Table de cuisson encastrable

Manuel de l'utilisateur

Einbau-Kochfeld

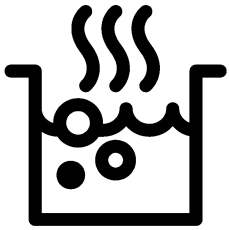
Gebrauchsanleitung

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding

Piano cottura incassato

Manuale utente



HII 64430 GT

FR / DE / NL / IT

185.9272.02/R.AG/25.11.2019/3-2
7757186703

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

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

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

Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.

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

Avertissement de risque de choc électrique.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces brûlantes.

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

CE

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.... 16

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 !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- 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 tempé-

ratures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

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

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

surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson, page 15* , sélection des casseroles.
- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

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

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

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

enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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

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

Conformité avec la directive LdSD :

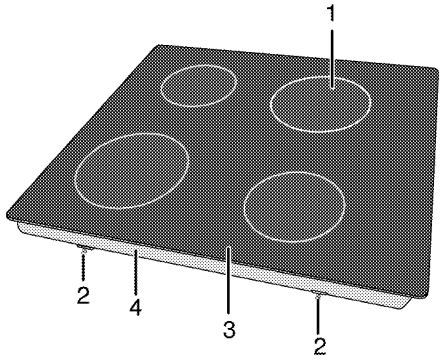
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

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

2 Généralités

Vue d'ensemble



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

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	**1N ~ 220-240 V 50 Hz**
Consommation d'énergie totale	max. 3700 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 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	180 mm
Puissance	1800/3000 W
Avant gauche	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	180 mm
Puissance	1800/3000 W
Avant droit	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	145mm
Puissance	1500/2200 W
Arrière droit	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	210 mm
Puissance	2000/3700 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.

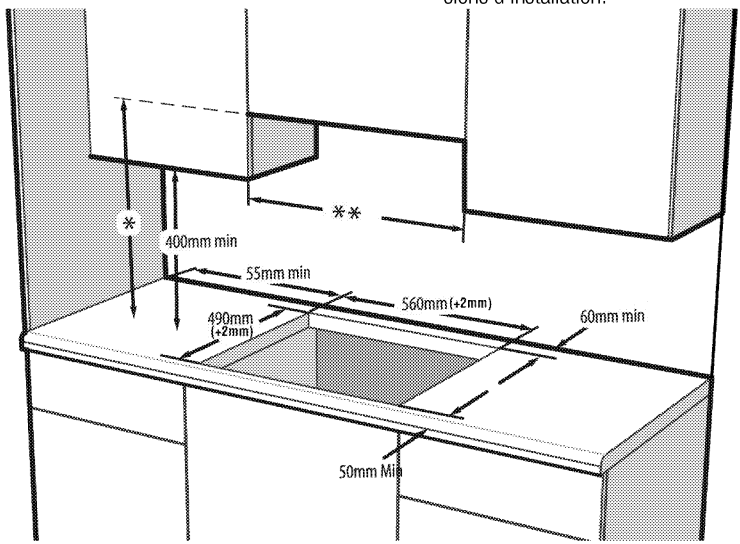
DANGER:
Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

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 !

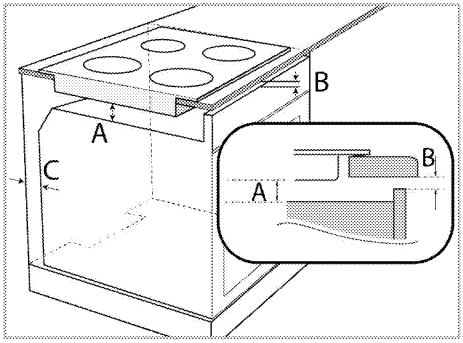
La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

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.

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Installation des produits

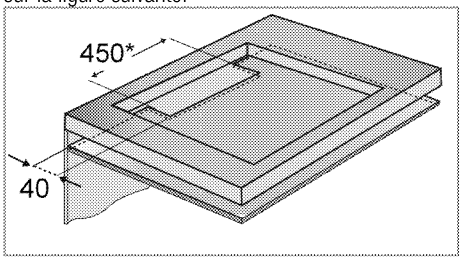
Si le four est en bas:



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

Si le tableau est en bas:

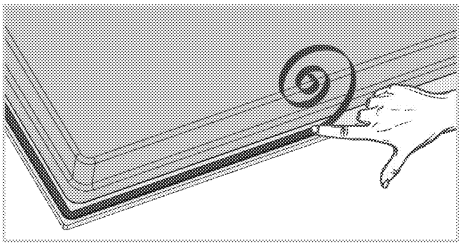
Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d au à larrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.



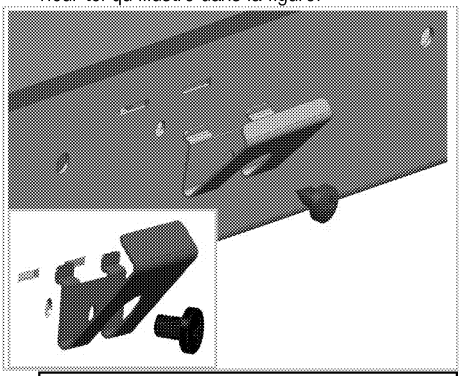
* min.

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

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



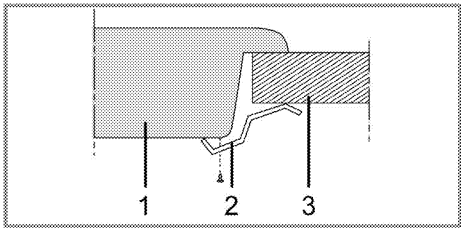
4. Fixez les ressorts de montage en les insérant et en les vissant à travers les orifices du boîtier inférieur tel qu'illustré dans la figure.



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

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

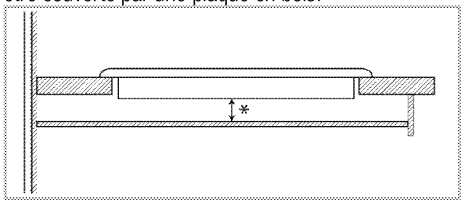
5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
6. Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie avant du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



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

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

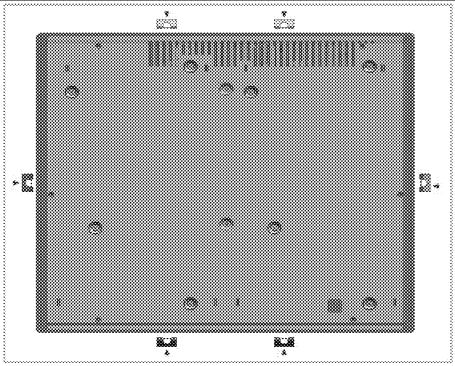
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)

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



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

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

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

Vérification finale

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

Déplacement ultérieur

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

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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

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

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

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

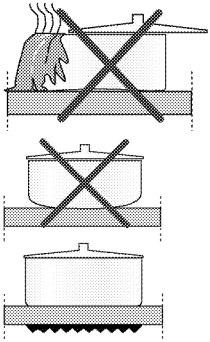
Généralités concernant la cuisson

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. Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
  Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.
  Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

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



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

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

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

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

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

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si " " 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

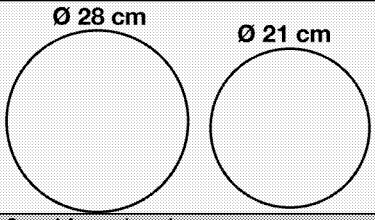
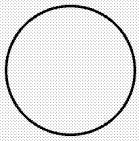
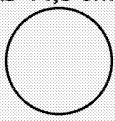
Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti- adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

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.

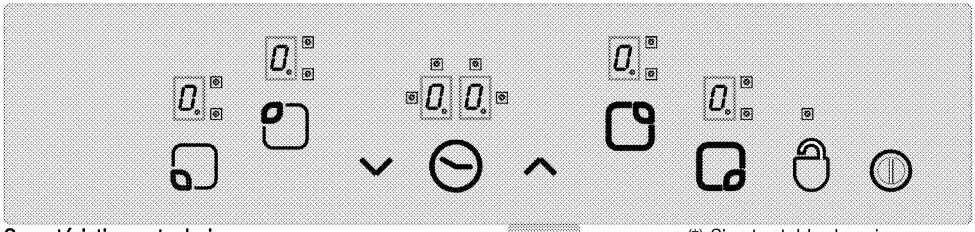
Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

Grand foyer de cuisson	Foyer de cuisson moyen	Petit foyer de cuisson
		
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.

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 caisson 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.

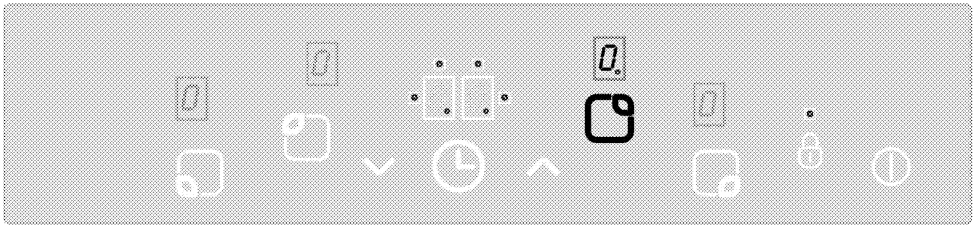
Allumage de la table de cuisson

Appuyez sur la touche "⏻" 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" la 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 "v".

Les touches "^" ou "v" 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 "v", **"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** fautomatique et commence à fonctionner au niveau qui avait été défini lorsque la fonction de cuisson automatique avait été sélectionné.

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, Ø180, 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.

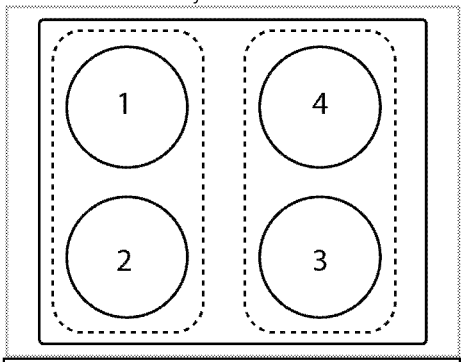
Important : Votre table de cuisson contient des zones de Ø 145, Ø180, Ø 210 et Ø 280 dotées de fonctionnalités d'induction. Grâce à la fonction d'induction, chaque plaque chauffante détecte automatiquement le diamètre de la poêle. **"Une énergie se crée uniquement aux endroits où le fond de la poêle 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.	

Utiliser simultanément 2 foyers de cuisson situés du même côté

La puissance totale de la table de cuisson est de 3 700 W. Vous pouvez changer la performance de la table de cuisson en fonction du nombre de foyers allumés. Si vous souhaitez utiliser simultanément deux foyers, utilisez ceux situés du même côté de la table. Ce mode d'utilisation améliore la performance de cuisson et de détection de la casserole. La figure ci-dessous vous donne des indications sur l'utilisation simultanée de deux foyers.



Lorsque les foyers gauche et droit de la table de cuisson marchent simultanément, leur fonctionnement est intermittent. Par conséquent, la performance de cuisson et de détection de la casserole est réduite.

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 fonctionnement - (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. Augmentez 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 :

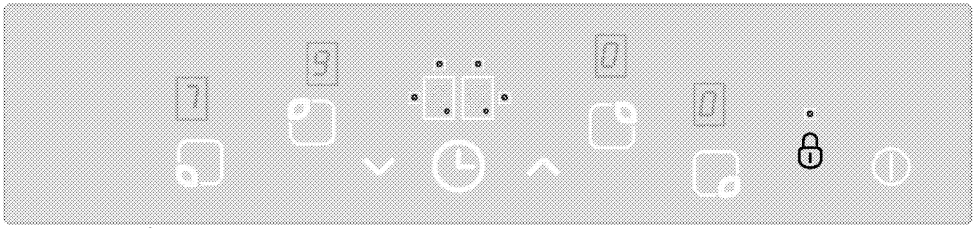
1. **Fonctionnement simultané des touches "∧" et "∨"**

La plaque chauffante souhaitée doit être choisie à l'aide de la touche "⟳" de sélection de la plaque chauffante. Par exemple "0.")
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. "" disparaîtra 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.

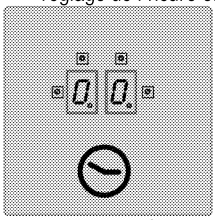
La minuterie fournit les fonctionnalités suivantes:

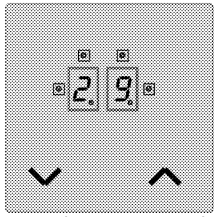
La commande sensitive peut faire fonctionner parallèlement 4 plaques chauffantes au maximum. Toutes les minuteries peuvent être utilisées uniquement dans le mode de fonctionnement de la plaque chauffante avec laquelle elles sont associées.

