

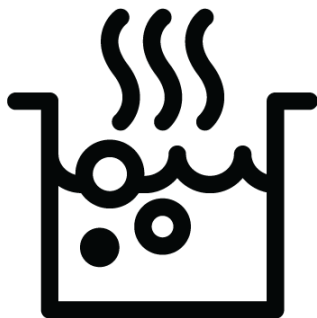
ET

FR

ES



Sisseehitatav pliit / Kasutusjuhend
Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation
Placa empotrada / Manual del usuario



HII 64400 MT

185262229_8/ ET FR ES / R.AE/ 10.04.25 00:18
7757189213



Tere tulemast!

Hea klient,

Aitäh, et valisite Beko toote. Tahame, et teie toode, mis on valmistatud kõrge kvaliteedi ja tehnoloogiaga, pakuks teile parimat efektiivsust. Seetõttu lugege see juhend ja kõik teised kaasasolevad dokumendid enne toote kasutamist hoolikalt läbi.

Järgige kogu kasutusjuhendis välja toodud teavet ja hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest.

Hoidke kasutajajuhend alles. Kui te annate selle toote kellelegi teisele, siis andke sellega ka juhend kaasa. Teie toote garantiitingimused ning kasutus-ja tõrkeotsingu meetodid on selles juhendis välja toodud.

Kasutusjuhendis olevad sümbolid ja nende kirjeldused:



Oht, mis võib lõppeda surma või vigastusega.



Oluline teave või kasulikud näpunäited toote kasutamiseks:



Lugege kasutajajuhendit.



Kuuma pinna hoiatus.

MÄRKUS Oht, mis võib põhjustada tootele või selle keskkonnale materiaalselt kahju.

Kasutusjuhendi veebiversioonile juurdepääsuks skannige QR-kood.



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

Sisukord

1 EE- Ohutusjuhised.....	4
1.1 Mõeldud kasutamiseks.....	4
1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus	4
1.3 Elektriõhutus.....	5
1.4 Transpordiohutus.....	7
1.5 Paigaldamise ohutus	7
1.6 Kasutusohutus	8
1.7 Hoiatused temperatuuri kohta.....	8
1.8 Toiduvalmistamise ohutus	9
1.9 Induktsioon	9
1.10 Hooldus- ja puhastusohutus.....	9
2 Keskkonnajuhised.....	10
2.1 Jäätmedirektiiv	10
2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine.....	10
2.2 Pakendi teave	10
2.3 Soovitused energiasäästuks	10
3 Teie toode.....	11
3.1 Toote tutvustus	11
3.2 Tehniline kirjeldus	12
4 Esmakasutus	13
4.1 Seadme esmane puhastamine.....	13
5 Pliidiplaadi kasutamine	13
5.1 Üldine teave pliidi kasutamise kohta	13
5.2 Juhtpaneel	16
6 Üldteave küpsetamise kohta	21
6.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta	21
7 Hooldus ja puhastus	23
7.1 Üldteave puhastamise kohta	23
7.2 Pliidiplaadi puhastamine	25
7.3 Juhtpaneeli puhastamine	25
8 Veaotsing	25



1 EE- Ohutusjuhised

- See osa sisaldab ohutusjuhiseid, mis on vajalikud kehavigastuste või materiaalsete kahjude ohu vältimiseks.
- Kui toode antakse üle kellelegi teisele isiklikuks- või taaskasutamiseks, tuleb kaasa anda ka kasutusjuhend, tootesildid ja muud asjakohased dokumendid ja osad.
- Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis võivad tekkida nende juhiste eiramisel.
- Nende juhiste eiramise korral ei kehti garantii.
- Paigaldus- ja remonditööd laske alati teha tootjal, volitatud teenindusel või isikul, kelle määrab maaletooja ettevõtte.
- Kasutage ainult originaalvaruosi ja -tarvikuid.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi toote komponenti, välja arvatud juhul, kui see on kasutusjuhendis selgelt välja toodud.
- Ärge tehke tootele tehnilisi muudatusi.



1.1 Mõeldud kasutamiseks

- Käesolev seade on mõeldud koduseks kasutamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage seadet aedades, rõdudel ega muus väliskeskkonnas. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes ning kaupluste, kontorite ja muude töökeskkondade personaliköökides.
- **HOIATUS:** Käesolevat seadet tuleks kasutada ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, nagu näiteks ruumi kütmine.



1.2 Lapse, haavatava isiku ja lemmiklooma ohutus

- Seda toodet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed, kellel on vähe füüsilisi, sensoorseid või vaimseid oskusi või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid jälgitakse või koolitatakse toote ohutu kasutamise ja ohtude osas.

- Lapsed ei tohi tootega mängida. Lapsi ei tohi puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui keegi neid kontrollib.
- Seda toodet ei tohi kasutada piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega inimesed (sealhulgas lapsed), välja arvatud juhul, kui neid hoitakse järelevalve all või nad saavad vajalikud juhised.
- Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks tootega.
- Elektriseadmed on lastele ja lemmikloomadele ohtlikud. Lapsed ja lemmikloomad ei tohi tootega mängida, selle otsa ronida ega sellesse siseneda.
- Ärge asetage seadmele esemeid, milleni lapsed võivad ulatuda.
- Pöörake pottide ja pannide käepidet leti küljele, et lapsed ei saaks seda haarata ega põletada.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal on toote ligipääsetavad pinnad kuumad. Hoidke lapsed tootest eemal.
- Hoidke pakkematerjale lastele kättesaamatus kohas. Esineb vigastuste ja lämbumise oht.
- Enne kulunud ja kasutute toodete kõrvaldamist:

1. Eemaldage toitepistik pistikupesast.
2. Katkestage toitekaabel ja ühendage see pistikuga toote küljest lahti.
3. Võtke tarvitusele ettevaatusabinõud, et vältida laste sattumist tootesse.
4. Ärge lubage lastel tootega mängida, kui see on jõudeolekus.



1.3 Elektriohutus

- Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis on kaitstud elektrikorgiga, mille väärtus on toodud tüübi etiketil. Maanduspaigaldus peab olema teostatud kvalifitseeritud elektriiku poolt. Ärge kasutage toodet ilma maanduseta vastavalt kohalikele / riiklikele eeskirjadele.
- Pistik või seadme elektriühendus peab olema kergesti juurdepääsetavas kohas. Kui see pole võimalik, peaks elektripaigaldisel, millega toode on ühendatud, olema mehhanism (kaitse, lüliti, pealüliti jne), mis on vastavuses elektrieeskirjadega ja ühendab kõik poolused võrgust lahti.

- Enne remonti, hooldust ja puhastamist tõmmake toode vooluvõrgust välja või lülitage kaitselüliti välja.
 - Ühendage toode maandatud pistikupessa, mis vastab pingele ja sageduse väärtustele, mis on välja toodud tüübisildil.
 - Kui teie tootel pole kaablit, kasutage ainult peatükis "Tehnilised andmed" kirjeldatud ühenduskaablit.
 - Ärge laske toitejuhtmel seadme alla ja taha kinni jääda. Ärge asetage voolujuhtmele raskeid esemeid. Toitejuhet ei tohiks painutada, purustada ja see ei tohi puutuda kokku ühegi soojusallikaga.
 - Toote paika panemisel pärast monteerimist või puhastamist veenduge, et toitekaabel ei jääks kinni.
 - Kasutage ainult originaaljuhet. Ärge kasutage lõigatud või kahjustatud kaableid.
 - Ärge kasutage toote kasutamiseks pikendusjuhet või mitmepistikut.
 - Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega või importijaga, et kasutada heakskiidetud adapterit juhtudel, kui on vaja kasutada konverteri adapterit (pistikutüübi jaoks).
 - Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega, kui toiteliini pikkus on ebapiisav.
 - Kaasaskantavad toiteallikad või mitu pistikut võivad üle kuumeneda ja süttida. Hoidke mitu pistikut ja kaasaskantavat vooluallikat tootest eemal.
 - Toitejuhtme kahjustamisel tuleb selle võimalike ohtude vältimiseks asendada tootja, volitatud teeninduse või importija ettevõtte määratud isiku poolt.
- Kui Teie seadmel on toitejuhe ja pistik:
- Ärge kunagi pange toote pistikut katkisele, lahtisele või pistikupesast väljunud pistikule. Veenduge, et pistik on täielikult pistikupessa sisestatud. Vastasel juhul võivad ühendused üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
 - Vältige seadme sisestamist pistikupesadesse, mis on rasvased, määrdunud või potentsiaalselt veega kokkupuutuvad (näiteks tööpinna lähedusse, kust võib

vett välja voolata). Vastasel juhul on oht, et tekib lühis ja elektrilöögi oht.

- Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega!
- Tõmmake pistik pistikupesast välja, kasutades pigem pistiku korpusi kui juhtmeid.

1.4 Transpordiohutus

- Ühendage toode enne transportimist vooluvõrgust lahti.
- Kui teil on vaja toodet transportida, mähkige see mullikilega või paksu papiga ning teipige see tugevalt kinni. Kinnitage toote liikuvad osad kindlalt, et vältida kahjustusi.
- Enne toote paigaldamist kontrollige toodet pärast transportimist võimalike kahjustuste suhtes. Vigastuse korral võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.

1.5 Paigaldamise ohutus

- Transportimisel ja paigaldamisel kandke alati kaitsekindaid. Vastasel juhul on teravate servade tõttu vigastuste oht!
- Enne toote paigaldamist kontrollige, kas sel on kahjustusi. Ärge paigaldage seadet, kui see on kahjustada saanud.
- Vältige paigaldatava mööbli sisemuse katmiseks soojusisolatsioonimaterjalide kasutamist.
- Toote paigalduspiirkonnas ei tohi olla otsest päikesevalgust ja soojusallikaid, näiteks elektri- või gaasikütte, mis on paigaldatud.
- Seadme kõigi ventilatsioonikanalite ümbruses peab olema piisavalt vaba ruumi.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. On oht, et pliidi leek süütab kardinaid ja tuleohtlikud materjalid pliidi ümbruses. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Ärge paigaldage toodet akna lähedusse. Akna avamisel võivad kuumad kööginõud ümber kukkuda.
- Kui toote paigalduskoha taga on pistikupesa, tuleb tagada, et toode ei puutuks kokku

pistikupesaga ega
pistikupessa ühendatud
pistikuga.

- Toote paigalduskoha taga- või külgsainale ei tohi jääda gaasivoolikut, plastist veetoru ega pistikupesa. Vastasel juhul võivad need pliidi töötamisel kuumuse mõjul deformeeruda ja tekitada ohutusrisiki.

1.6 Kasutusohutus

- Veenduge pärast iga kasutuskorda, et olete seadme välja lülitanud.
- Kui te ei kasuta toodet pikemat aega, ühendage see lahti või lülitage vool kaitsmekarbist välja.
- Ärge kasutage toodet, kui see puruneb või saab kasutamise ajal kahjustada. ühendage toode vooluvõrgust lahti. Võtke ühendust importija või volitatud teeninduskeskusega.
- **HOIATUS:** Kui plaadipliit on pragunenud, ühendage toode elektrilöögi ohu vältimiseks kindlasti vooluvõrgust lahti.
- **HOIATUS:** Kui pliidi klaaspind on katki:

Lülitage välja kõik gaasi- ja (vajaduse korral) elektripliidid. ühendage toode vooluvõrgust lahti.

- Ärge puudutage seadme pinda.

- Ärge kasutage seadet.

- Ärge astuge mingil põhjusel seadme peale.
- Ärge kunagi kasutage toodet, kui Teie otsustusvõime või koordinatsioon on häiritud alkoholi ja/või narkootikumide tarvitamise tõttu.
- Süttivaid esemeid ei tohi hoida toiduvalmistamiskohas ega selle ümbruses. Vastasel juhul võivad need põhjustada tulekahju.
- See toode ei sobi kasutamiseks kaugjuhtimispuldi ega välise kellaga.

1.7 Hoiatused temperatuuri kohta

- **HOIATUS:** Kui toode on kasutusel, on toode ja selle juurdepääsetavad osad kuumad. Tuleb vältida seadme ja kuumutuselementide puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida tootest eemal, kui nad ei ole pidevalt järelevalve all.
- Ärge asetage toote lähedusse tuleohtlikke/plahvatusohtlikke materjale, sest töö ajal on pinnad kuumad.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke esemeid toiduvalmistamispindadel.

1.8 Toiduvalmistamise ohutus

- **HOIATUS:** Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalisi toiduvalmistamise protsesse tuleb jälgida pidevalt.
- **HOIATUS:** Tahke või vedela õliga toiduvalmistamisel on ohtlik pliidiplaadi juurest lahkuda, kuna see võib põhjustada tulekahju. Ärge kunagi proovige kustutada tulekahju veega. Ühendage toode vooluvõrgust lahti ja katke leegid tulekindla katte või riidega.
- Olge ettevaatlik oma roogades alkoholi kasutades. Alkohool aurustub kõrgel temperatuuril ja võib tekitada tulekahju, kuna see võib kuumenenud pindadega kokku puutudes süttida.

1.9 Induktsioon

- Teie pliidiplaadi elektrilised alad on varustatud täiustatud induktsiooni tehnoloogiaga. Aega ja energiat säästvatel induktsiooni pliidiplaatidel tuleb kasutada induktsiooniga toiduvalmistamiseks sobivaid kööginõusid; vastasel juhul

pliidiplaadi alad tööle ei hakka. Üksikasjalikku teavet leiate jaotisest „Pottide valimine“.

- Kuna induktsiooni pliidiplaat loob magnetvälja, võib sellel olla kahjulik mõju inimestele, kes kasutavad selliseid seadmeid nagu südamestimulaator või insuliinipump.
- Pärast kasutamist lülitage kuumutusplaat välja selle juhtpaneelilt. Ärge usaldage poti andurit.
- Metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi pliidiplaadi alale panna, kuna need kuumenevad.
- Ärge hoidke metallesemeid pliidiplaadi all olevates sahtlites. Pikaajalise ja intensiivse kasutamise ajal võivad materjalid siin üle kuumeneda.
- Ärge asetage induktsiooni pliidiplaadile elektroonilisi seadmeid, nagu mobiiltelefonid, tahvelarvutid, arvutid. Teie seadmed võivad kahjustada saada.

1.10 Hooldus- ja puhastusohutus

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!

- Ärge peske toodet pihustades või valades sellele vett! Võite saada elektrilöögi!

- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit, kuna see võib põhjustada elektrilöögi.

2 Keskkonnajuhised

2.1 Jäätmedirektiiv

2.1.1 Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevate määruste (WEEE) järgimine ja jäätmete kõrvaldamine

See toode vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Sellel tootel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) klassifikatsioonisümbol.



See toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida on võimalik taaskasutada ja mis sobivad taaskasutamiseks. Seetõttu ärge visake toodet selle

kasutusaja lõpus ära koos olme- ja muude jäätmetega. Viige see elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Nende kogumispunktide kohta võite küsida teavet kohalikult omavalitsuselt. Seadme õige utiliseerimine aitab vältida negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

Vastavus RoHS direktiivile:

See toode, mille te ostsite, vastab Euroopa Liidu RoHS direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis määratletud kahjulikke ja keelatud materjale.

2.2 Pakendi teave

Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt meie riiklikele keskkonnanäeskirjadele. Ärge visake pakendijäätmeid samasse kohta koos olme- ja muude jäätmetega, vaid viige need kohalike omavalitsuste poolt loodud pakendimaterjalide kogumispunktidest.

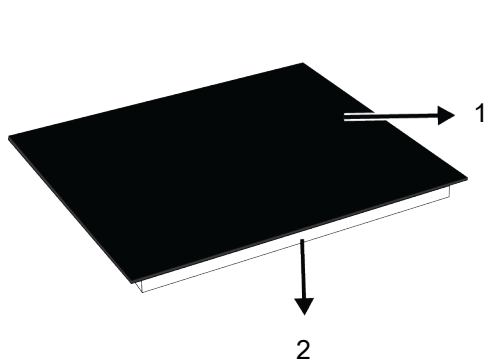
2.3 Soovitused energiasäästuks

EL 66/2014 kohaselt leiate energiatõhususe teabe seadmega kaasasolevalt kviitungilt.

