

beko

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation

Inbouwkookplaat

Gebruiker Handleiding



HIXI84700UP

185929741_2/ FR/ NL/ R.AD/ 18.04.24 09:06
7757183605

Table des matières		8 Entretien et nettoyage	31
1	Consignes de sécurité.....		4
1.1	Utilisation prévue.....	8.1	Consignes de nettoyage générale- rales.....
1.2	Sécurité des enfants, des per- sonnes vulnérables et des ani- maux domestiques	8.2	Nettoyage de la table de cuisson
1.3	Sécurité électrique.....	8.3	Nettoyage du bandeau de com- mande
1.4	Sécurité des transports.....	8.4	Nettoyage du système de venti- lation
1.5	Sûreté des installations.....	9	Dépannage.....
1.6	Sécurité d'utilisation.....		36
1.7	Sécurité de la ventilation.....		
1.8	Alertes de température.....		
1.9	Utilisation des accessoires		
1.10	Consignes de sécurité relatives à la cuisson		
1.11	Induction		
1.12	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage		
2	Instructions relatives à l'environ- nement.....		
2.1	Directive sur les déchets		13
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des dé- chets		13
2.2	Informations sur l'emballage		13
2.3	Recommandations pour écono- miser l'énergie		13
3	Votre appareil.....		14
3.1	Présentation de l'appareil		14
3.2	Informations générales sur la plaque de cuisson.....		15
3.3	Spécifications techniques.....		16
4	Première utilisation.....		17
4.1	Premier nettoyage		17
5	Utilisation de la table de cuisson		17
5.1	Informations générales sur l'utili- sation de la table de cuisson		17
5.2	Unité de contrôle de la table de cuisson		20
6	Utilisation de la ventilation.....		29
7	Informations générales sur la cuisine.....		31
7.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson.		31

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

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

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

RE-
MARQUE

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

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

1 Consignes de sécurité

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

1.1 Utilisation prévue

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

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

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

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

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

- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
 1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
 2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
 3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
 4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



1.3 Sécurité électrique

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

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

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

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

1.4 Sécurité des transports

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

mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

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

1.5 Sûreté des installations

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

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

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

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

- Ne raccordez pas le produit à des cheminées utilisées comme des chauffe-flammes ou des radiateurs à flammes. Respectez les réglementations locales en matière de purge de l'écoulement.

1.6 Sécurité d'utilisation

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

Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans avoir lu ce manuel. Ne retirez pas les filtres lorsque l'appareil est en marche.
- Pour des raisons de sécurité, le commutateur magnétique est utilisé dans les pièces en plastique du filtre à huile et de la protection contre les li-

guides. Le produit ne fonctionnera pas sans l'assemblage de ces pièces.

- Le fer gorgé, l'aluminium ou les ustensiles de cuisson dont les parties inférieures sont endommagées ou rugueuses peuvent rayer la surface du verre. Lorsque vous remplacez des ustensiles de cuisson, soulevez-les toujours, ne les glissez pas sur la surface.
- La pression de la vapeur à la surface de la hotte et l'humidité peuvent faire glisser ou sauter la marmite. Pour cette raison, veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de la table de cuisson soient toujours secs.



1.7 Sécurité de la ventilation

- **Danger d'empoisonnement !**
Pendant que l'appareil fonctionne, l'air est aspiré dans toute la maison. Si la ventilation n'est pas suffisante, le flux d'air, les déchets et les gaz toxiques libérés par la combustion dans la maison sont réabsorbés. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec des appareils qui assurent la circulation de l'air et qui peuvent émettre des gaz toxiques

(bois, gaz, poêle à pétrole à charbon, chaudières, chauffe-eau, etc.)

- Faites vérifier l'adéquation du système de ventilation et de cheminée de votre bâtiment par des personnes agréées.
- (À l'exception des denrées qui renvoient de l'air vicié dans la pièce) Le pièce doit être ventilée lorsque le produit est utilisé à proximité de brûleurs à gaz ou à combustible liquide.
- La cheminée des appareils tels que les radiateurs fonctionnant au gaz ou au combustible liquide doit être entièrement isolé dans l'environnement d'utilisation du produit, ou ces appareils doivent être de type hermétique.
- Si un autre appareil fonctionnant avec une énergie autre qu'électrique se trouve dans le même environnement avec le produit, la pression négative dans la pièce doit être au maximum de 0,04 mbar afin que les gaz d'échappement de l'autre appareil ne soient pas aspirés dans la pièce par la ventilation.



1.8 Alertes de température

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



1.9 Utilisation des accessoires

- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection des plaques de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriés

ou les dispositifs de protection des plaques de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de protecteurs inappropriés peut provoquer des accidents.