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 recommandation de l’attribution est indiquée par le voyant lumineux clignotant "▣" .
2. Réglez la valeur du temps souhaité avec les touches "∧" et "∨".

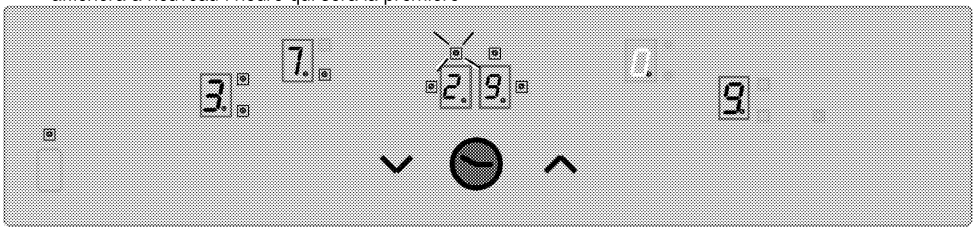
- En appuyant une nouvelle fois sur la touche "⏲", d’autres minuteries peuvent être attribuées à d’autres plaques chauffantes activées.
- A10 secondes après avoir réglé les valeurs de minuterie des plaques chauffantes, le minuteur affichera à nouveau l'heure qui sera la première à arriver à son terme 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	EX
(x = "0....9")	

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 irrémédiable.

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

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

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

Le symbole "!–!" s'affiche sur l'écran du foyer.

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

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

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

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

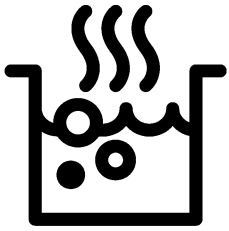
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> Choisissez un plat assez large et centrez le plat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

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

beko

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.
Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole
In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:

Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.

Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.

Warnung vor Stromschlägen.

Warnung vor Brandgefahr.

Warnung vor heißen Flächen.

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

CE

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit....4
Elektrische Sicherheit....5
Produktsicherheit....5
Bestimmungsgemäße Verwendung....7
Sicherheit von Kindern....7
Altgeräte entsorgen....8
Verpackungsmaterialien entsorgen....8

2 Allgemeine Informationen 9

Geräteübersicht....9
Technische Daten....9

3 Installation 10

Vor der Installation....10
Einbauen und Anschließen....10
Transport....13

4 Vorbereitungen 14

Tipps zum Energiesparen....14
Erste Inbetriebnahme....14
Erstreinigung des Gerätes....14
Erstaufheizung....14

5 Bedienung Kochfeld 15

Allgemeine Hinweise zum Kochen....15
Kochfeld verwenden....16
Bedienfeld....17

6 Reinigung und Wartung 24

Allgemeine Hinweise....24
Kochfeld reinigen....24

7 Problemlösungen 25

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.
Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
  Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder

sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit
- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit
- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine

Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.

- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- VORSICHT: Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der

Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 15* , Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- VORSICHT: Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- WARNUNG: Verschiedene Teile des Gerätes werden während des

Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.

- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

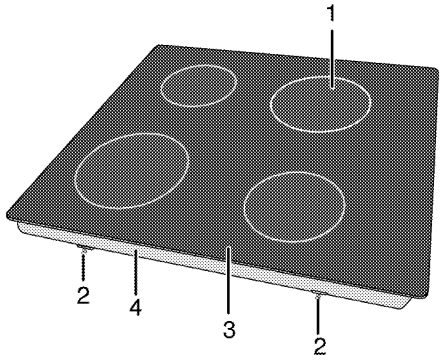
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



1	Induktionskochplatte	3	Glaskeramikkochfeld
2	Montageklemme	4	Basisabdeckung

Technische Daten

Spannung/Frequenz	**1N ~ 220-240 V 50 Hz**
Leistungsaufnahme gesamt	max. 3700 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 3 x 1,5 mm^2
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	**55 mm/580 mm/510 mm**
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Kochzonen	
Hinten links	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne links	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne rechts	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	145mm
Leistung	1500/2200 W
Hinten rechts	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	210 mm
Leistung	2000/3700 W

Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

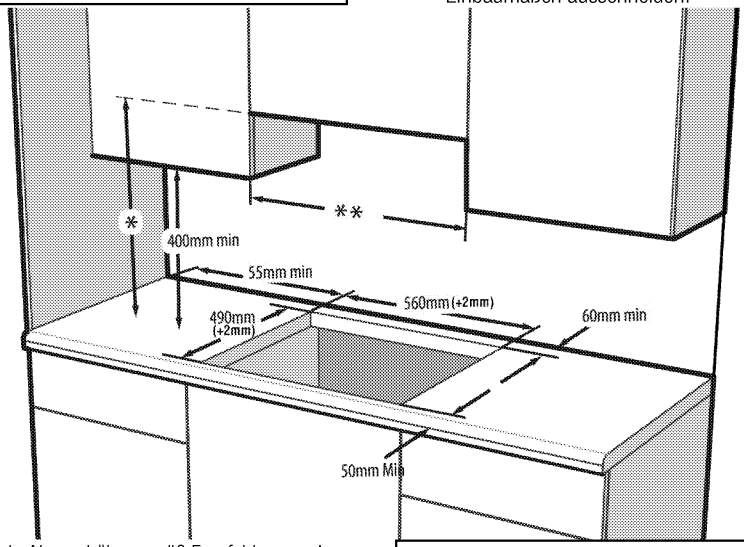
GEFAHR:
Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

GEFAHR:
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung

** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität

gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

GEFAHR:
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

GEFAHR:
Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

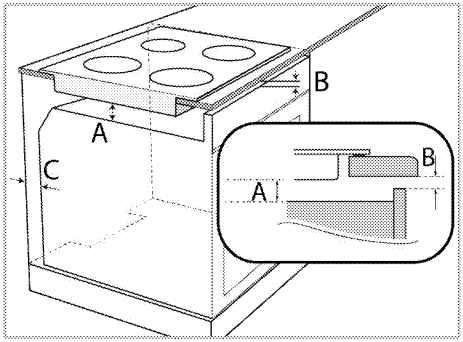
Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

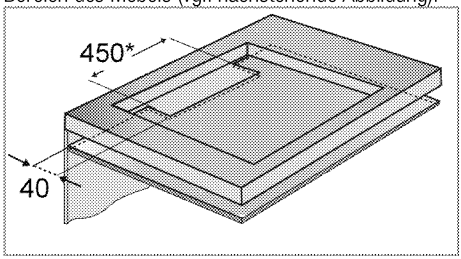
Gerät installieren

Wenn sich der Ofen darunter befindet:



A Minimum15 mm
B Minimum2 mm
C 20 mm

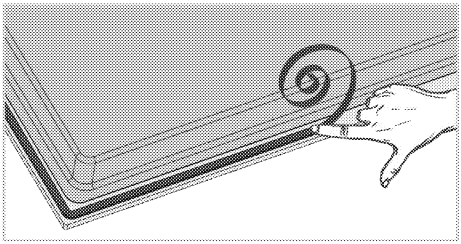
Wenn sich ein Brett darunter befindet:
Beachten Sie eine Belüftungsöffnung im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).



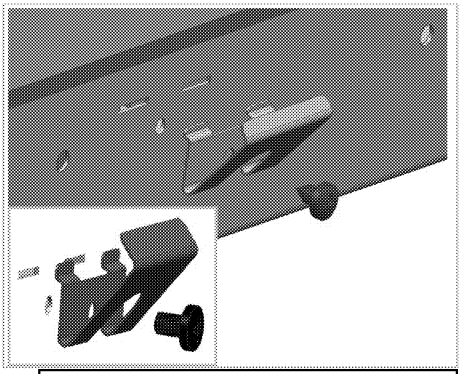
* Minimum

Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



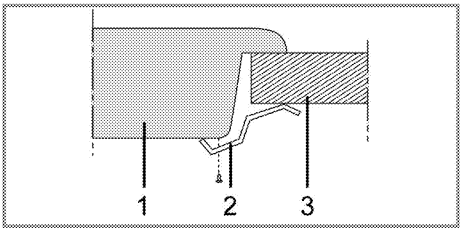
4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.



Bei einigen Modellen könnte Ihr Produkt mit bereits angebrachten Montagefedern geliefert werden.

Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

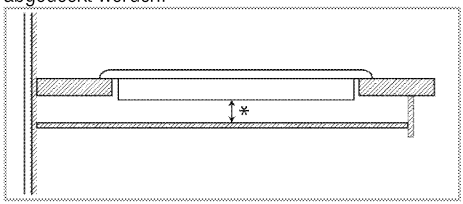
5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Wenn die Installation mit diesen Klemmen nicht für Ihr Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere 2 Montageklemmen an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.



1 Kochfeld
2 Montageklemme
3 Arbeitsplatte

Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.

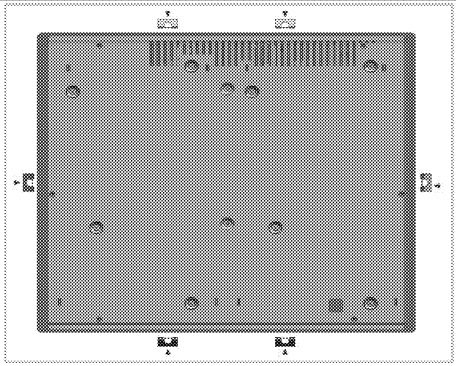


* Minimum 15 mm

Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm^2 im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung). siehe Gerät installieren.

Rückansicht (Anschlussöffnungen)

Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungslöchern an Ihrem Produkt.



GEFAHR:
Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

GEFAHR:
Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes

Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung Kochfeld

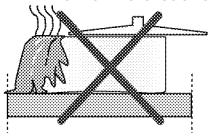
Allgemeine Hinweise zum Kochen

Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

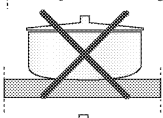
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab.
  Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche.
  Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.
  Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

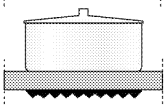
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.

Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "⊔" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikkochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

Kochgeschirrerkennungssystem
Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "⍈"-Symbol blinken abwechselnd.

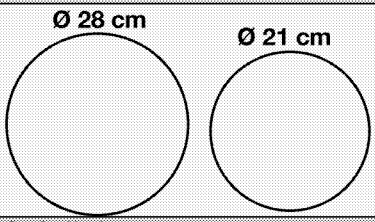
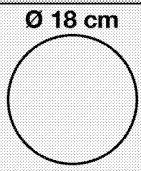
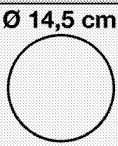
Sichere Benutzung
Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt.
Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

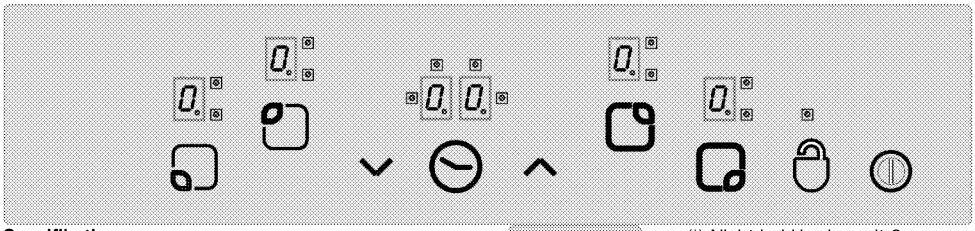
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone	Normale Kochzone	Kleine Kochzone
		
Große Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.	**Normale Kochzone** • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.	**Kleine Kochzone** • Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) • Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.

Kochfeld verwenden

GEFAHR:
Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.
Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.
Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld



Spezifikationen

Haupttaste - Ein-/Austaste

Tastensperre

Temperaturstufe/Timer (steigend)
Temperaturstufe/Timer (fallend)
* Timer de-/aktivieren

Steuerung der Kochzonenauswahl

Kochzonenanzeige
(Temperatureinstellung 0 – 9)
* Timeranzeige (4 LEDs für 4 verschiedene Kochzonen)

Das Gerät wird über Sensortasten bedient. Wenn Ihr Bedienfeld über einen Timer verfügt, wird jeder Bedienschritt mit einem Tonsignal begleitet.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz können zu Fehlfunktionen führen.

(*) Falls Ihr Herd mit einem Timer ausgestattet ist.

(*) Nicht bei Herden mit 3 Brennern

(*) Falls Ihr Herd mit einem Timer ausgestattet ist.

Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das tatsächliche Aussehen und die Funktionen können variieren.

