



Built-in Hob

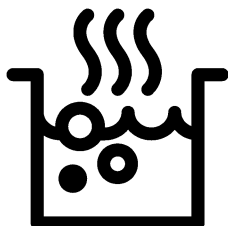
User Manual

Piano cottura incassato

Manuale utente

Table de cuisson encastrable

Manuel de l'utilisateur



HII 64401 GT

EN / IT / FR

185.9269.19/R.AF/25.11.2019/4-1

7757186702

Please read this user manual first!

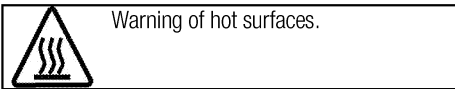
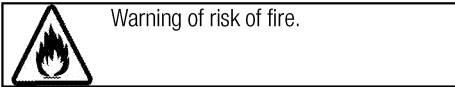
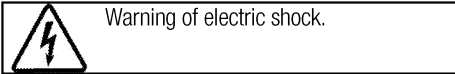
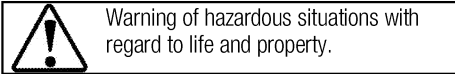
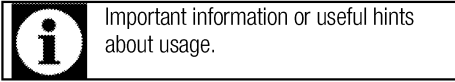
Dear Customer,

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

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

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

2 General information 8

Overview	8
Technical specifications	8

3 Installation 9

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

4 Preparation 13

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

5 How to use the hob 14

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

6 Maintenance and care 22

General information	22
Cleaning the hob	22

7 Troubleshooting 23

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

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

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

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

Product safety

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

term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your

induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 14* , selecting the pots.

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

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

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

Safety for children

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

Disposing of the old product

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

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

Compliance with RoHS Directive:

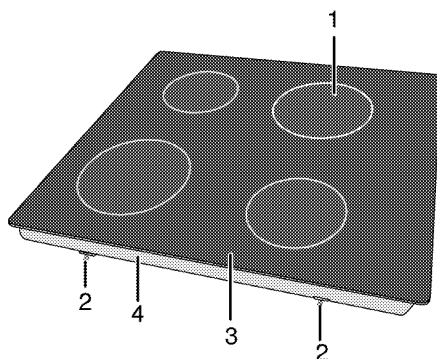
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|-------------------------|---|----------------------|
| 1 | Induction cooking plate | 3 | Vitroceramic surface |
| 2 | Assembly clamp | 4 | Base cover |

Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Rear left	Induction cooking plate
Dimension	145 mm
Power	1500/2200 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	145 mm
Power	1500/2200 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W



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



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



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

3 Installation

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



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



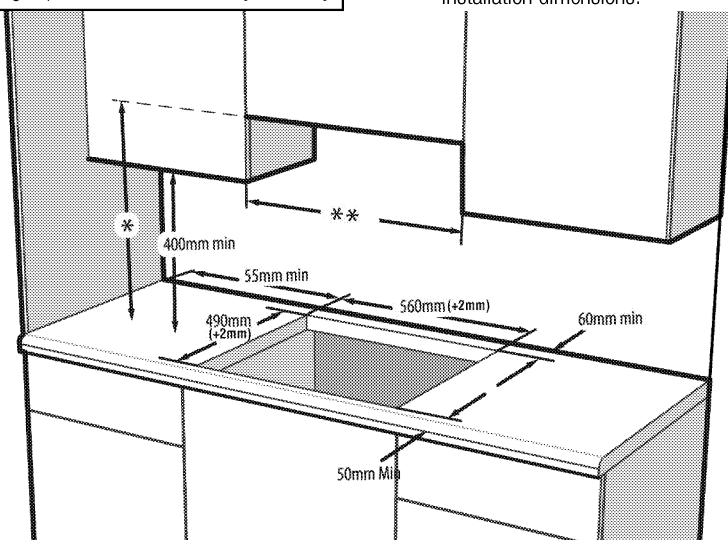
DANGER:

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



DANGER:

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



* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

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

Installation and connection

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



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

Before installation

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

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

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

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

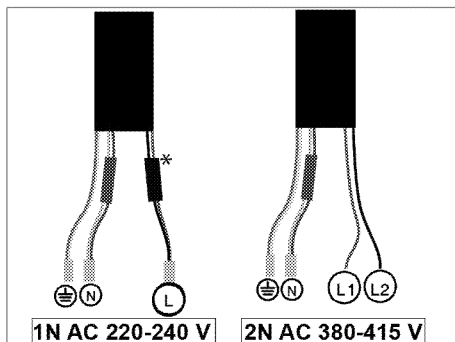
Connecting the power cable

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

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:

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

» or

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

3. **For double-phase connection**, connect the wires as identified below:

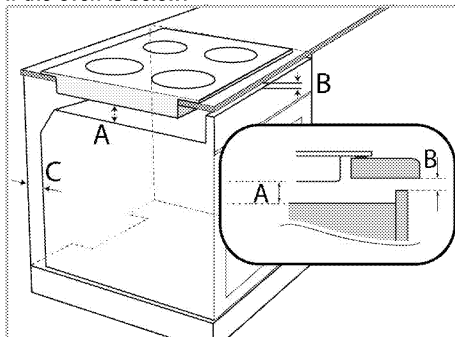
- Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)
- Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

» or

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

Installing the product

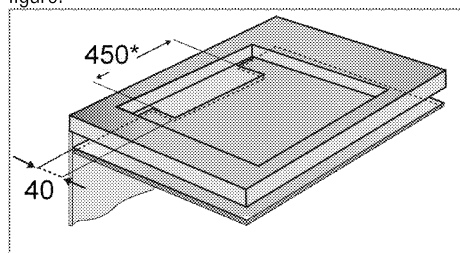
If the oven is below:



- A min. 15 mm
- B min. 2 mm
- C 20 mm

If the board is below:

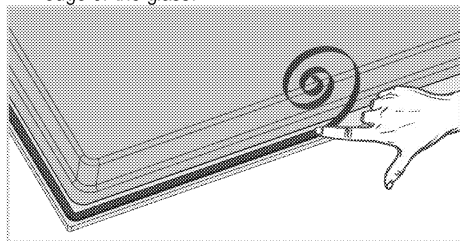
It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



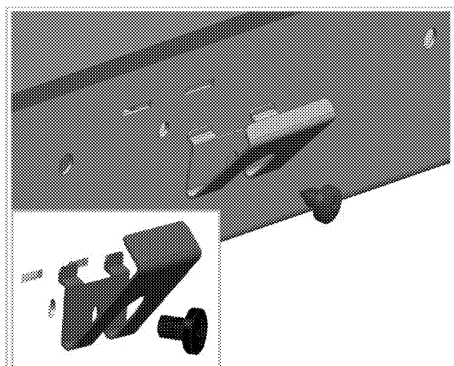
* min.

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

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



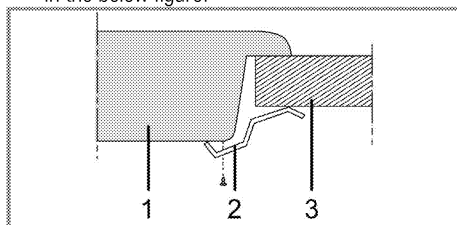
4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



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

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

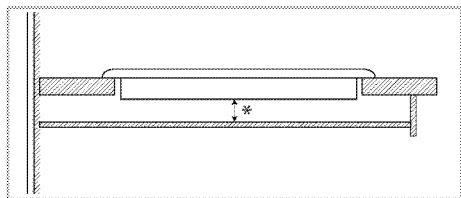
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown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



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

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

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

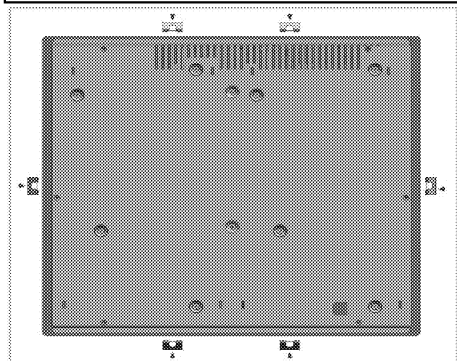


* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



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



DANGER:

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



DANGER:

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



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

Final check

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

Future Transportation

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



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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Initial heating



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



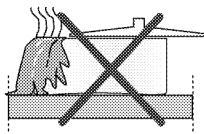
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

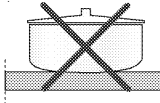
Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.

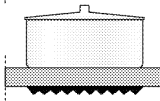
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



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

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

Saucepan test

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

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

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

Pan detection-focusing system

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

Safe use

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

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.
Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

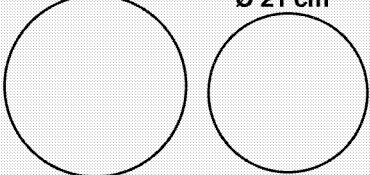
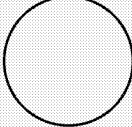
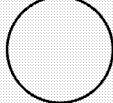


If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.



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

Selecting cooking zone suitable to the vessel

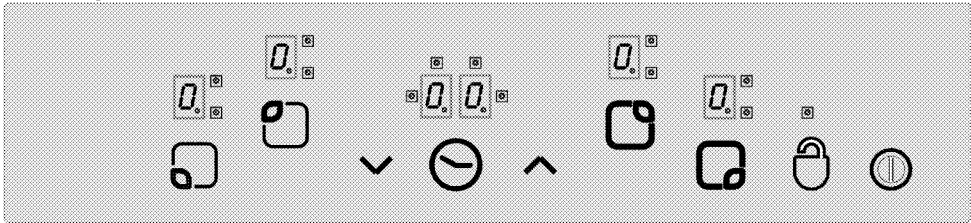
Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
Ø 28 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Large cooking zone - Automatically fits to the saucepan. - Distributes the power ideally. - Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	Normal cooking zone - Automatically fits to the saucepan. - Distributes the power ideally. - Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	Small cooking zone - Used for slow cookings (sauces, creams) - Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

Using the hobs



DANGER:
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



Specifications

-  Main key - ON/OFF key
-  Keylock
-  Temperature setting/Increasing timer

-  Temperature setting/Decreasing timer
-  * Activate/deactivate timer
-  Cooking zone selection controls
- 
- 



Cooking zone display (temperature setting 0 ... 9)



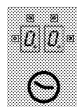
* Timer display (there are 4 LEDs for 4 different cooking zones)



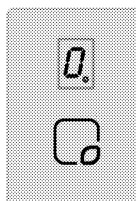
This appliance is controlled via the touch control unit. If your touch control unit has a timer, each operation is confirmed with an audio signal.



Always keep the control panels clean and dry. Moisture and dirt may cause malfunctioning.



(*) If your hob is equipped with a timer.



(*) Not contained in hobs with 3 burners.



(*) If your hob is equipped with a timer.

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearance or functions may vary.

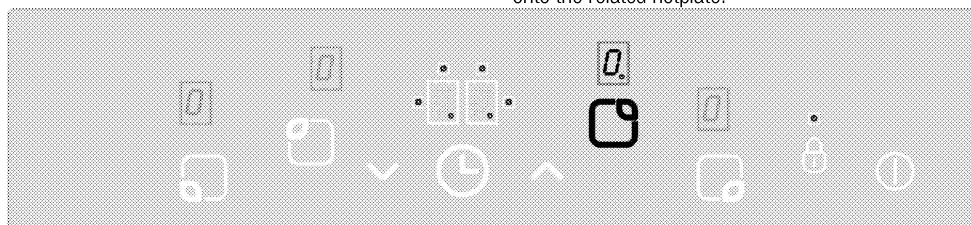
Turning on the hob

Touch the "0" key on control panel at least 1 second. Hotplate displays light up. "0" and all the relevant decimal points flash in all hotplate displays. The hob is ready for use. You can select different hotplates within next 10 seconds.