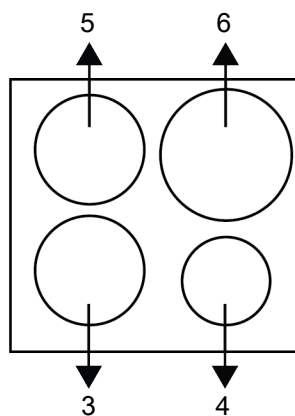
Järgmine teave aitab Teil kasutada toodet ökoloogilisel ja energiat säästval viisil.

- Sulatage külmutatud toit enne küpsetamist.
- Võtke arvesse pottide/pannade ja kaante valikul pliidiplaadi ala suurust. Valige alati õige suurusega pott oma roogade jaoks. Vale suurusega mahutite puhul kulub rohkem energiat kui tegelikult vaja.
- Hoidke pliidiplaadi küpsetamise alasid ja pottide põhjasid puhtana. Mustus vähendab soojusülekannet küpsetamise ala ja poti põhja vahel.

3.1 Toote tutvustus



- 1 Klaasist kuumutuspind
- 3 Induktsiooniga kuumutusala
- 5 Induktsiooniga kuumutusala



- 2 Madalam korpus
- 4 Induktsiooniga kuumutusala
- 6 Induktsiooniga kuumutusala

3.2 Tehniline kirjeldus

Üldised kirjeldused	
Toote välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus) (mm)	52 * /590 /520
Pliidi paigaldamise mõõtmed (laius/sügavus) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Pinge/Sagedus	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Juhtme tüüp ja ristlõige, mida kasutatakse / sobib tootes kasutamiseks	vähemalt H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Energiaarve (kW)	kuni. 7,2 kW

Toiduvalmistamise tsoonid

Eesmine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W

Eesmine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	145 mm
Võimsus	1600 W / Kiirendaja 1800 W

Tagumine vasakpoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	180 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W

Tagumine parempoolne	Induktsiooniga kuumutusala
Mõõde	210 mm
Võimsus	2000 W / Kiirendaja 2300 W

* Tehnilises tabelis toodud pliidiplaadi kõrgus on toote põhja korpuse kõrgus.



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ette teatamata muuta.



Selles juhendis olevad joonised on skemaatilised ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida.



Toote etiketil või sellega kaasasolevas dokumentatsioonis märgitud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjakohastele standarditele. Need väärtused võivad erineda sõltuvalt toote töö- ja keskkonnatingimustest.

4 Esmakasutus

Enne seadme kasutuselevõttu on järgmistes jaotistes soovitatav toimida järgmiselt.

4.1 Seadme esmane puhastamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige toote pinnad niiske lapiga või käsna ja kuivatage lapiga.

MÄRKUS: Mõned pesu- või puhastusvahendid võivad pinda kahjustada. Ärge kasutage puhastamise

ajal peeneteralisi puhastusvahendeid, puhastuspulbreid, puhastuskreeme ega teravaid esemeid.

MÄRKUS: Esmakordsel kasutuskorral võib suitsu ja lõhna tekkida mitmeks tunniks. See on normaalne, ja selle eemaldamiseks on vaja lihtsalt head ventilatsiooni. Vältige suitsu ja tekkivate lõhnade otsest sissehingamist.

5 Pliidiplaadi kasutamine

5.1 Üldine teave pliidi kasutamise kohta



Üldhoiatused

- Ärge laske esemetel klaasist toiduvalmistamispinnale kukkuda. Isegi väikesed esemed, nagu soolaloksutid, võivad klaasist toiduvalmistamispinda kahjustada. Ärge kasutage pragunenud klaasist toiduvalmistamispinda. Vesi võib nendesse pragudesse imbuda ja põhjustada lühise. Kui pind on mingil moel kahjustatud (näiteks nähtavad praod), lülitage esmalt kaitse välja, seejärel eemaldage seade vooluvõrgust ja helistage volitatud teenindusse, et vähendada elektrilöögi ohtu.
- Ärge kasutage klaasist toiduvalmistamispinnal ebastabiilseid või kergesti kallutatavaid kööginõusid.
- Ärge kuumutage tühja kööginõu. Kööginõud ja toode võivad kahjustuda.
- Pärast iga kasutamist lülitage keedutsoonid kindlasti välja.
- Kui kasutate küpsetustsoone ilma kööginõudeta, kahjustate toodet. Pärast iga kasutamist lülitage keedutsoonid välja.
- Küpsetamistsoonid on pärast iga kasutamist kuumad, nii et ärge asetage toiduvalmistamistsoonidele plastikust kööginõusid. Puhastage pinnal olevad sulanud materjalid kohe.

- Järsud temperatuurimuutused klaasist toiduvalmistamispinnal võivad põhjustada kahjustusi, olge ettevaatlik, et toiduvalmistamise ajal ei lekiks külma vedelikku.
- Pange kööginõusse sobiv kogus toitu. See takistab toidu ülevoolamist ja sa ei pea tarbetult koristama.
- Ärge asetage toiduvalmistamistsoonidele kööginõude kaaneid.
- Asetage kööginõud nii, et need oleksid küpsetustsoonide keskel. Kui soovite kööginõusid teise küpsetustsooni viia, tõstke see üles ja asetage soovitud küpsetustsooni, mitte libistage seda.

Induktsioonpliidi tööpõhimõte

Induktsioonpliit on nagu avatud ahel. Kui sellele asetatakse induktsiooniga ühilduv kööginõu, on vooluring valmis ja vahetult klaasist toiduvalmistamispinna all asuv elektrooniline süsteem tekitab magnetvälja. Kööginõude metallist alus soojeneb, saades sellest magnetväljast energiat. Sel viisil toodetakse soojust mitte pliidi klaaspinnal, vaid otse selle kohal olevas kööginõus. Klaasipind soojeneb kööginõude kuumuse mõjul.

Induktsioonküpsetamise eelised

Induktsioonpliidiplaadid pakuvad mõningaid eeliseid, kuna soojus kantakse otse kööginõudele.

- Toidud, mis toiduvalmistamise ajal üle voolavad, ei põle kiiresti, kuna toiduvalmistamisklaasi pind ei kuumene otse. Pakutakse lihtsamat puhastamist.
- Kuna soojus tekib otse kööginõudes, on toiduvalmistamine kiirem, säästes seega aega ja energiat võrreldes teiste pliitidega.
- Kuna soojus suunatakse otse kööginõudele, ei toimu soojuskadu ja saavutatakse tõhusam toiduvalmistamine.
- Niipea kui köögitarbed on küpsetustsoonist eemaldatud, peatub soojusülekanne ja küpsetustsoon ei kuumene otse, tagades ohutuma kasutamise võimalike õnnetuste korral, mis võivad toiduvalmistamisel tekkida.

Ohutuks kasutamiseks:

- Ärge valige kõrget kuumutustaset, kui kasutate mittenakkuvaid kööginõusid, mis on kaetud õlivaba või väga vähese õliga (teflonitüüpi).
- Ärge kasutage klaasist toiduvalmistamisala pinnana esemete asetamiseks või lõikamiseks.
- Ärge asetage toiduvalmistamistsooni metalletseid, nagu söögiriistad või kööginõude kaaned, kuna need võivad kuumeneda.
- Ärge kunagi kasutage toiduvalmistamiseks alumiiniumfooliumi. Ärge kunagi asetage induktsoonküpsetamise tsoonile alumiiniumfooliumisse mähitud toitu.
- Hoidke magnetobjektid, nagu krediitkaardid või linnid, tootest eemal, kui küpsetustsoonid töötavad.
- Kui teie pliidi all on ahi ja see töötab, võivad toote andurid küpsetamistaset vähendada või toote välja lülitada.
- Teie pliidil on automaatne väljalülitussüsteem. Üksikasjalik teave selle süsteemi kohta on saadaval järgmistes jaotistes.

Kööginõud

Soovitav on kasutada ainult ferromagnetilisi, hea kvaliteediga kööginõusid, mis on märgistatud või märgitud induktsoonpliidiga ühilduvaks. Üldiselt, mida suurem on rauasisaldus, seda paremini kööginõud toimivad. Kööginõude aluse läbimõõt peab vastama induktsoonküpsetamise alale. Soovitavad suurused on loetletud allpool.

Sobivad kööginõud:

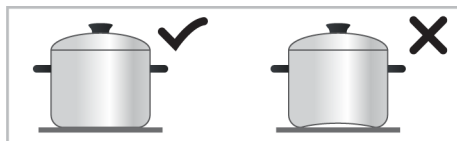
- Malmist köögitarbed
- Emaliseeritud terasest köögitarbed
- Terasest ja roostevabast terasest kööginõud (etiketiga või hoiatusega, mis näitab, et need ühilduvad induktsooniga)

Sobimatus köögitarbed:

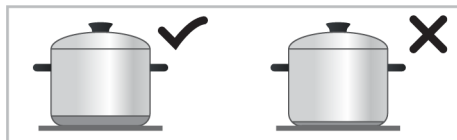
- Alumiiniumist köögitarbed
- Vasest köögitarbed
- Messingist köögitarbed
- Klaasist köögitarbed
- Savist küpsetuspotid
- Keraamilised ja portselanist köögitarbed

Soovitused:

- Kasutage ainult lamedapõhjalisi kööginõusid. Ärge kasutage nõgusa või kumera alusega köögitarbeid.

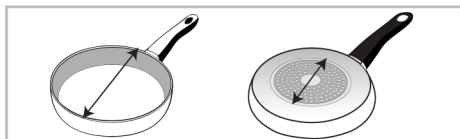


- Kasutage ainult paksupõhiseid töödeldud köögitarbeid. Kui kasutate õhukesi kööginõusid, kuumenevad need väga kiiresti ja kööginõude põhi võib sulada enne automaatse väljalülitussüsteemi aktiveerimist, kahjustades toiduvalmistamise pinda ja toodet. Teravad servad kriimustavad pinda.

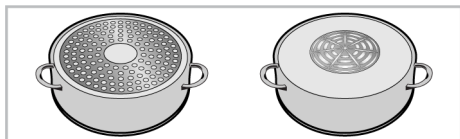


- Mõnede kööginõude allosas on ferromagnetväli, mis on väiksem kui selle tegelik läbimõõt. Küpsetamistsoon

soojendab ainult seda piirkonda. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt ja toiduvalmistamise jõudlus väheneb. Lisaks ei pruugi suured induktsooniküpsetamise tsoonid selliseid kööginõusid tuvastada. Seetõttu tuleks küpsetustsoon valida vastavalt ferromagnetvälja suurusele.



- Mõnel kööginõul on alus, mis sisaldab mitteferromagnetilisi materjale, näiteks alumiiniumi. Seda tüüpi kööginõud ei pruugi piisavalt kuumeneda või induktsooniküpsetamise tsoon ei pruugi neid üldse tuvastada. Mõnel juhul võib ilmned halb kööginõude hoiatus.



i Mitme toidu küpsetamisel induktiivsetes küpsetustsoonides mõjutab küpsetustsooni valimisel kööginõude jaotamine võrdsele paremale vasakule ja keskmisele alale toiduvalmistamise tulemuslikkust.

Kööginõude test

Testige, kas teie köögitarbed ühilduvad induktsoonpliidiplaatidega, kasutades alltoodud meetodeid.

- Kui kööginõude põhjas on magnet, on see ühilduv.
- Kui asetate kööginõud induktsooniküpsetamise tsooni ja lülitate toote sisse, on see ühilduv, kui  ei vilgu.

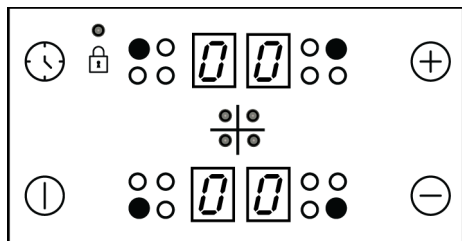
Soovitavad kööginõude suurused

Selleks, et induktsooniküpsetamise ala tunneks kööginõud ära, sõltub see ferromagnetilisest läbimõõdust ja kööginõude aluse materjalist. Kööginõude äratundmiseks ja tõhusaks toiduvalmistamiseks tuleks kööginõud valida vastavalt toiduvalmistamistsooni suurusele. Soovitavad kööginõude suurused vastavalt küpsetustsooni suurusele on toodud allpool.

Keetmiskäitumine võib varieeruda sõltuvalt kööginõude tüübist, kööginõude suurusest ja küpsetustsooni suurusest. Ühtlasemaks keetmiskäitumiseks võib kasutada ühesuurust küpsetustsooni. Suurema keedutsooni kasutamine ei raiska energiat induktsoonpliididele, sest soojus tekib ainult vastavates kööginõudes.

Keedutsooni läbimõõt - mm	Poti läbimõõt - mm
145	vähemalt 100 - kuni 145
180	vähemalt 100 - kuni 180
210	vähemalt 140 - kuni 210
240	vähemalt 140 - kuni 240
280	vähemalt 125 - kuni 280
320	vähemalt 125 - kuni 320
2 x (92,7 x 200)	vähemalt 100 - kuni 180
Laiendatud (varieeruv) kuumutamisala	laius 230 - pikkus 390

5.2 Juhtpaneel



Klahvid :

- ⌚ Toitenupp
- 🕒 Taimeri klahv
- ⊕ Suurendamise klahv
- ⊖ Vähendamise klahv

Sümbolid :

- 🔒 Klahvilukustuse sümbol

Kuumutusala valikuklahvid :

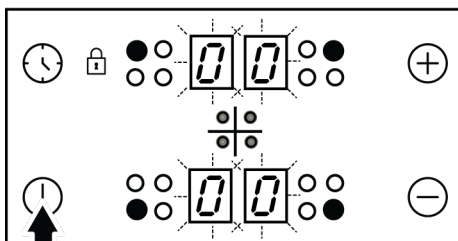
- Tagumise vasakpoolse kuumutusala valikuklahv
- Eesmise vasakpoolse kuumutusala valikuklahv
- Eesmise parempoolse kuumutusala valikuklahv
- Tagumise parempoolse kuumutusala valikuklahv

Üldteave juhtpaneeli kohta

- Skeemid ja joonised on üksnes illustratiivsed. Tegelikud näidud ja funktsioonid võivad olenevalt pliidi mudelist varieeruda.
- Toodet juhitakse puutetundliku juhtpaneeli abil. Kõik toimingud puutetundlikul juhtpaneelil kinnitatakse helisignaalliga.
- Hoidke juhtpaneel alati puhas ja kuiv. Niiske ja määrdunud pinna korral võivad pliidi töös tekkida torked.

Pliidi sisselülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi ⌚.
- ⇒ Keeduala näidikule ilmub tähis "0".



ⓘ Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

Pliidi väljalülitamine

1. Puudutage juhtpaneelil klahvi ⌚.
- ⇒ Pliit lülitub välja ja pöördub tagasi ooterežiimile.

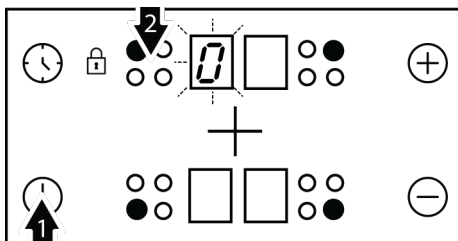
ⓘ Keeduala näidikul olev tähis "H" või "h" näitab, et keeduala on ikka veel kuum. Ärge puudutage keedualasid.

Jääksoojuse näit

Keeduala näidikul olev tähis "H" näitab, et pliit on ikka veel kuum ja sellel saab soojas hoida väikest kogust toitu. Peagi asendub see tähistega "h", mis näitab väiksemat kuumust.

ⓘ Voolukatkestuse korral jääksoojuse tuli ei sütti ega hoiata kasutajat tulise keeduala eest.