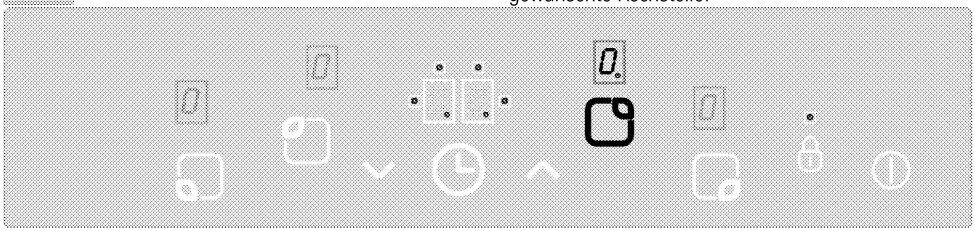
Kochfeld einschalten

Halten Sie die Taste "⏻"am Bedienfeld mindestens eine Sekunde lang gedrückt. Die Kochstellenanzeige leuchtet auf. "0" und sämtliche Dezimalpunkte blinken in den Kochstellenanzeigen. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit. Nun können Sie innerhalb von 10 Sekunden verschiedene Kochstellen auswählen. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden.

Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden

Kochstellen (Kochzonen) auswählen

Setzen Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr (Geschirr mit magnetischem Boden, siehe Seite 12: „Das richtige Kochgeschirr“) auf die gewünschte Kochstelle.



1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Zum Einschalten der gewünschte Kochstelle berühren Sie die entsprechende Kochstellenauswahltaste. Nach der Auswahl der Kochstelle hört der Dezimalpunkt"0."der jeweiligen Kochstelle zu blinken auf und leuchtet nun dauerhaft.
3. Erstellen Sie die Leistungsstufe von**"1"**bis **"9"**oder**"9"**bis**"1"** ; dazu berühren Sie die Tasten"∧" oder"∨" .

Die Tasten"^" und "v" sind mit einer Wiederholungsfunktion ausgestattet. Wenn Sie diese Tasten gedrückt halten, ändert sich der Einstellungswert fortlaufend (etwa zweimal pro Sekunde), ohne dass Sie die Tasten zwischendurch loslassen müssen.
Wenn Sie mit der Taste"^"beginnen, erscheint, **"1"** in der Anzeige. Wenn Sie mit der Taste"v" beginnen, blinken eine halbe Sekunde lang die Symbole**'A"** und **"9"** in der Anzeige. Dies zeigt an, dass das**Automatische Kochen** läuft. Am Ende der vom Hersteller für das **Automatische Kochen**vorgegebenen Zeit endet das **Automatische Kochen** ;das Gerät setzt den Betrieb mit der ursprünglich ausgewählten Leistungsstufe fort.

4. Um die höchste Leistungsstufe auszuwählen, erhöhen Sie die Leistungsstufe mit der Taste"^" bis zur Einstellung 9, anschließend drücken Sie die Taste"^"noch einmal. Dadurch schaltet das Gerät in den Hochleistungsmodus **„P" (Schnellkochen)** um

Wenn"⌴"blinkt:

- Das Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen.
- Auf der ausgewählten Kochstelle befindet sich kein Kochgeschirr.
- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs ist zu klein für die Kochstelle.

Die linken und rechten Kochstellengruppen können nicht gleichzeitig zum Schnellkochen verwendet werden.

Beispiel: Wenn eine der Kochstellen auf derselben Seite (rechts oder links) auf die Stufe **P** eingestellt ist, können Sie die andere Kochstelle bis auf Leistungsstufe 8 einstellen, ohne die Leistungsstufe der ersten Kochstelle verändern zu müssen.

Induktionskochstellen sicher und effektiv verwenden

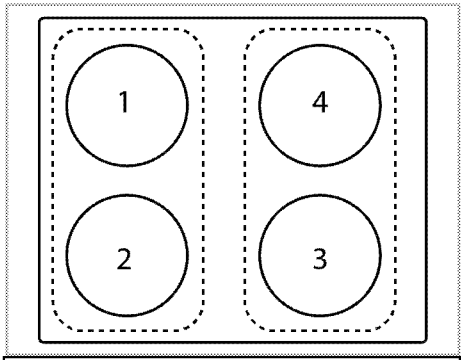
Arbeitsprinzip: Durch seine spezielle Funktionsweise wird beim Induktionskochen das Kochgeschirr direkt erwärmt. Dadurch ergeben sich viele Vorteile im Vergleich zu herkömmlichen Kochstellen. Die Energie wird effizienter eingesetzt, die Oberfläche des Kochfeldes bleibt kühler.
Ihr Induktionskochfeld ist mit hervorragenden Sicherheitssystemen ausgestattet, die für maximale Sicherheit bei der Arbeit mit dem Gerät sorgen.
Ihr Kochfeld sorgt automatisch dafür, dass Kochstellen nicht zu lange eingeschaltet bleiben. Falls Sie vergessen sollten, eine oder mehrere Kochstellen abzuschalten, werden diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. (Schauen Sie sich dazu die folgende Tabelle 1 an.)
Wenn der jeweiligen Kochstelle ein Timer zugewiesen wurde, wird 10 Sekunden lang **00** in der Timer-Anzeige dargestellt. Die maximale Betriebszeit hängt von der jeweiligen Temperatureinstellung (Leistungsstufe) ab.
Nachdem eine Kochstelle auf die oben beschriebene Weise abgeschaltet wurde, können Sie diese sofort wieder in Betrieb nehmen. Die maximale Betriebsdauer beginnt von neuem.
Wichtig: Ihr Kochfeld ist mit Induktionskochstellen der Durchmesser 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionstechnik erkennen die Kochstelle den Durchmesser des Kochgeschirrs automatisch. **Energie wird nur an den Stellen aufgewendet, an denen der Boden des Kochgeschirrs die Kochstelle berührt** ; dadurch wird nur so viel Energie verbraucht, wie wirklich nötig ist.

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

Kochstufe	Betriebsdauer (Stunden)
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 (Schnellkochen) – Zum besonders schnellen Erhitzen	10 Minuten (*)
(*) 10 Minuten später wird die Leistungsstufe auf 9 reduziert.	

2 Garzonen gleichzeitig auf derselben Seite verwenden

Die Gesamtleistung des Kochfeldes beträgt 3700 W. Die Leistungs des Kochfeldes kann entsprechend der Anzahl aktiver Zonen geändert werden. Wenn Sie zwei Zonen gleichzeitig verwenden möchten, sollten Sie Zonen auf derselben Seite verwenden. Dies verbessert die Leistung des Garens und der Kochgeschirrerkennung. Die nachstehende Abbildung zeigt den empfohlenen Nutzungsstil zum Einsatz von zwei Garzonen gleichzeitig.



Wenn die rechten und linken Garzonen des Kochfeldes gleichzeitig arbeiten, arbeiten die Garzonen diskontinuierlich. Dies verringert die Leistung des Garens und der Kochgeschirrerkennung.

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die zum Schutz des Gerätes gegen Überhitzung dienen. Folgendes kann bei Überhitzung geschehen:

- Eine Kochstelle kann sich im Betrieb abschalten.
- Die gewählte Leistungsstufe kann vermindert werden. (Dies wird jedoch nicht in der Anzeige dargestellt.)

Falls Ihr Kochfeld überhitzt, verringern sich die aktiven Kochzonen aus Sicherheitsgründen auf Stufe 7 (falls eine höhere Stufe aktiv ist) und sie können nicht auf eine hohe Stufe eingestellt werden. Sie können erst dann wieder auf eine hohe Stufe eingestellt werden, wenn die Temperatur Ihres Kochfeldes auf einen sicheren Wert gesunken ist. Falls sich das Kochfeld auf eine kritische Stufe erhitzt, schaltet es sich automatisch ab und die Kochzonen können nicht aktiviert werden.

Aufgrund der Gesamtleistungsbeschränkung des Kochfeldes kann sich die Stufe des ersten Kochfeldes im Vergleich zu den Stufen, die bei gleichzeitigem Betrieb der rechten und linken Zonen eingestellt wurden, verringern.

Sicherheitssystem gegen Überlaufen

Ihr Kochfeld ist mit einer Sicherheitseinrichtung gegen überlaufende Lebensmittel ausgestattet. Falls überlaufende Lebensmittel auf das Bedienfeld gelangen sollten, wird die Stromversorgung des Gerätes automatisch ausgeschaltet. Dabei erscheint **F** in der Anzeige.

Restwärmeanzeige

Das Induktionskochfeld erwärmt sich beim Kochen und bleibt auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Weile heiß. Bis die Glaskeramik des Kochfeldes auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, wird **"H"**am Bedienfeld angezeigt. Berühren Sie die entsprechenden Kochzonen nicht, bis das Symbol**"H" wieder verschwindet.** Das Symbol **„H“** in der Kochzonenanzeige signalisiert, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines **„h“**.

Bei einem Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht – und warnt daher auch nicht vor hohen Temperaturen.

Schnelle Leistungsänderung

Funktionsprinzip-bedingt reagieren Induktionskochstellen nahezu verzögerungsfrei auf Änderungen der Leistungsstufe. Leistungsstufenund damit Temperaturänderungen werden äußerst schnell umgesetzt. Dadurch können Sie beispielsweise das Überkochen von Lebensmitteln verhindern, indem Sie das Gerät einfach abschalten.

Automatisches und Hochleistungskochen (Schnellkochen)

Die automatischen Kochfunktionen machen das Kochen einfacher. Beim automatischen Kochen wird die Kochstelle eine bestimmte Zeit (siehe Tabelle 2) lang mit voller Leistung betrieben. Die Zeit hängt dabei von der gewählten Leistungsstufe ab. Dies wird durch ein blinkendes**“A”** angezeigt, das sich mit der Leistungsstufenanzeige abwechselt (z. B. halbe Sekunde **“A”**und halbe Sekunde**“9”**) Nach Ablauf der Schnellkochzeit schaltete das Kochfeld wieder zur normalen, ausgewählten Leistungsstufe zurück; das Symbol **“A”** verschwindet.

Sämtliche Kochstellen sind mit einer Schnellkochfunktion ausgestattet.

In der nachstehenden Tabelle finden Sie die automatischen Schnellkochzeiten der unterschiedlichen Leistungsstufen.

Table-2: Schnellkochzeiten beim Automatischen Kochen

Kochstufe	Schnellkochen Betriebsdauer (Sekunden)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35

8	45
9	10

Automatisches Kochen einschalten:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochstelle durch Berühren der Kochstellenauswahltasten.
3. Stellen Sie die Leistungsstufe der Kochstelle mit der Taste"∨" **"9"** und **"A"** werden jeweils in der Anzeige dargestellt. Das bedeutet, dass die Leistungsstufe**"9"** und die Schnellkochfunktion ausgewählt wurden.
4. Die Schnellkochfunktion wird je nach gewünschter Leistungsstufe mit den Tasten"∧" oder"∨" festgelegt.
5. Die ausgewählte Schnellkochfunktion arbeitet über den in der Tabelle 2 angegebenen Zeitraum; anschließend wird wieder die reguläre Leistungsstufe eingestellt. (Beispielsweise beträgt dieser Zeitraum 25 Minuten bei Leistungsstufe 6.)

Automatisches Kochen abschalten:

- Sie können das automatische Kochen vorzeitig beenden, indem Sie die Leistungsstufe auf **"0"**.
- Das automatische Kochen wird beendet, wenn die in Tabelle 2 angegebene Zeit abgelaufen ist.

Hochleistung (Schnellkochen)

Diese höchste Leistungsstufe können Sie zum besonders schnellen Aufheizen der Kochstellen verwenden. Allerdings raten wir davon ab, diese Funktion längere Zeit zum Kochen zu nutzen.
Wählen Sie die gewünschte Kochstelle, stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf. Erhöhen Sie die Leistungsstufe bis auf 9, stellen Sie dann die P-Position mit der Taste"∧" ein. Aufgrund der hohen Temperaturen arbeitet Ihr Kochfeld nun maximal 10 Minuten lang; anschließend wird die Leistungsstufe der entsprechenden Kochstelle wieder auf Stufe 9 reduziert .

Herd abschalten

Wenn Sie die Haupt-Sensortaste "⏻" ilänger als 2 Sekunden lang gedrückt halten, schaltet sich das Kochfeld aus. Falls eine Kochstelle beim Abschalten des Kochfeldes noch heiß sein sollte, leuchtet"H" dauerhaft in der Anzeige.

Einzelne Kochstellen abschalten:

Sie können eine ausgewählte Kochstelle auf drei verschiedene Weisen abschalten:

1. **Gleichzeitige Betätigung der Tasten"∧"und "∨"**

Die gewünschte Kochstelle muss mit der Kochstellenauswahltaste "⟳"gewählt werden.

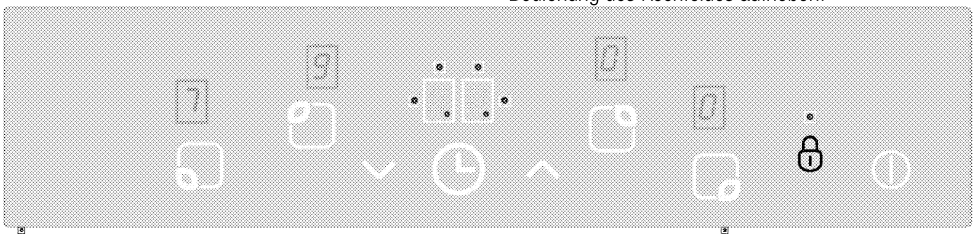
Beispiel:"0."