The hob will automatically turn off if there is no operation within 10 seconds.

Selecting the Hotplates(Cooking Zone)

Put your pan suitable for induction-cooking (pan with magnetic bottom, see page 12, "suitable pan choice") onto the related hotplate.



1. Turn on the hob.
2. Touch the relevant hotplate selection control to turn on the desired hotplate. After the hotplate is selected, "0" decimal point stops flashing on the related hotplate display and becomes solid.
3. Set the heat level between "1" and "9" or "9" or "1" by touching "▲" or "▼" keys. "▲" and "▼" keys are equipped with a repeat function. If you touch one of the key longer time, heat level will continually increased or reduced at every 0,4 seconds.

If you begin with "▲" key, "1" will appear on the display. If you begin with "▼" key, "9" and "9" will flash on the display with a period of half seconds. This indicates that **Automatic Cooking** is running. At the end of the preset time for **Automatic Cooking** by the manufacturer, selected hotplate stops the **Automatic Cooking** function and starts operating at the level that

had been set while the Automatic Cooking function was selected.

4. To switch your oven to high power position, increase the level up to 9 with "▲" key and then press "▲" key again. Thus, it will switch into the high power "**P**" (**Boost**) position.

If is flashing;

- Your pan is not suitable for induction cooking.
- There is nothing on the selected hotplate.
- Bottom diameter of the pan is small for the hotplate.



You can not operate both of the hotplates in either right or left hotplate group in the boost position at the same time.

Example: If one of the hotplates in the same direction (right or left) is set to level "P", then the system allows you to adjust the other hotplate up to level 8 without changing the setting of the first hotplate.

Using the induction hotplates safely and efficiently

Operating principle: Because of its operating principle, induction hob directly heats the pan. Therefore, it has many advantages compared to other types of hobs. It is more efficient and the surface of the hob is cooler.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will allow you to use your appliance with maximum safety.

The hob control has a limitation of the operating time. If one or more hotplates are inadvertently not switched off, hotplate will be automatically deactivated after a certain amount of time. (see following Table-1).

Meantime; If a timer was associated with the hotplate, than a "00" will be displayed on the timer display for 10 second. The limit of the operating time depends on the temperature setting selected by the manufacturer. After the hotplate is switched off automatically as described above it becomes ready to be operated by the user again. Maximum operating time is applied also for this heat setting.

Using two cooking zones on the same side simultaneously

Two cooking zones on the same side has a total power of 3700 W distributed to the front and rear zones automatically. For this reason, if one of the cooking zones is used at high levels and then the other zone is set to a high level as well, the power of the first zone will reduce while the level displayed will be the same. If there are two cooking zones on each side, the same rule applies to both sides.

Important: Your hob contains zones of Ø 145, Ø180, Ø 210 and Ø 280 which have induction features.

Thanks to the induction feature, each hotplate automatically detects the diameter of the pan put on it.

"Energy is created only at places where the bottom of the pan touches" and thus, energy is consumed at the minimum level.

Table-1: Preset operating times when you forget to turn off the hob

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5

8	1,5
9	0,5
P (boost) - Quick Cooking (booster)	10 minutes (*)
(*) 10 minutes later, hotplate decreases to level 9.	

Over Heating Protection

There are some sensors inside your hob in order to provide over heating protection. Below responses may arise in an over heating condition:

- The running hotplate can be turned off.
- Selected level can be decreased. (But it is not indicated on the display.)



If your hob gets overheated, the active cooking zones will drop to the 7th level (if at a level higher than 7) for safety reasons and cannot be set to a high level. They can be set to a high level again when the temperature of your hob drops to a safe level. If the hob gets heated to a critical level, it will automatically turn off and the cooking zones cannot be activated.

Due to the total power limitation of the hob, there may be a decrease in the first hob level set compared to the levels set when the right or left zones are operated at the same time.

Safety system against overflow

Your hob is equipped with a safety system against overflowing. If any overflowing occurs on the control panel for any reason, the system automatically cuts the power connection to turn your hob off. Meantime, "F" appears on the touch -display.

Residual heat indicator

The induction hob may get hot after the cooking process because of the pan left on the hotplate. Until the glass table on the hob section drops down to a safe temperature, "H" will be displayed on the control panel. "Do not touch the related sections until "H" disappears. "H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.



Temperature display does not light up and warn the user anymore during a power failure.

Sensitive power setting

Because of its operating principle, induction hob responds to the commands immediately. They change the power settings in a quick way. Thus, you may

prevent a cooking dish (water, milk) from overflowing by turning off the appliance.

Automatic Cooking and High Power (Booster)

Automatic cooking function makes cooking easier. If the Automatic Cooking is active, the hotplate will be operated with maximum power for a period of time (see Table -2). Quick heating time depends on the selected heat level. This is indicated through a flashing "A" alternating with the heat setting value (e.g. half second "A" and half second "9") in the hotplate display. At the end of the quick heating time, hob will return to the normal heating mode for the selected level and "A" will disappear.

All hotplates are equipped with Quick Heating function. The below table contains the automatic heating times for different heating levels.

Table-2: Quick heating times in automatic cooking

Temperature level	Quick Heating Time of Operation - (second)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Turning On the Automatic Cooking Feature:

1. Turn on the hob.
2. Select desired hotplate by touching hotplate selection keys.
3. "✓" key to switch the heat value of the hotplate to the desired level. "9" and "A" will be displayed on the screen respectively. This means heat setting value "9" and Quick Heating feature is active now.
4. Quick heating function of the level to be selected is determined with "∧" or "∨" keys.
5. The specified Quick Heating function operates for the period according to the cooking level in table 2 and reverts back to its level after the time elapses. (For example, this period is 25 minutes for level 6)

Turning Off the Automatic Cooking Feature:

- The Automatic Cooking function can be turned off early by decreasing the heat setting to "0".
- Automatic Cooking is not active anymore when the period in table 2 is over.

High Power (Booster)

You can use high power level to heat your hob faster. But, it is not recommended to cook in this position for too long.

Select the relevant hotplate to be operated and place the suitable pan. Increase its level up to 9 and then revert it back to P position by pressing "∧" key. Due to temperature, your hob will only be allowed to operate for maximum 10 minutes and the hotplate of the hob selected for booster function will automatically decrease to level 9.

Turning the hob off

If the main switch "ⓘ" is pressed more than 2 sec, the hob is turned off. If the relevant hotplate is still hot when the hob is turned off, then "H" will light in the display continuously.

Turning Off The Individual Hotplates:

A selected hotplate can be turned off in 3 different ways:

1. **Simultaneous operation of the "∧" and "∨" keys**

The desired hotplate must be chosen with the hotplate selection "□" key. For example "□"

Decimal point becomes solid on the display of the hotplate, The "∧" and "∨" keys must be touched at the same time to turn off the hotplate.

2. **Reduction of the heat setting to "0" by operating the "∨" key of the desired hotplate**
3. **Use of timer turn off function for desired hotplate** (If timer function is available)

Keylock *

Touch the "ⓘ" key for longer than 2 seconds to lock the touch control. Operation will be confirmed with an

audible signal. Then, "ⓘ" LED will flash and all cooking zones will be locked.

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

key "ⓘ" can be operated. "ⓘ" LED will flash and indicate a key lock module. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.

the timer. Assignment proposal will be shown with a flashing "🕒" LED.

2. Set the desired time value by touching "▲" and "▼" keys.
3. Timer activated for the cooking zone which was set first is indicated with a continuously flashing "🕒" LED.
 - More timers can be assigned for other active cooking zones by touching the "🕒" key once again.
 - After 10 seconds, timer display reverts back to the timer that will end first.
 - "🕒" LEDs that illuminate continuously on the timer display indicate the timer that is currently counting down.
 - You can display the values set for cooking zone timers and egg timer by changing the position of

"🕒" key. A flashing front right "🕒" LED always shows an assignment.

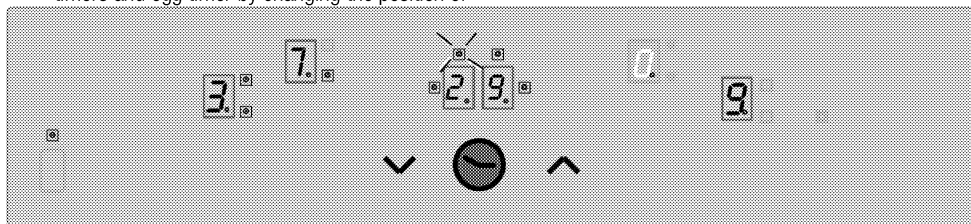
If no LED is flashing, value of the egg timer will be displayed on the timer screen.

Disabling the timers:

First you must display the timer by changing the position of the "🕒" key until the timer appears. This value can later be cancelled in 2 different ways:

- By decreasing the value step by step to "00" by touching "▼" key.
- By touching "▲" and "▼" keys simultaneously for half second until "00" appears on timer display.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.



Display the remaining time value of the cooking zone timer 3 (indicator LED flashes) to the timer display (the indicator LEDs of the active timers of the cooking zones 1 and 4 in fact will not be visible on the timer display).

Power management function

You can adjust total power of hob as you want with this function. "The power management function" includes 5 different settings (see Table- Power management options).

Table- Power management options:

Power management options	Total power
P1	2,4 kW
P2	3,6 kW
P3	4,8 kW
P4	6 kW
P5	7,2 kW

For the access power management menu, follow below steps. Below steps have to applied into the 60 seconds after hob is energized.

1. Touch " rear left cooking zone selection key".
2. Touch " rear right cooking zone selection key".

3. Touch " rear leftcooking zone selection key" again.
4. Touch " rear right cooking zone selection key" again.
5. Touch the "🕒" key to select "Power management function".
6. Touch the "▲" and "▼" keys to select the power management option.
7. The hob is ready for using with your "Power management function"
8. Apply above steps for adjust different power management options after power is cut off.

When the hob is in standby mode, you can see adjusted power management setting. For that, it is enough to touch the "🕒" key.

Noises

Some sounds may be heard from induction heated hob. Such sounds are normal and a part of cooking with induction. Such sounds;

- may be intensified when the level is in high power position.
- may arise from the structural materials of the pan.
- In low power positions, a regular on-off sound can be heard due to the operating principle.

- Sound can occur while heating an empty pan. Such sound will disappear when you add water or food in it.
- Noise of the fan which is used to cool the electronic system can be heard.

Sensor Calibration and Error Messages

When the supply power is applied, hob control system performs calibration depending on the sensor, glass and ambient conditions. Do not cover the glass part of the sensor with anything during calibration. Hob control system should also not be exposed to strong light sources such as sun light, strong halogen lamps and etc.

Table-3:Error codes and error sources

Cause of error	Display
Ambient light is too high	F1
Fluorescent lamp	F2
Sensor is covered with a bright substance	F3
Ambient light is fluctuating strongly	F4
Calibration error	AX
Induction hardware error	EX
(x = "0....9")	

Sample application:

Following lightning conditions will allow a smooth calibration:

Illumination with a bulb without a reflector (100W, dull) 70 cm above the glass ceramic hob. After a successful

calibration, it is warranted that the hob will operate as intended even under a strong illumination such as halogen spot lamp wit reflector (50 W). In case of an error , the calibration is repeated until the ambient conditions allow a successful calibration. The operation of the hob control is only possible, if the calibration of all sensors were successfully completed. After successful finished calibration process the control tolerates a very high rate of ambient light. During the operation of the hob control, it continuously adopts and recalibrates itself towards the changes in the ambient conditions.