Keedualade sisselülitamine



1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit ⌚.

2. Keeduala sisselülitamiseks puudutage selle valikuklahvi.

⇒ Keeduala näidikule ilmub tähis "0" ja vastav näidik muutub eredamaks.



Kui 20 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.

Temperatuuritaseme määramine

Määrake klahviga ⊕ või ⊖ temperatuuritaseme vahemikus "1" kuni "9" või "9" kuni "1".



Tasemel 1–7 võib potis olev vesi või õli keeda või keemine lõppeda. Seetõttu võib kasutaja arvata, et toode lülitub hooti sisse ja välja. Sellisel juhul (eriti kui vett või õli on vähe) pole tegu rikkega, vaid toode lihtsalt töötab nii.



280 mm induktsioonplaadiga toiduvalmistamisala (kui tootel on 280 mm induktsioonplaadiga toiduvalmistamisala) aktiveeritakse üksnes siis, kui toiduvalmistamisalale on asetatud piisavalt suur ala kattev pann ja temperatuur on valitud kõrgem kui tase 8.

Keedualade väljalülitamine:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

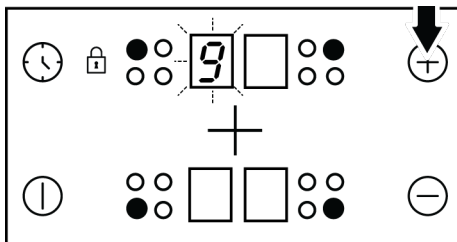
- 1. Temperatuuritaseme vähendamine nullini "0":** Keeduala väljalülitamiseks võib vähendada temperatuuritaseme nullini "0".
- 2. Selleks hoidke sõrme mõnda aega vastava keeduala tähisel:** Lülitage keeduala sisse, vajutades vastavat tähist mõnda aega, kuni temperatuuriväärtus langeb nullini "0".
- 3. Soovitud keeduala võib välja lülitada ka taimeri kaudu:** Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Vastavale näidikutele ilmub tähis "0" või "00". Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage juhtpaneelil suvalist klahvi.

Suur võimsus (võimendus) See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Kiireks kuumutamiseks võib kasutada võimenduse funktsiooni "P". Seda funktsiooni ei ole soovitatav kasutada pikaajalisel kuumutamisel. Võimenduse funktsioon ei pruugi töötada kõigil keedualadel.

Suure võimsuse (võimenduse) sisselülitamine:

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks lülitit ①.
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Puudutage klahvi ⊕ või ⊖ ja valige esmalt tase "9".



4. Kui keeduala on temperatuuritasemel "9", puudutage korra klahvi ⊕, et määrata keeduala temperatuuriks "P".

Suure võimsuse (võimenduse) väljalülitamine:

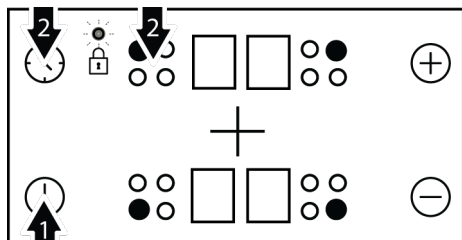
- Võimenduse funktsiooni väljalülitamiseks puudutage klahvi ⊖ ja valige temperatuuritaseme "9". Keeduala võimendus lülitub välja ja töö jätkub temperatuuritasemel "9".
- Temperatuuritaseme vähendamiseks võite puudutada klahvi ⊖ või lülitada keeduala üldse välja, määraates temperatuuritasemeks "0".

Klahvilukkk

Kui soovite vältida funktsioonide kogemata muutmise pliidi töötamise ajal, võite sisse lülitada klahvilukku.

Klahviluku rakendamine

1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks lülitiit ①.
2. Klahviluku aktiveerimiseks puudutage korruga klahve ② ja ③.



⇒ Rakendub klahvilukk ja süttib tähise ① juurde kuuluv punkt.

i Kui pliiidi väljalülitamise ajal on klahvid lukustatud, rakendub klahvilukk ka siis, kui pliiit uuesti sisse lülitada. Pliidi kasutamiseks tuleb klahvilukk välja lülitada.

Klahviluku väljalülitamine

1. Kui klahvilukk on sisse lülitatud, puudutage korruga klahve ② ja ③.
- ⇒ Klahvilukk lülitub välja ja tähise ① juurde kuuluv punkt kustub.

Lapselukk See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

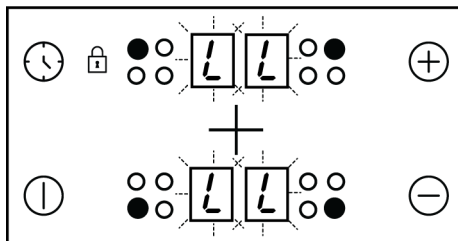
Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik välistada pliiidi soovimatu kasutamine. Lapselukku saab sisse ja välja lülitada ainult ooterežiimis.

i Elektrikatkestuse korral lapselukk tühistatakse.

Lapseluku aktiveerimine

1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks lülitiit ①.

2. Puudutage korruga klahve ② ja ③. Pärast helisignaali puudutage lapseluku aktiveerimiseks klahvi ④.



⇒ Rakendub lapselukk ja kõigi keedualade näidikule ilmub tähis "L".

Lapseluku väljalülitamine

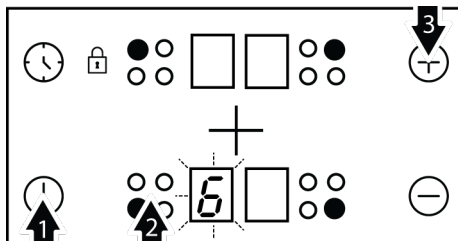
1. Kui klahvilukk töötab, puudutage pliiidi sisselülitamiseks klahvi ①.
 2. Puudutage korruga klahve ② ja ③. Pärast helisignaali puudutage lapseluku väljalülitamiseks klahvi ④.
- ⇒ Lapselukk lülitub välja ja tähis "L" kustub kõigi keedualade näidikul.

Taimeri funktsioon

See funktsioon hõlbustab teie jaoks toiduvalmistamist. Kogu küpsetusperioodi jooksul ei ole vaja pliiidiplaadil käia. Teie valitud aja möödudes lülitub küpsetusala automaatselt välja.

Taimeri sisselülitamine

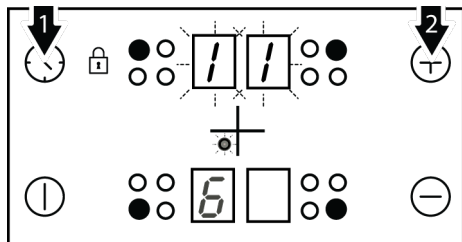
1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks lülitiit ①.
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.



3. Puudutage soovitud temperatuuritaseme määramiseks klahvi $\oplus$ või $\ominus$.

4. Puudutage taimeri sisselülitamiseks klahvi $\odot$.

⇒ Taimeri näidikul süttib tähis "00" ja valitud keeduala näidikule ilmub kümnendpunkt.



Taimeri töötamise ajal täidavad selle näidiku aset parem- ja vasakpoolse tagumise keeduala näidikud.

5. Puudutage soovitud aja määramiseks klahvi $\oplus$ või $\ominus$.



Taimerit saab määrata ainult keedualadele, mida juba kasutatakse.



Korrake eespool kirjeldatud toiminguid teiste keedualadega, millele soovite määrata taimeri.



Taimeri seadistamiseks tuleb valida keeduala ja selle temperatuur.



Töötava taimeriga seotud keeduala valimisel saate vaadata järelejäänud aega, puudutades uuesti klahvi $\odot$.

Taimeri väljalülitamine

Kui määratud aeg on läbi, kõlab helisignaali ja pliit lülitub automaatselt välja. Helisignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.

Taimerite varasem väljalülitamine

✓ Kui lülitate taimeri välja varem, töötab pliit määratud temperatuuril edasi kuni väljalülitamiseni.

1. Valige keeduala, mida soovite välja lülitada.

2. Puudutage taimeri sisselülitamiseks klahvi $\odot$.

3. Kuni taimeri ekraanile ilmub "00", puudutage klahvi $\ominus$, et valida väärtuseks "00".

⇒ Vastava keeduala punktikujuline tuli lülitub pärast mõnda aega vilkumist **lõplikult** välja ning taimer tühistatakse.

Toitehalduse funktsioon See varieerub sõltuvalt toote mudelist. See ei pruugi teie tootel saadaval olla.

Teie tootel on toitehaldusfunktsioon. Selle funktsiooni abil saate muuta pliidi koguvõimsuse seadistust.



Toitehaldust saab teha ainult siis, kui toode on esmakordselt paigaldatud ja esmakordselt sisse lülitatud. Seadistuse saate lõpule viia, järgides alltoodud samme 30 sekundi jooksul pärast toote esmakordset sisselülitamist.

Toitehalduse funktsioon - reguleeritavad koguvõimsuse tasemed

Toitehalduse näidikunäidik

Koguvõimsus

25 2.5 kW

30 3 kW

36 3.6 kW

44 4.4 kW

54 5.4 kW

57 5.7 kW

67 6.7 kW

72 7.2 kW



Kui teie toote koguvõimsus on alla soovitud võimsuse, töötab teie toode tehnilises tabelis toodud koguvõimsusel. (Tehniline kirjeldus ▶ 12))

Koguvõimsuse muutmiseks;

1. Toote esmakordsel sisselülitamisel puudutage klahve $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$ 30 sekundi jooksul.
2. Taimeri ekraanil kuvatakse seadistatud toitehalduse tase.
3. Puudutage nuppu $\oplus$ klahvi, et lülituda tasemete vahel ja määrata koguvõimsuse väärtus, mida soovite määrata.
4. Kinnitage seade, puudutades ⓘ ja lülitage pliit välja. Teie määratud koguvõimsuse väärtus aktiveeritakse



Pliidiplaatidele määratavad temperatuuritasemed võivad erineda olenevalt seadistatud koguvõimsustasemest. Pliidiplaadi temperatuuritaset vähendatakse automaatselt vastavalt pliidiplaadi võimsuse seadistusele. See ei ole viga.



Kui võimsuse taseme muutmisel puudutatakse muud klahvi kui määratud järjestus, ei saa seadistust teha. Sätte seadistamiseks peate samme algusest peale kordama.

Induktsioonkeedualade turvaline ja tõhus kasutamine

Tööpõhimõtted: oma tööpõhimõttest tulenevalt kuumutab induktsioonpliit otse keedunõud. Seepärast on sellel teist tüüpi pliitidega võrreldes mitmeid eeliseid. Pliit töötab tõhusamalt ja selle pind ei kuumene. Induktsioonpliidil on suurepärased ohutussüsteemid, mis tagavad kasutaja maksimaalse turvalisuse.



Olenevalt mudelist võivad teie pliidil olla induktsioonkeedualad läbimõõduga 145, 180 ja 210-280 mm. Induktsioonpliidil tuvastavad kõik keedualad neile asetatud keedunõu. Energia koondatakse ainult sinna, kus nõu on keedualaga kontaktis, mistõttu on elektrikulu minimaalne.

Tööaja piirangud

Pliidi juhtimissüsteem kasutab tööaja piirangut. Kui mõni keeduala ununeb tööle, lülitub see teatud aja möödumisel automaatselt välja. Kui keedualale on määratud taimer, lülitub hiljem välja ka taimeri näidik. Tööaja piirang sõltub valitud temperatuuritasemest. Sellel temperatuuritasemel rakendatakse tööaja piirangut. Pärast automaatset väljalülitumist, mida kirjeldatakse eespool, võib kasutaja keeduala uuesti käivitada.

Temperatuuritase	Tööaja piirang (tundides)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5

Temperatuuritase	Tööaja piirang (tundides)
8	1,5
9	20-30 minut
P (võimendus)	5-10 minut*
(*) 5 minuti möödumisel lülitub pliit tasemele 9	

Tabel 1: Tööaja piirangud

Ülekuumenemiskaitse

Pliit on varustatud sensoritega, mis kaitsevad seda ülekuumenemise eest. Ülekuumenemise korral võib täheldada järgmist:

- Töötav keeduala võib välja lülituda.
 - Valitud temperatuur võib langeda.
- Näidikul see siiski ei kajastu.

Pritsmetevastane süsteem

Teie pliidiil on pritsmekaitsesüsteem. Kui ülekeev toit satub juhtpaneelile, katkestab süsteem kohe elektritoite ja lülitab pliidi välja. Selleks ajaks ilmub ekraanile hoiatus "F".

Võimsuse täpne seadistamine

Oma tööpõhimõttest tulenevalt reageerib induksioonpliit korraldustele viivitusteta. Võimsust muudetakse väga kiiresti. Seega on võimalik toidu (vesi, piim vms) voolamist üle ääre isegi ennetada.



Kui puutepaneeli pind puutub kokku intensiivse auruga, võib kogu juhtimissüsteem välja lülituda ja anda tõrkesignaali.



Hoidke puutepaneeli pind puhas. Muidu võib seadme töös esineda tõrkeid.

6 Üldteave küpsetamise kohta

Sellest jaotisest leiata näpunäiteid toiduvalmistamise kohta.

6.1 Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

Üldhoiatused pliidiplaadil toiduvalmistamise kohta

- Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega! Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Alati eemaldage liigne vesi enne toidu praadimist ja asetage valmistatavat toitu aeglaselt kuumutatud õlisse. Veenduge, et külmutatud toidud on sulatatud enne praadimist.
- Õli kütmisel veenduge, et kasutatav pott oleks kuiv ja hoidke kaant lahti.
- Energiasäästliku toiduvalmistamise soovitusi leiata jaotisest „Keskkonnajuhised“.
- Toiduvalmistamise temperatuuri ja aja väärtused võivad retseptist ja kogusest sõltuvalt erineda. Sel põhjusel on need väärtused antud vahemikena.

Toiduvalmistamise nõuannete tabel

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Sulatamine		
Šokolaadi sulatamine (nt kaubamärgi Dr.Oetker, mõrušokolaad 55–60% kakaosisaldusega, 150 g)	1	20 ... 35
Või (200 g)	6	5 ... 6

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Keetmine, kuumutamine, soojana hoidmine		
Vesi 1 l (Keetmine)	P	2 ... 8
Vesi 3 l (Keetmine)	P	8 ... 10
Piim 1 l (Keetmine)	6	4 ... 6
Piim 1 l (Soojana hoidmine)	1-2	18 ... 22
Taimeõli (Kuumutamine) (Päevalilleseemneõli 0,5 l)	8	3 ... 5
Keetmine		
Koorimata kartulid jämedalt hakitud (2 Tükk suured)	9	12 ... 14
Lõhefilee	8	10 ... 15
Vorst	9	2 ... 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Terve kana (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Köögiviljade segahautis	6-8	10 ... 20
Nuudlid	9	3 ... 6
Toiduvalmistamine, passeerimine		
Riisiroog (200 g riis)	6-8	10 ... 30
Paella *	9	15 ... 20
Ašure (puding) **		
Ubade-kikerherneste keetmine Ubade-kikerherneste keetmine - ašure (puding) jaoks	9	5 ... 6
Ubade-kikerherneste keetmine toiduvalmistamine - ašure (puding) jaoks	3	10 ... 30
Nisu Ubade-kikerherneste keetmine - ašure (puding) jaoks	9	2 ... 5
Nisu toiduvalmistamine - ašure (puding) jaoks	3	10 ... 30
Ašure (puding) -Kõik koostisosad	8	20 ... 25
Koot köögiviljadega **		
Köögiviljade passeerimine	9	3 ... 8
Küpsetamine	4-5	120 ... 150
Supid (nt läätsesupp)	6-7	17 ... 20
Risotto	7-8	15 ... 25
Kana Fajitas	9	10 ... 20
Kana, köögivilja, kalmaari nuudlid	8-9	10 ... 18
Kreemjas seenekana	8-9	10 ... 18
Prae segades tšillikana *	8-9	5 ... 10

Toit	Temperatuur	Küpsetusaeg (min) (umbes)
Spinati ja hakkliharoog	6-7	10 ... 15
Veisehautis	7-8	60 ... 70
Bulgur pilaf (200 g)	6-8	15 ... 35
Beef Stragonoff	8-9	10 ... 15
Praadimine vähese õliga		
Meriahvenafilee	8	3 ... 7
Lihaveise välisfileesteik ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Vorst	8	2 ... 5
Praemunad	7	4 ... 8
Omlett	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Kana Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Krepp	8-9	2 ... 5
Lehtleib	6-7	2 ... 5
Ava leib	7-9	2 ... 5
Pannkoogi kondiitritooted	8-9	6 ... 12
Prantsuse puuvilja tost	8-9	2 ... 5
Köögiviljade segatud praadimine *	7-8	9 ... 13
Friikartulid		
Boursak	8	13 ... 16
Šnitsel	8	5 ... 7
Nagitsad	8-9	4 ... 8
Külmutatud kartulid (500 g)	8-9	8 ... 15
Värsked kartulid (500 g)	8-9	8 ... 15
Värske õuna viilutatud kartul (200 g)	8-9	5 ... 10
Kana Katsu	8-9	3 ... 6
Segatud praadimine	8-9	10 ... 15
Tempura krevetid	8-9	5 ... 7
Riisikoogid	9	3 ... 7
* Soovitame kasutada wok-panni.		
** Soovitame kasutada malmist panni/potti.		

