periodo di cottura. La zona di cottura sarà spenta automaticamente alla fine del tempo selezionato.

Attivazione del timer

1. Toccare il tasto "" per accendere il piano cottura.
2. Il simbolo **"0"** compare sul display della zona di cottura.
3. Aumentare il livello della zona di cottura che si desidera accendere.
4. Toccare il tasto "" per attivare il timer dell'allarme.

"00" compare sul display della zona di cottura pertinente.



5. Impostare la durata desiderata toccando i tasti "" e "".

» Toccare "" per confermare l'impostazione. Se non si tocca "", l'impostazione sarà annullata automaticamente in pochi secondi.

> Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura in funzione.

> Per impostare i timer delle altre zone di cottura, ripetere la procedura spiegata sopra.

> Il timer non può essere regolato a meno che la zona di cottura e il valore di temperatura per la zona di cottura siano selezionati.

Disattivazione dei timer

Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale audio. Premere un tasto qualsiasi per azzerare il segnale sonoro.

Disattivazione anticipata dei timer

Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne.

Il timer può essere disattivato anticipatamente in due modi diversi:

1-Disattivazione del timer facendo calare il suo valore fino a "00" :

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare il tasto "⏲" per selezionare il timer della zona di cottura pertinente.
3. Finché **"00"** viene visualizzato sul display della zona di cottura pertinente, diminuire il valore toccando i tasti "⊕" e "⊖".

2-Disattivare il timer toccandone il tasto per circa 3 secondi:

1. Toccare il tasto "⏲" della zona di cottura pertinente per circa 3 secondi; "⏲" si spegne completamente e il timer viene annullato.

Funzione di cottura automatica

Si può cucinare velocemente a 3 livelli diversi mediante questa funzione.

1. Mantenere in caldo
2. Ebollizione
3. Frittura

Attivazione della funzione di cottura automatica senza impostazione del timer

1. Toccare il tasto "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto ""⏏"" della zona di cottura per cui si desidera attivare la funzione di cottura automatica.
3. La zona di cottura interessata si attiva al livello per mantenere in caldo dopo il primo tocco. **" P "**e "⌊I⌋" compaiono sul display.
4. La zona di cottura pertinente si attiva al livello di ebollizione dopo il secondo tocco. **" P "**e"⌊II⌋" compaiono sul display.
5. La zona di cottura pertinente si attiva al livello di frittura dopo il terzo tocco. **" P "**e"⌊III⌋" compaiono sul display.

» La zona di cottura inizia a funzionare con il livello di cottura automatica impostato.

Attivazione della funzione di cottura automatica mediante impostazione del timer

1. Selezionare il livello di cottura automatico desiderato toccando il tasto ""⏏"" della zona di cottura pertinente.
2. Toccare il tasto "⏲" per attivare il timer dell'allarme.

» **I simboli "00"** e "⏲" si accendono sul display della zona di cottura.

3. Impostare la durata desiderata toccando i tasti "⊖" / "⊕".

» La zona di cottura continua a funzionare secondo il livello di cottura automatico selezionato per tutto il periodo di tempo impostato.

» Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale audio. Premere un tasto qualsiasi per azzerare il segnale audio.

Disattivazione della funzione di cottura automatica

1. Si può spegnere completamente la zona di cottura pertinente toccando il tasto ""⏻"" per annullare la funzione di cottura automatica.
2. Se si desidera che la zona di cottura funzioni a un certo livello e disattivare la funzione di cottura automatica, impostare il livello desiderato per la temperatura toccando i tasti "⊖" / "⊕". La zona di cottura continua a funzionare con il livello di temperatura impostato. Se il timer è stato impostato in precedenza, il tempo di cottura impostato non viene annullato e continua secondo il livello di temperatura impostato.

Utilizzare la funzione Move

Questa funzione consente di semplificare il passaggio rapido a diversi livelli di cottura, cambiando il livello di cottura mediante il movimento della padella senza accedere al pannello di controllo. Non è pertanto necessario aumentare o diminuire ogni volta la temperatura.