	Please see Table 3 for information on explanations related to the error messages that can appear on the touch control display.
	In the event that the touch control surface is closed for a period longer than 10 seconds, the entire control system will be deactivated and a warning signal will sound. Also "F" flashes on the hotplate display.
	If the surface of the touch control is exposed to dense vapour, the entire control system will be deactivated and a warning signal may be given.
	Keep the surface of the touch panel clean. Otherwise, malfunctioning may occur.

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

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

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



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

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

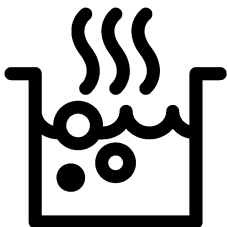


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Piano cottura incassato

Manuale utente



IT

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



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

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

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

2 Informazioni generali 8

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

3 Installazione 9

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

4 Preparazioni 13

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

5 Come utilizzare il piano cottura 14

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

6 Manutenzione e cura 22

Informazioni generali	22
Pulizia del piano cottura.....	22

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 23

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

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

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo. I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.
- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale

o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.

- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

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

usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.

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

Per farlo, disattivare il fusibile domestico.

- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

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

- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con il relativo comando e non fare affidamento sul rilevatore della padella.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare caldi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Pertanto, assicurarsi che la superficie del forno e il fondo delle padelle siano sempre asciutti.
- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Vedere. *Informazioni generali sulla cottura, pagina 14*, Scelta delle padelle.
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate.

L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

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

Uso previsto

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

Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti

dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.

- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

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

Conformità alla Direttiva RoHS:

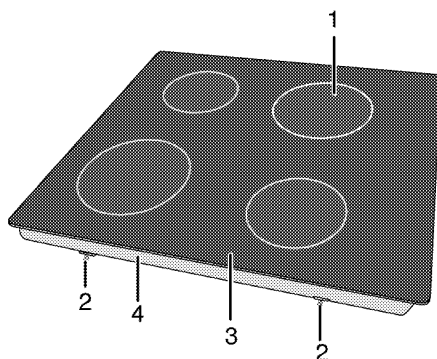
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

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

2 Informazioni generali

Panoramica



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Piastra di cottura ad induzione | 3 | Superficie in vetroceramica |
| 2 | Morsetto per il montaggio | 4 | Coperchio base |

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 50 Hz
Consumo energetico totale	max. 7200 W
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Bruciatori	
Sinistra posteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	145 mm
Energia	1500/2200 W
Sinistra anteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	180 mm
Energia	1800/3000 W
Destra anteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	145 mm
Energia	1500/2200 W
Destra posteriore	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	180 mm
Energia	1800/3000 W



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



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



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

3 Installazione

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



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



PERICOLO:

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



PERICOLO:

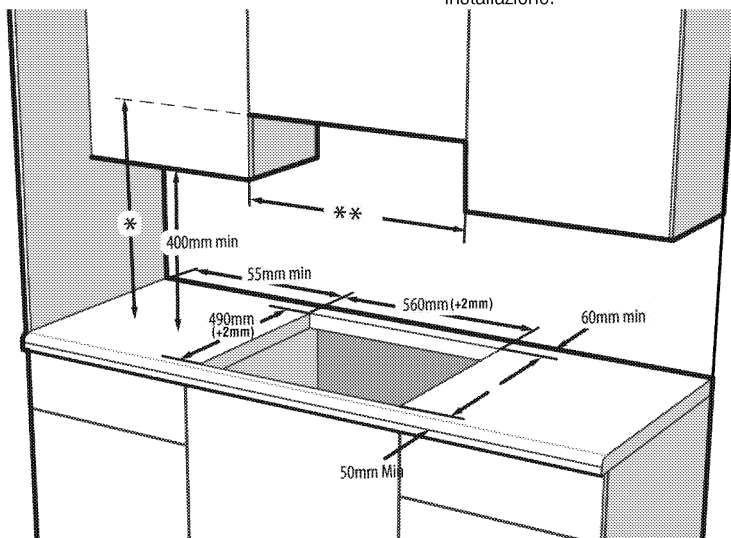
Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.

Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

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

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



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

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

Installazione e collegamento

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



Non installare il piano cottura su collocazioni con bordi o angoli taglienti.

C'è il rischio di rottura della superficie in vetroceramica!

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o

senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

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

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

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

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

Collegamento del cavo di alimentazione

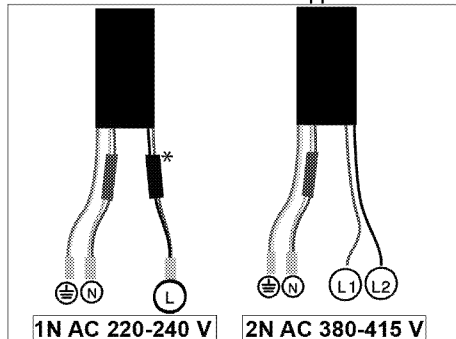
i Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere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

1. Se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, deve essere collegata un'unità di disconnessione con almeno 3 mm di distanza di contatto (fusibili, interruttori interruttori di sicurezza della linea, contattori) e tutti i poli di

questa disconnessione devono essere vicini (ma non sopra) all'apparecchio secondo le direttive IEE. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.

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

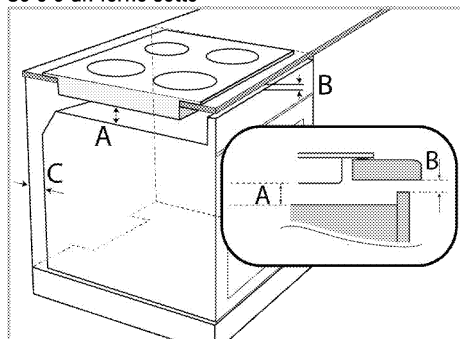
Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:



2. **Per il collegamento a fase singola**, collegare i cavi come indicato di seguito:
 - Cavo marrone/nero = L (Fase)
 - Cavo blu/grigio = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E) (messa a terra)
- » 0
- Cavo grigio/nero = L (Fase)
- Cavo blu/marrone = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) (messa a terra)
3. **Per il collegamento a due fasi**, collegare i cavi come indicato di seguito:
 - Cavo marrone = L1 o L2 (Fase 1 o Fase 2)
 - Cavo nero = L2 o L1 (Fase 2 o Fase 1)
 - Cavo blu/grigio = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E) (messa a terra)
- » 0
- Cavo nero = L1 (Fase 1)
- Cavo grigio = L2 (Fase 2)
- Cavo blu/marrone = N (Neutro)
- Cavo verde/giallo = (E) (messa a terra)

Installazione dell'unità

Se c'è un forno sotto



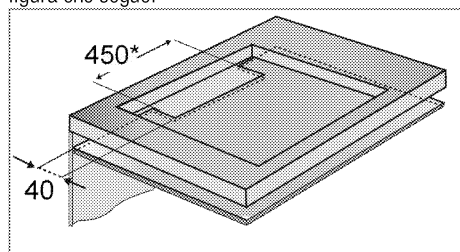
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Se c'è un tavolo sotto

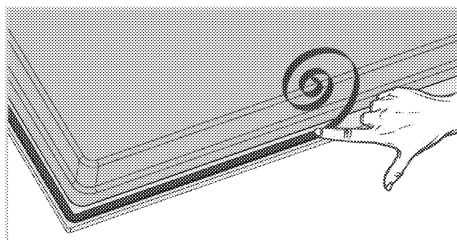
Bisogna lasciare un'apertura di ventilazione di nella sezione posteriore del mobile come illustrato nella figura che segue.



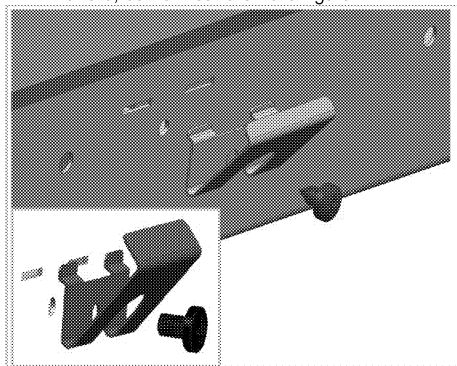
* min.

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

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



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

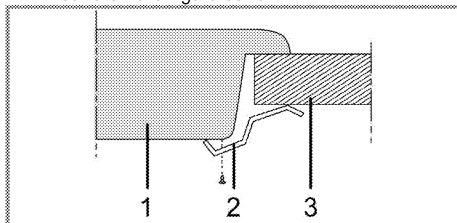


In alcuni modelli il prodotto potrebbe essere consegnato con le molle di montaggio già fissate.



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

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

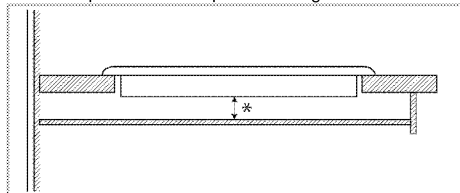


- 1 Piano cottura
- 2 Morsetto per l'installazione
- 3 Ripiano



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

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

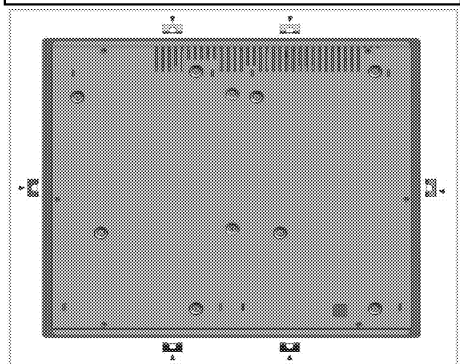


* min. 15 mm

Vista posteriore (fori di collegamento)



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



PERICOLO:

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



PERICOLO:

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



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

Controllo finale

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

Smaltimento di vecchi prodotti

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



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

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

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

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

- Tenere puliti zone di cottura e fondo delle pentole. Lo sporco fa diminuire la conduzione del calore tra la zona di cottura e il fondo della pentola.

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto



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

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

Riscaldamento iniziale



Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generali sulla cottura



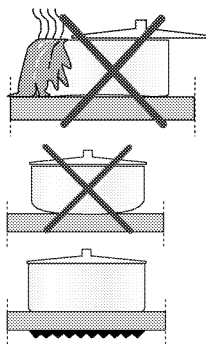
Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta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

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

sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

Selezione pentole

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



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

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

Per i piani cottura ad induzione, usare solo contenitori adatti alla cottura ad induzione.

Test pentole

Usare i metodi che seguono per testare la compatibilità della pentola con il piano cottura ad induzione.

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

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

Sistema di riconoscimento delle pentole

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

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

Uso sicuro

Non selezionare livelli alti di riscaldamento quando si usa una pentola (teflon) antiaderente senza olio o con poco olio.
Non mettere oggetti metallici come forchette, coltelli o coperchi per pentole sul piano cottura poiché possono diventare caldi.

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



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



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

Selezione della zona di cottura adatta al contenitore

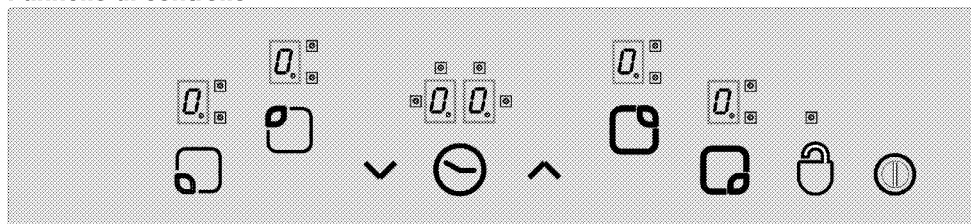
Zona di cottura grande		Zona di cottura normale	Zona di cottura piccola
Ø 28 cm Ø 21 cm		Ø 18 cm	Ø 14,5 cm
Zona di cottura grande - Si adatta automaticamente alla pentola. - Distribuisce il calore in modo ideale. - Fornisce una perfetta distribuzione del calore. Usata per cuocere piatti come crepe grandi o pesci grandi, rari o molto rari.		Zona di cottura normale - Si adatta automaticamente alla pentola. - Distribuisce il calore in modo ideale. - Fornisce una perfetta distribuzione del calore. Usata per tutti i tipi di cottura.	Zona di cottura piccola - Usata per cottura lenta (salse, creme) - Usata per preparare piccole porzioni o porzioni basate sul numero di persone.