7 Hooldus ja puhastus

7.1 Üldteave puhastamise kohta

Üldhoiatused

- Enne toote puhastamist oodake, kuni toode jahtub. Kuumad pinnad võivad põhjustada põletusi!

- Ärge kandke puhastusvahendeid otse kuumadele pindadele. See võib põhjustada püsivaid plekke.
- Seade tuleb korralikult puhastada ja kuivaks pühkida pärast igat töökorda. Seega tuleb toidujäägid hõlpsasti ära puhastada, vältimaks nende jääkide

kõrbemist järgmisel töökorral. Tänu sellele pikeneb seadme kasutusiga ja sageli esinevad probleemid vähenevad.

- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid.
- Mõned pesu- või puhastusvahendid kahjustavad pinda. Kasutamiseks mittesobivad puhastusvahendid on pleegitusained, ammoniaaki, happeid või kloriide sisaldavad puhastusvahendid, aurupuhastusvahendid, katlakivieemaldajad, plekieemaldajad ja rooste eemaldajad, abrasiivsed puhastusvahendid (kreemjad puhastusvahendid, küürimispulber, küürimiskreem, abrasiivsed ja kriimustavad küürimisvahendid, traat, käsnad, mustuse ja pesuainejääke sisaldavad puhastuslapid).
- Pärast iga kasutuskorda ei ole vaja spetsiaalset puhastusvahendit. Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning kuivatage see kuiva lapiga.
- Pärast puhastamist pühkige kindlasti järelejäänud vedelik täielikult ära ja puhastage ära toiduvalmistamise ajal tekkinud pritsmed.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Pliidiplaatide kohta:

- Happeline mustus, nagu piim, tomatipasta ja õli, võivad tekitada plaadipliitidele ja nende alade komponentidele püsivaid plekke. Lülitage pliidiplaat välja ja puhastage ära ülevoolanud vedelikud kohe pärast selle jahtumist.

Roostevabast terasest pinnad

- Ärge kasutage roostevabast terasest pindade ja käepidemete puhastamiseks hapet ega kloori sisaldavaid puhastusvahendeid.

- Roostevabast terasest pind võib aja jooksul värvi muuta. See on normaalne. Puhastage roostevabale pinnale sobiva pesuvahendiga pärast igit töökorra.
- Puhastage pehme seebi, lapi ja vedelate (mittekriimustavate) puhastusvahenditega, mis sobivad roostevabade pindade jaoks, pühkides ainult ühes suunas.
- Eemaldage roostevabast terasest ja klaasist pinnalt lubja-, õli-, tärklise-, piima- ja valguplekid kohe ja viivitamata. Üle pika aja võivad plekid roostetada.
- Pinnale pihustatud/rakendatud puhastusvahendid tuleb viivitamatult eemaldada. Pinnale jäetud abrasiivsed puhastusvahendid muudavad pinna valgeks.

Klaaspinnad

- Klaaspindade puhastamisel ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad klaasi pinda kahjustada.
- Puhastage seadet nõudepesuvahendi, sooja vee ja klaaspindadele mõeldud mikrokiudlapiga ning pühkige need kuivaks kuiva mikrokiudlapiga.
- Kui pärast puhastamist on pinnal jäänud pesuvahendit, pühkige see maha külma veega ja pühkige pind kuivaks puhta ja kuiva mikrokiudlapiga. Pesuvahendi jäägid võivad järgmisel töökorral klaasi pinda kahjustada.
- Mitte mingil juhul ei tohi klaasipinnal kuivanud jääke puhastada sakiliste nugade, traatvilla või muude sarnaste kraapimisvahenditega.
- Kaltsiumplekid (kollased plekid) klaaspinnalt saate eemaldada müügis saadaval oleva katlakivieemaldusvahendiga, näiteks äädika või sidrunimahla.
- Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend plekile käsnaga ja andke sellele piisavalt aega, et see toimiks. Seejärel puhastage pind märja lapiga.

- Klaasipinna värvimuutus ja plekid tekkimine on normaalne, need ei ole defektid.

Plastosad ja värvitud pinnad

- Puhastage plastdetailid ja värvitud pinnad nõudepesuvahendi, sooja vee ja pehme lapi või käsnaga ning pühkige need kuivaks kuiva lapiga.
- Ärge kasutage tugevast metallist kaabitsaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Need võivad pindasid kahjustada.
- Veenduge, et seadme osade ühenduskohad ei jääks niiskeks ja pesuvahendiga kaetuks. Vastasel juhul võib nendes ühenduskohtades tekkida korrosioon.

7.2 Pliidiplaadi puhastamine

Klaasist kuumutusplind

Klaasist kuumutuspinna puhastamiseks järgige jaotises „Üldteave puhastamise kohta“ kirjeldatud toiminguid klaaspindade puhastamiseks. Erijuhtudel võite puhastamise läbi viia vastavalt allpool toodud teabele.

8 Veaotsing

Kui probleem püsib pärast selles jaotises toodud juhiste järgimist, võtke ühendust müüja või volitatud teenindusega. Ärge kunagi proovige oma toodet ise parandada.

Toode ei tööta.

- Kaitse võib olla vigane või läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitsmekarbis olevaid kaitsmeid. Vajadusel muutke neid või aktiveerige need uuesti.
- Seade ei tohi olla ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> Kontrollige, kas seade on pistikupessa ühendatud.
- (Kui teie seadmel on taimer) Juhtpaneeli klahvid ei tööta. >>> Kui teie tootel on klahvilukk, võib klahvilukk olla lubatud, keelake klahvilukk.

- Suhkrupõhised toidud, nagu tume kreem, tärklis ja siirup, tuleks eemaldada koha, ootamata pinna jahtumist. Vastasel juhul võib klaasist pind jäädavalt kahjustada saada.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliit on kuum, vastasel juhul võivad tekkida püsivad plekid.

7.3 Juhtpaneeli puhastamine

- Nuppudega paneelide puhastamisel pühkige paneel ja nupud niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Ärge eemaldage all olevaid nuppe ja tihendeid juhtpaneeli puhastamisel. Juhtpaneel ja nupud võivad kahjustada saada.
- Kui puhastate nuppudega roostevabast terasest paneele, ärge kasutage nupu ümber roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendeid. Märgid nuppude ümber võivad kuluda.
- Puhastage puutetundlikke juhtpaneele niiske pehme lapiga ja pühkige kuivaks kuiva lapiga. Kui Teie tootel on olemas klahviluku funktsioon, lülitage klahvilukk sisse enne juhtpaneeli puhastamist. Vastasel juhul võivad klahvid valesti reageerida.

- Kui pliidiplaat ei lülitu sisse, kui vajutate sisse/välja klahvi >>> Ühendage see lahti ja oodake vähemalt 20 sekundit, enne kui ühendate selle.
- Sellel on ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliidiplaat jahtub.
- Sobivaid potte ei tohi kasutada. >>> Kontrollige oma potte.

Pliiditsooni ekraanil süttib pidevalt -sümbol.

- Pliiditsoonis ei pruugi potti olla. >> > Kontrollige, kas pliiditsoonis on pott.
- Teie pott ei pruugi olla induktsiooniga ühilduv. >>> Kontrollige, kas teie pott sobib induktsioonpliididele.

- Pott ei pruugi olla õigesti pliititsooni keskel või poti alumine pind ei pruugi olla valitud pliititsooni jaoks piisavalt lai. >> > Pliidiplaadi tsooni tsentreerimiseks valige pliidiplaadi tsooni jaoks piisavalt lai pott.
- Pott või pliititsoon võib olla väga kuum. >>> Oodake, kuni need maha jahtuvad.

Valitud pliititsoon lülitub töötamise ajal järsku välja.

- Valitud tsooni küpsetusaeg võib olla lõppenud. >>> Saate määrata uue küpsetusaja või lõpetada toiduvalmistamise.
- On olemas ülekuumenemiskaitse. >>> Oodake, kuni pliit maha jahtub.
- Puutetundlikku juhtpaneeli võib katta mõni ese. >> > Eemaldage objekt paneelilt.

Kuigi pliititsoon on sisse lülitatud, ei soojene pott.

- Pott ei pruugi induktioonpliidiiga ühilduda. >>> Kontrollige, kas teie pott sobib induktioonpliidiplaadile.
- Pott ei pruugi olla õigesti pliititsooni keskel või poti alumine pind ei pruugi olla valitud pliititsooni jaoks piisavalt lai. >> > Pliidiplaadi tsooni tsentreerimiseks valige pliidiplaadi tsooni jaoks piisavalt lai pott.

Jahutusventilaator jätkab töötamist, kuigi pliit on välja lülitatud.

- See ei ole viga. Jahutusventilaator jätkab tööd, kuni pliidiplaadis olev elektroonikaseade jahtub sobiva temperatuurini.

Pliidiplaadist kostub toiduvalmistamise ajal müra

- Küpsetamise ajal võib pliidiplaadist kosta müra. Need helid sõltuvad kööginõude koostisest. Need helid on normaalsed, mitte talitlushäired ja on osa induktioonitehnoloogiast.

Võimalikud helid ja põhjused:

- **Ventilaatori müra:** Pliidiplaadil on ventilaator, mis töötab automaatselt vastavalt toote temperatuurile. Ventilaatoril on erinevad töötasemed ja see töötab erinevatel tasemetel vastavalt temperatuurile. Kui pärast pliidi väljalülitamist on temperatuur vastavalt toote temperatuurile kõrge, võib ventilaator mõneks ajaks edasi töötada.
- **Madala huumusega trafo kasutamine:** See on induktioonitehnoloogia olemus. Kuna kuumus kantakse otse kööginõude põhja, võib sõltuvalt kööginõude materjalist tekkida selline ümismine. Seetõttu võib erinevate kööginõudega kuulda erinevaid helisid.
- **Pragunemise heli:** See on tingitud kööginõude põhja materjalist ja struktuurist. Kui kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest ja kihtidest, võib tekkida pragunemismüra.
- **Vilistav heli:** Pliidi samal küljel asuvates kahes pliititsoonis võib erinevatel toiduvalmistamistasanditel kõlada vilistav heli.

Veakoodid	Vea põhjused	Võimalikud lahendused
E 1 – E 11	Ilmnes induktsoonpliidi sidetõrge.	Lülitage induktsoonpliit 30 sekundi pärast välja ja uuesti sisse. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 16 - E 21	Ilmnes induktsoonpliidi temperatuuriduri tõrge.	Lülitage induktsoonpliit 30 sekundi pärast välja ja uuesti sisse. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 22 E 26	Induktsoonpliit kuumeneb üle.	Lülitage induktsoonpliit välja ja oodake, kuni see maha jahtub. Viga kaob, kui pliidi temperatuur langeb alla piirväärtusi. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 23 E 24	Ilmnes induktsoonpliidi tarkvaraviga.	Lülitage induktsoonpliit 30 sekundi pärast välja ja uuesti sisse. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 25	Induktsoonpliidi ventilaatori töös ilmnes tõrge.	Lülitage induktsoonpliit 30 sekundi pärast välja ja uuesti sisse. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 27 E 47	Induktsooniga ühilduvaid potte ei kasutatud.	Viga kaob induktsooniga ühilduva poti kasutamisel.
E 31 - E 39	Induktsoonpliidi elektroonilisel kaardil on ilmnenud riistvaratõrge.	Lülitage induktsoonpliit 30 sekundi pärast välja ja uuesti sisse. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 42	Ilmnes elektriühenduse tõrge.	Taastage õige elektriühendus, järgides toote tehnilist tabelit ja paigaldusjuhendit.
E 46	Ühte või mitut klahvi hoiti all üle 10 sekundi. Juhtpaneelile jäeti ese või see sattus auru kätte.	Kui olete kääe pliidiplaadilt eemaldanud, kaob probleem. Kui juhtpaneel on puhastatud, kaob probleem.

Veakoodid	Vea põhjused	Võimalikud lahendused
E 48 E 49 E 51	Ilmnes induktsioonpliidi anduri tõrge.	Anduri riistvara tuleb viia vastavusse kasutustingimustega. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 52 - E 57	Induktsioonpliidil on tekkinud kõrge temperatuuri viga.	Lülitage induktsioonpliit välja ja oodake, kuni see maha jahtub. Viga kaob, kui anduri temperatuur langeb alla piirväärtusi. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 58 - E 59	Automaatse küpsetamise režiimis tekkis anduri viga / kõrge temperatuuri viga.	Lülitage induktsioonpliit välja ja oodake, kuni see maha jahtub. Kui viga püsib, eemaldage seade toiteallikast ja ühendage see uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
E 63	Kui teie toode on kapuutsiga induktsioonpliit, on tekkinud filtriviga.	Eemaldage ja kinnitage ventilatsioonifiltrid uuesti. Probleemi püsimisel võtke ühendust volitatud teenindusega.
FF	Iga klahvi võib olla puudutatud pikka aega.	Kui vabastate mõne klahvi pikaks ajaks,
	Juhtseadmele võib olla asetatud pott.	Kui juhtseadmel olev pott on eemaldatud,
	Toit/vedelik võib olla juhtseadmesse üle lennanud.	Viga kaob, kui ülevoolav toidu-/vedelikujääk on puhastatud.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

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

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

RE-
MARQUE

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

Veuillez scanner le code QR afin d'accéder à la version en ligne du manuel d'utilisation.



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

1	Consignes de sécurité.....	32
1.1	Utilisation prévue.....	32
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	32
1.3	Sécurité électrique.....	33
1.4	Sécurité des transports.....	35
1.5	Sûreté des installations	35
1.6	Sécurité d'utilisation.....	36
1.7	Alertes de température	37
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	37
1.9	Induction	37
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	38
2	Instructions relatives à l'environnement	39
2.1	Directive sur les déchets.....	39
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	39
2.2	Informations sur l'emballage.....	39
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	39
3	Votre appareil	40
3.1	Présentation de l'appareil	40
3.2	Spécifications techniques	41
4	Première utilisation.....	42
4.1	Premier nettoyage	42
5	Utilisation de la table de cuisson	42
5.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	42
5.2	Panneau de commande.....	45
6	Informations générales sur la cuisine.....	51
6.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	51
7	Entretien et nettoyage	54
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	54
7.2	Nettoyage de la table de cuisson .	55
7.3	Nettoyage du bandeau de commande	55

1 Consignes de sécurité

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

1.1 Utilisation prévue

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

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

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

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

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

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

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

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

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



1.3 Sécurité électrique

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

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

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

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

1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhé-

sif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

1.5 Sûreté des installations

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

sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.

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

table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.