1.10 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

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

1.11 Induction

- Les zones électriques de votre table de cuisson sont équipées de la technologie avancée « Induction ». Pour les zones de cuisson à induction, qui permettent d'économiser du temps et de l'énergie, il faut utiliser des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction, sinon la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Sélection du pot ».
- Comme la plaque à induction crée un champ magnétique, elle peut avoir des effets néfastes pour les personnes qui utilisent des appareils tels que des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.
- En raison de l'impact potentiel du champ électromagnétique sur les réglages des stimulateurs cardiaques, il est conseillé de maintenir une distance minimale de 60 cm de la plaque à induction lorsqu'elle est allumée.
- Fermez la zone à partir de son panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de pot.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils deviennent chauds.
- Ne rangez pas d'objets métalliques dans les tiroirs situés sous la table de cuisson. En cas d'utilisation intensive et prolongée, les matériaux utilisés peuvent surchauffer.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que des téléphones portables, des tablettes ou des ordinateurs sur la table de cuisson à induction. Votre appareil peut être endommagé.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- Le sel, les résidus de sucre sur la partie inférieure des ustensiles de cuisson ou de telles particules sur la surface en verre peuvent provoquer des rayures et des fissures sur le verre. Veillez à ce que la partie inférieure des ustensiles de cuisson soit propre avant de la placer sur la surface en verre. Gardez la surface en vitrocéramique propre.
- Il y a un risque de brûlures si le module de ventilation n'est pas nettoyé périodiquement.
- Il est recommandé de nettoyer le filtre une fois par mois dans des conditions normales d'utilisation.
- Lorsque le filtre à huile est retiré de l'appareil, il peut se produire une accumulation de liquide par condensation au fond de l'appareil. Lorsque vous retirez le filtre pour le nettoyer après la cuisson, il est important, pour faciliter le nettoyage, que ce liquide soit prélevé sans se répandre dans l'appareil.



1.12 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

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



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

Conformité avec la directive RoHS :

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

2.2 Informations sur l'emballage

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

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

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

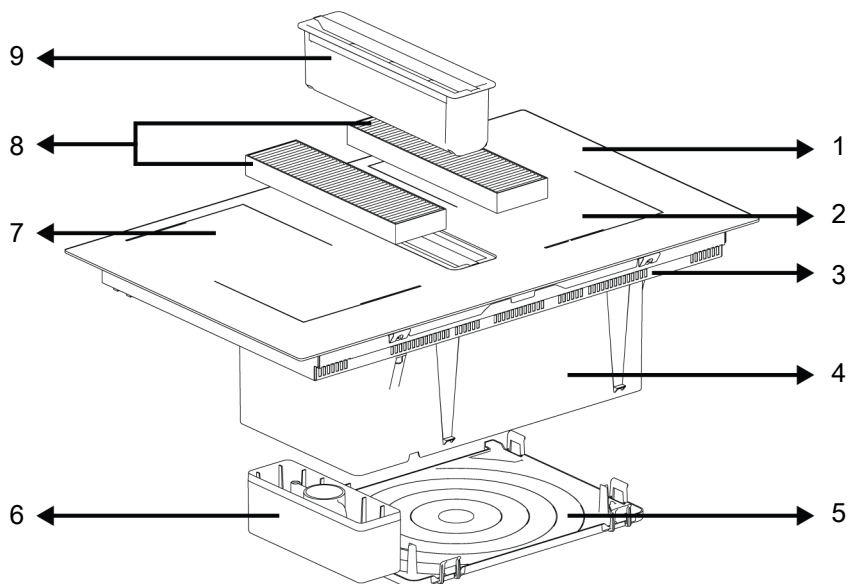
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

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

3 Votre appareil

FR

3.1 Présentation de l'appareil



1 Dessus en verre

3 Cadre de la plaque induction

5 Couvercle inférieur

7 Zone de cuisson

9 Filtre

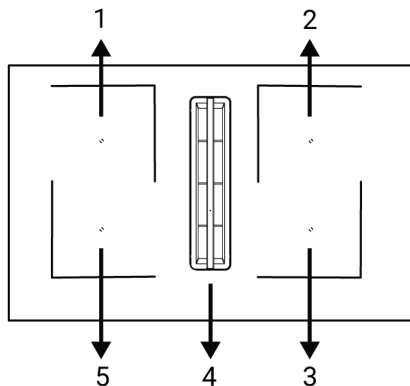
2 Zone de cuisson

4 Caisson du système de ventila-tion

6 Réservoir du liquide de déversement

8 Filtre à charbon

3.2 Informations générales sur la plaque de cuisson



- 1 Arrière gauche - Zone de cuisson
- 2 Arrière droite - Zone de cuisson
- 3 Avant droite - Zone de cuisson
- 4 Centre - Ventilation
- 5 Avant gauche - Zone de cuisson

Votre plaque de cuisson est équipée de foyers à surfaces larges (surfaces Flexi). Vous pouvez faire fonctionner cette surface de cuisson comme des tables de cuisson individuelles indépendantes les unes des autres. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grandes casseroles. L'utilisation de casseroles adaptées à ces tables de cuisson et à la fonction combinée est décrite dans la section « Fonctionnement de la table de cuisson ».