> Per abilitare la funzione Move, la dimensione della padella deve coprire una o due zone di cottura.

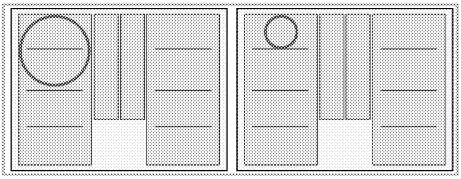
Per attivare la funzione "Move":

1. Toccare "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Posizionare la padella sulla zona di cottura destra o sinistra, in base al livello di avvio desiderato, controllando che copra entrambe le zone di cottura.
3. Toccare due volte "⧈".

» "⧈" e "⧈" si accenderanno, indicando che la funzione "move" è stata abilitata. È sufficiente far scivolare la padella sulla zona di cottura per il livello di cottura desiderato. Questa funzione consente di passare rapidamente tra 3 zone di cottura:

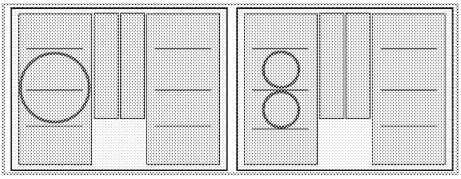
- **Livello 3 (mantenere in caldo):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura più arretrate sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 3.

Livello 3



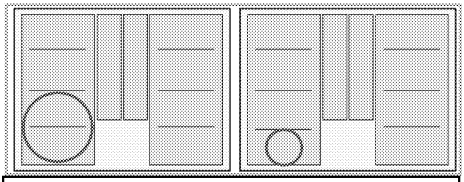
- **Livello 8 (Ebollizione):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura centrali sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 9.

Livello 8



- **Livelli 15 (Frittura):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura anteriori sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 15.

Livello 15



Quando si utilizza la funzione “Move”, il timer non può essere impostato per le zone di cottura.

Nel caso in cui sia presente una padella nella zona di cottura ausiliaria interessata, non è possibile utilizzare la funzione “Move”.

Nel caso in cui la padella che si sta utilizzando copra tre zone di cottura, la funzione “Move” sarà cancellata.

Funzione di arresto

Si possono interrompere tutte le funzioni **(tranne il timer)** utilizzando il piano cottura mediante questa funzione.

Se il timer è impostato per una zona di cottura, esso continua a funzionare durante l'arresto.

1. Toccare il tasto "⏻" quando il piano cottura è in funzione.

Tutte le zone di cottura attive continuano a funzionare a livello minimo.

2. Toccare di nuovo il tasto "⏻" per riavviare tutte le zone di cottura arrestate con le impostazioni precedenti.

Quando si preme il tasto Stop, il simbolo "⏹" compare sui display delle zone di cottura che erano attive prima della pressione di questo tasto.

Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

Principi di funzionamento: Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda.

Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.

Il piano cottura può essere dotato di zone di cottura ad induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Ciascuna zona di cottura rileva automaticamente il contenitore posto su di esso grazie alla funzione a induzione. L'energia si forma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e così si ottiene un consumo minimo di energia.

Limiti del tempo di funzionamento

Il piano di cottura è dotato di un limite del tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura restano accese, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Se c'è un timer assegnato alla zona di cottura, anche il display del timer si spegne in seguito.

Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. Il tempo massimo di funzionamento è applicato a questo livello di temperatura.

La zona di cottura può essere riavviata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

Tabella 1: Limiti del tempo di funzionamento

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Riscaldamento rapido	10 minuti
P1	5
P2	2
P3	1

Protezione da surriscaldamento
Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che assicurano protezione contro il surriscaldamento. Quanto segue deve essere rispettato in caso di surriscaldamento:

- La zona di cottura attiva può spegnersi.
- Il livello selezionato potrebbe scendere. Questa condizione, comunque, non può essere vista sull'indicatore.

Sistema di sicurezza da traboccamento
Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema taglia immediatamente l'alimentazione e spegne il piano cottura.
Contemporaneamente comparirà sul display **"E"** o **"F"**.