1.6 Sécurité d'utilisation

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

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



1.7 Alertes de température

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

- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.



1.8 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

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



1.9 Induction

- Les zones électriques de votre table de cuisson sont équipées de la technologie avancée « In-

- duction ». Pour les zones de cuisson à induction, qui permettent d'économiser du temps et de l'énergie, il faut utiliser des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction, sinon la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Sélection du pot ».
- Comme la plaque à induction crée un champ magnétique, elle peut avoir des effets néfastes pour les personnes qui utilisent des appareils tels que des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.
 - Arrêtez la plaque de cuisson à partir du panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de casserole.
 - Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils deviennent chauds.
 - Ne rangez pas d'objets métalliques dans les tiroirs situés sous la table de cuisson. En cas d'utilisation intensive et prolongée, les matériaux utilisés peuvent surchauffer.
 - Ne placez pas de produits électroniques tels que des téléphones portables, des tablettes ou des ordinateurs sur la table de cuisson à induction. Votre appareil peut être endommagé.



1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

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

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

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



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

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

2.2 Informations sur l'emballage

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

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

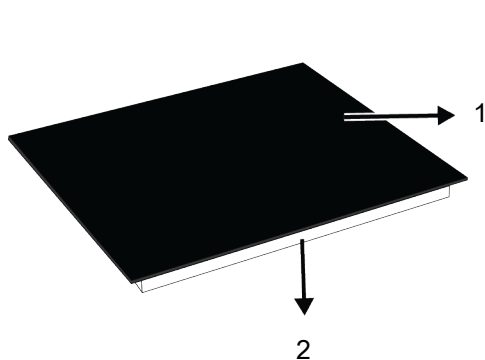
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

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

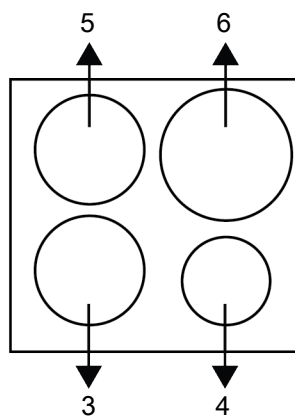
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.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

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



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



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

3.2 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	52 * /590 /520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,2 kW

Foyers

Avant gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 mm
Alimentation	2000 W / Booster 2300 W

Avant droite	Zone de cuisson
Dimension	145 mm
Alimentation	1600 W / Booster 1800 W

Arrière gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 mm
Alimentation	2000 W / Booster 2300 W

Arrière droite	Zone de cuisson
Dimension	210 mm
Alimentation	2000 W / Booster 2300 W

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



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



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



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

4 Première utilisation

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

4.1 Premier nettoyage

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

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

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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

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



Avertissements généraux

- Ne laissez tomber aucun objet sur la surface de cuisson en verre. Même de petits objets tels que des salières peuvent endommager la surface de cuisson en verre. N'utilisez pas une surface de cuisson en verre fissurée. L'eau peut s'infiltrer dans ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque façon que ce soit (par exemple, des fissures visibles), coupez d'abord le fusible, puis débranchez le produit et appelez le service agréé pour réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine instables ou susceptibles de basculer facilement sur la surface de cuisson en verre.
- Ne pas chauffer des ustensiles de cuisine vides. Les ustensiles de cuisine et le produit pourraient être endommagés.
- Assurez-vous d'éteindre les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Si vous utilisez les zones de cuisson sans les ustensiles de cuisine, vous risquez d'endommager le produit. Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes après chaque utilisation. Ne placez donc pas de récipients en plastique sur les zones de cuisson. Nettoyez immédiatement tout matériau fondu sur la surface.
- Des changements brusques de température sur la surface de cuisson en verre peuvent provoquer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquide froid pendant la cuisson.
- Placez la quantité appropriée de nourriture dans les ustensiles de cuisine. Cela évitera que la nourriture ne déborde et vous n'aurez pas à faire de nettoyage inutile.
- Ne placez pas de couvercles d'ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson.
- Placez l'ustensile de cuisson de manière à ce qu'il soit centré sur les zones de cuisson. Si vous souhaitez déplacer l'ustensile de cuisson vers une autre zone de cuisson, soulevez-le et placez-le sur la zone de cuisson souhaitée au lieu de le faire glisser.

Principe de fonctionnement de la plaque à induction

Une table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Lorsqu'on y place un ustensile de cuisine compatible avec l'induction, le circuit est fermé et un sys-

tème électronique situé juste en dessous de la surface de cuisson en verre produit un champ magnétique. La base métallique de l'ustensile de cuisine chauffe en recevant l'énergie de ce champ magnétique. De cette façon, la chaleur n'est pas produite sur la surface en verre de la table de cuisson, mais directement dans l'ustensile de cuisine situé au-dessus. La surface en verre chauffe grâce à la chaleur de l'ustensile de cuisine.

Avantages de la cuisson par induction

Les plaques à induction offrent certains avantages car la chaleur est transférée directement aux ustensiles de cuisine.

- Les aliments qui débordent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement car la surface de cuisson en verre n'est pas directement chauffée. Le nettoyage est ainsi plus facile.
- Comme la chaleur est générée directement dans les ustensiles de cuisine, la cuisson est plus rapide, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de plaques de cuisson.
- Comme la chaleur est transmise directement aux ustensiles de cuisine, il n'y a aucune perte de chaleur et la cuisson est plus efficace.
- Dès que l'ustensile de cuisine est retiré de la zone de cuisson, le transfert de chaleur s'arrête et la zone de cuisson ne chauffe pas directement, offrant ainsi une utilisation plus sûre contre les éventuels accidents pouvant survenir pendant la cuisson.

Pour une utilisation en toute sécurité :

- Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffage élevés lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine antiadhésifs sans revêtement d'huile ou avec très peu d'huile (type Téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme surface de pose ou de coupe.

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles d'ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais de papier aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur la zone de cuisson à induction.
- Gardez les objets magnétiques, tels que les cartes de crédit ou les cassettes, loin du produit lorsque les zones de cuisson fonctionnent.
- S'il y a un four sous votre table de cuisson et qu'il fonctionne, les capteurs du produit peuvent réduire le niveau de cuisson ou éteindre le produit.
- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Vous trouverez des informations détaillées sur ce système dans les sections suivantes.

Ustensiles de cuisine

Il est recommandé d'utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques, de bonne qualité et étiquetés ou marqués comme compatibles avec l'induction pour votre table de cuisson à induction. En général, plus la teneur en fer est élevée, meilleures seront les performances des ustensiles de cuisine. Le diamètre de la base de l'ustensile de cuisine doit correspondre à la zone de cuisson à induction. Les tailles recommandées sont indiquées ci-dessous.

Ustensiles de cuisine adaptés :

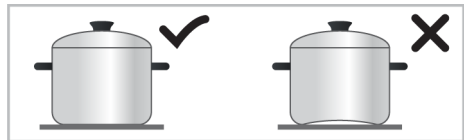
- Ustensiles de cuisine en fonte
- Batterie de cuisine en acier émaillé
- Ustensiles de cuisine en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'ils sont compatibles avec l'induction)

Ustensiles de cuisine non adaptés :

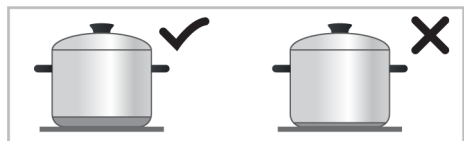
- Ustensiles de cuisine en aluminium
- Ustensiles de cuisine en cuivre
- Ustensiles de cuisine en laiton
- Ustensiles de cuisine en verre
- Marmites en argile
- Ustensiles de cuisine en céramique et en porcelaine

Recommandations :

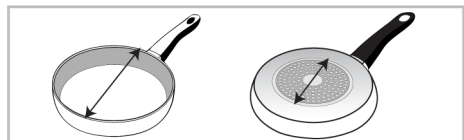
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond plat. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe.



- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond épais et traités. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine à fond fin, ces ustensiles de cuisine chaufferont très rapidement et la base de l'ustensile de cuisine risque de fondre avant que le système d'arrêt automatique ne soit activé, endommageant ainsi la surface de cuisson et le produit. Les bords tranchants rayeront la surface.

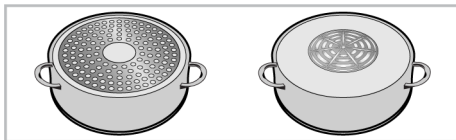


- Certains ustensiles de cuisine ont un champ ferromagnétique au fond qui est plus petit que leur diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la zone de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson diminuent. De plus, ces ustensiles de cuisine peuvent ne pas être détectés par les grandes zones de cuisson à induction. Pour cette raison, la zone de cuisson doit être sélectionnée en fonction de la taille du champ ferromagnétique.



- Certains ustensiles de cuisine sont dotés d'une base contenant des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types d'ustensiles de cuisine peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas

être détectés par la zone de cuisson à induction. Dans certains cas, un avertissement indiquant que l'ustensile de cuisine est défectueux peut s'afficher.



Lors de la cuisson de plusieurs plats sur des zones de cuisson à induction, la répartition égale des ustensiles de cuisine entre les zones droite, gauche et centrale lors de la sélection de la zone de cuisson affecte positivement les performances de cuisson.

Test d'ustensiles de cuisine

Testez si votre ustensile de cuisine est compatible avec les plaques à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

1. Si la base de l'ustensile de cuisine contient un aimant, il est compatible.
2. Lorsque vous placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson à induction et allumez le produit, si  ne clignote pas, il est compatible.

Tailles d'ustensiles de cuisine recommandées

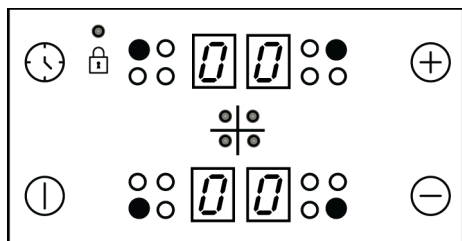
Pour que la zone de cuisson à induction reconnaisse les ustensiles de cuisine, cela dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau de la base de l'ustensile de cuisine. Pour la reconnaissance des ustensiles de cuisine et une cuisson efficace, les ustensiles de cuisine doivent être sélectionnés en fonction de la taille de la zone de cuisson. Les tailles d'ustensiles de cuisine recommandées en fonction de la taille de la zone de cuisson sont indiquées ci-dessous. Le comportement d'ébullition peut varier en fonction du type d'ustensile de cuisson, de la taille de l'ustensile et de la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'ébullition plus uniforme, il est possible

d'utiliser une zone de cuisson d'une taille supérieure. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne gaspille pas d'énergie

sur les plaques à induction, car la chaleur est générée uniquement dans l'ustensile de cuisson concerné.

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

5.2 Panneau de commande



Touches :

- ① Touche Marche / Arrêt
- 🕒 Touche de minuterie
- ⊕ Touche d'augmentation de la valeur
- ⊖ Touche de diminution de la valeur

Symboles :

- 🔒 Le symbole de verrouillage des commandes

Touches de sélection du foyer :

- Touche de sélection du foyer arrière gauche
- Touche de sélection du foyer avant gauche
- Touche de sélection du foyer avant droit
- Touche de sélection du foyer arrière droit

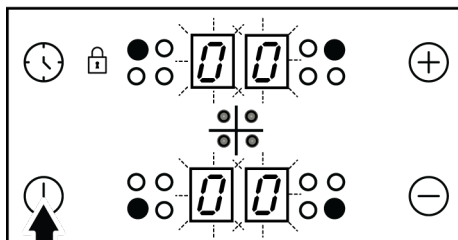
Informations générales sur le panneau de commande

- Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.
- Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.
- Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche ① sur le bandeau de commande.

⇒ Le symbole "0" s'affiche sur l'écran du foyer.





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



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

Arrêt de la table de cuisson

- Appuyez sur la touche ① sur le bandeau de commande.
- ⇒ La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.



Le symbole "H" ou "h" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la zone de cuisson est encore chaude. 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 garder au chaud un peu de nourriture. 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.

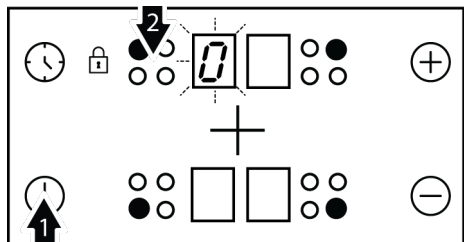


Du niveau 1 au niveau 7, l'eau ou l'huile contenue dans la casserole peut bouillir ou cesser de bouillir. Cette situation peut amener l'utilisateur à penser que l'appareil s'allume et s'éteint de manière intermittente. Observé surtout lorsque la quantité d'eau ou d'huile n'est pas importante, ce cas ne révèle aucun défaut ; il s'agit simplement de la façon dont le produit fonctionne.



La partie extérieure de la table de cuisson à induction de 280mm (si votre produit est équipé d'une table de cuisson à induction de 280mm) est uniquement activée lorsqu'une casserole est suffisamment grande pour couvrir la zone où elle est placée sur la table de cuisson et la température est réglée à un niveau plus élevé que 8.

Allumage des foyers



- Appuyez sur la touche ① pour allumer la table de cuisson.
 - Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.
- ⇒ Le symbole "0" apparaît sur l'écran de la zone de cuisson et l'affichage s'allume de manière plus lumineuse.

Arrêt des foyers:

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes:

- En ramenant le niveau de température à "0"**: Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à "0".
- En appuyant sur le symbole de la zone de cuisson concernée pendant un certain temps**: Allumez la zone de cuisson en appuyant sur le symbole en question **pendant un certain temps pour faire baisser la température à "0"**.

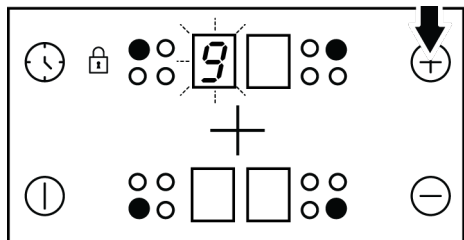
3. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité:** Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" ou "00" s'affichent sur l'écran concerné.

Fonction Booster (intensité élevée) Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction "P". Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour cuire sur une longue période de temps. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans toutes les zones de cuisson.

Pour activer la fonction Booster (Intensité élevée):

1. Appuyez sur la touche ① pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Appuyez sur la touche ⊕ ou ⊖ pour atteindre le niveau "9".



4. Quand la zone de cuisson est au niveau "9", appuyez sur la touche ⊕ une fois pour régler la température du foyer sur "P".

Pour désactiver la fonction Booster (Intensité élevée):

- appuyez sur la touche ⊖ et réglez le niveau de température sur "9". La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau "9".

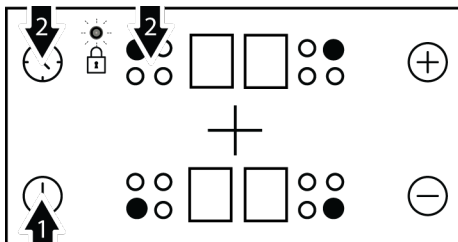
- Vous pouvez diminuer la température en appuyant sur la touche ⊖ ou éteindre complètement la zone de cuisson en diminuant la température au niveau "0".

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche ① pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⌚ et ⊙⊙ pour activer le verrouillage des touches.



⇒ Le verrouillage sera activé et le point sur le symbole ⌚ s'allumera.

i Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Lorsque le verrouillage des touches est actif, appuyez sur les touches ⌚ et ⊙⊙ simultanément.
- ⇒ Le verrouillage des touches sera désactivé et le point sur le symbole ⌚ disparaîtra.

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

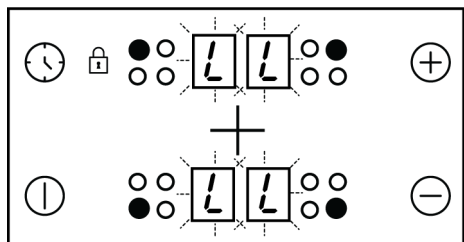
Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.



La sécurité enfants est désactivée en cas de panne de courant..