3.3 Spécifications techniques


Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	223,5 * / 820 / 520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	740 (+2) / 490 (+2)
Tension/fréquence	2N~380-415V; 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,4


Foyers	
Arrière gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 x 210 mm
Alimentation	2200 W /Booster 3100 W
Avant gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 x 210 mm
Alimentation	2200 W /Booster 3100 W
Avant droite	Zone de cuisson
Dimension	180 x 210 mm
Alimentation	2200 W /Booster 3100 W
Arrière droite	Zone de cuisson
Dimension	180 x 210 mm
Alimentation	2200 W /Booster 3100 W

Caractéristiques du système de ventilation	
Commande	3 niveaux + 1 Booster
Puissance d'aspiration	630 m ³ /h

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

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

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

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

4 Première utilisation

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

4.1 Premier nettoyage

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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

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

Avertissements généraux

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

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

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

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

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

Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

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

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

Avantages de la cuisson par induction

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

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

Pour un fonctionnement sûr :

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

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

Casseroles/poêles

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

Casseroles/poêles appropriées :

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

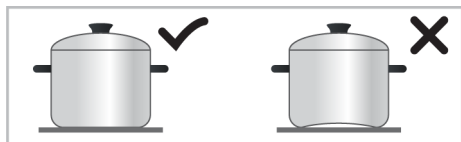
Casseroles/poêles inappropriées :

- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie

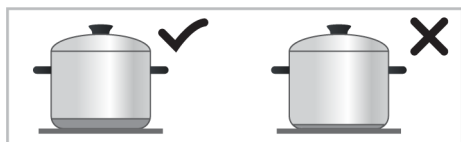
- Céramique et porcelaine

Recommandations :

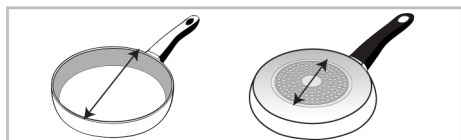
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



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



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

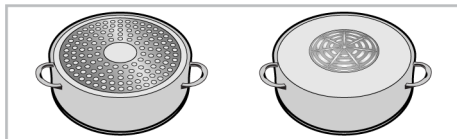


Tailles de casseroles/poêles recommandées

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Foyer à large surface (flexi)	largeur 210 - longueur 390

La détection des ustensiles par les foyers induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des casseroles. Afin de garantir la détection des




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



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

Test de casseroles/poêles

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

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

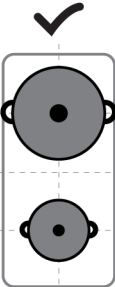
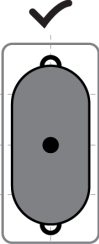
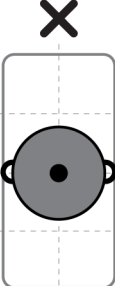
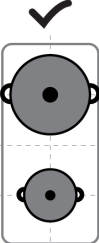
ustensiles et de permettre une cuisson efficace, ceux-ci doivent être sélectionnés selon la taille de la table de cuisson. Les

tailles de des ustensiles recommandés pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessus.

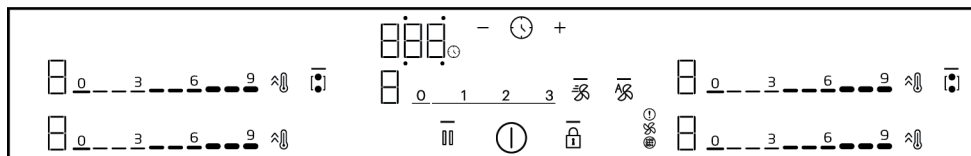
La montée en ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour une montée en ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne provoque pas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

Foyer à large surface (Flexi)

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

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

5.2 Unité de contrôle de la table de cuisson








— L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée




Ⓜ Touche Marche / Arrêt

🔒 Touche de verrouillage des touches

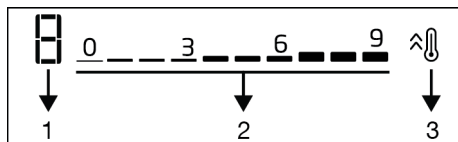
Ⓜ Touche de combinaison des foyers à grande surface

-  Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de la puissance (Booster)
-  Touche d'arrêt
-  Touche de minuterie
-  Touche d'augmentation du minuteur
-  Touche de diminution du minuteur

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

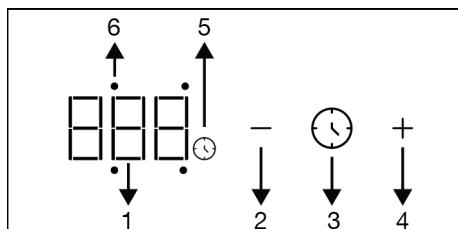
- 3 Clé de rappel
 - 4 Clé mode ventilation automatique
 -  Symbole d'avertissement de filtre à charbon plein
 -  Voyant de ventilation*
 -  Symbole d'avertissement de filtre à huile plein*
- * Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Affichage de la zone de cuisson



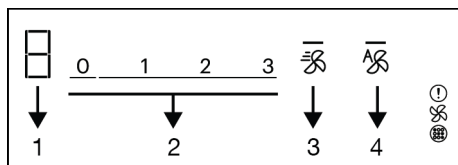
- 1 Température - indicateur de niveau de débit de la plaque de cuisson concernée
- 2 Température - zone de réglage du niveau de débit
- 3 Bouton de chauffage rapide/Bouton de réglage de la puissance (Booster)

Écran de la minuterie




- 1 Indicateur de minuterie
- 2 Touche de diminution du minuteur
- 3 Touche de minuterie
- 4 Touche d'augmentation du minuteur
- 5 Symbole du minuteur
- 6 LED d'activité de la minuterie de la table de cuisson concernée


Affichage de la ventilation






- 1 Indicateur de niveau de ventilation
- 2 Champ de réglage du niveau de ventilation


Avertissements généraux sur le panneau de commande.