Uso del piano cottura



PERICOLO:
Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.
Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito.
In caso di danni alla superficie (per es. lesioni visibili), spegnere l'apparecchio immediatamente per minimizzare il rischio di shock elettrico.

Pannello di controllo



Specifiche



Tasto principale - Tasto ON/OFF



Blocco tasti



Impostazione temperatura/aumento timer



Impostazione temperatura/diminuzione timer



* Attivazione/disattivazione timer



Comandi selezione zona di cottura



Display zona di cottura (impostazione temperatura 0 ... 9)

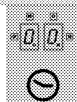
* Display timer (ci sono 4 LED per le 4 diverse zone di cottura)



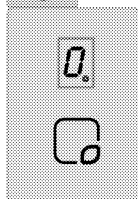
Questo apparecchio è controllato mediante unità touch control. Se l'unità touch control è dotata di timer, ogni operazione viene confermata da un segnale audio.



Tenere sempre i pannelli di controllo puliti e asciutti. Umidità e sporco possono provocare malfunzionamento.



(*) Se il piano cottura è dotato di timer.



(*) Non in dotazione con piani cottura con 3 bruciatori.



(*) Se il piano cottura è dotato di timer.

Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. L'aspetto o le funzioni reali possono variare.

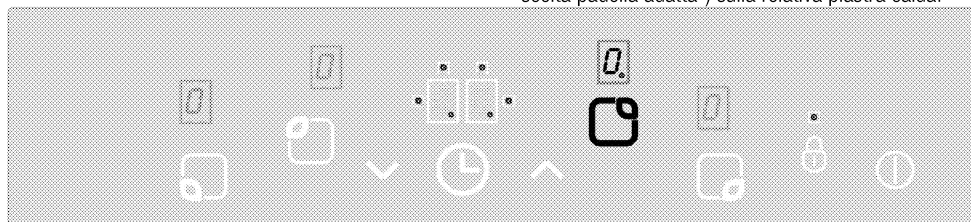
Accensione del piano cottura

Toccare il tasto "ON/OFF" sul pannello di controllo per almeno 1 secondo. Il display della piastra calda si accende. "0." e tutti i relativi punti decimali lampeggiano in tutti i display delle piastre calde. Il piano cottura è pronto per l'uso. Si possono selezionare le diverse piastre calde entro i successivi 10 secondi.

Il piano cottura si spegne automaticamente se non ci sono operazioni entro 10 secondi.

Selezione delle piastre calde (zona di cottura)

Mettere la pentola adatta alla cottura ad induzione (pentola con fondo magnetico, vedere pagina 12, "scelta padella adatta") sulla relativa piastra calda.



1. Accensione del piano cottura.
2. Toccare il comando di selezione pertinente della piastra calda per attivare la piastra calda

desiderata. Dopo aver selezionato la piastra calda, "0." il punto decimale smette di

lampeggiare sul display della piastra calda relativa e diventa fisso.

3. Impostare il livello di calore tra "1" e "9" oppure "9" oppure "1" toccando i tasti "▲" oppure "▼".

I tasti "▲" e "▼" sono dotati di funzione di ripetizione. Se si tocca uno dei tasti più a lungo, il livello di calore sarà aumentato o ridotto in modo continuo ogni 0,4 secondi.

Se si comincia con il tasto "▲", "1" compare sul display. Se si comincia con il tasto "▼", "A" e "9" lampeggiano sul display ogni mezzo secondo. Indica che **Cottura automatica** è in funzione. Al termine del tempo definito per la **Cottura automatica** dal fabbricante, la piastra calda selezionata interrompe la funzione di **Cottura automatica** e comincia a funzionare al livello che è stato impostato mentre la funzione di cottura automatica era selezionata.

4. Per portare il forno sulla funzione alta potenza, portare il livello fino a 9 con il tasto "▲" e poi premere di nuovo il tasto "▲". Così passa alla posizione alta potenza "**P**" (**Boost**).

Se lampeggia;

- La pentola non è adatta alla cottura ad induzione.
- Non c'è niente sulla piastra calda selezionata.
- Il diametro del fondo della padella è piccolo per la piastra calda.



Non è possibile utilizzare entrambe le piastre calde del gruppo di destra o sinistra nella posizione Boost contemporaneamente.

Esempio: Se una delle piastre calde della stessa direzione (destra o sinistra) è impostata sul livello "P", allora il sistema consente di regolare l'altra piastra calda fino al livello 8 cambiando l'impostazione della prima piastra calda.

Uso delle piastre calde ad induzione in modo sicuro ed efficiente

Principio operativo: Grazie al principio operativo, il piano cottura ad induzione riscalda direttamente la pentola. Pertanto ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. È più efficiente e la superficie del piano cottura è più fredda.

Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che consentono di usare l'apparecchio con la massima sicurezza.

Il controllo del piano cottura ha un limite per il tempo di funzionamento. Se una o più piastre calde restano inavvertitamente accese, la piastra calda sarà automaticamente disattivata dopo un certo periodo di tempo. (vedere la tabella 1 che segue).

Allo stesso tempo; se un timer è stato associato alla piastra calda, allora "00" sarà visualizzato sul display del timer per 10 secondi. Il limite del tempo operativo

dipende dall'impostazione di temperatura selezionata dal produttore.

Quando la piastra calda si spegne automaticamente come descritto sopra, diventa pronta per essere usata nuovamente dall'utente. Il tempo di funzionamento massimo si applica anche questa impostazione di calore.

Usare due zone di cottura sullo stesso lato contemporaneamente

Due zone di cottura sullo stesso lato danno una potenza totale di 3700 W automaticamente distribuiti sulle zone anteriore e posteriore. Per questo motivo, se una delle zone di cottura viene usata a livelli elevati di potenza e poi anche l'altra zona viene impostata su un livello elevato di potenza, la potenza della prima zona verrà ridotta, mentre il livello visualizzato sarà lo stesso. Se sono presenti due zone di cottura su ciascun lato, la stessa regola si applica a entrambi i lati.

Importante: Il piano cottura è dotato di zone di cottura di Ø 145, Ø180, Ø 210 e Ø 280 che hanno la funzione ad induzione. Grazie alla funzione ad induzione, ciascuna piastra calda rileva automaticamente il diametro della pentola messa su di essa. "**L'energia si crea solo nei punti in cui il fondo della pentola tocca**" e così l'energia viene consumata ad un livello minimo.

Tabella 1: Tempi di funzionamento preimpostati quando ci si dimentica di spegnere il piano cottura

Livello di temperatura	Limite tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (boost) - cottura rapida (booster)	10 minuti (*)
(*) 10 minuti dopo, la piastra calda diminuisce fino a livello 9.	

Protezione da surriscaldamento

Ci sono alcuni sensori dentro al piano cottura per garantire protezione dal surriscaldamento. Di seguito le situazioni che potrebbero verificarsi in caso di surriscaldamento:

- La piastra calda in uso potrebbe spegnersi.
- Il livello selezionato può diminuire. (Ma non è indicato sul display).

Se il piano cottura si surriscalda, le zone di cottura attive si abbassano al livello 7 (se erano impostate a un livello più alto di 7) per motivi di sicurezza e non possono essere portate a un livello superiore. Potranno essere riportate a un livello superiore quando la temperatura del piano cottura si sarà nuovamente abbassata al livello di sicurezza. Se il piano cottura si riscalda fino a un livello critico, si spegne automaticamente e le zone di cottura non possono essere attivate.

A causa delle limitazioni nella potenza totale del piano cottura, può verificarsi una diminuzione nel primo livello di potenza rispetto ai livelli impostati quando le zone di destra e di sinistra sono in funzione contemporaneamente.

Sistema di sicurezza contro traboccamento

Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza contro traboccamento. Se si verifica un traboccamento sul pannello di controllo per qualsiasi motivo, il sistema automaticamente taglia il collegamento dell'alimentazione per spegnere il piano cottura. Allo stesso tempo "F" compare sul display touch.

Indicatore calore residuo

Il piano cottura ad induzione potrebbe diventare caldo dopo il processo di cottura a causa della pentola lasciata sulla piastra calda. Finché il ripiano in vetro sulla sezione del piano cottura non scende ad una temperatura sicura, "H" sarà visualizzato sul pannello di controllo. "Non toccare le relative sezioni finché "H" scompare. "H" che compare sul display della zona di cottura indica che il piano cottura è ancora caldo e può essere usato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Questo simbolo diventa presto "h" e quindi il calore è diminuito.

Il display della temperatura non si accende e non avvisa l'utente durante un'assenza di elettricità.

Impostazione sensibile di potenza

Grazie al principio operativo, il piano cottura a induzione risponde immediatamente ai comandi. Essi cambiano le impostazioni di potenza in modo rapido. Così si impedisce il traboccare di un piatto in cottura (acqua, latte) spegnendo l'apparecchio.

Cottura automatica e alta potenza (Booster)

La funzione di cottura automatica rende la cottura più facile. Se la cottura automatica è attiva, la piastra calda sarà azionata ad una potenza massima per un

periodo di tempo (vedere tabella -2). Il tempo di riscaldamento rapido dipende dal livello di calore selezionato. Questo è indicato da una "A" lampeggiante in alternanza con il valore di calore impostato (per esempio per mezzo secondo "A" e per mezzo secondo "9") nel display della piastra calda. Alla fine del tempo di riscaldamento rapido, il piano cottura torna alla modalità riscaldamento normale e "A" scompare.

Tutte le piastre sono dotate della funzione di riscaldamento rapido.

La tabella che segue contiene i tempi di riscaldamento automatico per i diversi livelli di riscaldamento.

Tabella 2: Tempi di riscaldamento rapido nelle cottura automatica

Livello di temperatura	Tempo di funzionamento riscaldamento rapido - (secondi)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Attivazione della funzione di cottura automatica:

1. Accensione del piano cottura.
2. Selezionare la piastra calda desiderata toccando i tasti di selezione della piastra calda.
3. "▼" Tasto per portare il valore di calore della piastra calda al livello desiderato. "9" e "A" saranno visualizzati rispettivamente sullo schermo. Ciò vuol dire che il valore di impostazione del calore "9" e la funzione di riscaldamento rapido sono attivi ora.
4. La funzione di riscaldamento rapido del livello da selezionare è determinata con i tasti "▲" o "▼".
5. La funzione di riscaldamento rapido specificata opera per il periodo in base al livello di cottura della tabella 2 e ritorna al suo livello dopo che il tempo è passato. (Per esempio, questo periodo è 25 minuti per il livello 6)

Disattivazione della funzione di cottura automatica:

- La funzione di cottura automatica può essere disattivata prima portando l'impostazione di calore a "0".
- La cottura automatica non è più attiva quando il periodo nella tabella 2 è finito.

Alta potenza (Booster)

Si può usare il livello alta potenza per riscaldare più velocemente il piano cottura. Ma non si consiglia di cucinare troppo a lungo in questa posizione. Selezionare la piastra calda pertinente e sistemare la pentola adatta. Portare il livello fino a 9 e poi riportarlo alla posizione P premendo il tasto "▲". Data la temperatura, al piano cottura sarà consentito di funzionare per massimo 10 minuti e la piastra calda del piano cottura selezionato per la funzione booster torneranno automaticamente al livello 9.