Der Dezimalpunkt leuchtet in der Anzeige der Kochstelle; zum Abschalten der Kochstelle betätigen Sie die Tasten"∧"und "∨" der jeweiligen Kochstelle auf 0 reduzieren.

2. **Leistungsstufe der gewünschten Kochstelle mit der Taste"∨" der jeweiligen Kochstelle auf 0 reduzieren.**
3. **Timer-Abschaltfunktion für die gewünschte Kochstelle verwenden**(sofern die Timer- Funktion zur Verfügung steht).

Tastensperre *

Berühren Sie die Taste "🔒" zum Sperren des Bedienfeldes länger als 2 Sekunden. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Anschließend blinkt die LED "🔒" und alle Kochzonen sind gesperrt.
Die Kochzonen können nur im Betriebsmodus gesperrt werden. Wenn die Kochzonen gesperrt sind: Nur die Haupttaste "⏻" ist verfügbar. Die "🔒" LED blinkt und zeigt ein Tastensperre-Modul an. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.



"🔒" ermöglicht Ihnen im Betriebsmodus die Sperrung bzw. Freigabe des Bedienfeldes.

Berühren Sie die Taste "🔒" zur Freigabe der Kochzonen 2 Sekunden lang. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt.

Anschließend erlischt die LED "⊡". Nun ist das Bedienfeld freigegeben und kann normal betrieben werden.

Kindersicherung

Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung umfasst einige komplexe Schritte zur Sperrung des Bedienfeldes. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

Das Modul sperren:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "⏻ " ein.
2. Halten Sie die Tasten "∧" und "∨" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "∧".

» Die Kindersicherung ist aktiviert und "L" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.

Kindersicherung ausschalten:

Die Schritte zur Aufhebung der Kindersicherung sind mit denen der Aktivierung identisch.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "⏻ " ein.
2. Halten Sie die Tasten "∧" und "∨" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "∨".

» Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint "L" auf allen Kochzonenanzeigen. Sobald die Sperre erfolgreich deaktiviert wurde, wird "L" nicht mehr angezeigt.

Timerfunktionen *

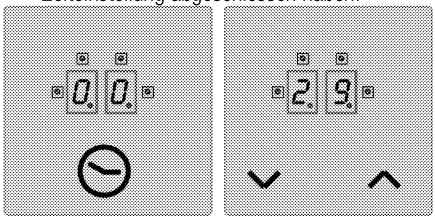
Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen beim Kochen nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben, da sich die gewünschte Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.

Der Timer bietet folgende Funktionen: Das Bedienfeld kann maximal 4 Kochzonentimer und einen zugewiesenen Alarmtimer gleichzeitig steuern. Alle Timer können nur im Betriebsmodus genutzt werden.

Alarmtimer

Der Alarmtimer funktioniert unabhängig von anderen Kochzonen. Daher ist es nicht erforderlich, dass eine Kochzone ausgewählt ist.

1. Berühren Sie zum Aktivieren des Alarmtimers die Taste "⏲". 00 und "▫▫" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch ist der Alarmtimer aktiviert.
2. Stellen Sie dann durch Berühren der Tasten "∧" und "∨" den gewünschten Zeitwert ein.
3. Der Timer startet automatisch, nachdem Sie die Zeiteinstellung abgeschlossen haben.



» Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Kochzonentimer:

Die Kochzonentimer können nur bei den aktivierten Kochzonen eingerichtet werden.

1. Schalten Sie zuerst das Kochfeld ein; aktivieren Sie dann die gewünschte Kochzone. (Die Kochzone muss auf einen Wert zwischen 1 und 9 eingestellt werden)
2. Aktivieren Sie den Kochzonentimer wie den Alarmtimer mit der Taste "⏲". 00 und "▫▫" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch wird der Kochzonentimer aktiviert.
3. Zur Aktivierung des Kochzonentimers müssen Sie die Taste "⏲" ein zweites Mal berühren. Nun können Sie den Timer zuweisen.
4. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "∧" und "∨" den gewünschten Zeitwert ein.

So stellen Sie die Kochfeldtimer ein:

1. Berühren Sie nach Aktivierung des ersten Kochzonentimers noch einmal die Taste "⏲". Die Steuerung springt im Uhrzeigersinn weiter zur nächsten aktiven Kochzone, die dem Timer zugewiesen wurde. Die Zuweisung wird durch eine blinkende LED "⊡" angezeigt.
2. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "∧" und "∨" den gewünschten Zeitwert ein.
3. Der bei der zuerst eingestellten Kochzone aktivierte Timer wird durch eine kontinuierlich blinkende LED "⊡" angezeigt.

- Sie können anderen aktiven Kochzonen weitere Timer zuweisen, indem Sie die Taste "⏲" einmal berühren.
- Nach 10 Sekunden kehrt die Timeranzeige zu dem Timer zurück, der als erstes endet.
- Die LEDs "▫▫", die dauerhaft auf der Timeranzeige leuchten, zeigen den Timer an, der aktuell herunterzählt.
- Sie können die bei den Kochzonentimern und dem Eiertimer eingestellten Werte anzeigen,

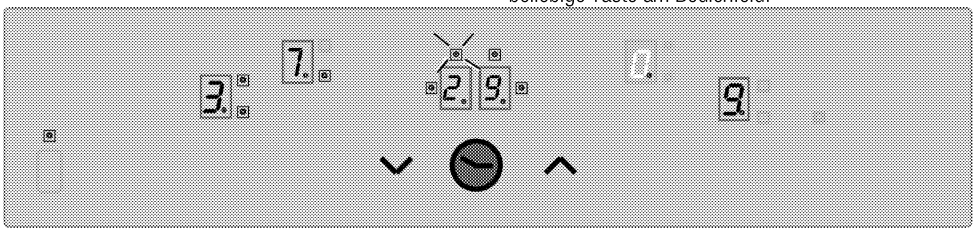
indem Sie die Position der Taste "⊖" ändern. Eine blinkende LED "▣" vorne rechts zeigt stets eine Zuweisung an.
Falls keine LED blinkt, wird der Wert des Eiertimers auf der Timeranzeige angegeben.

Timer deaktivieren:

Sie müssen zuerst den Timer anzeigen, indem Sie die Position der Taste "⊖" ändern, bis der Timer erscheint. Dieser Wert kann später auf 2 verschiedene Weisen abgebrochen werden:

- Durch schrittweise Verringerung des Wertes auf **00** (durch berühren der Taste "∨") .
- Durch kurzes (halbe Sekunde) gleichzeitiges Berühren der Tasten "∧" und "∨", bis **00** auf der Timeranzeige erscheint.

Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.



Zeigen Sie die verbleibende Zeit des Kochzonentimers 3 (LED blinkt) im Timerdisplay an (die LEDs der aktiven Timer der Kochzonen 1 und 4 sind im Timerdisplay nicht sichtbar).

Betriebsgeräusche

Bei Induktionskochfeldern können bestimmte Geräusche im Betrieb auftreten. Solche Geräusche sind völlig normal und gehören zum Induktionskochen einfach dazu. Betriebsgeräusche:

- können je nach Leistungsstufe zunehmen.
- können durch das Material des Kochgeschirrs verursacht werden.
- Bei niedrigen Leistungsstufen können prinzipbedingt Geräusche beim Ein- und Ausschalten auftreten.
- Beim Erhitzen von leerem Kochgeschirr können bestimmte Geräusche auftreten. Solche Geräusche verschwinden gewöhnlich, wenn Sie Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr geben.
- Bestimmte Betriebsgeräusche entstehen durch den Lüfter, der zur Kühlung der Elektronik eingesetzt wird.

Sensorkalibrierung und Fehlermeldungen

Wenn die Stromversorgung hergestellt ist, führt das Kontrollsystem des Kochfeldes je nach Sensor-, Glas- und Umgebungsbedingungen eine Kalibrierung durch. Decken Sie das Glas des Sensors während der Kalibrierung nicht ab. Das Kontrollsystem des Kochfeldes sollte zudem keinen starken Lichtquellen (Sonnenlicht, starken Halogenlampen etc.) ausgesetzt sein.

Table-3: Fehlercodes und Fehlerursachen

Fehlerursache	Anzeige
Umgebungslicht zu hell	F1
Starkes Flackern (Leuchtstoffröhre)	F2
Sensor mit hellem Objekt abgedeckt	F3
Stark schwankendes Umgebungslicht	F4
Kalibrierungsfehler	AX
Induktionstechnik-Fehler	EX
(x = "0....9")	

Beispielanwendung:

Folgende Lichtbedingungen gewährleisten eine reibungslose Kalibrierung:

Belichtung mit einer Glühlampe ohne Reflektor (100 W, matt) 70 cm über dem Glaskeramikkochfeld. Nach einer erfolgreichen Kalibrierung funktioniert das Kochfeld auch unter starker Beleuchtung, wie z. B. Halogenstrahlern mit Reflektor (50 W).

Bei Fehlern wird die Kalibrierung wiederholt, bis die Umgebungsbedingungen eine erfolgreiche Kalibrierung ermöglichen. Das Gerät lässt sich nur dann bedienen, wenn sämtliche Sensoren erfolgreich kalibriert werden konnten.

Nach erfolgreicher Kalibrierung ist auch eine kräftigere Beleuchtung möglich.

Im Betrieb passt sich das Bedienfeld automatisch an wechselnde Umgebungsbeleuchtung an und kalibriert sich bei Bedarf selbst.

In der Tabelle 3 finden Sie Informationen zu den Fehlermeldungen, die in der Anzeige erscheinen können.

	Falls die Sensortasten länger als 10 Sekunden dauerhaft betätigt werden, schaltet sich das gesamte Steuerungssystem ab, ein Tonsignal erklingt. Zusätzlich blinkt das F-Symbol in der Anzeige.
	Falls die Sensortasten intensivem Dampf ausgesetzt werden, schaltet das gesamte Steuerungssystem ab; ein Tonsignal erklingt.
	Halten Sie die Sensortasten sauber. Andernfalls kann es zu Fehlfunktionen kommen.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!

GEFAHR:
Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.
Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen.
Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

Nun erscheint das Symbol "I–I" auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> Lassen Sie sie abkühlen.

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

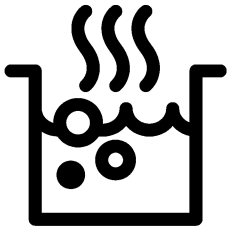
Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.

Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,
Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen
In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.

Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.

Waarschuwing voor een elektrische schok.

Waarschuwing voor brandgevaar.

Waarschuwing voor hete oppervlakken.

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

CE

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu 4

Algemene veiligheid 4
Elektrische veiligheid....4
Productveiligheid 5
Bedoeld gebruik....7
Kindveiligheid 7
Het oude product afvoeren 7
Verpakkingsmateriaal afvoeren 8

2 Algemene informatie 9

Overzicht....9
Technische specificaties....9

3 Installatie 10

Voor installatie....10
Installatie en verbinding....10
Toekomstig transport 13

4 Voorbereidingen 14

Tips om energie te besparen.... 14
Het eerste gebruik.... 14
Eerste reiniging van het toestel 14
Eerste opwarming 14

5 De kookplaat gebruiken 15

Algemene informatie over koken 15
Gebruik van de kookplaten.... 16
Bedieningspaneel.... 17

6 Onderhoud en verzorging 24

Algemene informatie 24
Het reinigen van het fornuis 24

7 Problemen oplossen 25

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.
  Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft. moet het niet in gebruikt worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!

- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- WAARSCHUWING: Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen

en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- OPGELET:Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Zie. *Algemene informatie over koken,*

pagina 15 , selecteren van pannen.

- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- WAARSCHUWING: Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- OPGELET: Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

Kindveiligheid

- WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).
Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor reclycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het

naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

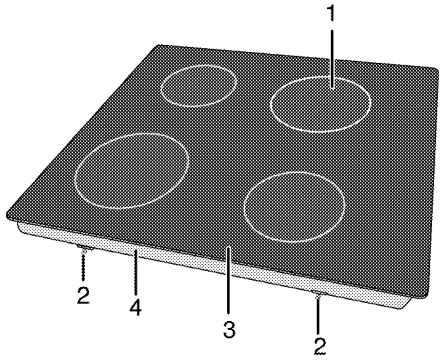
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen.
  Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



1	Inductiekookplaat	3	Keramisch oppervlak
2	Montageklem	4	Basisdeksel

Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	**1N ~ 220-240 V 50 Hz**
Totaal stroomverbruik	max. 3700 W
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05V2V2-F 3 x 1,5 mm^2
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**55 mm/580 mm/510 mm**
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Branders	
Links achteraan	**Inductiekookplaat**
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/3000 W
Links vooraan	**Inductiekookplaat**
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/3000 W
Rechts vooraan	**Inductiekookplaat**
Afmetingen	145mm
Stroom	1500/2200 W
Rechts achteraan	**Inductiekookplaat**
Afmetingen	210 mm
Stroom	2000/3700 W

De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.