 Cet appareil est commandé par un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur le panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.


 Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.

 La Table à induction revient automatiquement en mode veille si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes.

 L'appareil affichera l'alerte « FF » pour des raisons de sécurité si une touche (touche ) est touchée.


 Le voyant — sur les touches activées ou sélectionnées s'allume.

Mise en marche de la Table de cuisson

1. Appuyez sur la touche  du panneau de commande.

⇒ L'appareil est prêt à l'emploi.

Arrêt de l'appareil

1. Appuyez sur la touche  du panneau de commande.

⇒ La table de cuisson s'éteint et revient en mode veille.

Indicateur de chaleur restante

Le panneau de commande comporte un indicateur de chaleur pour chaque foyer. Cet indicateur indique que la table de cuisson est toujours chaude lorsqu'elle est éteinte. Ne touchez pas la ou les zone concernées jusqu'à ce que l'indicateur de chaleur restante disparaisse.

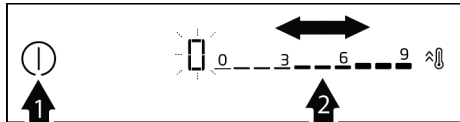
H : Température élevée

h : Température basse



En cas de panne de courant, l'indicateur de chaleur restante ne s'allume pas et met en garde l'utilisateur contre les tables de cuisson chaudes.

Allumez les tables de cuisson (zone de cuisson) et réglez le niveau de température



1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
 - ⇒ Le symbole « **B** » apparaît sur les affichages des foyers.
2. En fonction de la zone que vous souhaitez allumer, en pressant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de température entre « **0** » et « **9** ».
 - ⇒ Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...9 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit.

Mise hors tension des tables de cuisson :

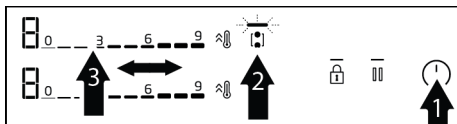
Une zone du foyer donné peut être éteinte de 2 façons :

1. En réglant la température sur « **0** » : Vous pouvez éteindre la table de cuisson en réduisant la température à « **0** »
2. Utilisation de la fonction d'arrêt par minuterie pour la plaque de cuisson souhaitée : Lorsque le temps est écoulé,

la minuterie éteint la table de cuisson qui y est reliée. Tous les écrans affichent « **0** » ou « **00** ». Le symbole ⌚ sur l'affichage de la table de cuisson disparaît. Le réglage de la minuterie pour le foyer est décrit dans les chapitres suivants.

Combinaison des zones de la table de cuisson avec une grande surface (flexi) (si les foyers avec de grandes surfaces sont disponibles sur votre table de cuisson)

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Appuyez sur la touche ⚡.
 - ⇒ Le symbole **0** apparaît sur l'écran de la zone de cuisson gauche et le bouton ⚡ s'allume —.



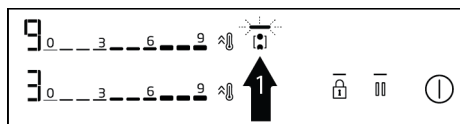
3. En tapant sur la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de température entre **0** et **9**.
 - ⇒ Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...9 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit. La table de cuisson commence à fonctionner. Si une autre table de cuisson est sélectionnée ou si vous attendez 10 secondes sans aucun fonctionnement, le voyant ⚡ de la touche — s'éteint.






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

Combinaison des zones des tables de cuisson à large surface (flexi) pendant qu'une ou les deux zones des tables de cuisson de gauche fonctionnent (si des zones tables de cuisson à large surface sont disponibles sur votre table de cuisson).

- ✓ Alors que l'une ou les deux tables de cuisson de gauche fonctionnent séparément, vous pouvez combiner les deux tables de cuisson en activant la table de cuisson avec une surface large. De cette façon, vous pouvez utiliser une surface de cuisson plus large avec les mêmes valeurs.




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

- ⇒ Sur les deux affichages de zone de cuisson, la zone de cuisson avec le degré inférieur s'affiche et le voyant  de la touche  s'allume.
- ⇒ Les tables de cuisson combinées recommencent à fonctionner avec la température du foyer dont le degré est inférieur et, le cas échéant, avec la valeur de réglage de la minuterie. Les valeurs de température et de minuterie du foyer qui avait une valeur de température plus élevée avant la combinaison seront annulées.



2. Pour ensuite modifier la valeur de la température, définissez le niveau de température désiré à partir de la zone de réglage.



Désactivation des zones de la table de cuisson à surface large (si des zones de table de cuisson à surface large sont disponibles sur votre table de cuisson)

Appuyez sur la touche  pour isoler les zones et les remettre au niveau zéro.


Réglage de puissance élevée (BOOSTER)

Vous pouvez utiliser le booster pour chauffer avec une puissance maximale. Cependant, nous ne recommandons pas de cuisiner pendant une longue période à cette position. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur toutes les tables de cuisson. Lorsque la période de réglage de la puissance élevée (voir le tableau des périodes d'arrêt automatique) a expiré, la zone de cuisson s'éteint.