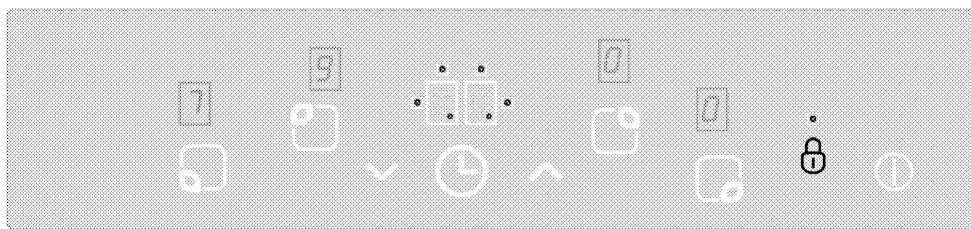
Spegnimento del piano cottura

Se l'interruttore principale "⏻" è premuto per più di 2 sec, il piano cottura si spegne. Se la piastra calda in questione è ancora calda quando il piano cottura è spento, allora "H" si accende nel display in modo continuo.

Spegnimento delle piastre calde individuali:

Una piastra calda selezionata può essere disattivata in 3 modi diversi:

1. **Funzionamento simultaneo dei tasti "▲" e "▼"**



"⏻" Il tasto consente di bloccare o sbloccare il touch control in modalità di funzionamento.

Toccare il tasto "⏻" per 2 secondi per sbloccare le zone di cottura. Il funzionamento sarà confermato con un segnale audio. Poi, il LED "🔒" si spegne. Ora il touch control è sbloccato e può essere usato come sempre.

Blocco bambini

Si può proteggere il piano cottura da azioni accidentali per evitare che i bambini accendano la zona di cottura. La funzione di blocco bambini contiene pochi punti complessi per bloccare il touch control. Il blocco

La piastra calda desiderata deve essere scelta con il tasto di selezione della piastra calda "0". Per esempio "0".

Il punto decimale diventa fisso sul display della piastra calda, i tasti "▲" e "▼" devono essere toccati contemporaneamente per disattivare la piastra calda.

2. **Riduzione dell'impostazione di calore a "0"** azionando il tasto "▼" della piastra calda desiderata
3. **Uso della funzione di disattivazione del timer per la piastra calda desiderata** (se è disponibile una funzione timer)

Blocco tasti *

Toccare il tasto "⏻" per più di 2 secondi per bloccare il touch control. Il funzionamento sarà confermato con

un segnale audio. Poi, il LED "🔒" lampeggia e tutte le zone di cottura saranno bloccate.

Le zone di cottura possono essere bloccate solo in modalità di funzionamento. Se le zone di cottura sono bloccate: solo il tasto principale "⏻" può essere

azionato. Il LED "🔒" lampeggia e indica un modulo di blocco tasti. Se si disattiva il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti sarà attivato alla successiva accensione del piano cottura. Il blocco tasti deve essere disattivato per essere in grado di azionare il piano cottura.

bambini può essere attivato e disattivato solo in modalità standby.

Blocco del modulo:

1. Toccare il tasto principale "⏻" per accendere il piano cottura.
2. Toccare i tasti "▲" e "▼" contemporaneamente per almeno 2 secondi.
3. Poi toccare il tasto "▲" ancora una volta.

» La funzione blocco bambini è attivata e "👶" compare su tutti i display delle zone di cottura.

Disattivazione del blocco bambini:

Si può disattivare il blocco bambini come lo si è attivato.

1. Toccare il tasto principale "⏻" per accendere il piano cottura.
 2. Toccare i tasti "▲" e "▼" contemporaneamente per almeno 2 secondi.
 3. Poi toccare il tasto "▼" ancora una volta.
- » "L" compare su tutti i display delle zone di cottura quando è attivato il blocco bambini. "L" scompare quando il blocco è disattivato con successo.

Funzione timer *

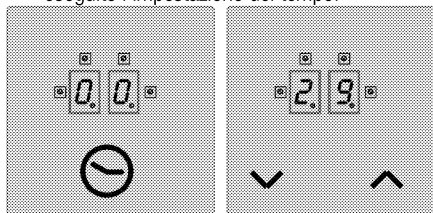
Questa funzione facilita la cottura. Non bisogna supervisionare in modo continuo il piano cottura durante il processo di cottura e la zona di cottura si spegne automaticamente alla fine del tempo selezionato.

Il timer fornisce le funzioni che seguono: Il touch control può comandare contemporaneamente fino a massimo 4 timer per le zone di cottura e un timer allarme per cottura. Tutti i timer possono essere solo usati in modalità funzionamento.

Timer come allarme

Il timer dell'allarme funziona in modo indipendente dalle altre zone di cottura. Pertanto non è importante se una zona di cottura è selezionata o meno.

1. Toccare il tasto "⌚" per attivare il timer dell'allarme. "00" e "⌚" compaiono sul display del timer contemporaneamente e un punto compare sul lato inferiore destro. Così il timer dell'allarme è attivato.
2. Poi selezionare il valore di tempo desiderato toccando i tasti "▲" e "▼".
3. Il timer avvia il conto alla rovescia dopo aver eseguito l'impostazione del tempo.



» Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello touch control per azzerare l'allarme sonoro.

Timer zona di cottura:

I timer delle zone di cottura possono essere impostati solo per le zone di cottura attivate.

1. Per prima cosa accendere il piano cottura e quindi attivare la zona di cottura desiderata. (la zona di cottura deve essere impostata su un valore compreso tra 1 e 9)

2. Come nel timer dell'allarme, attivare il timer della zona di cottura toccando il tasto "⌚". "00" e "⌚" compaiono sul display del timer contemporaneamente e un punto compare sul lato inferiore destro. Così il timer della zona di cottura è attivato.
3. Bisogna toccare il tasto "⌚" una seconda volta per attivare il timer della zona di cottura. Ora è possibile assegnare il timer.
4. Impostare il valore di tempo desiderato toccando i tasti "▲" e "▼".

Per impostare i timer del piano cottura:

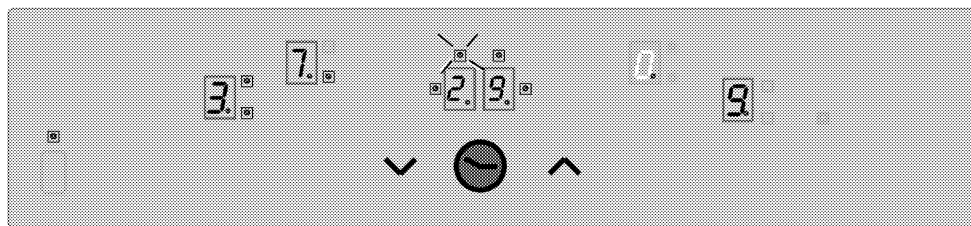
1. Dopo l'attivazione del timer della prima zona di cottura, toccare di nuovo il tasto "⌚". Il comando gira in senso orario verso la successiva zona di cottura attiva assegnata al timer. La proposta di assegnazione sarà mostrata con un LED "⌚" lampeggiante.
 2. Impostare il valore di tempo desiderato toccando i tasti "▲" e "▼".
 3. Il timer attivato per la zona di cottura che è stata impostata per prima è indicato con un LED "⌚" che lampeggia in modo continuo.
 - Altri timer possono essere assegnati per le altre zone di cottura attive toccando ancora una volta il tasto "⌚".
 - Dopo 10 secondi, il display del timer torna al timer che finisce per primo.
 - I LED "⌚" che si accendono in modo continuo sul display del indicano il timer che sta attualmente eseguendo il conto alla rovescia.
 - Possono essere visualizzati i valori impostati per i timer della zona di cottura e la clessidra cambiando la posizione del tasto "⌚". Un LED anteriore destro "⌚" lampeggiante mostra sempre un'assegnazione.
- Se non ci sono LED lampeggianti, il valore della clessidra sarà visualizzato nella schermata timer.

Disattivazione dei timer:

Per prima cosa bisogna visualizzare il timer cambiando la posizione del tasto "⌚" finché compare il timer. Questo valore può in seguito essere cancellato in 2 modi diversi:

- diminuendo il valore a scatti fino a "00" toccando il tasto "▼".
- Toccando contemporaneamente i tasti "▲" e "▼" per mezzo secondo finché "00" compare sul display del timer.

Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un tasto sul pannello touch control per azzerare l'allarme sonoro.



Visualizzazione del valore di tempo rimanente del timer 3 della zona di cottura (l'indicatore LED lampeggia) sul display del timer (i LED dei timer attivi delle zone di cottura 1 e 4 infatti non saranno visibili sul display del timer).

(x = "0....9")

Rumori

Si possono sentire alcuni suoni dal piano cottura ad induzione riscaldato. Tali suoni sono normali e fanno parte della cottura ad induzione. Tali suoni;

- possono essere più intensi quando il livello è in posizione alta potenza.
- possono derivare dal materiale strutturale della pentola.
- Nelle posizioni a bassa potenza, può essere sentito un regolare suono on-off a causa del principio operativo.
- Può verificarsi rumore quando si riscalda una pentola vuota. Tale suono scompare quando si aggiungono acqua o cibo.
- Si può sentire il rumore della ventola usata per raffreddare il sistema elettronico.

Calibrazione del sensore e messaggi di errore

Quando si applica l'alimentazione elettrica, il sistema di controllo del piano cottura esegue una calibrazione a seconda di sensore, vetro e condizioni ambiente. Non coprire la parte in vetro del sensore con alcunché durante la calibrazione. Anche il sistema di controllo del piano cottura non deve essere esposto a fonti di luce forte come luce solare, lampade alogene forti, ecc.

Tabella 3: Codici di errore e origini dell'errore

Causa dell'errore	Display
Luce ambiente troppo alta	F1
Lampada fluorescente	F2
Sensore coperto da una sostanza luminosa	F3
Luce ambiente con forti fluttuazioni	F4
Errore di calibrazione	AX
Errore sistema induzione	EX

Esempio applicazione:

Le condizioni di luce che seguono consentono una calibrazione senza problemi:

Illuminazione con una lampadina senza riflettore (100W, opaca) 70 cm al di sopra del piano cottura in vetroceramica. Dopo una calibrazione riuscita, si garantisce che il piano cottura funzionerà come previsto anche sotto una illuminazione forte come lampade alogene con riflettore (50 W).

In caso di errore, la calibrazione è ripetuta finché le condizioni ambiente consentono una calibrazione riuscita. Il funzionamento dei comandi del piano cottura è possibile solo se la calibrazione di tutti i sensori è stata completata con successo.

Dopo un processo di calibrazione completato con successo, i comandi tollerano una luce ambiente molto forte.

Durante il funzionamento dei comandi del piano cottura, esso si modifica e ricalibra seguendo i cambiamenti nelle condizioni ambientali.

	Vedere la tabella 3 per informazioni sulle spiegazioni relative ai messaggi di errore che possono comparire sul display touch control.
	Se la superficie del touch control è chiusa per un periodo superiore a 10 secondi, l'intero sistema di controllo sarà disattivato e si sentirà un segnale di avvertenza. Anche "F" lampeggia sul display della piastra calda.
	Se la superficie del touch control è esposta a vapore denso, l'intero sistema di controllo sarà disattivato e potrà sentirsi un segnale di avvertenza.
	Tenere pulita la superficie del pannello touch. Altrimenti può verificarsi un malfunzionamento.

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

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



PERICOLO:

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.

C'è il rischio di shock elettrico!



PERICOLO:

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirlo.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

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



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.

Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.



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

Pulizia del piano cottura

Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica con acqua fredda, prestando attenzione a non lasciare residui dell'agente di pulizia e asciugare con un panno morbido. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva.