Impostazione precisa di potenza
Il piano cottura ad induzione reagisce immediatamente ai comandi come funzione dei suoi principi operativi. Cambia le impostazioni di potenza in modo molto rapido. Così si può impedire ad una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) di traboccare anche se stava proprio per traboccare.

Funzionamento rumoroso
Alcuni rumori possono derivare dal piano cottura ad induzione. Questi suoni sono normali e fanno parte della cottura ad induzione.

- Il suono diventa evidente a livelli alti di temperatura.
- La lega delle pentole può provocare rumore.
- A livelli bassi, può essere sentito un regolare suono on/off a causa del principio operativo.
- Si può sentire rumore se viene riscaldata una pentola vuota. Quando si mettono acqua o alimenti in essa, questo suono sparisce.
- Si può sentire il rumore della ventola che raffredda il sistema elettronico.

Messaggi di errore
Tabella 2: Codici di errore e cause degli errori

Causa errore	Display
Il piano cottura è surriscaldato	**"H"** lampeggia
Si accende il simbolo nessuna padella adatta per la zona di cottura	"⊓" e "⊔" o "⊔" si accende.
Pentola/padella o altro oggetto sul pannello di controllo touch	**"F"** lampeggia
Pentola non adeguata	**F1** si accende.
Pentola vuota	**F2** si accende
Tempo di funzionamento massimo	**F3** si accende
Sensore temperatura fisso (NTC fisso)	**F4** si accende
Sensore di temperatura open short (NTC open short)	**F5** si accende
Surriscaldamento	**F6** si accende
Errore ventola o apparecchiatura elettronica	**EH** si accende
Errore di comunicazione tra schede interfaccia utente	**EC** si accende
Errore di comunicazione tra scheda interfaccia utente - scheda principale	**EI** si accende
x:** "1,2,..,9"	

	Per altre informazioni sui messaggi di errore che possono comparire sul pannello touch control, vedere la tabella 2. Se gli errori Fx e Ex restano senza soluzione, chiamare il servizio autorizzato.
	Se la superficie del pannello di controllo touch è soggetta al vapore, l'intero sistema di controllo si disattiverà, un segnale acustico sarà percepito e la "E" comparirà sul display.
	Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Potrebbero verificarsi avvertenze di funzionamento errate.
	Non devono esserci pentole/padelle sul pannello di controllo touch.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.

PERICOLO:
Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.
C'è il rischio di shock elettrico!

PERICOLO:
Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.

La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.
Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del piano cottura

Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica con acqua fredda, prestando attenzione a non lasciare residui dell'agente di pulizia e asciugare con un panno morbido. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva.
I residui asciutti sulla superficie in vetroceramica non devono essere grattati via in nessun caso con lame uncinate, lana di acciaio o strumenti simili.
Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare disponibile in commercio o con una piccola quantità di agenti naturali come aceto o succo di limone.
Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è assorbito bene. Poi, pulire la superficie del piano cottura con un panno umido.

Alimenti a base di zucchero come creme dense e sciroppi devono essere puliti subito senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*
- Se il display non si illumina quando si accende di nuovo il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio mediante l'interruttore. Attendere 20 secondi e poi ricollegare.*
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> *Consentire al piano cottura di raffreddare.*
- La pentola usata non è adatta. >>> *Controllare la pentola.*

Il simbolo "" e "" o "" compare sul display della zona di cottura.

- La pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura attiva. >>> Controllare se c'è una pentola sulla zona di cottura.
- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.
- La pentola o la zona di cottura sono surriscaldate. >>> Lasciarle raffreddare.

La zona di cottura selezionata all'improvviso si spegne durante il funzionamento.

- Potrebbe essere trascorso il tempo di cottura per la zona di cottura selezionata. >>> Si può impostare un nuovo tempo per la cottura o completare la cottura.
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> Consentire al piano cottura di raffreddare.
- Un oggetto potrebbe coprire il pannello touch control. >>> Rimuovere l'oggetto dal pannello.

La pentola non si riscalda nemmeno se la zona di cottura è accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.

Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.