Activer le verrouillage enfants

1. Appuyez sur la touche ① pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⊖ et ⊕. Après le signal « bip », appuyez sur ⊕ pour activer le verrouillage enfants.



⇒ Le verrouillage enfants sera activé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.

Désactiver le verrouillage enfants

1. Une fois la fonction de verrouillage des touches active, appuyez sur la touche ① pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⊖ et ⊕. Après le signal « bip », appuyez sur ⊖ pour activer le verrouillage enfants.

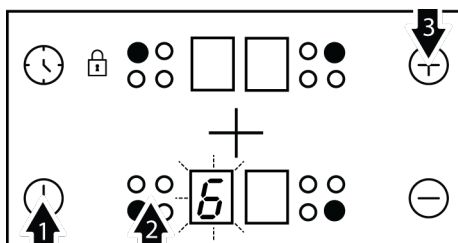
⇒ Le verrouillage enfants sera désactivé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.

Fonction minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il ne sera pas nécessaire de rester sur la table de cuisson pendant toute la durée de cuisson. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement à la fin du temps que vous avez sélectionné.

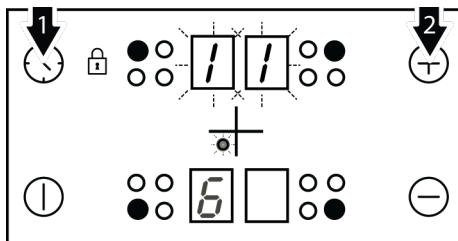
Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche ① pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.



3. Appuyez sur les touches ⊕ ou ⊖ pour régler le niveau de température souhaité.
4. Appuyez sur la touche ⌚ pour activer la minuterie.

⇒ Le symbole "00" s'allumera sur l'écran de la minuterie et le chiffre décimal s'affichera sur l'écran du foyer sélectionné.



L'écran des foyers arrière gauche et arrière droit servent d'écran de minuterie quand la minuterie est active.

5. Appuyez sur les touches $\oplus$ ou $\ominus$ pour régler le temps souhaité.



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.



Quand le foyer pour lequel la minuterie a été réglée est sélectionné, vous pouvez voir le temps restant en appuyant à nouveau sur la touche .

Désactivation de la minuterie

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 définie jusqu'à ce que vous l'arrêtez.
1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
 2. Appuyez sur la touche  pour activer la minuterie.
 3. Jusqu'à ce que "00" apparaisse sur l'écran de minuterie, appuyez sur $\ominus$ pour régler la valeur sur "00".
- ⇒ Le point lumineux sur l'écran du foyer concerné s'éteint **complètement** après avoir clignoté pendant un certain temps et la minuterie est annulée.

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

Votre produit dispose d'une fonction de gestion de l'alimentation. À l'aide de cette fonction, vous pouvez modifier la puissance totale consommée par la table de cuisson.



La gestion de l'alimentation ne peut être effectuée que lorsque le produit est installé et mis sous tension pour la première fois. Vous pouvez terminer le réglage en suivant les étapes ci-dessous dans les 30 secondes suivant la première mise sous tension du produit.

Fonction de gestion de l'alimentation - Niveaux de puissance totale réglables

Indicateur d'affichage de gestion de l'alimentation Pouvoir total

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW



Si la puissance totale de votre produit est inférieure à la puissance souhaitée, votre produit fonctionnera au niveau de puissance totale indiqué dans le tableau technique. (Spécifications techniques ► 41)

Pour modifier la puissance totale ;

1. Lorsque le produit est mis sous tension pour la première fois, appuyez sur les touches $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$ dans les 30 secondes.
2. Le niveau de gestion de l'énergie défini est affiché sur l'écran de la minuterie.

3. Toucher le  Touche pour basculer entre les niveaux et définir la valeur de puissance totale que vous souhaitez définir.
4. Confirmez le réglage en touchant le  clé et éteignez la table de cuisson. La valeur de puissance totale que vous avez définie sera activée

 Les niveaux de température que vous pouvez attribuer aux plaques de cuisson peuvent varier en fonction du niveau de puissance total réglé. Le niveau de température fourni à la table de cuisson sera réduit automatiquement en fonction du réglage de puissance à effectuer par la table de cuisson. Ce n'est pas une erreur.

 Si une touche autre que la séquence spécifiée est enfoncée lors du changement du niveau de puissance, le réglage ne peut pas être effectué. Vous devez répéter les étapes depuis le début pour effectuer le réglage.

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 directe-

ment 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.

 Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180 et 210-280 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte le récipient posé 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. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard. La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale. Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
9	20-30 minute
P (Booster)	5-10 minute *
(*) La table de cuisson baissera au niveau 9 après 5 minutes	

Tableau 1: Tableau 1 : Limites de durée de fonctionnement

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit:

- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. En cas de débordement pouvant se répandre sur le bandeau de commande, le système arrête la table de cuisson et coupe l'alimentation immédiatement. Le message "F" s'affiche alors à l'écran.

Réglage précis de la puissance

Le fonctionnement de la table de cuisson à induction entraîne une réponse immédiate aux commandes. Elle peut changer très rapidement de réglages de puissance. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc), de déborder même s'il était sur le point de déborder.



Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.



La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

6 Informations générales sur la cuisine

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

6.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

Table de cuisson

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)	
Fonte			
Fonte de chocolat (par exemple, chocolat noir de marque Dr. Oetker, 55-60 % de cacao, 150 g)	1	20 ... 35	
Beurre (200 g)	6	5 ... 6	
Bouillir, chauffer, garder chaud			
Eau 1 L (Ébullition)	P	2 ... 8	
Eau 3 L (Ébullition)	P	8 ... 10	
Lait 1 L (Ébullition)	6	4 ... 6	
Lait 1 L (Garder chaud)	1-2	18 ... 22	
Huile végétale (Chauffage) (Huile de tournesol 0,5 L)	8	3 ... 5	
Ébullition			
Pomme de terre non épluchée émincé grossièrement (2 Morceau grande taille)	9	12 ... 14	
Filet de saumon	8	10 ... 15	
Saucisse	9	2 ... 4	
Pâtes (150 g)	8	8 ... 12	
Poulet entier (1,5 kg)	7-9	55 ... 70	
Ragoût de légumes mélangés	6-8	10 ... 20	
Nouilles	9	3 ... 6	
Faire cuire, faire sauter			
plat à base de riz (200 g riz)	6-8	10 ... 30	
Paella *	9	15 ... 20	
Pudding de Noé **			
	Faire bouillir les haricots et les pois chiches Ébullition - pour le pudding de Noé	9	5 ... 6
	Faire bouillir les haricots et les pois chiches cuisson - pour le pudding de Noé	3	10 ... 30
	Blé Ébullition - pour le pudding de Noé	9	2 ... 5
	Blé cuisson - pour le pudding de Noé	3	10 ... 30
	Pudding de Noé -Tous les ingrédients	8	20 ... 25
Jarrets aux légumes **			
	Faire sauter les légumes	9	3 ... 8
	Cuisson au four	4-5	120 ... 150

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Soupes (Par exemple, la soupe aux lentilles)	6-7	17 ... 20
Risotto	7-8	15 ... 25
Fajitas au poulet	9	10 ... 20
Poulet, légumes, nouilles de calmar	8-9	10 ... 18
Poulet crémeux aux champignons	8-9	10 ... 18
Poulet sauté au chili *	8-9	5 ... 10
Plat d'épinards et de viande hachée	6-7	10 ... 15
Ragoût de bœuf	7-8	60 ... 70
Pilaf de boulgour (200 g)	6-8	15 ... 35
Bœuf Stragonoff	8-9	10 ... 15
Friture superficielle		
Filet de bar	8	3 ... 7
Bifteck de surlonge ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Saucisse	8	2 ... 5
Œuf au plat	7	4 ... 8
Omelette	7-8	3 ... 6
Galettes de hamburger	6-8	6 ... 10
Poulet Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Crêpe	8-9	2 ... 5
Pain plat	6-7	2 ... 5
Pain ouvert	7-9	2 ... 5
Pâtes à la poêle	8-9	6 ... 12
Toast français aux fruits	8-9	2 ... 5
Sauté de légumes mélangés *	7-8	9 ... 13
Frites		
Boortsog	8	13 ... 16
Escalope panée	8	5 ... 7
Nugget	8-9	4 ... 8
Pomme de terre surgelée (500 g)	8-9	8 ... 15
Pommes de terre fraîches (500 g)	8-9	8 ... 15
Pommes de terre tranchées aux pommes fraîches (200 g)	8-9	5 ... 10
Poulet Katsu	8-9	3 ... 6
Frites mixtes	8-9	10 ... 15
Tempura de crevettes	8-9	5 ... 7
Gâteaux de riz	9	3 ... 7
* Une poêle wok est recommandée.		
** Une casserole en fonte est recommandée.		

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

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

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

Pour les plaques de cuisson :

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

Inox - surfaces inoxydables

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

Surfaces en verre

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

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en verre

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

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

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

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

8 Dépannage

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

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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sons et causes possibles :

- **Bruit du ventilateur** : La table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui fonctionne automatiquement en fonction de la température du produit. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux en fonction de la température. Une fois la table de cuisson éteinte, si la température est élevée par rapport à la température du produit, le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps.
- **Fonctionnement à faible bourdonnement comme un transformateur** : C'est la nature de la technologie à induction. Comme la chaleur est transférée directe-

ment au fond de l'ustensile de cuisson, ce type de bourdonnement peut se produire en fonction du matériau de l'ustensile de cuisson. Par conséquent, des sons différents peuvent être entendus selon les ustensiles de cuisson.

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

Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
E 1 – E 11	Une erreur de communication de la table de cuisson à induction s'est produite.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 16 - E 21	Une erreur s'est produite au niveau du capteur de température de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 22 E 26	La plaque à induction surchauffe.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur disparaîtra lorsque la température de la plaque descendra en dessous des limites. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 23 E 24	Une erreur logicielle de la table de cuisson à induction s'est produite.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
E 25	Une erreur s'est produite dans le fonctionnement du ventilateur de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 27 E 47	Aucune casserole compatible avec l'induction n'a été utilisée.	L'erreur disparaîtra lorsqu'une casserole compatible avec l'induction sera utilisée.
E 31 - E 39	Une erreur matérielle s'est produite dans la carte électronique de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 42	Une erreur de connexion électrique s'est produite.	Rétablir la bonne connexion électrique en se référant au tableau technique et au manuel d'installation du produit.
E 46	Une ou plusieurs touches ont été maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes. Un objet a été laissé sur le panneau de commande ou il a été exposé à la vapeur.	Une fois que vous aurez retiré votre main de la table de cuisson, le problème disparaîtra. Une fois le panneau de commande nettoyé, le problème disparaîtra.
E 48 E 49 E 51	Une erreur de capteur de table de cuisson à induction s'est produite.	Le matériel du capteur doit être mis en conformité avec les conditions d'utilisation. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 52 - E 57	Une erreur de température élevée s'est produite sur la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur disparaîtra lorsque la température du capteur descendra en dessous des limites. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 58 - E 59	Une erreur de capteur / erreur de température élevée s'est produite en mode de cuisson automatique.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
E 63	Si votre produit est une plaque à induction avec hotte, une erreur de filtre s'est produite.	Retirez et remettez en place les filtres de ventilation. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
FF	N'importe quelle touche peut avoir été touchée pendant une longue période.	Lorsque vous relâchez une touche pendant une longue période,
	Il se peut qu'un pot ait été placé sur l'unité de commande.	Lorsque le potentiomètre de l'unité de commande est retiré,
	Il est possible que de la nourriture ou du liquide ait débordé sur l'unité de commande.	L'erreur disparaîtra une fois que les résidus de nourriture/liquide débordants seront nettoyés.



¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el productoBeko. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.

Escanee el código QR para acceder a la versión en línea del manual del usuario.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



Tabla de contenidos

1	Instrucciones de Seguridad.....	62
1.1	Uso Previsto.....	62
1.2	Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas	62
1.3	Seguridad Eléctrica	63
1.4	Seguridad en Transporte	65
1.5	Seguridad en la instalación.....	65
1.6	Seguridad de uso.....	66
1.7	Avisos de temperatura.....	67
1.8	Seguridad en la cocción.....	67
1.9	Inducción	67
1.10	Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	68
2	Instrucciones medioambientales....	68
2.1	Directiva de Residuos.....	68
2.1.1	Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho	68
2.2	Información de Embalaje.....	68
2.3	Recomendaciones para el ahorro de energía	69
3	Su aparato	69
3.1	Información de Producto	69
3.2	Especificaciones Técnicas	70
4	Primer uso	71
4.1	Limpieza inicial.....	71
5	Cómo usar la placa	71
5.1	Información general sobre el uso de la placa de cocción	71
5.2	Panel de control.....	74
6	Información general sobre la cocción	80
6.1	Advertencias generales sobre la cocción en placa	80
7	Mantenimiento y limpieza	82
7.1	Información General de Limpieza	82
7.2	Limpieza de la placa de cocción	84
7.3	Limpieza del panel de control.....	84
8	Solución de problemas.....	84

1 Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.
- No realice modificaciones técnicas en el producto.

1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.

1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales poco desarrolladas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.

- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
- Los productos eléctricos son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
- Gire el mango de las ollas y sartenes hacia el costado de la encimera para que los niños no puedan agarrarlos y quemarse.
- **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
 1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
 2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
 3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
 4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.



1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible,

- interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
 - Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
 - (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
 - No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
 - Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
 - Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
 - No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
 - En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.
 - Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
 - Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:
- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el

enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.

- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.



1.4 Seguridad en Transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.



1.5 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- No instale el producto cerca de una ventana. Existe el riesgo de que la llama de la placa encienda cortinas y materiales inflamables alrededor de la placa. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.

- No instale el producto cerca de una ventana. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.
- En la pared posterior o lateral del lugar donde se instalará el producto no debe haber mangueras de gas, tuberías de agua de plástico ni enchufes. En caso contrario, podrían deformarse por el efecto del calor al poner en funcionamiento la placa de cocción y crear un riesgo para la seguridad.

1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de la placa está agrietada, desconecte el producto de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de cristal de la placa de cocción está rota:
Desconecte todas las placas de gas y (si procede) eléctricas. Desconecte el aparato de la electricidad.
- No toque la superficie del aparato.
- No utilice el aparato.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.



1.7 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.
- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.



1.8 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y

luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.



1.9 Inducción

- Las zonas eléctricas de su placa de cocción están equipadas con la avanzada tecnología de "Inducción". En las placas de inducción, que permiten ahorrar tiempo y energía, es necesario utilizar utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción; de lo contrario, la zona de cocción no funcionará. Para obtener información detallada, véase el apartado "Selección de olla".
- La placa de inducción crea un campo magnético, por lo que puede resultar perjudicial para las personas que utilizan dispositivos como marcapasos o bombas de insulina.
- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.

ES

- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que se calentarán.
- No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la placa de cocción. Durante un uso prolongado e intensivo, los materiales pueden sobrecalentarse.
- No ponga productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas u ordenadores sobre la placa de inducción. Su aparato podría resultar dañado.