I residui asciutti sulla superficie in vetroceramica non devono essere grattati via in nessun caso con lame uncinato, lana di acciaio o strumenti simili.

Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare disponibile in commercio o con una piccola quantità di agenti naturali come aceto o succo di limone.

Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è assorbito bene. Poi, pulire la superficie del piano cottura con un panno umido.



Alimenti a base di zucchero come creme dense e sciroppi devono essere puliti subito senza aspettare che la superficie si raffreddi.

Altrimenti la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.

Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

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

L'apparecchio non funziona.

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

Il simbolo compare sul display della zona di cottura.

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

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

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

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

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

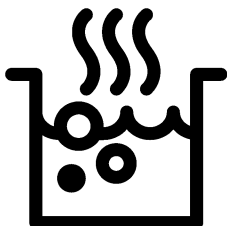


Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.



Table de cuisson encastrable

Manuel de l'utilisateur



FR

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

Chère cliente, cher client,

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

Explication des symboles

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

	Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.
--	---

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

	Avertissement de risque de choc électrique.
--	---

	Avertissement de risque d'incendie.
--	-------------------------------------

	Avertissement de surfaces brûlantes.
--	--------------------------------------



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

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

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

2 Généralités 9

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

3 Installation 10

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

4 Préparation 14

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

5 Utilisation de la table de cuisson 15

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

6 Maintenance et entretien 24

Généralités.....	24
Nettoyage du brûleur.....	24

7 Recherche et résolution des pannes 25

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

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

agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique

fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

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

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à

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

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

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce

qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.

- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

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

Sécurité des enfants

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

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être

réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

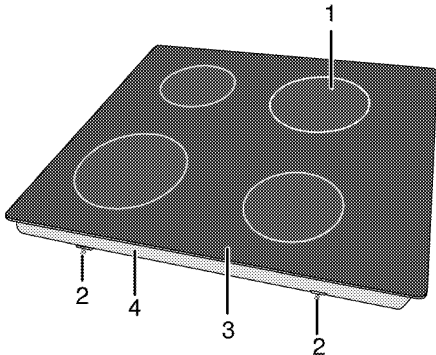
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson à induction | 3 | Surface vitrocéramique |
| 2 | Bride de montage | 4 | Fond |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 50 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 7200 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brûleurs	
Arrière gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	145 mm
Puissance	1500/2200 W
Avant gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	180 mm
Puissance	1800/3000 W
Avant droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	145 mm
Puissance	1500/2200 W
Arrière droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	180 mm
Puissance	1800/3000 W

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

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

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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

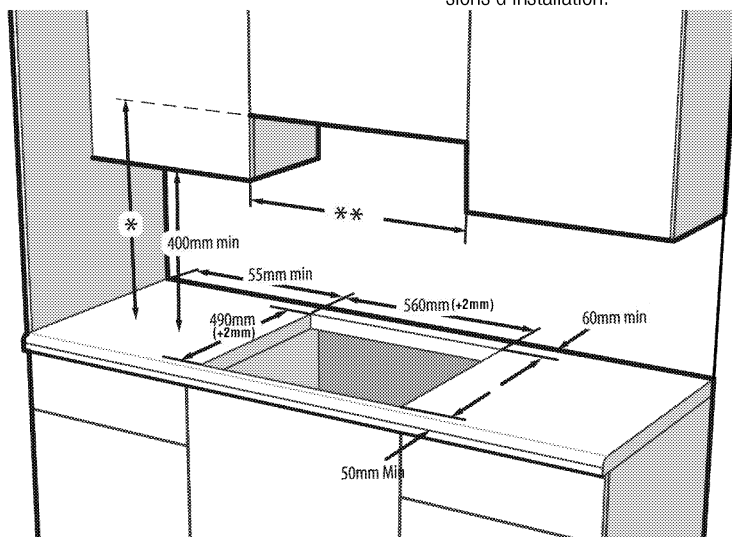
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

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

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



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

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

Installation et branchement

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



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

Raccordement électrique

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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



DANGER:

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

Raccordement du câble d'alimentation

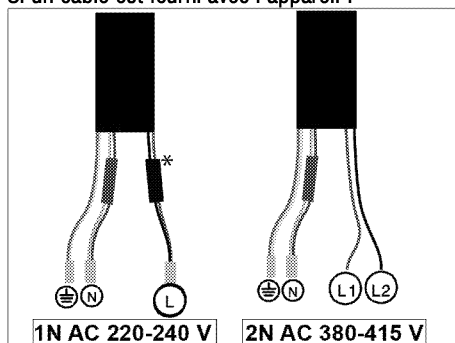


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche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

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

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

Si un câble est fourni avec l'appareil :



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

» ou

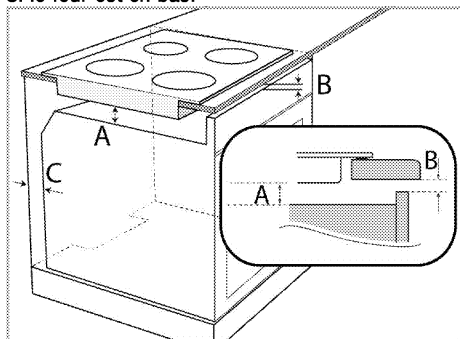
 - Câble Gris/noir = L (phase)
 - Câble Bleu/marron = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E)  (Terre)
3. **Pour une connexion biphasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
 - Câble marron = L1 ou L2 (phase 1 ou phase 2)
 - Câble noir = L2 ou L1 (phase 2 ou phase 1)
 - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

» OU

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

Installation des produits

Si le four est en bas:



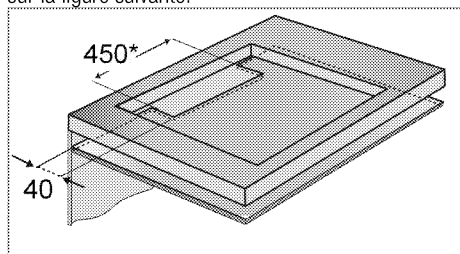
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Si le tableau est en bas:

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

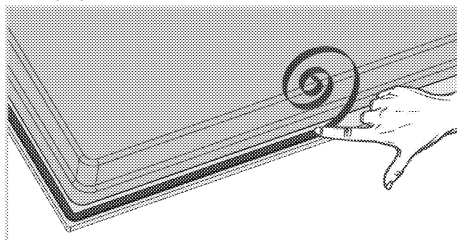


* min.

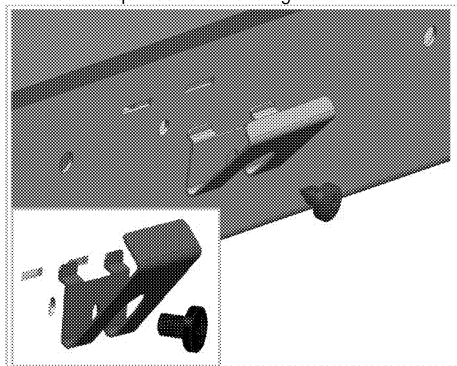
Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèlement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre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

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
3. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage

autour de la table de cuisson comme présenté dans l'illustration suivante, en s'assurant qu'il reste 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



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

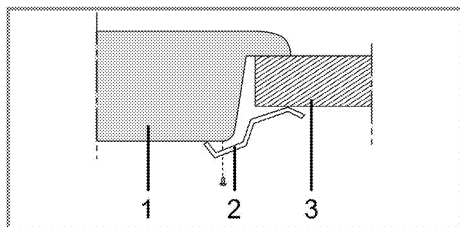


Pour certains modèles, votre produit peut être livré avec les ressorts de montage déjà installés.



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

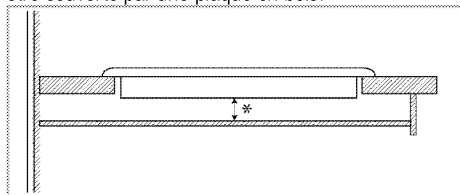
5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
6. Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie avant du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



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

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

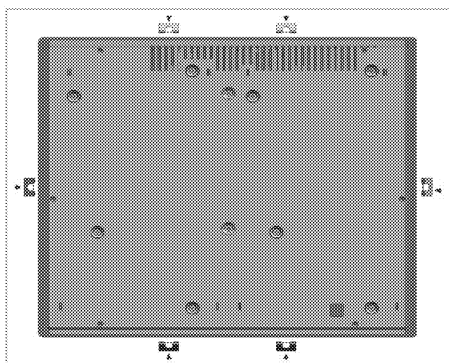
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)

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



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

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

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

Vérification finale

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

Déplacement ultérieur

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

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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



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

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

Première cuisson



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



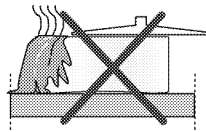
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une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

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

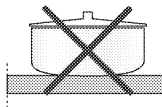
Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

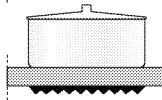
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants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



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



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



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

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

Testez vos casseroles

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

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

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

inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

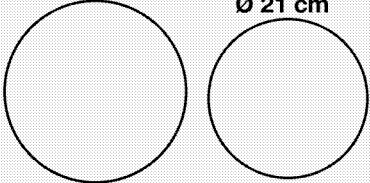
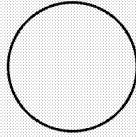
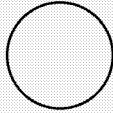
Système permettant la reconnaissance de la casserole

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

Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

Grand foyer de cuisson	Foyer de cuisson moyen	Petit foyer de cuisson
Ø 28 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Grand foyer de cuisson • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu.	Foyer de cuisson moyen (normal) • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons.	Petit foyer de cuisson • Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes) • Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.

Utilisation des tables de cuisson



DANGER:

Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer. N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

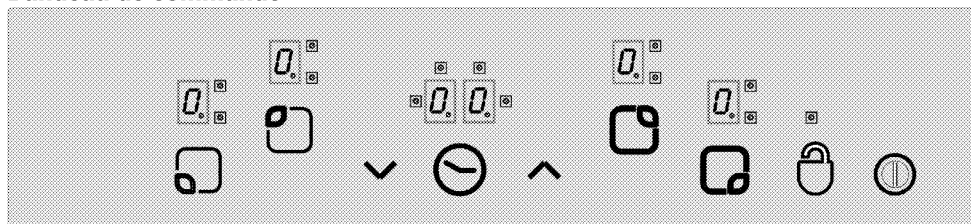


En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.



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

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques



Touche d'alimentation - Touche ON/OFF



Verrouillage des touches



Réglage de la température/Augmenter la minuterie



Réglage de la température/Diminuer la minuterie



* Activer/désactiver la minuterie



Commandes de sélection de foyer



Ecran de foyer (réglage de la température 0 ... 9)

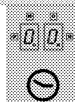
* Ecran de la minuterie (composé de 4 voyants pour 4 foyers différents)



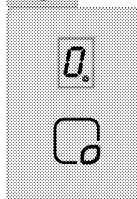
Cet appareil est contrôlé grâce à l'unité de commande tactile. Toutes les opérations effectuées au moyen de la commande tactile sont confirmées par un signal sonore si votre unité de commande tactile est équipée d'une minuterie.



Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. L'humidité ou la saleté peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.



(*) Si votre table de cuisson est équipée d'une minuterie.



(*) N'est pas disponible sur les tables de cuisson à 3 brûleurs.



(*) Si votre table de cuisson est équipée d'une minuterie.

Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. L'apparence ou les fonctions réelles peuvent différer.