De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

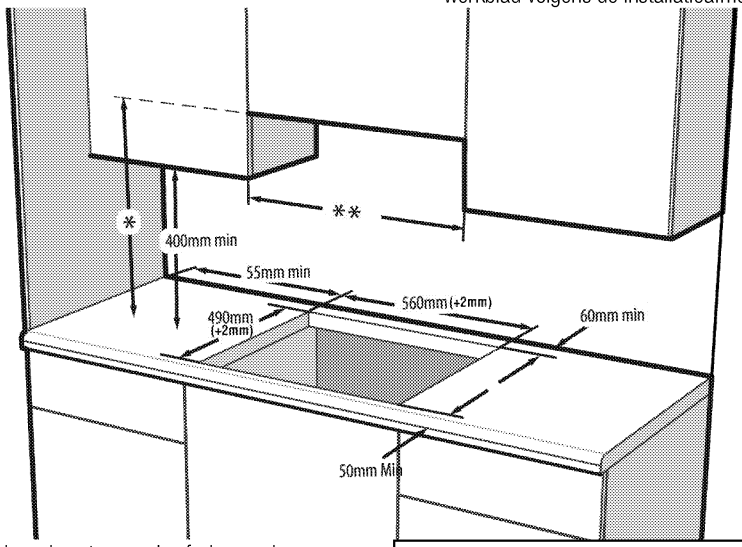
GEVAAR:
Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

GEVAAR:
Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm)
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.



* De minimumhoogte naar de afzuiger zoals aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuiger

** De minimumafstand tussen de kasten moet gelijk zijn aan de breedte van de kookplaat

Installeer de kookplaat niet op plaatsen met scherpe randen of hoeken.
Er bestaat een risico dat het keramische oppervlak breekt!

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties".

Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

GEVAAR:
Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

GEVAAR:
De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.
Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen.
Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

GEVAAR:
Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.
Er is kans op elektrische schokken!

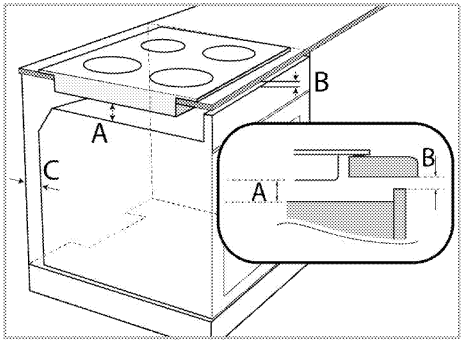
De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

Steek de stroomkabel in de contactdoos.

Het product installeren

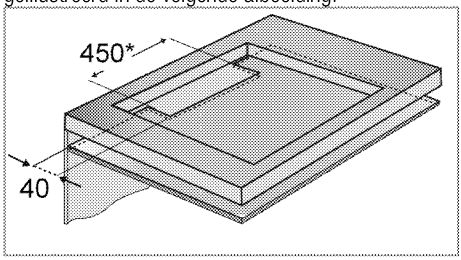
Indien de oven zich beneden bevindt:



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

Indien de plank zich beneden bevindt:

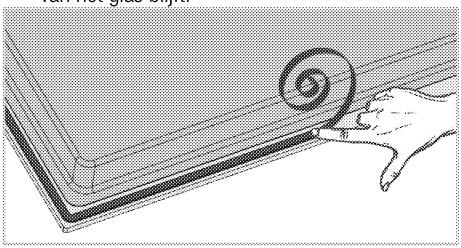
Men dient een ventilatieopening aan het achtergedeelte van de meubels open te laten, zoals geïllustreerd in de volgende afbeelding.



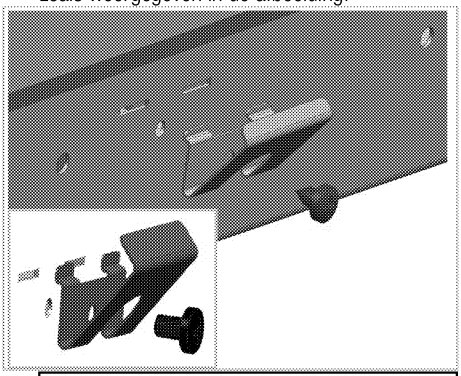
* min.

Plaats het product tijdens de installatie van de inductiekookplaat parallel op het installatieoppervlak. Breng ook dichtingspakking aan op de delen van de kookplaat die in contact staan met het aanrecht, zoals hieronder beschreven, om te voorkomen dat enige vloeistof tussen het product en het aanrecht kan doordringen.

1. Maak het oppervlak van het werkblad klaar zoals afgebeeld op de figuur.
2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.
3. Bij de installatie van de kookplaat dient u de afdichtingspakking, die bij de verpakking werd geleverd, rond de kookplaat aan te brengen zoals getoond in de volgende afbeelding. Zorg hierbij voor dat deze 1 tot 2 mm binnenin de buitenrand van het glas blijft.



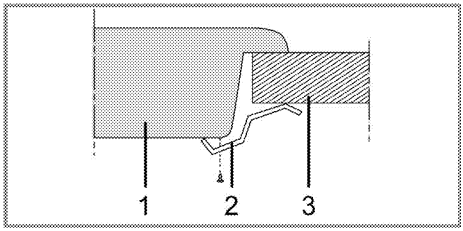
4. Bevestig de montageveren door ze in de gaten te plaatsen en ze vast te schroeven op de onderkast zoals weergegeven in de afbeelding.



Op sommige modellen zijn de montageveren al bevestigd.

Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

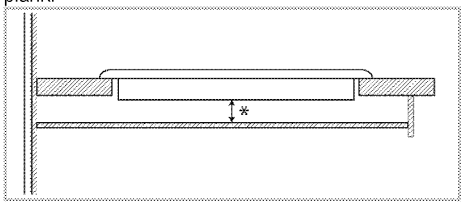
5. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
6. Als de kookplaat wordt bevestigd op het aanrechtblad, wordt deze met behulp van de klemmen makkelijk vastgezet. Als de afmetingen van het aanrechtblad niet passen, kunnen 2 bevestigingsklemmen aan de voorkant van het product worden bevestigd, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



1 Kookplaat
2 Installatieklem
3 Werkblad

Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

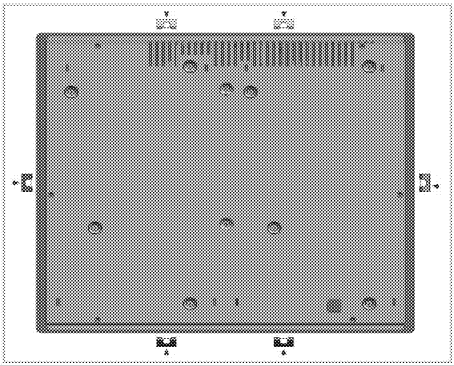
Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



* min. 15 mm

Achteraanzicht (aansluitopeningen)

De locatie van de verbindingsgaten op onderstaande afbeelding zijn schematisch en kunnen verschillen afhankelijk van het model. Deze moeten worden aangepast in functie van de verbindingsgaten die op uw product zijn aangebracht.



GEVAAR:

Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsoefening, aangezien het het gas -en elektriciteitssysteem kan beschadigen.

GEVAAR:

Kookplaat bevat onderdelen die op gas en stroom werken. Daarom moet de kookplaat uitsluitend op een werkblad worden bevestigd door middel van de bevestigingsgaten, en uitsluitend met de vergrendelelementen en schroeven die zijn meegeleverd en zoals aangegeven in de handleiding. Anders bestaat er gevaar voor leven en eigendom.

Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

Laatste controle

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.

Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempannen te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.
- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.
- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 De kookplaat gebruiken

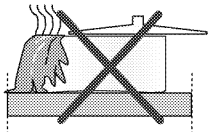
Algemene informatie over koken

Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

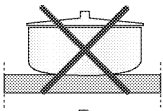
- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn.
  Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak.
  Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.
  Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.
  Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Keuze van de steelpan

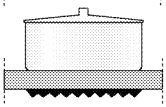
- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken.



Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.



Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.

Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als "⎓" niet flikkert wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

Systeem voor herkenning en focus van de steelpan

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd. Het "⎓" symbool van de geselecteerde kookzone flikkert.

Veilig gebruik

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie.

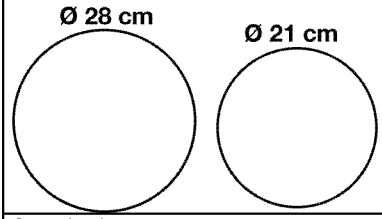
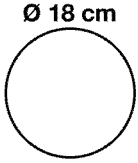
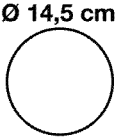
Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.

Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

Grote kookzone	Normale kookzone	Kleine kookzone
		
Grote kookzone • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pannenkoeken of grote vissen (kort gebakken).	Normale kookzone • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten.	Kleine kookzone • Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room) • Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.

Gebruik van de kookplaten

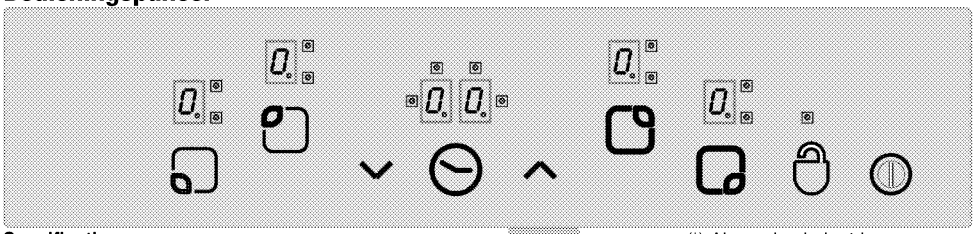
GEVAAR:

Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen.

Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken.

Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddelijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

Bedieningspaneel



Specificaties

Hoofdknop - AAN/UIT-knop

Toetsvergrendeling

Temperatuur instellen/timer verhogen
Temperatuur instellen/timer verlagen
* timer aanzetten/uitzetten

Bediening van de keuze van de kookzone

Scherm voor de kookzone (temperatuur instellen 0 ... 9)
* Timerscherm (er zijn 4 LED's voor 4 verschillende kookzones)

(*) Als uw kookplaat is uitgerust met een timer.

(*) Niet in kookplaten met 3 branders.

(*) Als uw kookplaat is uitgerust met een timer.

Grafieken en getallen dienen enkel om informatie te verschaffen. Het eigenlijke uitzicht of de functies kunnen verschillen.

Dit toestel wordt bediend via de aanraakbediening. Elke functie die u uitvoert via de aanraakbediening wordt bevestigd met een geluidssignaal als uw aanraakbediening is uitgerust met een timer.

Houd de bedieningspanelen steeds zuiver en droog. Vocht en vuil kunnen problemen veroorzaken met de functies.

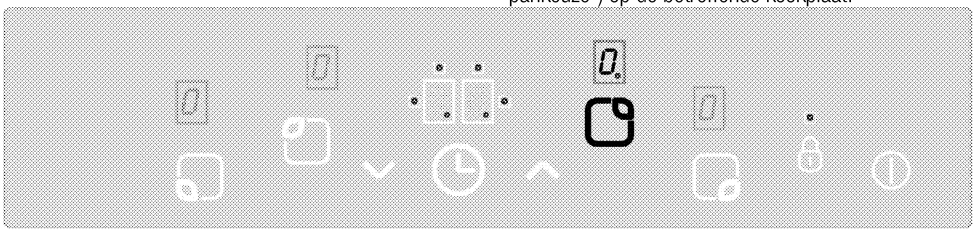
De kookplaat inschakelen

Raak de toets "⏻" op het bedieningspaneel gedurende minstens 1 seconde aan. Het display van de kookplaat licht op. "0." en al de relevante decimale tekens knipperen op alle kookplaatdisplays. De kookplaat is klaar voor gebruik. U kunt binnen 10 seconden verschillende kookplaten selecteren.

De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als u binnen 10 seconden niets selecteert.

Kookplaten selecteren (kookgebied)

Plaats uw pan, die geschikt is voor inductiekoken (pan met magnetische bodem, zie pagina 12, "geschikte pankeuze") op de betreffende kookplaat.



1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de relevante kookplaatselectiebediening aan om de gewenste kookplaat in te schakelen. Nadat de kookplaat is geselecteerd, stopt het decimale teken "0." met knipperen op het overeenkomstige kookplaatdisplay en gaat het branden.
3. Stel het verwarmingsniveau in tussen **"1"** en **"9"** of **"9"** of **"1"** door het drukken op "^" of "v" toetsen.