1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correcta-

mente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

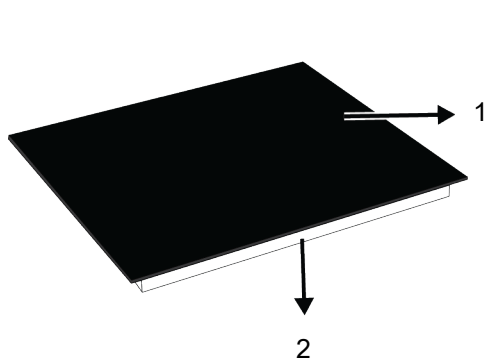
De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

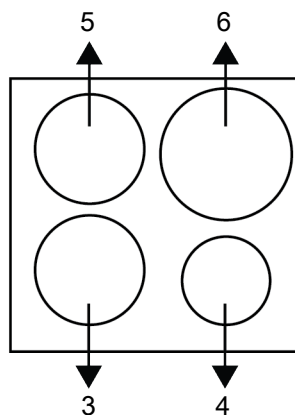
- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las áreas de cocción del horno y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

3 Su aparato

3.1 Información de Producto



- 1 Superficie de vidrio de cocción
- 3 Zona de cocción por inducción
- 5 Zona de cocción por inducción



- 2 Carcasa inferior
- 4 Zona de cocción por inducción
- 6 Zona de cocción por inducción

3.2 Especificaciones Técnicas

Características técnicas generales	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	52 * /590 /520
Dimensiones de instalación de la placa (anchura / profundidad) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensión/Frecuencia	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo total de energía (kW)	máx. 7,2 kW

Zonas de cocción

Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	2000 W / Booster 2300 W

Derecha delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	145 mm
Potencia	1600 W / Booster 1800 W

Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	2000 W / Booster 2300 W

Derecha posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	210 mm
Potencia	2000 W / Booster 2300 W

* La altura de la encimera especificada en la tabla técnica es la altura de la carcasa inferior del producto.



Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.



Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.



Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

4.1 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

5 Cómo usar la placa

5.1 Información general sobre el uso de la placa de cocción



Advertencias generales

- No permita que caiga ningún objeto sobre la superficie de vidrio para cocinar. Incluso objetos pequeños como saleros pueden dañar la superficie de vidrio para cocinar. No utilice una superficie de vidrio para cocinar agrietada. El agua puede filtrarse en estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de cualquier manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible, luego desenchufe el producto y llame al servicio técnico autorizado para reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice utensilios de cocina inestables o que se vuelquen fácilmente sobre la superficie de cocción de vidrio.
- No caliente los utensilios de cocina vacíos. Los utensilios de cocina y el producto pueden resultar dañados.
- Asegúrese de apagar las zonas de cocción después de cada uso.
- Si utiliza las zonas de cocción sin los utensilios de cocina, dañará el producto. Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- Las zonas de cocción estarán calientes después de cada uso, por lo que no coloque utensilios de cocina de plástico sobre ellas. Limpie inmediatamente cualquier material derretido que se encuentre en la superficie.

- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños, tenga cuidado de no derramar líquido frío durante la cocción.
- Coloque la cantidad adecuada de alimentos en los utensilios de cocina. Esto evitará que los alimentos se desborden y no tendrá que realizar una limpieza innecesaria.
- No coloque tapas de utensilios de cocina sobre las zonas de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina de manera que queden centrados en las zonas de cocción. Si desea mover los utensilios de cocina a otra zona de cocción, levántelos y colóquelos en la zona de cocción deseada en lugar de deslizarlos.

Principio de funcionamiento de la placa de inducción

Una placa de inducción es como un circuito abierto. Cuando se coloca sobre ella un utensilio de cocina apto para inducción, el circuito se cierra y un sistema electrónico situado justo debajo de la superficie de cocción de cristal produce un campo magnético. La base metálica del utensilio se calienta al recibir energía de este campo magnético. De esta forma, el calor no se produce en la superficie de cristal de la placa, sino directamente en el utensilio de cocina que se encuentra sobre ella. La superficie de cristal se calienta con el calor del utensilio de cocina.

Ventajas de la cocina por inducción

Las placas de inducción ofrecen algunas ventajas, ya que el calor se transfiere directamente a los utensilios de cocina.

- Los alimentos que se desbordan durante la cocción no se queman rápidamente, ya que la superficie de vidrio para cocinar no se calienta directamente. Se facilita la limpieza.
- Como el calor se genera directamente en el recipiente de cocción, la cocción es más rápida, ahorrando así tiempo y energía en comparación con otro tipo de placas.
- Como el calor se transmite directamente a los utensilios de cocina, no hay pérdida de calor y se logra una cocción más eficiente.
- Una vez que se retira el utensilio de cocina de la zona de cocción, la transferencia de calor se detiene y la zona de cocción no se calienta directamente, lo que proporciona un uso más seguro contra posibles accidentes que puedan ocurrir durante la cocción.

Para un uso seguro:

- No seleccione niveles de calentamiento altos cuando utilice utensilios de cocina antiadherentes recubiertos sin aceite o con muy poco aceite (tipo teflón).
- No utilice la superficie de cocción de vidrio como superficie para colocar alimentos o cortarlos.
- No coloque objetos metálicos como cubiertos o tapas de utensilios de cocina sobre la zona de cocción, ya que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. Nunca coloque alimentos envueltos en papel de aluminio sobre la zona de cocción por inducción.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, lejos del producto mientras las zonas de cocción estén en funcionamiento.
- Si hay un horno debajo de su placa de cocina y está en funcionamiento, los sensores del producto pueden reducir el nivel de cocción o apagar el producto.

- Su placa de cocción dispone de un sistema de apagado automático. En las siguientes secciones encontrará información detallada sobre este sistema.

Batería de cocina

Se recomienda utilizar únicamente utensilios de cocina que sean ferromagnéticos, de buena calidad y etiquetados o marcados como compatibles con la inducción para su placa de inducción. En general, cuanto mayor sea el contenido de hierro, mejor funcionará el utensilio de cocina. El diámetro de la base del utensilio de cocina debe coincidir con el área de cocción por inducción. Los tamaños recomendados se enumeran a continuación.

Utensilios de cocina adecuados:

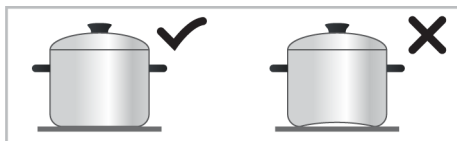
- Utensilios de cocina de hierro fundido
- Batería de cocina de acero esmaltado
- Batería de cocina de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que es compatible con inducción)

Utensilios de cocina no adecuados:

- Utensilios de cocina de aluminio
- Utensilios de cocina de cobre
- Utensilios de cocina de latón
- Utensilios de cocina de vidrio
- Ollas de barro para cocinar
- Utensilios de cocina de cerámica y porcelana

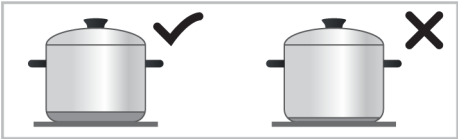
Recomendaciones:

- Utilice únicamente utensilios de cocina con fondo plano. No utilice utensilios de cocina con bases cóncavas o convexas.

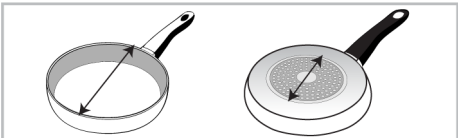


- Utilice únicamente utensilios de cocina procesados y de base gruesa. Si utiliza utensilios de cocina de base fina, estos se calentarán muy rápidamente y la base de los utensilios de cocina puede derretirse antes de que se active el sistema de

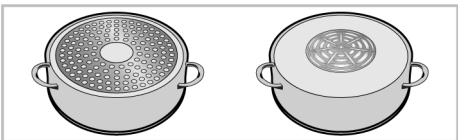
apagado automático, lo que dañará la superficie de cocción y el producto. Los bordes afilados rayarán la superficie.



- Algunos utensilios de cocina tienen un campo ferromagnético en la parte inferior que es más pequeño que su diámetro real. Solo esta área es calentada por la zona de cocción. Por lo tanto, el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de cocción disminuye. Además, estos utensilios de cocina pueden no ser detectados por las zonas de cocción por inducción grandes. Por este motivo, la zona de cocción debe seleccionarse según el tamaño del campo ferromagnético.



- Algunos utensilios de cocina tienen una base que contiene materiales no ferromagnéticos, como el aluminio. Es posible que estos tipos de utensilios de cocina no se calienten lo suficiente o que la zona de cocción por inducción no los detecte. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de utensilios de cocina en mal estado.



Al cocinar varios platos en zonas de cocción por inducción, distribuir los utensilios de cocina de manera uniforme en las áreas derecha, izquierda y central al seleccionar la zona de cocción afecta positivamente el rendimiento de la cocción.

Prueba de utensilios de cocina

Pruebe si sus utensilios de cocina son compatibles con placas de inducción utilizando los métodos que se indican a continuación.

- Si la base del utensilio de cocina tiene un imán, es compatible.
- Al colocar los utensilios de cocina sobre la zona de cocción por inducción y encender el producto, si  no parpadea, es compatible.

Tamaños de utensilios de cocina recomendados

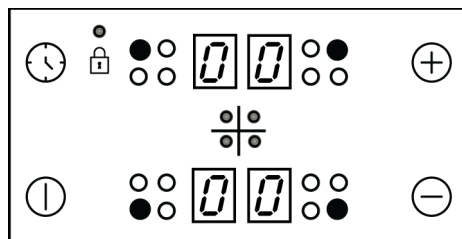
Para que la zona de cocción por inducción reconozca los utensilios de cocina, depende del diámetro ferromagnético y del material de la base de los utensilios de cocina. Para el reconocimiento de los utensilios de cocina y una cocción eficiente, estos deben seleccionarse de acuerdo con el tamaño de la zona de cocción. A continuación, se indican los tamaños de utensilios de cocina recomendados según el tamaño de la zona de cocción.

El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de recipiente de cocción, el tamaño del recipiente y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más uniforme, se puede utilizar una zona de cocción un tamaño más grande. El uso de una zona de cocción más grande no desperdicia energía en las placas de inducción, ya que el calor se genera únicamente en el recipiente de cocción correspondiente.

Diámetro de la Zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
145	en min. 100 - max. 145
180	en min. 100 - max. 180
210	en min. 140 - max. 210

Diámetro de la Zona de cocción - mm	Diámetro de olla - mm
240	en min. 140 - max. 240
280	en min. 125 - max. 280
320	en min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	en min. 100 - max. 180
Zona de cocción con ancha superficie (flexi)	ancho 230 - largo 390

5.2 Panel de control



Teclas :

- ⓘ Tecla de encendido/apagado
- 🕒 Tecla de temporizador
- ⊕ Tecla de aumento
- ⊖ Tecla de disminución

Símbolos :

- 🔒 Símbolo de bloqueo de teclas

Teclas de selección de zona de cocción :

- Tecla para seleccionar la zona de cocción trasera izquierda
- Tecla para seleccionar la zona de cocción delantera izquierda
- Tecla para seleccionar la zona de cocción delantera derecha
- Tecla para seleccionar la zona de cocción trasera derecha

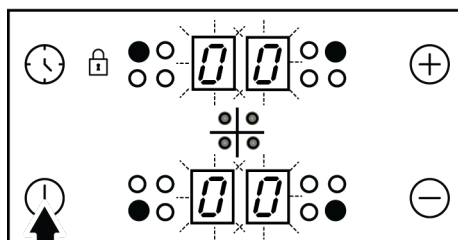
Información general sobre el panel de control

- Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo.

- Este aparato se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

Encendido de la placa

1. Toque la tecla ⓘ del panel de control.
 - ⇒ Los visores de todas las zonas de cocción muestran el símbolo "0".



- ⓘ Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

Apagado de la placa

1. Toque la tecla ⓘ del panel de control.
 - ⇒ La placa se apagará y pasará al modo en espera.



El símbolo “H” o “h” que aparece en el visor de la zona de cocción indica que la zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

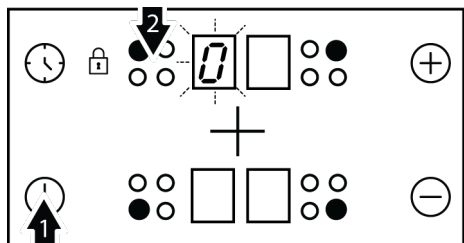
Indicador de calor residual

El símbolo “H” que aparece en el visor de la zona de cocción indica que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. Este símbolo se transformará al cabo de un momento en el símbolo “h”, que indica que el calor ha disminuido.



Si se produce un corte de la alimentación eléctrica, el indicador de calor residual no se encenderá y por tanto no advertirá al usuario de la presencia de calor en las zonas de cocción.

Encendido de las zonas de cocción



1. Toque el botón ① para encender la placa.
2. Toque el botón de selección de la zona de cocción que desee entender.

⇒ El símbolo “0” aparece en el visor de la zona de cocción y el visor pertinente se ilumina con un mayor brillo.



Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

Ajuste del nivel de temperatura

Toque las teclas ⊕ o ⊖ para ajustar el nivel de temperatura entre “1” y “9” o bien entre “9” y “1”.



En los niveles del 1 al 7, el agua o el aceite en la olla puede hervir o pararse. Esto puede hacer pensar al usuario que el producto se enciende y apaga intermitentemente. Este caso, que se observa especialmente cuando hay poca agua o aceite, no es un fallo, es solo el modo de funcionamiento del producto.



La parte exterior de la zona de cocción de la placa de inducción de 280 mm (si el aparato cuenta con ella) se activará únicamente cuando coloque en la zona de cocción una cacerola lo suficientemente grande para cubrir la zona de cocción y ajuste la temperatura a un nivel más alto que 8.

Apagado de las zonas de cocción:

Las zonas de cocción se pueden apagar de tres formas distintas:

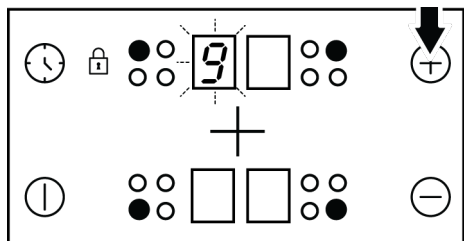
1. **Poniendo el nivel de temperatura a “0”:** Puede apagar la zona de cocción poniendo el nivel de temperatura a “0”.
2. **Tocando el símbolo de la zona de cocción pertinente durante un cierto periodo de tiempo:** Encienda la zona de cocción manteniendo pulsado el símbolo pertinente durante un cierto periodo de tiempo para poner el valor de la temperatura a “0”.
3. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción en cuestión:** Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga asignada. El visor correspondiente mostrará “0” o “00”. Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier botón del panel de control para silenciar la señal acústica.

Función de alta potencia (refuerzo) Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Puede usar la función de refuerzo "P" para acelerar el calentamiento. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos prolongados. Puede que la función de refuerzo no esté disponible para todas las zonas de cocción.

Activación de la función de alta potencia (refuerzo):

1. Toque el botón ① para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando los botones de selección correspondientes.
3. Toque en primer lugar la tecla ⊕ o ⊖ para alcanzar el nivel "9".



4. Una vez la zona de cocción se encuentre en el nivel "9", toque una vez la tecla ⊕ para situar la temperatura de la zona de cocción en la posición "P".

Desactivación de la función de alta potencia (refuerzo):

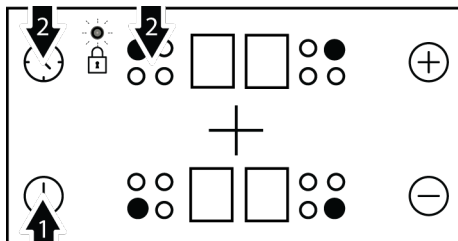
- Para desactivar la función de refuerzo, toque la tecla ⊖ y ajuste la temperatura al nivel "9". La función de refuerzo se desactiva para la zona de cocción y esta sigue funcionando al nivel "9".
- Puede reducir el nivel de la temperatura tocando la tecla ⊖ o puede apagar la zona de cocción completamente ajustando el nivel de temperatura a "0".

Bloqueo de teclas

Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambiar las funciones por error cuando la placa esté en funcionamiento.

Activación del bloqueo de teclas

1. Toque el botón ① para encender la placa.
2. Toque simultáneamente las teclas ⌚ y ●○ para activar el bloqueo de teclas.



⇒ El bloqueo de teclas se activará y el punto asociado al símbolo ⌚ se iluminará.

i Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, el bloqueo de teclas permanecerá activo cuando vuelva a encender la placa. Para poder utilizar la placa, deberá desactivar antes el bloqueo de teclas.

Desactivación del bloqueo de teclas

1. Con el bloqueo de teclas activo, toque simultáneamente las teclas ⌚ y ●○.
- ⇒ El bloqueo de teclas se desactivará y el punto asociado al símbolo ⌚ se apagará.