Sélection directe du réglage de puissance élevée (BOOSTER) :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche  de la table de cuisson que vous souhaitez.
 - ⇒ Le foyer sélectionné fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage du foyer.
 - ⇒ Lorsque la période de réglage de la puissance élevée (voir le tableau des temps d'arrêt automatique) a expiré, la zone de cuisson continue de fonctionner au niveau de température le plus élevé.

Sélection d'un réglage de puissance élevée (BOOSTER) lorsque le foyer est actif :

1. Appuyez sur la touche  lorsque la cuisinière est allumée et que le foyer correspondant fonctionne à un niveau spécifique.
2. Le foyer sélectionné fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage du foyer. Lorsque la période de réglage de puissance élevée est écoulée.

lée, la zone de la table de cuisson continue de fonctionner à la température la plus élevée.

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

Vous pouvez désactiver le réglage de puissance élevée quand vous le souhaitez en appuyant sur la touche . Le foyer continue à fonctionner à la valeur de température la plus élevée. Ramenez la température à 0 en appuyant sur la zone de réglage du foyer actif ou en faisant glisser votre doigt sur la zone à éteindre.

Verrouillage des touches

Lorsque la table de cuisson est allumée ou éteinte, vous pouvez activer le verrouillage des touches pour empêcher toute modification accidentelle de ses fonctions.

Activation du verrouillage de touches

1. Pour activer le verrouillage des touches, touchez la touche jusqu'à ce qu'un seul bip soit émis.

⇒ Le voyant de la touche — clignote et toutes les plaques de cuisson se verrouillent.

Seule la touche fonctionne pendant que le verrouillage des touches est activé. Lorsque vous appuyez sur une autre touche, le voyant de la touche — clignote pour indiquer que le verrouillage des touches est activé. Si vous éteignez la cuisinière pendant que les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches se désactivera pour allumer à nouveau la cuisinière.

Désactivation du verrouillage de touches

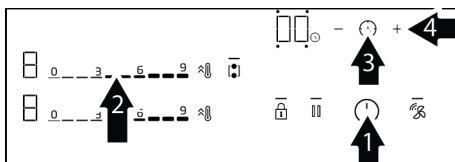
1. Pressez et maintenez la touche jusqu'à ce qu'un signal retentit. L'opération sera confirmée par un signal sonore.

⇒ Le voyant de la touche — s'éteint et le verrouillage des touches se désactive.

Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il n'est pas nécessaire de surveiller la cuisinière pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement après la durée que vous avez sélectionnée.



Activation de la fonction Minuterie





1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche .
2. Selon la zone que vous voulez allumer, en pressant sur la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de température de votre choix.
3. Activez la fonction Minuterie en appuyant sur la touche .


⇒ « 00 » s'allume sur l'écran de la minuterie et le symbole commence à clignoter.
4. Il y a 4 LED d'activité autour de « 00 » apparaissant sur l'écran de la minuterie. Pour que le foyer soit réglé sur une minuterie, appuyez sur la touche pour sélectionner du côté du foyer concerné.


5. Réglez la période de votre choix en appuyant sur les touches \pm . Vous pouvez également faire avancer la minuterie plus rapidement en appuyant longuement \pm sur la touche — .

⇒ Le  symbole s'allume en permanence après clignotement sur l'affichage du foyer pendant un certain temps. Le symbole  s'allume en permanence pour indiquer que la fonction est activée.

 La minuterie ne peut être utilisée que pour les tables de cuisson allumées.

 Répétez la procédure ci-dessus pour les autres tables de cuisson pour lesquels vous devez régler une minuterie.

 Vous ne pouvez pas régler la minuterie sans avoir sélectionné la zone de cuisson et le niveau de température de la zone de cuisson.

 Lorsque la minuterie est activée, le temps réglé pour la zone de cuisson sélectionnée s'affiche sur l'affichage de la minuterie.

Désactivation des minuteries

La table de cuisson s'éteint automatiquement et un avertissement sonore est émis après l'expiration de l'heure réglée.


Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

Désactivation anticipée des minuteries


Si la minuterie est éteinte de façon anticipée, la table de cuisson continue de fonctionner avec la température réglée jusqu'à l'arrêt.

Arrêter en réglant la minuterie sur

« 00 » :


1. Sélectionnez la minuterie de la table de cuisson concernée en appuyant sur la touche .


2. Diminuez la valeur en effleurant la touche jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'écran de la minuterie. Vous pouvez également faire avancer la minuterie plus rapidement en appuyant longuement sur la touche — .

⇒ Lorsque le symbole clignote  sur l'écran de la zone de table de cuisson pendant un certain temps, il s'éteint complètement et la minuterie est annulée.


Fonction d'arrêt

✓ Cette fonction vous permet de réduire les niveaux de température de toutes les fonctions (à l'exception de la minuterie) fonctionnant sur la table de cuisson au 1er niveau pendant une certaine période.

 Si la minuterie est réglée pour chaque foyer, elle recommence à fonctionner pendant la fonction d'arrêt.

1. Appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée.


⇒ Toutes les tables de cuisson utilisées continuent de fonctionner au 1er niveau.