De toetsen "^" of "v" zijn voorzien van een herhaalfunctie. Indien u één van de toetsen langer aanraakt, wordt het warmteniveau elke 0,4 seconde voortdurend verhoogd of verlaagd.
Indien u begint met de toets "^", dan verschijnt **"1"** op het display. Indien u begint met de toets "v", dan knipperen **"A"** en **"9"** op het display gedurende halve seconden. Dit geeft aan dat het **automatisch koken** loopt. Op het einde van de vooraf ingestelde tijd voor **automatisch koken** door de fabrikant, stopt de geselecteerde kookplaat de functie automatisch koken en begint de kookplaat te werken op het niveau dat werd ingesteld bij het selecteren van de functie **automatisch koken**.

4. Om uw oven naar een hoger vermogen om te schakelen, verhoogt u het niveau tot 9 met de toets "^" toets en drukt u dan opnieuw op de toets "^". Zo wordt de oven naar de stand **"P"** **(Turbo)** met hoog vermogen worden geschakeld

Indien "⎓" knippert;

- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken.
- Er staat niets op de geselecteerde kookplaat.
- De onderste diameter van de pan is klein voor de kookplaat.

U kunt niet tegelijkertijd beide kookplaten in ofwel de rechter ofwel de linker kookplaatgroep gebruiken in de turbopositie.

Voorbeeld: Indien één van de kookplaten in dezelfde richting (rechts of links) is ingesteld op niveau **"P"**, dan stelt het systeem u in staat om de andere kookplaat tot niveau 8 af te stellen zonder de instelling van de eerste kookplaat te wijzigen.

De inductiekookplaten veilig en efficiënt gebruiken

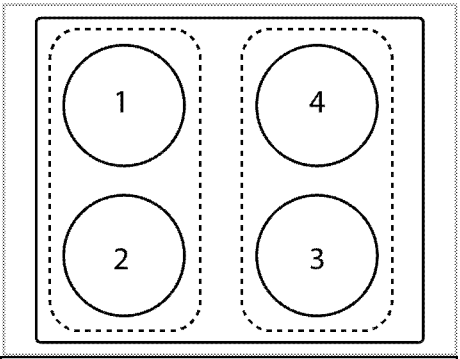
Werkingswijze: Door de werkingswijze verwarmt de inductiekookplaat de pan onmiddellijk. Daarom heeft het vele voordelen vergeleken met andere soorten kookplaten. Het is efficiënter en het oppervlak van de kookplaat is koeler.
Uw inductiekookplaat is uitgerust met uitstekende veiligheidssystemen die u in staat stellen om uw apparaat in maximale veiligheid te gebruiken.
De werkingstijd van de kookplaatbediening is beperkt. Als één of meerdere kookplaten per ongeluk niet zijn uitgeschakeld, inactiveert de kookplaat ze automatisch na een bepaalde tijd. (zie volgende tabel-1).
Ondertussen; als een timer is verbonden met de kookplaat, dan wordt **"00"** gedurende 10 seconden op het timerdisplay weergegeven. De beperking van de werkingstijd hangt af van de temperatuurregeling die is geselecteerd door de fabrikant.

Nadat de kookplaat automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven, is deze klaar om opnieuw te worden bediend. De maximale werkingstijd wordt ook toegepast op deze verwarmingsinstelling.
Belangrijk: Uw kookplaat bevat gebieden van Ø 145, Ø180, Ø 210 en Ø 280, die inductiefuncties hebben. Dankzij de inductiefunctie detecteert elke kookplaat automatisch de diameter van de pan die erop wordt gezet. **"Er wordt alleen energie voortgebracht op plaatsen waar de bodem van de pan de kookplaat raakt"** en daardoor wordt zo min mogelijk energie verbruikt.
Tabel 1: Vooraf ingestelde werkingstijden wanneer u de kookplaat vergeet uit te schakelen

Kookniveau	Werkingstijd - (uur)
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 (turbo) - Snel koken (turbo)	10 minuten (*)
(*) 10 minuten later gaat de kookplaat terug naar niveau 9.	

Het gebruik van 2 kookzones tegelijk aan dezelfde kant

Het totale vermogen van de kookplaat is 3.700 W. De prestatie van de kookplaat kan wijzigen afhankelijk van het aantal actieve zones. Als er tegelijkertijd twee zones worden gebruikt, dienen de zones aan dezelfde zijde te worden gebruikt. Het gebruik op deze manier zorgt voor betere prestaties bij de bereiding en panwaarneming. U kunt in onderstaande afbeelding het aanbevolen gebruik zien bij gebruik van twee kookzones op hetzelfde moment.



Als de linker en rechter kookzones van de kookplaat tegelijkertijd werken, werken de kookzones niet voortdurend. Daarom neemt de prestatie bij de bereiding en panwaarneming af.

Bescherming tegen oververhitting

Er zijn een aantal sensoren binnen de kookplaat om tegen oververhitting te beschermen. De onderstaande reacties kunnen ontstaan in bij oververhitting:

- De werkende kookplaat kan worden uitgeschakeld.
- Het geselecteerde niveau kan worden verminderd. (Maar dit wordt niet aangegeven op het display.)

Als uw kookplaat oververhit raakt, vallen om veiligheidsredenen de actieve kookzones terug naar niveau 7 (indien ze hoger ingesteld staan dan 7) en kunnen niet naar een hoger niveau worden ingesteld. Ze kunnen weer naar een hoger niveau worden ingesteld als de temperatuur van uw kookplaat is gedaald naar een veilig niveau. Als de kookplaat verhit naar een kritiek niveau, zal deze automatisch uitschakelen en kunnen de kookzones niet worden geactiveerd.

Door de totale vermogensbeperking van de kookplaat kan er een daling in het eerste ingestelde kookplaatniveau plaatsvinden in vergelijking met de ingestelde niveaus als de rechter- of linkerzones op hetzelfde moment worden gebruikt.

Beveiligingssysteem tegen oververhitting

Uw kookplaat is uitgerust met een veiligheidssysteem tegen oververhitting. Indien er om welke reden dan ook oververhitting ontstaat op het controlepaneel, dan onderbreekt het systeem automatisch de stroomverbinding om de kookplaat uit te schakelen. Ondertussen verschijnt **"F"** op het aanraakscherm.

Indicator restwarmte

De inductiekookplaat kan warm worden na het kookproces door de pan die op de kookplaat staat. **"H"** wordt weergegeven op het bedieningspaneel tot de glastabel op het kookplaatgedeelte naar een veilige temperatuur zakt, "Raak de verbonden gedeeltes niet aan tot **"H"** verdwijnt. **"H"**-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert even later in **"h"**-symbool wat minder heet inhoudt.

Het temperatuurdisplay licht niet op en waarschuwt de gebruiker opnieuw tijdens een stroomstoring.

Gevoelige stroominstelling

Dankzij de werkingswijze reageert de inductiekookplaat onmiddellijk op de opdrachten. De stroominstellingen worden snel aangepast. Zo kunt u voorkomen dat een pan (met water, melk) overloopt door het apparaat uit te schakelen.

Automatisch koken en hoog vermogen (Turbo)

De functie Automatisch koken maakt koken gemakkelijker. Indien het automatisch koken actief is, kan de kookplaat gedurende een periode op maximale kracht werken (zie tabel -2). De snelle opwarmtijd hangt af van het geselecteerde opwarmniveau. Dit wordt aangegeven door middel van een knipperende **"A"** die afwisselt met de waarde van de warmte-instelling (bijv. een halve seconde **"A"** en een halve seconde**"9"**) op het kookplaatdisplay. Aan het einde van de snelle opwarmtijd keert de kookplaat terug naar de normale verwarmingsmodus voor het geselecteerde niveau en verdwijnt **"A"**.

Alle kookplaten zijn uitgerust met de functie Snel verwarmen.

De onderstaande tabel bevat de automatische verwarmtijden voor verschillende verwarmniveaus.

Tabel -2: Snelle opwarmtijden met automatisch koken

Kookniveau	Snel opwarmen Werkingstijd - (seconde)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Functie Automatisch koken inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in.
2. Selecteer de gewenste kookplaat door de kookplaatselectietoetsen aan te raken.
3. "⌄" toets om de warmtewaarde van de kookplaat om te schakelen naar het gewenste niveau. **“9”** en **“A”** zullen respectievelijk worden weergegeven op het scherm. Dit betekent dat de warmte-instelling **“9”** en de turbofunctie nu actief zijn.
4. De snelle opwarmfunctie van het te selecteren niveau wordt bepaald met de toetsen "⌃" of "⌄ ".
5. De gespecificeerde snelle opwarmfunctie werkt gedurende de periode die overeenkomt met het kookniveau in tabel 2 en keert terug naar zijn niveau nadat de tijd is verstreken. (Deze periode is bijvoorbeeld 25 minuten voor niveau 6)

Functie Automatisch koken uitschakelen:

- De functie Automatisch koken kan vroeg worden uitgeschakeld door de warmte-instelling te verminderen tot **“0”**.
- Automatisch koken is niet meer actief wanneer de periode in tabel 2 over is.

Hoog vermogen (turbo)

U kunt het niveau hoog vermogen gebruiken om uw kookplaat sneller te warmen. Maar het is niet aanbevolen om te lang te koken in deze positie. Selecteer de kookplaat die u wilt gebruiken en plaats de geschiktepan. Verhoog het niveau tot 9 en draai het terug naar positie P door te drukken op de toets "⌃". Vanwege de temperatuur kan uw kookplaat maximaal 10 minuten werken en daalt de kookplaat die is geselecteerd voor de turbofunctie dan automatisch tot niveau 9.

De kookplaat uitschakelen

Indien de hoofdschakelaar "⏻" langer dan 2 seconden wordt ingedrukt, wordt de kookplaat uitgeschakeld. Indien de relevante kookplaat nog warm is als de kookplaat wordt uitgeschakeld, dan zal "H" in het display ononderbroken branden.

De individuele kookplaten uitschakelen:

Een geselecteerde kookplaat kan op drie verschillende manieren worden uitgeschakeld:

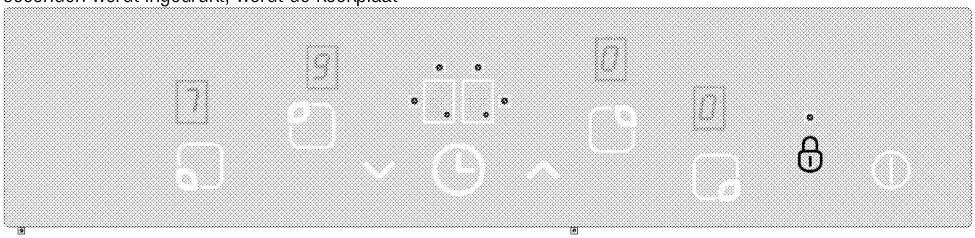
1. **Gelijktijdige werking van de toetsen "⌃" en "⌄"**

De gewenste kookplaat moet worden gekozen met de kookplaatselectietoets "". Bijvoorbeeld: "0". Het decimaalteken blijft branden op het display van de kookplaat, de toetsen "⌃" en "⌄" moeten tegelijkertijd worden aangeraakt om de kookplaat uit te schakelen.

2. **Warmte-instelling reduceren naar “0” met de toets "⌄" van de gekozen kookplaat.**
3. **Gebruik van de functie timer uitschakelen voor gewenste kookplaat** (Indien de timerfunctie beschikbaar is)

Toetsvergrendeling *

Raak de toets "🔒" meer dan 2 seconden aan om de aanraakbediening te vergrendelen. De bediening wordt bevestigd met een geluidssignaal. Vervolgens gaat het lampje "🔒" ononderbroken branden en worden alle kookplaten vergrendeld.
Kookzones kunnen enkel worden vergrendeld in de bedieningsmodus. Als de kookzones zijn vergrendeld: kan enkel de hoofdknop "⏻" bediend worden. "🔒" led zal flikkeren en de vergrendelmodule aangeven. Als u de kookplaat uitzet tijdens de toetsenvergrendeling zal de toetsenvergrendeling automatisch weer worden ingeschakeld als u de kookplaat een volgende keer aanzet. De toetsenvergrendeling moet worden gedeactiveerd om de kookplaat te bedienen.



"🔒" knop biedt u de mogelijkheid om het bedieningspaneel te vergrendelen en te ontgrendelen in de bedieningsmodus.

Raak "🔒" knop gedurende 2 seconden aan om de kookzones te ontgrendelen. De handeling wordt bevestigd met een geluidssignaal.

Daarna schakelt de "⊠" led uit. Nu is het bedieningspaneel ontgrendeld en kan het weer normaal worden gebruikt.

Kinderbeveiliging

U kunt de kookplaat beschermen tegen ongewild gebruik door kinderen zodat zij de kookplaat niet kunnen inschakelen. Kinderbeveiliging bevat een aantal ingewikkelde stappen om het bedieningspaneel te vergrendelen. Kinderbeveiliging kan enkel in standby-modus worden in- en uitgeschakeld.