Bloqueo para niños Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

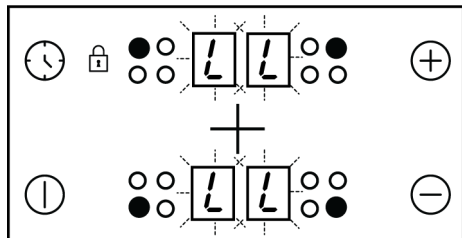
Puede proteger la placa contra la manipulación accidental con el fin de evitar que los niños puedan encender las zonas de cocción. El bloqueo para niños solo puede activarse y desactivarse en el modo en espera.



El bloqueo infantil se cancela en caso de corte de energía.

Activación del bloqueo para niños

1. Toque el botón ① para encender la placa.
2. Toque simultáneamente las teclas ⊖ y ⊕. Tras la señal acústica pulse ⊕ para activar el bloqueo de teclas.



⇒ El bloqueo para niños se activará y los visores de todas las zonas de cocción mostrarán el símbolo "L".

Desactivación del bloqueo para niños

1. Con el bloqueo para niños activo, toque el botón ① para encender la placa.
2. Toque simultáneamente las teclas ⊖ y ⊕. Tras la señal acústica pulse ⊖ para desactivar el bloqueo para niños.

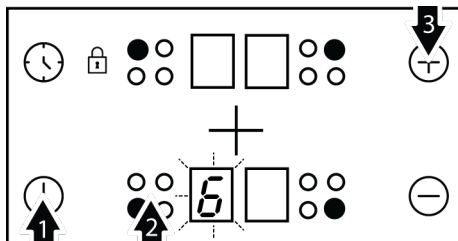
⇒ El bloqueo para niños se desactivará y los visores de todas las zonas de cocción dejarán de mostrar el símbolo "L".

Función temporizador

Esta función te facilita la tarea de cocinar. No será necesario que estés delante de la placa durante todo el tiempo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al finalizar el tiempo que hayas seleccionado.

Activación del temporizador

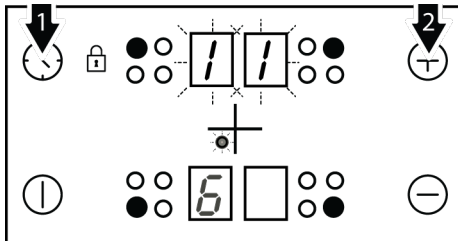
1. Toque el botón ① para encender la placa.
2. Seleccione la zona de cocción que desee tocando los botones de selección correspondientes.



3. Toque las teclas ⊕ o ⊖ para ajustar el nivel de temperatura que desee.

4. Toque el botón ① para encender la placa.

⇒ El símbolo "00" aparecerá en el visor del temporizador, mientras que el punto decimal del visor de la zona de cocción seleccionada se iluminará.



Cuando el temporizador está activo, los visores de las zonas de cocción posterior derecha y posterior izquierda actúan como visor del temporizador.

5. Toque la tecla ⊕ o ⊖ bien para ajustar el tiempo que desee.



El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción ya en uso.



Repita el procedimiento anterior para otras zonas de cocción para las que desee fijar un temporizador.



El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.



Cuando la zona de cocción a la cual asignó un temporizador está seleccionada, puede ver el tiempo restante pulsando de nuevo la tecla



Desactivación del temporizador

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

- ✓ Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague.
1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
 2. Toque el botón para encender la placa.
 3. Para ajustar el valor a "00", mantenga pulsada la tecla hasta que el visor del temporizador muestre "00".
- ⇒ El punto iluminado en el visor de la zona de cocción pertinente se apagará **completamente** tras parpadear durante unos instantes, y el temporizador queda cancelado.

Función de gestión de energía Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Su producto tiene una función de administración de energía. Con la ayuda de esta función, puede cambiar la configuración de potencia total que consumirá la placa.



La administración de energía solo se puede realizar cuando el producto se instala y energiza por primera vez. Puede completar la configuración siguiendo los pasos a continuación dentro de los 30 segundos cuando el producto se energiza por primera vez.

Función de administración de energía: niveles de potencia total ajustables

Indicador de visualización de administración de energía Poder total

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW



Si la potencia total de su producto está por debajo de la potencia deseada, su producto funcionará al nivel de potencia total indicado en la tabla técnica. (Especificaciones Técnicas [► 70])

Para cambiar la potencia total;

1. Cuando el producto se energiza por primera vez, toque las teclas //// en 30 segundos.
2. El nivel de administración de energía establecido se muestra en la pantalla del temporizador.
3. Toca el para cambiar entre niveles y establecer el valor de potencia total que desea configurar.
4. Confirme la configuración tocando el llave y apague la placa. Se activará el valor de potencia total que has configurado.



Los niveles de temperatura que puedes asignar a las placas de cocción pueden variar según el nivel de potencia total configurado. El nivel de temperatura proporcionado a la placa se reduce automáticamente según el ajuste de potencia que debe realizar la placa. Esto no es un error.



Si se toca una tecla distinta a la secuencia especificada mientras se cambia el nivel de potencia, no se podrá realizar la configuración. Tienes que repetir los pasos desde el principio para realizar la configuración.

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

Principios de funcionamiento: Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta. La placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.



Su placa puede presentar zonas de cocción por inducción de 145, 180 y 210-280 mm de diámetro, según el modelo. La inducción permite que cada zona de cocción detecte el recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo a la zona de contacto entre recipiente y la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

Límites del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Si alguna de las zonas de cocción queda encendida, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto tiempo (ver Tabla 1). Si se ha asignado un temporizador a la zona de cocción, el visor del temporizador también se apagará más tarde. El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento. El usuario podrá reiniciar la zona de cocción tras su apagado automático siguiendo el procedimiento anterior.

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuto
P (refuerzo)	5-10 minuto *
(*) La placa pasará a nivel 9 transcurridos 5 minutos	

Tabla 1: Tabla 1: Límites del tiempo de funcionamiento

Protección frente al sobrecalentamiento

Su placa dispone de varios sensores que garantizan la protección frente al sobrecalentamiento. Tenga en cuenta lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- La zona de cocción activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede verse reducido. Sin embargo, el indicador no puede reflejar este hecho.

Sistema de seguridad frente a derramamiento

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema cortará el fluido eléctrico inmediatamente y apagará la placa. Durante este periodo, el visor mostrará el símbolo advertencia “F”.

Ajuste preciso de la potencia

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de

6 Información general sobre la cocina

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

6.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa

Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. Nunca trate de extinguir un incendio con agua. Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

Tabla de cocción

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Derretir		
Derretir chocolate (p.ej. chocolate amargo de la marca Dr. Oetker, 55-60% de cacao, 150 g)	1	20 ... 35
Mantequilla (200 g)	6	5 ... 6

potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.



Si la superficie del panel de control táctil se expone a una gran cantidad de vapor, es posible que el sistema de control se desactive y muestre una señal de error.



Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. De lo contrario, es posible que se produzcan errores de funcionamiento.

Comida		El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Hervir, calentar, mantener caliente			
Agua 1 L (Hervir)		P	2 ... 8
Agua 3 L (Hervir)		P	8 ... 10
Leche 1 L (Hervir)		6	4 ... 6
Leche 1 L (Mantener caliente)		1-2	18 ... 22
Aceite vegetal (Calentar) (Aceite de girasol 0,5 L)		8	3 ... 5
Hervir			
Patata sin piel picada gruesa (2 Pedazo gran tamaño)		9	12 ... 14
Filete de salmón		8	10 ... 15
Salchicha		9	2 ... 4
Pasta (150 g)		8	8 ... 12
Pollo entero (1,5 kg)		7-9	55 ... 70
Guiso de verduras mixtas		6-8	10 ... 20
Fideos		9	3 ... 6
Cocinar, saltear			
Plato de arroz (200 g arroz)		6-8	10 ... 30
Paella *		9	15 ... 20
Pudín de Noé **			
	Garbanzos y judías hervidos Hervir - para pudín de Noé	9	5 ... 6
	Garbanzos y judías hervidos cocción - para pudín de Noé	3	10 ... 30
	Trigo Hervir - para pudín de Noé	9	2 ... 5
	Trigo cocción - para pudín de Noé	3	10 ... 30
	Pudín de Noé -Todos los ingredientes	8	20 ... 25
Jarretes con verduras **			
	Salteado de verduras	9	3 ... 8
	Horneado	4-5	120 ... 150
Sopas (P. ej. sopa de lentejas)		6-7	17 ... 20
Risotto		7-8	15 ... 25
Fajitas de pollo		9	10 ... 20
Fideos de pollo, verduras y calamares		8-9	10 ... 18
Pollo cremoso con champiñones		8-9	10 ... 18
Pollo salteado con chile *		8-9	5 ... 10
Plato de espinacas y carne picada		6-7	10 ... 15
Guiso de ternera		7-8	60 ... 70
Pilaf de bulgur (200 g)		6-8	15 ... 35
Ternera Stroganoff		8-9	10 ... 15

Comida	El nivel de temperatura	Tiempo de cocción (min) (aprox.)
Freír con poco aceite		
Filete de lubina	8	3 ... 7
Filete de solomillo ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Salchicha	8	2 ... 5
Huevo frito	7	4 ... 8
Tortilla francesa	7-8	3 ... 6
Hamburguesa con hamburguesa	6-8	6 ... 10
Pollo Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Crepe	8-9	2 ... 5
Pan plano	6-7	2 ... 5
Pan abierto	7-9	2 ... 5
Pastel de sartén	8-9	6 ... 12
Tostadas francesas de fruta	8-9	2 ... 5
Salteado de verduras mixtas *	7-8	9 ... 13
Patatas fritas		
Boortsog	8	13 ... 16
Escalope vienés	8	5 ... 7
Nugget	8-9	4 ... 8
Patatas Congeladas (500 g)	8-9	8 ... 15
Patatas frescas (500 g)	8-9	8 ... 15
Patatas frescas en rodajas con manzana (200 g)	8-9	5 ... 10
Katsu de pollo	8-9	3 ... 6
Frito mixto	8-9	10 ... 15
Tempura de camarones	8-9	5 ... 7
Tortas de arroz	9	3 ... 7
* Se recomienda un wok.		
** Se recomienda una sartén u olla de fundición.		

7 Mantenimiento y limpieza

7.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.

- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.

- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Para las placas de cocción:

- La suciedad ácida, como la leche, la pasta de tomate y el aceite, puede provocar manchas permanentes en las placas de cocción y en los componentes de las zonas de cocción, limpie los líquidos que se desborden inmediatamente después de enfriar la placa de cocción apagándola.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

7.2 Limpieza de la placa de cocción

Superficie de vidrio de cocción

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jara-be se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De

lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.

- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

7.3 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

8 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.
- Si la placa no se enciende al pulsar la tecla de encendido/apagado >>> Desenchúfelo y espere al menos 20 segundos antes de enchufarlo.
- Cuenta con protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa se enfríe.
- No se pueden utilizar ollas adecuadas. >>> Revisa tus ollas.

El símbolo  en la pantalla de la zona de cocción está encendido de forma constante.

- Es posible que no haya una olla en la zona de cocción que está funcionando. >>> Verifique si hay una olla en la zona de cocción.
- Es posible que su olla no sea compatible con inducción. >>> Verifique si su olla es adecuada para placas de inducción.
- Es posible que la olla no esté centrada correctamente en la zona de cocción o que la superficie inferior de la olla no sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción seleccionando una olla que sea lo suficientemente ancha para ella.
- La olla o la zona de cocción pueden estar muy calientes. >>> Espere a que se enfríen.

La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente mientras está en funcionamiento.

- Es posible que haya expirado el tiempo de cocción de la zona seleccionada. >>> Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o finalizar la cocción.
- Hay protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa de cocción se enfríe.
- Es posible que un objeto esté cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto del panel.

Aunque la zona de cocción está encendida, la olla no se calienta.

- Es posible que la olla no sea compatible con la placa de inducción. >>> Compruebe si su olla es adecuada para la placa de inducción.
- Es posible que la olla no esté centrada correctamente en la zona de cocción o que la superficie inferior de la olla no sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción eligiendo una olla que sea lo suficientemente ancha para ella.

El ventilador de refrigeración continúa funcionando incluso cuando la placa de cocción está apagada.

- Esto no es un error. El ventilador de refrigeración continúa funcionando hasta que el equipo electrónico del interior de la placa se enfría a la temperatura adecuada.

Se escucha un ruido proveniente de la placa mientras se cocina.

- Es posible que se escuchen algunos ruidos en la placa de cocción durante la cocción. Estos ruidos dependen de la composición de los utensilios de cocina. Estos ruidos son normales, no se trata de un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

Posibles sonidos y causas:

- **Ruido del ventilador:** La placa de cocción tiene un ventilador que funciona automáticamente según la temperatura del producto. El ventilador tiene diferentes niveles de funcionamiento y funciona a diferentes niveles según la temperatura. Después de apagar la placa de cocción, si la temperatura es alta según la temperatura del producto, el ventilador puede seguir funcionando durante un tiempo.
- **Funcionamiento del transformador con un zumbido bajo:** Esta es la naturaleza de la tecnología de inducción. Dado que el calor se transfiere directamente a la base de los utensilios de cocina, este tipo de zumbido puede ocurrir dependiendo del material de los utensilios de cocina. Por lo tanto, se pueden escuchar diferentes sonidos con diferentes utensilios de cocina.
- **Sonido crepitante:** Esto se debe al material y la estructura de la base de los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están hechos de diferentes materiales y capas, pueden producirse ruidos de crujidos.
- **Sonido de silbido:** Es posible que se escuche un silbido al cocinar en dos zonas de cocción del mismo lado de la misma en diferentes niveles de cocción.

Códigos de error/motivos y posibles soluciones

Códigos de error	Razones del error	Posibles soluciones
E 1 – E 11	Se ha producido un error de comunicación con la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
E 16 - E 21	Se ha producido un error en el sensor de temperatura de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
E 22 E 26	La placa de inducción se está sobrecalentando.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe. El error desaparecerá cuando la temperatura de la placa baje por debajo de los límites. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E 23 E 24	Se ha producido un error en el software de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
E 25	Se produjo un error en el funcionamiento del ventilador de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E 27 E 47	No se utilizaron ollas compatibles con inducción.	El error desaparecerá cuando se utilice una olla compatible con inducción.
E 31 - E 39	Se ha producido un error de hardware en la tarjeta electrónica de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.

Códigos de error	Razones del error	Posibles soluciones
E 42	Se ha producido un error de conexión eléctrica.	Restablezca la conexión eléctrica correcta consultando la tabla técnica y el manual de instalación del producto.
E 46	Una o más teclas se mantuvieron presionadas durante más de 10 segundos. Se dejó un objeto sobre el panel de control o estuvo expuesto al vapor.	Una vez que retire la mano del fuego, el problema desaparecerá. Una vez limpio el panel de control, el problema desaparecerá.
E 48 E 49 E 51	Se ha producido un error en el sensor de la placa de inducción.	El hardware del sensor debe ajustarse a las condiciones de uso. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
E 52 - E 57	Se ha producido un error de temperatura alta en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe. El error desaparecerá cuando la temperatura del sensor baje por debajo de los límites. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E 58 - E 59	Se produjo un error de sensor/ error de temperatura alta en el modo de cocción automática.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
E 63	Si su producto es una placa de inducción con campana; se ha producido un error en el filtro.	Retire y vuelva a colocar los filtros de ventilación. Si el problema persiste, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
FF	Es posible que alguna tecla haya sido tocada durante un largo período de tiempo.	Cuando sueltes cualquier tecla durante un tiempo prolongado,
	Es posible que se haya colocado una olla en la unidad de control.	Cuando se retire el potenciómetro de la unidad de control,
	Es posible que se hayan derramado alimentos o líquidos sobre la unidad de control.	El error desaparecerá una vez que se limpie el exceso de residuos de comida/líquido.