2. Appuyez sur la touche  à nouveau pour allumer tous les foyers éteints de la table de cuisson avec leurs réglages précédents.


Réglage de la gestion d'énergie (Power Management)

À l'aide de cette fonction, vous pouvez modifier la gestion d'énergie, la durée du signal sonore de fin de cuisson et les paramètres de connexion de la table de cuisson.

 Réglages de la gestion d'énergie

 Durée du signal sonore de fin de cuisson

 Sélection du mode de ventilation

 Affichage de la durée de vie du filtre à charbon actif

1- Réglages de la gestion d'énergie ☐F☐

- ✓ Avec cette fonction, vous pouvez régler la puissance totale de la table de cuisson selon votre choix.
1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
 2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches ☐/☐☐/☐☐☐.
 - ⇒ Sur l'écran de la minuterie, « ☐F☐ » apparaît et « 9 » apparaît sur l'écran de la zone arrière gauche de la table de cuisson.
 3. En tapant sur la zone de réglage de la zone arrière gauche de la table de cuisson ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de puissance entre (voir Tableau - Niveau de gestion de la puissance) « 1 » et « 9 ».
 4. Confirmez le réglage du niveau sélectionné en appuyant sur la touche ①.
 - ⇒ Votre table de cuisson s'éteindra et démarrera avec le réglage de la puissance totale au niveau sélectionné.

La « **gestion de l'alimentation** » comprend 9 niveaux d'alimentation différents (voir Tableau - Niveau de gestion de l'alimentation).

Tableau - niveau de gestion d'énergie

Niveau de gestion d'énergie	Puissance totale (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7



Pour les produits dont la consommation électrique totale est de 3,6 kW maximum (voir le tableau des spécifications techniques dans le manuel), la valeur de la puissance totale reste à 3,6 kW pour les niveaux de gestion de l'alimentation 5, 6, 7, 8 et 9.

2- Réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson ☐F☐

- ✓ À l'aide de cette fonction, vous pouvez régler la durée du signal de fin de cuisson de la table de cuisson selon votre choix.
1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
 2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches ☐☐/☐☐☐/☐☐☐☐.
 - ⇒ Le réglage par défaut ☐F☐ s'affichera sur l'affichage de la minuterie.
 3. Pour le réglage du signal sonore de fin de cuisson, appuyez une fois sur la touche ☐☐.
 - ⇒ Sur l'écran de la minuterie, ☐F☐ apparaît, et « 2 » apparaît sur l'écran de la zone arrière gauche de la table de cuisson.
 4. En tapant sur la zone de réglage de la zone arrière gauche de la table de cuisson ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez la durée du signal (voir Tableau - Durée du signal sonore de fin de cuisson) sur une valeur comprise entre « 0 » et « 3 ».
 5. En appuyant sur la touche ①, confirmez le réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson.

- ⇒ Votre table de cuisson s'éteindra et démarrera avec le réglage de la durée du signal au niveau sélectionné.



La valeur par défaut d'usine pour le réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson est le second niveau standard.

Tableau - Réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson

Niveau du signal sonore de fin de cuisson	Durée du signal sonore de fin de cuisson
0	15 secondes
1	30 secondes
2	1 minute
3	2 minute

3-Réglage du mode de ventilation (CF5)

- ✓ Cet appareil est utilisé dans 2 modes :

Le mode de circulation interne et le mode de circulation externe. (Modes de ventilation) L'appareil est pré-réglé en fonction du mode de circulation interne. Pour le modifier ;

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches / / / .
- ⇒ Le réglage par défaut CF1 s'affichera sur l'affichage de la minuterie.
3. Effleurez la touche quatre fois pour régler le mode de ventilation .
 - ⇒ L'écran de la minuterie affiche « CF5 » sur l'écran de la zone arrière gauche de la table de cuisson.
4. Le mode de ventilation peut être réglé sur la circulation externe en effleurant la zone de réglage de la zone arrière

gauche de la table de cuisson ou en passant le doigt sur la zone, l'écran de la table de cuisson s'affiche sur « 2 ».

5. Confirmez le réglage du mode de ventilation en appuyant sur la touche ①.

- ⇒ » L'appareil s'éteint et votre appareil commence à fonctionner avec le niveau de ventilation sélectionné


4 - Affichage de la durée de vie du filtre à charbon actif (CF6)


- ✓ Les filtres à charbon actif du produit, lorsqu'ils sont utilisés pour la circulation interne, doivent être remplacés après une période d'utilisation spécifique. Vous pouvez vérifier les heures de fonctionnement restantes des filtres sur l'écran des réglages CF6. Le temps restant est affiché à l'écran sous forme de compte à rebours à partir de 150 heures.




Veillez à remplacer les filtres à charbon actif de votre produit toutes les 150 heures de fonctionnement, à condition qu'il fonctionne en mode de circulation interne. Après 150 heures, le symbole apparaît sur l'écran de ventilation. Ce symbole d'avertissement n'apparaît pas si votre produit est réglé sur le mode de circulation externe.


1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches / / / .
 - ⇒ Le réglage par défaut CF1 s'affichera sur l'affichage de la minuterie.