De module vergrendelen:

1. Raak de hoofdknop "⏻" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak "∧" en "∨" knoppen gelijktijdig gedurende minstens 2 seconden aan.
3. Raak daarna "∧" knop nog eens aan.

» Kinderbeveiliging wordt geactiveerd en "L" verschijnt op alle schermen van de kookzones.

Kinderbeveiliging uitschakelen:

U kan de kinderbeveiliging op dezelfde manier uitschakelen als u ze heeft ingeschakeld.

1. Raak de hoofdknop "⏻" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak "∧" en "∨" knoppen gelijktijdig gedurende minstens 2 seconden aan.
3. Raak daarna "∨" knop nog eens aan.

» "L" verschijnt op alle schermen van de kookzones terwijl de kinderbeveiliging wordt ingeschakeld. "L" verdwijnt wanneer de beveiliging succesvol wordt uitgeschakeld.

Timer functie *

Deze functie vergemakkelijkt het kookproces voor u. U zult niet voortdurend bij de kookplaat moeten blijven gedurende het kookproces en de kookzone zal automatisch worden uitgeschakeld aan het einde van de gekozen tijd.

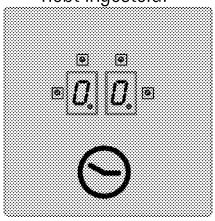
De timer voorziet volgende functies:

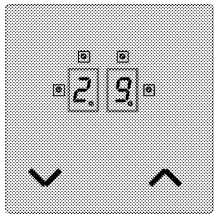
Aanraakbediening kan tot maximum 4 kookzonetimers en 1 alarmtimer gelijktijdig toewijzen. Alle timers kunnen enkel in de bedieningsmodus worden gebruikt.

Timer met alarm

De timer met alarm werk onafhankelijk van andere kookzones. Daarom is het niet belangrijk of een kookzone wordt geselecteerd.

1. Raak de "⏲" knop aan om de timer met alarm in te schakelen. **"00"** en "⏲" zullen op het scherm van de timer verschijnen en een stip verschijnt in de onderste rechterhoek. De timer met alarm wordt dus geactiveerd.
2. Stel daarna de gewenste tijd in door "∧" en "∨ " knoppen in te drukken.
3. De timer zal beginnen met aftellen nadat u de tijd hebt ingesteld.





» Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak eender welke knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

Timer van de kookzone:

De timer van de kookzone kan enkel worden ingesteld voor geactiveerde kookzones.

1. Schakel eerst de kookplaat in en daarna de gewenste kookzone. (kookzone moet worden ingesteld op een waarde tussen 1 en 9)
2. Net als bij de timer met alarm wordt de timer van de kookzone ingeschakeld door de "⏲" knop aan te raken. **"00"** en "⏲" zullen op het scherm van de timer verschijnen en een stip verschijnt in de onderste rechterhoek. De timer van de kookzone is nu dus geactiveerd.
3. U moet de "⏲" knop een tweede keer aanraken om de timer van de kookzone weer uit te schakelen. Nu kunt u de timer toewijzen.
4. Stel de gewenste tijd in door "∧" en "∨" knoppen in te drukken.

Om de timer van de kookplaat in te stellen:

1. Na inschakeling van de eerste timer van de kookzone, raakt u opnieuw de toets "⏲" aan. De bediening draait met de klok mee naar de volgende actieve kookzone die aan de timer is toegekend. De voorgestelde toewijzing wordt aangeduid met een flikkerende "⊠" LED.
2. Stel de gewenste tijd in door "∧" en "∨" knoppen in te drukken.
3. De timer die voor de eerste kookzone werd geactiveerd, wordt aangeduid met een voortdurend oplichtende "⊠" led.

- Meerdere timers kunnen worden toegewezen aan andere actieve kookzones door "⏲" opnieuw te drukken.
- Na 10 seconden schakelt het scherm van de timer terug naar de timer die als eerste eindigt.
- "⏲" LED's die voortdurend branden op het display van de timer geven aan dat die timer momenteel aftelt.
- U kunt de waarden weergeven die voor de kookzonetimers en de kooktimer zijn ingesteld

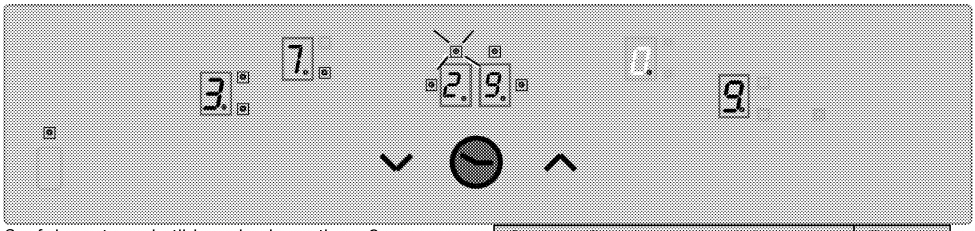
door de stand te wijzigen van de "⊖" knop. Een knipperende ""⊡""-led rechtsvoor geeft altijd een toewijzing aan.
Als er geen led knippert, wordt op het timerscherm de waarde van de kooktimer weergegeven.

De timers uitschakelen:

U moet eerst de timer doen verschijnen door de stand van de "⊖" knop te wijzigen totdat hij tevoorschijn komt. Die waarde kan later op twee verschillende manieren worden geannuleerd:

- Door de waarde stapsgewijs te verlagen naar **"00"** door te duwen op de "∨" knop.
- Door gedurende een halve seconde tegelijk op de "∧" en "∨" knop te drukken, totdat **"00"** verschijnt op het timerscherm.

Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak eender welke knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.



Geef de resterende tijd van kookzonetimer 3 weer (indicatie-led flikkert) op het timerscherm (de indicatie-leds van de actieve timers van kookzones 1 en 4 zullen in feite niet te zien zijn op het timerscherm).

Geluiden

U zult mogelijk geluiden horen van de verwarmde inductiekookplaat. Zulke geluiden zijn normaal en maken deel uit van koken met inductie. Zulke geluiden:

- kunnen sterker worden wanneer het niveau in een hoge stroomstand is.
- kunnen ontstaan door de structurele materialen van de pan.
- In de lage stroomstrand kan een regelmatig aan-uit-geluid worden gehoord door de werkingswijze.
- Geluid kan ontstaan bij het verwarmen van een lege pan. Dergelijk geluid zal verdwijnen wanneer u er water of voedsel in plaatst.
- Geluid van de ventilator, die wordt gebruikt om het elektronisch systeem te koelen, kan worden gehoord.

Sensorijking en foutberichten

De kookplaatbediening voert een automatische ijking uit met betrekking tot de sensor-, glas- en omgevingsomstandigheden nadat de stroom is ingeschakeld. Bedek het glasgebied van de sensor tijdens de ijking niet. Bovendien mag de kookplaatbediening niet worden blootgesteld aan sterke verlichting zoals zonlicht of halogeenlampen, enz.

Tabel -3: Foutcodes en foutbronnen

Foutoorzaak	Display
Omgevingslicht te hoog	F1
Sterk bewegend licht (TL-buizen)	F2
Sensor bedekt door een helder object.	F3
Sterk variërend omgevingslicht	F4
IJkingsfout	AX
Hardwarefout inductie	EX
(x = "0....9")	

Toepassingsvoorbeeld:

De ijking wordt probleemloos uitgevoerd indien de volgende verlichting aanwezig is:

Verlichting via een gloeilamp zonder reflector (100 W, opaal) op een afstand van 70 cm boven de keramische glaskookplaat. Na een succesvolle ijking is de functie van de kookplaat ook gegarandeerd bij sterke verlichting, bijvoorbeeld met halogeenlamp met reflector (50 W). In het geval van een
In het geval van een fout wordt de ijking herhaald tot de omgevingsomstandigheden een geslaagde ijking mogelijk maken. De werking van de kookplaatbediening is uitsluitend mogelijk indien de ijking van alle sensors goed is voltooid.
Nadat het ijkingsproces geslaagd is afgerond, verdraagt de bediening een zeer hoge graad van omgevingslicht.
Tijdens de werking van de kookplaatbediening, wordt deze voortdurend opnieuw geijkend en aangepast aan de omgevingsomstandigheden.

Zie tabel 3 voor informatie over toelichtingen met betrekking tot de foutmeldingen die kunnen verschijnen op het aanraakdisplay.

In het geval dat het aanraakoppervlak langer dan 10 seconden gesloten is, dan zal het volledige bedieningssysteem worden gedeactiveerd en zal er een waarschuwingssignaal klinken. Ook knippert “F” op het kookplaatdisplay.

Indien het oppervlak van de toetsbediening is blootgesteld aan dichte damp, zal het volledige bedieningssysteem deactiveren en kan een waarschuwingssignaal worden gegeven.

Houd het oppervlak van het aanraakpaneel schoon. Anders zullen er storingen ontstaan.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

GEVAAR:
Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!

GEVAAR:
Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het reinigen van het fornuis

Keramisch oppervlak

Veeg het keramische oppervlak (glaskeramiek) met koud water, waarbij u erop moet letten geen resten van schoonmaakmiddel achter te laten, en droog met een zachte doek. Resten kunnen het keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.
Gedroogde resten mogen in geen geval van het keramische oppervlak (glaskeramiek) worden gekrast met scherpe messen, staalwol of soortgelijke gereedschappen.
Verwijder kalkvlekken (gele vlekken) met in de winkel verkrijgbare ontkalker of een kleine hoeveelheid azijn of citroensap.
Breng als het oppervlak zwaar bevuild is een schoonmaakmiddel aan op een spons en wacht tot het goed is ingetrokken. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.

Voedingswaren op basis van suiker, zoals pudding en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de coating of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen invloed op de werking van het product.
Vervaging van de kleur en vlekken op het keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

7 Problemen oplossen

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- The kookpan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pan.*

"‾|‾|" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

- U heeft geen pan op de actieve kookzone geplaatst. >>> Controleer of er een pan op de kookzone staat.
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet wijd genoeg voor de kookzone. >>> Kies een pan die wijd genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.
- De kookpan of de kookzone is oververhit. >>> Laat deze afkoelen.

De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.

- De bereidingstijd voor de gekozen kookzone kan verstreken zijn. >>> U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of het bereiden beëindigen.
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> Laat uw fornuis afkoelen.
- Mogelijk bedekt een voorwerp het aanraakpaneel. >>> Verwijder het voorwerp van het paneel.

De pan wordt, ondanks het aanstaan van de kookzone, niet warm.

- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet wijd genoeg voor de kookzone. >>> Kies een pan die wijd genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.

Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

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/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

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....8

2 Informazioni generali 9

Panoramica....9
Specifiche tecniche....9

3 Installazione 10

Prima della installazione....10
Installazione e collegamento....10
Smaltimento di vecchi prodotti....13

4 Preparazioni 14

Consigli per il risparmio energetico....14
Uso iniziale....14
Prima pulizia del prodotto....14
Riscaldamento iniziale....14

5 Come utilizzare il piano cottura 15

Informazioni generali sulla cottura....15
Uso del piano cottura....16
Pannello di controllo....17

6 Manutenzione e cura 24

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

7 Ricerca e risoluzione dei problemi 25

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

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

Sicurezza generale

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

Sicurezza elettrica

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

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

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

Sicurezza del prodotto

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

poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.

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

- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con il relativo comando e non fare affidamento sul rilevatore della padella.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare caldi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Pertanto, assicurarsi che la superficie del forno e il fondo delle padelle siano sempre asciutti.
- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Vedere. *Informazioni generali sulla cottura, pagina 15* , 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.

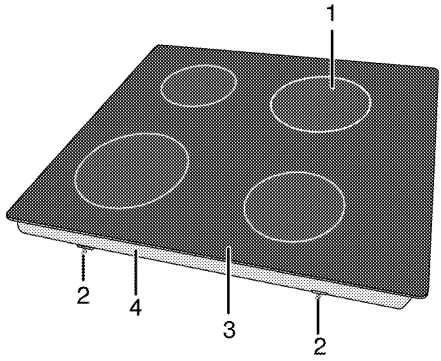
Conformità alla Direttiva RoHS:
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

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 50 Hz**
Consumo energetico totale	max. 3700 W
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 3 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	180 mm
Energia	1800/3000 W
Sinistra anteriore	**Piastra di cottura ad induzione**
Dimensione	180 mm
Energia	1800/3000 W
Destra anteriore	**Piastra di cottura ad induzione**
Dimensione	145mm
Energia	1500/2200 W
Destra posteriore	**Piastra di cottura ad induzione**
Dimensione	210 mm
Energia	2000/3700 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.