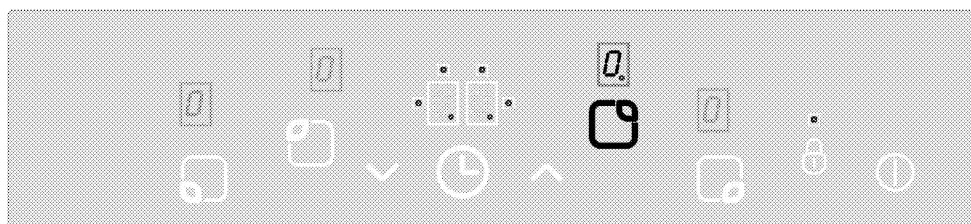
Allumage de la table de cuisson

Appuyez sur la touche "ON/OFF" du bandeau de commande pendant 1 seconde. L'écran des foyers s'allume. "0" et tous les chiffres décimaux adéquats clignotent à l'écran de tous les foyers. La table de cuisson est prête à l'emploi. Vous avez 10 secondes pour sélectionner les différents foyers.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Sélection des plaques chauffantes (Zone de cuisson)

Posez votre poêle appropriée pour la cuisson à induction (poêle à fond magnétique, voir page 12, "choix de la bonne poêle") sur la plaque chauffante correspondante.



1. Mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la commande de sélection de la plaque chauffante adéquate pour allumer la plaque chauffante souhaitée. Une fois la plaque chauffante sélectionnée, "0" a fraction décimale arrête de clignoter à l'écran de la plaque chauffante y afférente et devient solide.
3. Réglez le niveau de chaleur entre "1" et "9" ou "9" ou "1" en appuyant sur la touche "▲" ou sur la touche "▼".

Les touches "▲" ou "▼" sont munies d'une fonction de répétition. Si vous appuyez sur l'une des touches pendant une durée prolongée, le niveau de chaleur continuera à augmenter ou à diminuer après chaque 0,4 seconde.

Si vous commencez par la touche "▲", "1" apparaîtra. Si en revanche vous commencez avec la touche "▼", "A" et "9" clignoteront avec un intervalle de quelques secondes. Ceci indique que la **cuisson automatique** fonctionne. À l'issue du temps de cuisson automatique **prédéfini** par le fabricant, la plaque chauffante sélectionnée arrête la **fonction de cuisson** automatique et commence à fonctionner au niveau qui avait été défini lorsque la fonction de cuisson automatique avait été sélectionnée.

4. Pour faire passer votre four à une position de puissance supérieure, augmentez le niveau jusqu'à 9 avec la touche "▲" et appuyez à nouveau sur la touche "▲". Ainsi, il passera à la position de puissance "P" (Appoint) supérieure

Si clignote;

- Votre poêle n'est pas adaptée à la cuisson à induction.
- Il n'y a rien sur la plaque chauffante sélectionnée.
- Le diamètre inférieur de la poêle est petite pour la plaque chauffante.



Vous ne pouvez faire fonctionner les deux plaques chauffantes dans le groupe de plaque chauffante droit ou gauche dans la position d'appoint au même moment.

Exemple: Si l'une des plaques chauffantes dans la même direction (droite ou gauche) est réglée au niveau "P", le système vous permet alors d'ajuster l'autre plaque chauffante jusqu'au niveau 8 sans toutefois changer le réglage de la première plaque chauffante.

Utiliser prudemment et efficacement la plaque de cuisson

Principe de fonctionnement: En raison de son principe de fonctionnement, la table de cuisson à induction chauffe directement la poêle. Par conséquent, il a

de nombreux avantages par rapport aux autres types de tables de cuisson. Il est plus efficace et la surface de la table est plus fraîche.

Votre table de cuisson à induction est équipée de systèmes sécuritaires supérieurs qui vous permettront d'utiliser votre appareil avec un maximum de sécurité. La commande de la table de cuisson dispose d'une limitation de la durée de fonctionnement. Si une ou plusieurs plaques chauffantes ne sont pas éteintes par mégarde, la plaque chauffante sera désactivée automatiquement au bout d'un certain temps. (voir le tableau -1 ci-dessous).

Entre temps, si une minuterie était associée à la plaque chauffante, alors l'indication "00" s'affichera à l'écran de la minuterie pendant 10 secondes. La limite de la durée de fonctionnement dépend du réglage de température sélectionné par le fabricant.

Après avoir éteint de manière automatique la plaque chauffante tel qu'indiqué ci-dessus, celle-ci est opérable à nouveau. La durée de fonctionnement maximale pour ce réglage de chaleur est appliquée.

Important : Votre table de cuisson contient des zones de Ø 145, Ø 180, Ø 210 et Ø 280 dotées de fonctionnalités d'induction. Grâce à la fonction d'induction, chaque plaque chauffante détecte automatiquement le diamètre de la poêle. "Une énergie se crée uniquement aux endroits où le fond de la poêle touche" et ainsi, l'énergie est consommée au niveau minimum. **Utiliser simultanément 2 foyers de cuisson situés du même côté**

Deux foyers du même côté offrent une puissance totale de 3 700 W, distribuée automatiquement entre les zones avant et arrière. Pour cette raison, si l'un des foyers est utilisé à des niveaux de puissance élevés et que l'autre foyer est tout aussi réglé à un niveau de puissance élevé, la puissance du premier foyer va diminuer et le niveau affiché sera le même. S'il existe deux foyers de chaque côté, le même principe s'applique aux deux côtés.

Important : Votre table de cuisson contient des zones de Ø 145, Ø 180, Ø 210 et Ø 280 dotées de fonctionnalités d'induction. Grâce à la fonction d'induction, chaque plaque chauffante détecte automatiquement le diamètre de la poêle. **"Une énergie se crée uniquement aux endroits où le fond de la poêle touche"** et ainsi, l'énergie est consommée au niveau minimum.

Tableau - 1: Définissez les durées de fonctionnement à l'avance au cas où vous oublierez d'éteindre la table de cuisson

Niveau de cuisson	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
9	0,5
P (appoint) - Cuisson rapide (appoint)	10 minutes (*)
(*) 10 minutes plus tard, le niveau de plaque chauffante descend jusqu'à 9.	

Protection contre la surchauffe

Des capteurs ont été prévus à l'intérieur de votre table de cuisson dans le but de protéger celle-ci contre la surchauffe. Les réponses ci-après peuvent survenir dans un cas de surchauffe:

- La plaque chauffante en fonctionnement peut être éteinte.
- Le niveau sélectionné peut être réduit. (Mais l'indication ne s'affiche pas.)



Lorsque votre table de cuisson est en surchauffe, les foyers actifs descendent au 7ème niveau (s'ils étaient à un niveau supérieur à 7) pour des raisons de sécurité et ne peuvent pas être réglés à un niveau plus élevé. Ils peuvent être de nouveau réglés à un niveau supérieur lorsque la température de votre table de cuisson tombe à un niveau de sécurité. La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsqu'elle chauffe à un niveau critique. Dans ces conditions, ses foyers ne peuvent pas être activés.

En raison de la limite de la puissance totale de la table de cuisson, le premier niveau de cuisson réglé peut diminuer par rapport aux autres niveaux réglés lorsque les foyers de droite ou de gauche fonctionnent simultanément.

Système de sécurité contre les déversements

Votre table de cuisson est doté d'un système de sécurité contre les déversements. Si, pour quelle que raison que ce soit, un déversement se produit sur le

panneau de commande, le système coupe automatiquement la connexion électrique pour éteindre votre plaque de cuisson. Entre temps, "F" apparaît.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson à induction peut s'échauffer après le processus de cuisson à cause de la poêle laissée sur la plaque chauffante. "H" s'affichera sur le panneau de commande jusqu'à ce que la table vitrée qui se trouve sur la table de cuisson change pour une température normale. "Ne touchez pas les sections concernées jusqu'à ce que "H" disparaisse. 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.



L'affichage de la température ne s'allume pas et n'avertit pas l'utilisateur en cas de panne d'électricité.

Réglage sensible de l'alimentation

En raison de son principe de fonctionnement, la table de cuisson à induction réagit immédiatement aux commandes. Ils changent rapidement les réglages de l'alimentation. Ainsi, vous pouvez empêcher à un plat de cuisson (eau, lait) d'éviter des débordements en éteignant l'appareil.

Cuisson automatique et puissance supérieure (Appoint)

Cuisson automatique cette fonction facilite la cuisson. Si la cuisson automatique est active, la plaque chauffante fonctionnera alors avec une puissance maximale pendant une période de temps (voir tableau-2) Le temps de chauffage rapide dépend du niveau de chaleur sélectionné. Ce fonctionnement est indiqué au moyen d'un « A » clignotant qui alterne avec la valeur du réglage de chaleur (« A » pendant une demi-seconde, et « 9 » pendant une autre demi-seconde) dans l'écran de la plaque chauffante. À l'issue du temps de cuisson rapide, la table de cuisson retournera au mode de chauffage normal pour le niveau sélectionné et "A" disparaîtra.

Toutes les plaques chauffantes sont dotées de la fonction de chauffage rapide.
Le tableau ci-dessous contient les temps de chauffage automatique pour différents niveaux de chauffage.

Tableau -2: Temps de chauffage rapide en mode Cuisson automatique

Niveau de cuisson	Chauffage rapide Durée de fonction- nement - (seconde)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Activer la fonction de cuisson automatique:

1. Mettre la table de cuisson en marche.
2. Sélectionnez la plaque chauffante souhaitée en appuyant sur les touches de sélection de la plaque chauffante.
3. Appuyez sur la touche "↵" pour faire basculer la valeur de la chaleur de la plaque chauffanteau niveau souhaité. "9" et "A" s'afficheront à l'écran respectivement. Ceci signifie que la valeur de réglage de chaleur « 9 » et la fonction de charge thermique sont désormais actives.
4. La fonction de chauffage rapide du niveau à sélectionner est déterminée à l'aide des touches "^" ou "↵".
5. La fonction de chauffage rapide spécifiée fonctionne pour la période selon le niveau de cuisson indiqué dans le tableau 2 et revient à son niveau à l'issue du temps prévu. (À titre d'exemple, cette période est de 25 minutes pour le niveau 6)

Désactiver la fonction de cuisson automatique:

- La fonction de cuisson automatique peut être désactivée tôt en réduisant le niveau de chaleur à "0".
- La fonction de cuisson automatique n'est plus active lorsque la période mentionnée dans le tableau 2 est terminée.

Puissance supérieure (Appoint)

Vous pouvez utiliser le niveau de puissance supérieure pour chauffer votre table de cuisson plus rapidement. Toutefois, il n'est pas conseillé de faire la cuisson dans cette position pendant longtemps. Sélectionnez la plaque chauffante appropriée à faire fonctionner et mettez le récipient approprié. Augmen-

tez son niveau jusqu'à 9, puis revenez à la position P en appuyant sur la touche "^". En raison de la température, il ne sera possible à votre table de cuisson de fonctionner que pendant une durée maximale de 10 minutes et la plaque chauffante de la table de cuisson sélectionnée pour la fonction d'appoint passera automatiquement au niveau 9.

Éteindre la table de cuisson

Si vous appuyez sur l'interrupteur principal "⏻" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'éteint. Si la plaque chauffante adéquate reste chaude alors que la table de cuisson est éteinte, l'indication "H" clignote alors en continu .