3. Appuyez cinq fois  sur la touche pour afficher l'écran de durée de vie du filtre à charbon actif.


⇒ « Sur l'écran de la minuterie , plus précisément sur l'écran de la plaque chauffante arrière gauche, les heures de fonctionnement restantes du filtre à charbon actif sont indiquées comme suit : « 3 » pour plus de 100 heures, « 2 » pour 50-100 heures, « 1 » pour 5-50 heures, et '0' pour 0-5 heures.


4. En appuyant sur la touche de réglage , l'affichage peut être fermé.



5 - Remise à zéro de l'affichage du filtre à charbon actif ()


Après 150 heures de fonctionnement, le symbole  apparaît sur l'écran de ventilation. Après avoir retiré et remplacé les filtres à charbon actif comme décrit dans la section entretien-nettoyage, les étapes suivantes sont suivies pour réinitialiser l'affichage :

1. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches  /  /  / .


⇒ Le réglage par défaut  s'affichera sur l'affichage de la minuterie.

2. Appuyez six fois  sur la touche pour afficher l'écran de durée de vie du filtre à charbon actif.

⇒ Apparaît sur l'écran de la minuterie , les heures de fonctionnement restantes du filtre à charbon actif sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche s'affichent mutuellement avec le menu .

3. Effleurez la touche  sur l'écran de ventilation pendant 3 secondes.

⇒ Un compte à rebours de 1- 2- 3 apparaît sur l'écran. La réinitialisation est terminée.

4. Dans cet affichage, vous pouvez quitter le menu en appuyant sur la touche .

Utilisation sûre et efficace des tables de cuisson à induction

Principe de fonctionnement : Grâce à son principe de fonctionnement, le chauffage par induction chauffe directement la casserole. Il présente donc de nombreux avantages par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle fonctionne plus efficacement et la surface de la table de cuisson est plus froide.

Votre table de cuisson à induction est équipée d'un système de protection supérieur qui garantit un fonctionnement en toute sécurité.



Votre table de cuisson peut être équipée de foyers d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm avec fonction d'induction selon le modèle. Grâce à la fonction d'induction, chaque foyer détecte automatiquement la casserole qui y est placée. L'énergie ne se reprend que sur la surface de contact de la casserole, et l'énergie utilisée est donc minimale.

Système d'arrêt automatique

La commande de la table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Si un ou plusieurs foyers restent allumés, la table de cuisson s'éteint automatiquement après un certain temps (voir le tableau 1). Si une minuterie est affectée au foyer, l'écran de la minuterie est également désactivé.

La durée de l'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée de fonctionnement maximale s'applique à ce niveau de température.

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

Tableau 1 : Période d'extinction automatique

Niveau de température	Période d'extinction automatique - heures
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Réglage du Chauffage rapide (booster)	10 minute

Tableau 2 : Périodes d'arrêt automatique de la ventilation

Niveau de vitesse	Période d'extinction automatique - heures
0	0
1	6
2	6
3	5
Travail intense (booster)	8 minute

Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...19 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit.

6 Utilisation de la ventilation

Avertissements généraux

- L'appareil est équipé d'un moteur à plusieurs vitesses pour la ventilation. Pour que l'appareil fonctionne correctement, nous vous recommandons d'utiliser des vitesses faibles dans des conditions normales et des vitesses élevées en cas d'odeurs fortes et de condensation de vapeur.

Modes de ventilation

Cet appareil est utilisé en 2 modes : Le mode circulation interne et le mode circulation externe.

Circulation interne

Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est équipée de certains capteurs qui protègent contre la surchauffe. Vous pourriez observer ce qui suit en cas de surchauffe :

- Le foyer en cours d'utilisation peut être éteint.
- Le niveau choisi peut être réduit. Cependant, cela n'est pas visible sur l'affichage.

Système de protection contre les débordements

Votre table de cuisson est équipée d'un système de protection contre le débordement. En cas de débordement du panneau de commande pour quelque raison que ce soit, le système coupe automatiquement le câble d'alimentation pour éteindre votre table de cuisson. Pendant ce temps, l'avertissement « F » apparaît sur l'écran.

Réglage de la puissance précise

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



L'air aspiré au centre de la table de cuisson est d'abord purifié de l'huile en passant par le filtre à huile. Il passe ensuite par un filtre à charbon actif et est renvoyé dans la cuisine.

AVERTISSEMENT : En mode de circulation interne, les filtres à charbon actif doivent être installés dans la zone définie dans le produit afin de maintenir les particules d'odeur dans l'air inhalé. Pour les dif-

férents types d'installation définis pour la circulation interne de l'appareil, reportez-vous au manuel d'installation ou consultez votre revendeur agréé.

Circulation extérieure



L'air, qui est aspiré au centre de la table de cuisson, passe par les filtres à huile et est évacué vers l'extérieur par la cheminée à l'aide d'un système de tuyaux.

Réglage du mode de ventilation

Le produit est pré-réglé en mode de circulation intérieure.

Pour que le produit soit en mode de circulation externe, le réglage $\square F \square$ doit être effectué de manière appropriée dans la section des réglages.