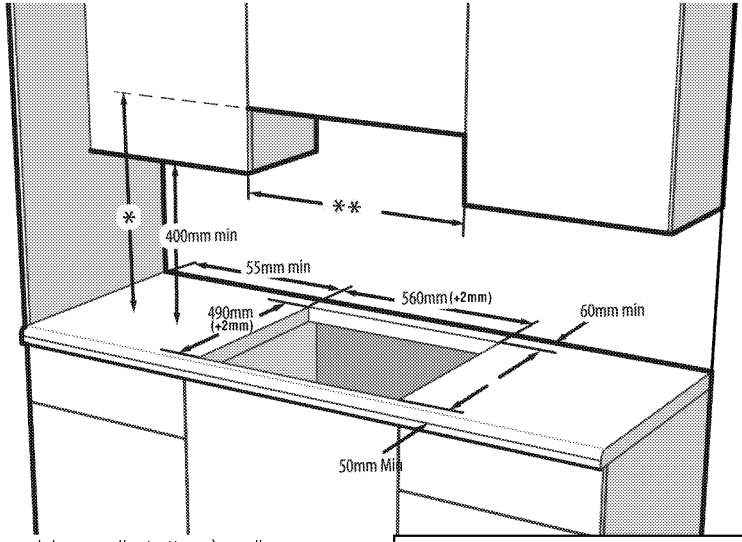
PERICOLO:
Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

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.

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

Installazione e collegamento

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

Collegamento elettrico

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

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

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

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

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

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

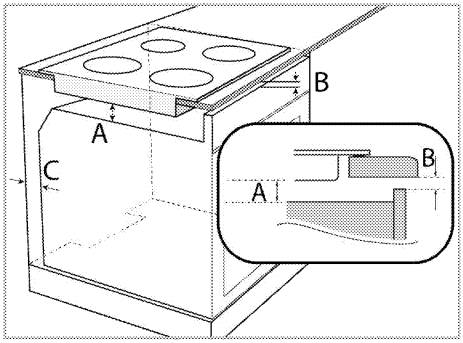
Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

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.

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Installazione dell'unità

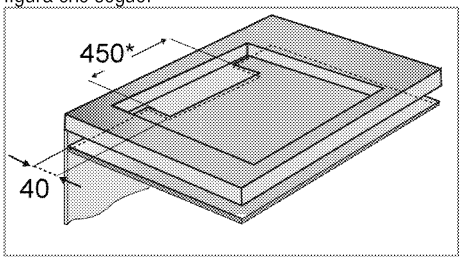
Se c'è un forno sotto



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

Se c'è un tavolo sotto

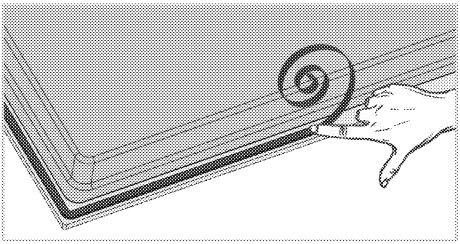
Bisogna lasciare unapertura di ventilazione di nella sezione posteriore del mobile come illustrato nella figura che segue.



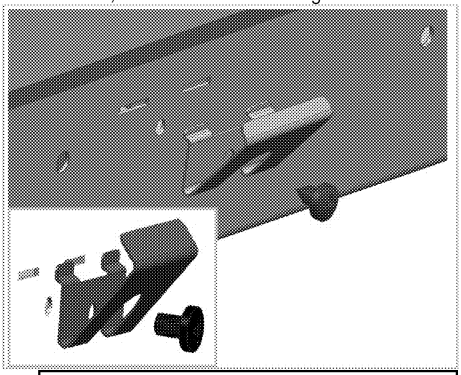
* min.

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

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



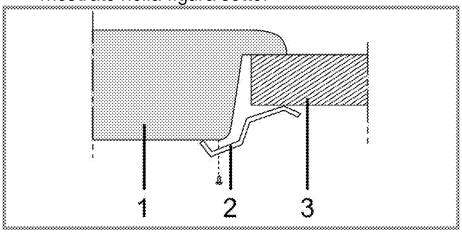
4. Fissare le molle di montaggio inserendole e avvitandole attraverso i fori sull'alloggiamento inferiore, come mostrato nella figura.



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

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

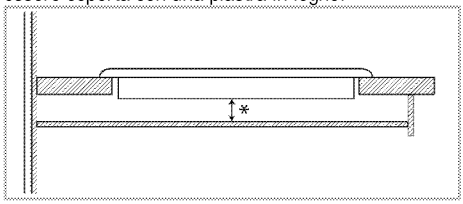
5. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
6. Quando il piano cottura è posizionato sul piano di lavoro, sarà facile montarlo con l'aiuto dei morsetti. Se le dimensioni del piano di lavoro non sono idonee, è possibile montare 2 morsetti di montaggio sul lato anteriore del prodotto, come mostrato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



1 Piano cottura
2 Morsetto per l'installazione
3 Ripiano

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

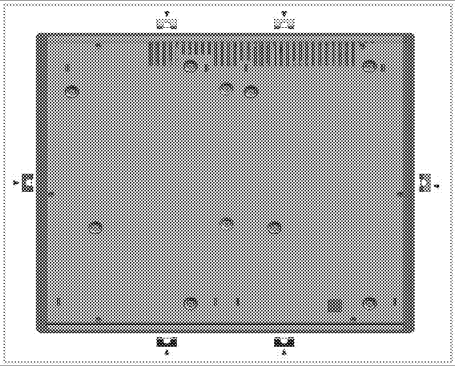
Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.



* min. 15 mm

Vista posteriore (fori di collegamento)

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



PERICOLO:

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

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

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

Controllo finale

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

Smaltimento di vecchi prodotti

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

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

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

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

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

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto

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

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

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

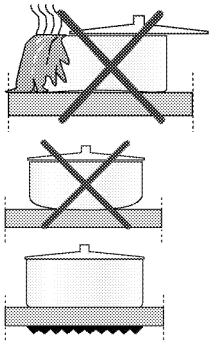
Informazioni generali sulla cottura

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. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

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

Selezione pentole

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



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

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

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

1. La pentola è compatibile se il fondo trattiene una calamita.
2. La pentola è compatibile se "⊔" 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.

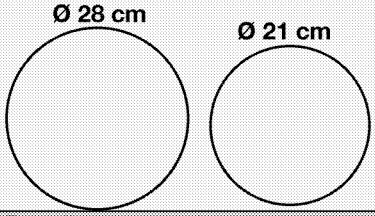
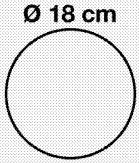
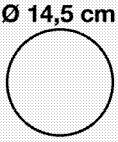
Non mettere oggetti metallici come forchette, coltelli o coperchi per pentole sul piano cottura poiché possono diventare caldi.

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
		
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

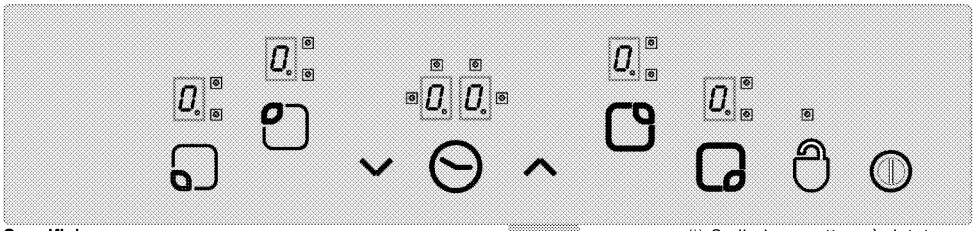
PERICOLO:

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.

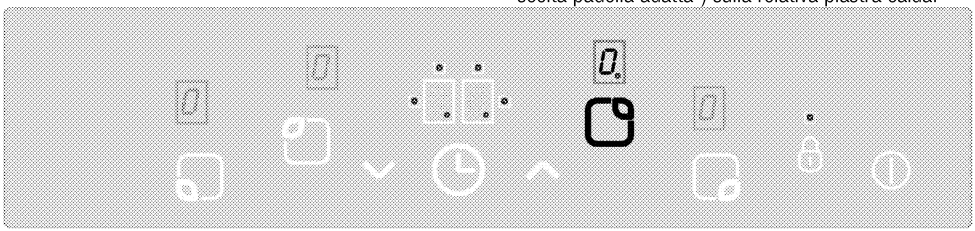
Accensione del piano cottura

Toccare il tasto "⏻" 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 "v" 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 "v", **'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.

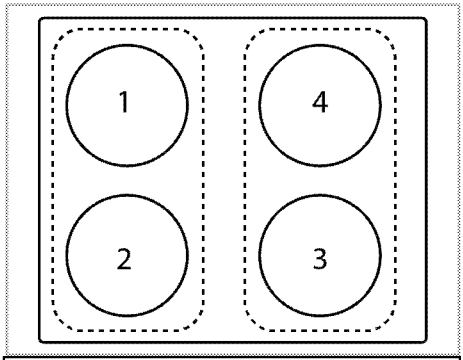
Importante: Il piano cottura è dotato di zone di cottura di Ø 145, Ø180, Ø 210 e Ø 280 che hanno la funzione ad induzione. Grazie alla funzione ad induzione, ciascuna piastra calda rileva automaticamente il diametro della pentola messa su di essa. **"L'energia si crea solo nei punti in cui il fondo della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

Utilizzo di 2 zone di cottura contemporaneamente allo stesso lato

La potenza totale del piano cottura è 3700 W. Le prestazioni del piano cottura possono essere modificate secondo il numero delle zone attive. Se due zone sono utilizzate contemporaneamente, bisogna utilizzare quelle dello stesso lato. Questa modalità di utilizzo garantisce migliori prestazioni di cottura e rilevamento della pentola. Si può vedere nella figura sotto la modalità di utilizzo raccomandato per utilizzare due zone di cottura insieme.



Se le zone di cottura di destra e di sinistra del piano cottura sono utilizzate allo stesso tempo, funzioneranno in modo discontinuo. Pertanto le prestazioni di cottura e rilevamento della pentola sono inferiori.

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 "⌄ "**

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

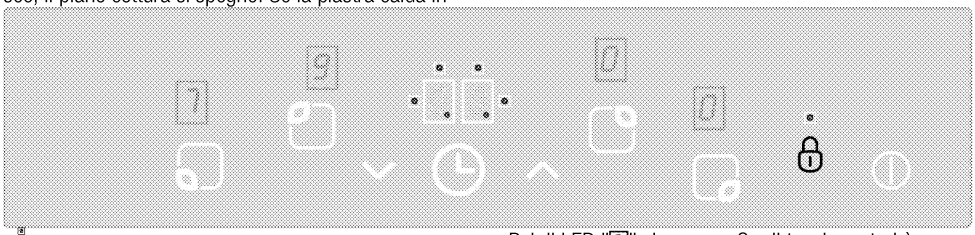
Il punto decimale diventa fisso sul display della piastra calda, i tasti "⌃"e "⌄" devono essere toccati contemporaneamente per disattivare la piastra calda.

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.



"🔒" 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 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 "L" 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 *

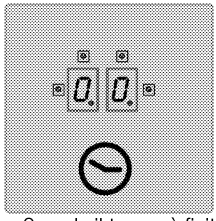
Questa funzione facilita la cottura. Non bisogna supervisionare in modo continuo il piano cottura durante il processo di cottura e la zona di cottura si spegne automaticamente alla fine del tempo selezionato.

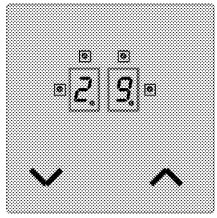
Il timer fornisce le funzioni che seguono: Il touch control può comandare contemporaneamente fino a massimo 4 timer per le zone di cottura e un timer allarme per cottura. Tutti i timer possono essere solo usati in modalità funzionamento.

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 "00" 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 "00" 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 "00" 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

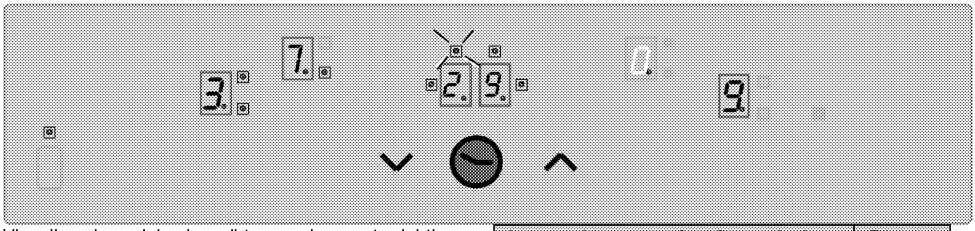
anteriore destro "⊡" lampeggiante mostra sempre un'assegnazione.
Se non ci sono LED lampeggianti, il valore della clessidra sarà visualizzato nella schermata timer.

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).

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

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 pulirla.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

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

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

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

Pulizia del piano cottura

Superficie in vetroceramica

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

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

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

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

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

L'apparecchio non funziona.

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

Il simbolo "╧" 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.