Éteindre chaque plaque chauffante :

Vous pouvez éteindre une plaque chauffante sélectionnée de trois manières différentes :

1. **Fonctionnement simultané des touches "^" et "↵"**

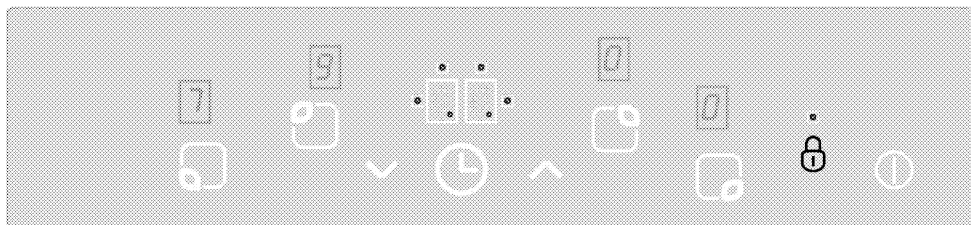
La plaque chauffante souhaitée doit être choisie à l'aide de la touche "C" de sélection de la plaque chauffante. Par exemple "D")

La fraction décimale devient solide sur l'affichage de la plaque chauffante, les touches "^" et "↵" doivent être appuyées simultanément pour éteindre la plaque chauffante.

2. **Réduction du réglage de chaleur à « 0 » en faisant fonctionner la touche "↵" de la plaque chauffante souhaitée**
3. **Utilisation de la fonction Éteindre de la minuterie pour la plaque chauffante souhaitée** (si la fonction Minuterie est disponible)

Verrouillage des touches *

Appuyez sur la touche "⏻" pendant plus de 2 secondes pour verrouiller la commande sensitive. L'opération sera confirmée par un signal audio. Ensuite, "⏻" le voyant lumineux s'allume en continu et toutes les plaques chauffantes sont verrouillées. Si les plaques chauffantes sont verrouillées, seul l'interrupteur principal "⏻" peut être utilisé. Si vous éteignez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches sera toujours actif après redémarrage de cette table de cuisson. Afin de faire fonctionner la table de cuisson dans de telles conditions, les touches doivent être désactivées. Le verrouillage des touches est annulé lors des pannes de courant.



Verrouiller ou déverrouiller la touche de commande sensitive en mode de fonctionnement en appuyant sur la touche "🔒".

Si la touche "🔒" est appuyée pendant 2 secondes, la plaque chauffante est déverrouillée. L'opération sera confirmée par un signal audio. Ensuite, le voyant lumineux "🔒" disparaît. À présent, la touche de commande sensitive est déverrouillée et peut fonctionner normalement.

Sécurité enfants

Vous pouvez opter pour la table de cuisson protégée afin d'empêcher aux enfants de mettre les plaques chauffantes en marche. La fonctionnalité Sécurité enfants est conçue pour verrouiller l'unité de commande sensitive au cours d'un processus compliqué comportant plusieurs étapes. Le mode Sécurité enfants ne peut être activé et désactivé qu'en mode de veille.

Comment verrouiller le module :

1. Mettre la table de cuisson en marche à l'aide de l'interrupteur principal "🔌".
2. Appuyez simultanément sur les touches "⤴" et "⤵" pendant au moins 2 secondes et attendez de recevoir un signal de confirmation audio du panneau.
3. Ensuite, appuyez sur la touche "⤴" à nouveau.
» La fonction Sécurité enfants devient active avec un deuxième signal de confirmation et "🔒" apparaît sur l'affichage de toutes les plaques chauffantes

Annulation de la fonction Sécurité enfants:

Vous pouvez désactiver le verrouillage de l'enfant que vous avez activé.

1. Mettre la table de cuisson en marche à l'aide de l'interrupteur principal "🔌".
2. Appuyez simultanément sur les touches "⤴" et "⤵" pendant au moins 2 secondes et attendez de recevoir un signal de confirmation audio du panneau.
3. Ensuite, appuyez sur la touche "⤵" à nouveau.
» La fonction Sécurité enfants est désactivée avec un deuxième signal de confirmation. "🔒" apparaît sur

les affichages de la plaque chauffante aussi longtemps que le verrouillage reste ouvert. "🔒" disparaît immédiatement après un déverrouillage réussi.

Fonction minuterie *

Cette fonction vous facilite la tâche. Vous n'avez nullement besoin d'être présent en permanence au cours de la procédure de cuisson car la plaque chauffante est automatiquement éteinte à l'issue du temps sélectionné.

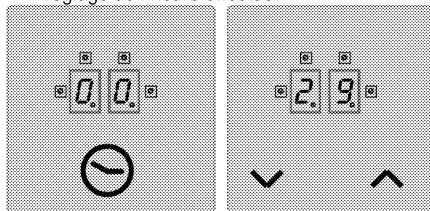
La minuterie fournit les fonctionnalités suivantes:

La commande sensitive peut faire fonctionner parallèlement 4 plaques chauffantes au maximum. Toutes les minuteries peuvent être utilisées uniquement dans le mode de fonctionnement de la plaque chauffante avec laquelle elles sont associées.

Minuterie et alarme

L'alarme de la minuterie fonctionne indépendamment des autres foyers. Qu'un foyer soit sélectionné ou non a donc peu d'importance.

1. Appuyez sur la touche "🕒" pour activer l'alarme de la minuterie. "00" et "🕒" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. L'alarme de la minuterie est donc activée.
2. Réglez ensuite la valeur souhaitée à l'aide des touches "⤴" et "⤵".
3. La minuterie comptera à rebours une fois le réglage de l'heure effectué.



» Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Minuterie de la plaque chauffante:

Les minuteries de la plaque chauffante ne peuvent être réglées que pour les plaques chauffantes activées.

1. Premièrement, mettre la table de cuisson en marche et activer la plaque chauffante souhaitée. (la plaque chauffante peut être comprise entre 1 et 9 ou à la position (p) de puissance supérieure.)
2. Activer la minuterie de la plaque chauffante en appuyant sur la touche "⌚". L'affichage de la minuterie indiquera "00." Ainsi, la minuterie de la plaque chauffante est activée.
3. Réglez la valeur du temps souhaité avec les touches "▲" et "▼".

Pour régler les minuteries de la table de cuisson:

1. Appuyez à nouveau sur la touche "⌚" après l'activation de la minuterie de la plaque chauffante. La commande tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, en direction de la prochaine plaque chauffante active attribuée à une minuterie. La re-commandation de l'attribution est indiquée par le voyant lumineux clignotant "⌚".
2. Réglez la valeur du temps souhaité avec les touches "▲" et "▼".
 - En appuyant une nouvelle fois sur la touche "⌚", d'autres minuteries peuvent être attribuées à d'autres plaques chauffantes activées.
 - A10 secondes après avoir réglé les valeurs de minuterie des plaques chauffantes, le minuteur affichera à nouveau l'heure qui sera la première

à arriver à son terme et le voyant lumineux et les clignotements appropriés de la plaque chauffante.

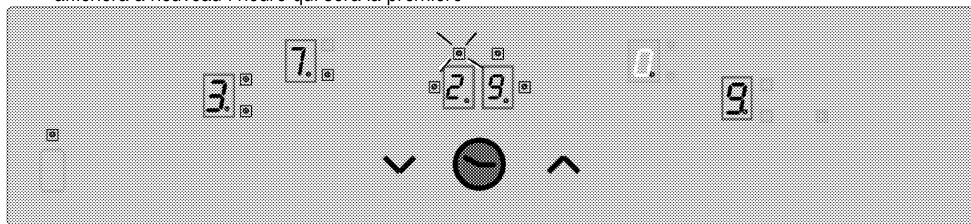
- Les voyants lumineux "⌚" allumés de manière statique sur l'écran de la minuterie présentent la minuterie en cours d'exécution.
- En faisant basculer la touche "⌚" vous pouvez afficher les valeurs de la minuterie pour les minuteries de plaque chauffante. À ce niveau, le voyant lumineux "⌚" de la minuterie de la plaque chauffante clignote à son tour.

Annuler les minuteries :

Tout d'abord, modifiez la position de la touche "⌚" pour afficher la minuterie qui a besoin d'être désactivée. Cette minuterie peut être annulée de deux différentes manières.

- Diminuer en appuyant sur la commande "▼" jusqu'à ce que le symbole « 00 » apparaisse à l'écran de la minuterie.
- Appuyez sur les touches "▲" et "▼" simultanément pendant une demi seconde jusqu'à ce que le symbole « 00 » s'affiche à l'écran de la minuterie.

Une alarme audio retentira lorsque la durée de l'alarme est définie. Vous devez appuyer sur n'importe quelle touche sur la touche de commande sensitive pour arrêter la sonnerie.



Afficher la valeur de temps restant de la minuterie de la zone de cuisson 3 (indicateur LED clignote) à l'affichage de la minuterie (les voyants DEL des minuteries actives des zones de cuisson 1 et 4, en fait, ne seront pas visibles sur l'écran de la minuterie).

Bruits

Certains bruits peuvent être entendus à partir d'une table de cuisson à induction échaudée. De tels bruits sont tout à fait normaux et font partie de la cuisson à induction. De tels bruits;

- peuvent être intensifiés lorsque le niveau se trouve à une position de puissance supérieure.
- peuvent provenir des matériaux structurels du récipient.

- Dans des positions de puissance inférieure, un son régulier Activé-Désactivé peut être entendu en raison du principe de fonctionnement.
- Le bruit peut se produire pendant le chauffage d'un récipient vide. Un tel bruit disparaît lorsque vous ajoutez de l'eau ou des aliments dans le récipient.
- Le bruit du ventilateur utilisé pour refroidir le système électronique peut être entendu.

Calibration du capteur et messages d'erreur

La commande de la table de cuisson effectue une calibration automatique par rapport au capteur, vitre et conditions ambiantes après l'application de la tension principale. Evitez de couvrir la surface vitrée du cap-

teur au cours de la calibration. En outre, la commande de la table de cuisson ne doit être exposée à une forte illumination, comme la lumière du soleil, les fortes lumières halogènes, etc.

Tableau - 3:Codes d'erreurs et sources d'erreurs

Raison de l'erreur	Affichage
Témoin ambiant trop élevé	F1
voyant de pulsation solide (tube fluorescent)	F2
Capteur couvert avec un objet brillant	F3
Témoin ambiant fortement fluctuant	F4
Erreur de calibration	AX
Erreur de la plaque à induction (x = "0....9")	EX

Exemple de l'application:
La calibration s'effectue sans problèmes si l'illumination suivante est présente:

Illumination à travers une ampoule sans réflecteur (100W, opal) sur une distance de 70 cm au-dessus de la table de cuisson vitrocéramique. Après une calibration réussie, la fonction de la table de cuisson est également garantie, même avec une forte illumination. C'est l'exemple du faisceau lumineux halogène avec réflecteur (50W).
En cas d'erreur, la calibration est répétée jusqu'à ce que les conditions ambiantes favorisent une calibration

réussie. Le fonctionnement de la commande de la table de cuisson n'est possible que si la calibration de tous les capteurs est terminée avec succès. Après un processus de calibration réussi, la commande tolère un taux très élevé de témoin ambiant. Pendant le fonctionnement de la commande de la table de cuisson, celle-ci adopte et calibre à nouveau les changements intervenus dans les conditions ambiantes.

 Veuillez vous reporter au tableau 3 pour de plus amples informations relatives aux explications liées aux messages d'erreur susceptibles d'apparaître sur la touche de commande sensitive.

 Dans l'éventualité où la surface de la commande sensitive est fermée pour une période de plus de 10 secondes, tout le système de commande sera désactivé et un signal d'avertissement sera émis. De même, la lettre "F" clignote sur l'affichage de la plaque de cuisson.

 Si la surface de la commande sensitive est exposée à la vapeur dense, le système de commande dans sa totalité sera désactivé et un signal d'avertissement peut être donné.

 Gardez la surface de la commande sensitive propre. Sinon, un dysfonctionnement risque de se produire.

6 Maintenance et entretien

Généralités

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



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

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

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



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



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

Nettoyage du brûleur

Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires. Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



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

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

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

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

Le symbole s'affiche sur l'écran du foyer.

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

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

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

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

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



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