Réglage manuel de la hotte aspirante

- ✓ La ventilation peut être réglée manuellement.
1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche $\textcircled{1}$.
 - ⇒ Le symbole « 0 » s'affiche sur l'écran de commande de la hotte aspirante.
 2. En tapant sur la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de vitesse entre « 1 » et « 3 »

Désactivation de la ventilation manuelle

1. En tapant sur la zone de réglage de la hotte aspirante ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de vitesse sur « 0 »

Activation du mode de ventilation intensive

1. Le mode de ventilation intensive peut être activé en appuyant sur la touche ⌘

- ⇒ Le mode de ventilation intensive fonctionne pendant 8 minutes au maximum. Pendant cette période, l'icône P clignote à l'écran. Au bout de 8 minutes, la vitesse de ventilation passe à 3 et continue à fonctionner à ce niveau.

Désactivation du mode de ventilation intensive

1. En tapant sur la zone de réglage de la ventilation ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de vitesse sur « 0 »



En mode ventilation intensive, lorsqu'une touche de vitesse est pressée, elle revient à ce niveau de vitesse et continue à fonctionner.

Démarrage automatique

- ✓ Votre produit mesure le niveau de température de la zone de cuisson, les températures et le temps de fonctionnement. Il détermine la vitesse de fonctionnement de la ventilation la plus appropriée en fonction de ces valeurs et fonctionne aux niveaux qu'il détermine automatiquement.
1. Pour activer le mode automatique, touchez la touche ⌘ .
 - ⇒ Le mode automatique est activé et s'éteint automatiquement lorsque les paramètres tombent en dessous de la valeur critique spécifiée. Il doit être réactivé pour se réactiver.




Lorsque le mode automatique est actif, le mode automatique sera annulé si vous allumez et éteignez l'appareil à n'importe quelle vitesse.

2. Pour désactiver rapidement le mode automatique, touchez une fois de plus la touche ⌘ .

Fonction de fonctionnement du ventilateur auxiliaire

La fonction de fonctionnement du ventilateur auxiliaire permet d'éliminer les odeurs et les fumées qui peuvent apparaître à la fin de la cuisson en déterminant automatiquement le temps et le niveau de vitesse en fonction de la température de la zone de cuisson, du niveau de vitesse et du temps de fonctionnement, lorsque le produit est éteint à la suite d'une cuisson sur les zones de cuisson alors que la ventilation fonctionne en mode automatique.

Si vous souhaitez désactiver le fonctionnement du successeur, vous pouvez le faire en appuyant sur la touche .



En mode automatique, le système de ventilation continue de fonctionner pendant une période de 2 à 20 minutes après la fin de la cuisson et le retrait des casseroles des plaques de cuisson.

7 Informations générales sur la cuisine

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

7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

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

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

8 Entretien et nettoyage

8.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.

- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

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

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opé-

ration, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.

- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces en verre

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

- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

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

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

8.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

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

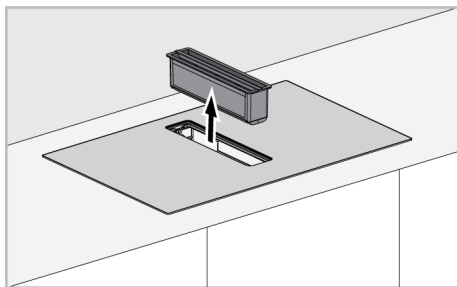
8.4 Nettoyage du système de ventilation

Afin de garantir une rétention efficace des odeurs et de l'huile, les filtres à charbon actif doivent être changés régulièrement et le filtre à huile doit être nettoyé régulièrement.

Nettoyage du filtre métallique

- ✓ Le filtre, filtre les graisses et vapeurs contenues dans la fumée aspirée. Nettoyez le filtre à graisse métallique à intervalles réguliers afin de garantir de bonnes performances.

1. Retirez le filtre en le tirant vers le haut.



Le filtre peut recueillir de l'huile ou des liquides débordants sur sa surface inférieure. Pendant le démontage du filtre, il convient de le retirer sans l'incliner pour éviter tout écoulement et tout déversement.

i Veillez à ne pas endommager le filtre à huile retiré en le faisant tomber sur le verre de la table de cuisson.

2. Lavez le filtre à graisse retiré dans le lave-vaisselle ou à la main.

i Lavez les filtres à l'eau avec un détergent liquide et réinstallez-les après séchage. Les filtres en aluminium peuvent changer de couleur après lavage ; c'est normal, il n'est donc pas nécessaire de remplacer vos filtres.

3. Remettez le filtre à huile en place après le nettoyage.

Retrait du filtre à charbon actif

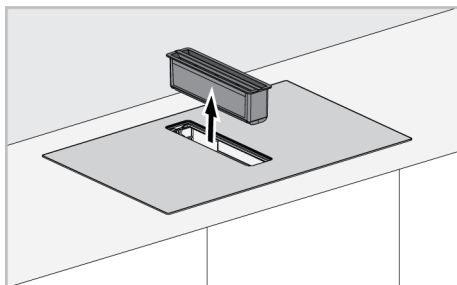
Les filtres à charbon actif assurent la rétention des odeurs dans le produit et doivent être changés à intervalles réguliers pour une performance optimale. Faites attention à l'indicateur de remplissage en cas d'éventuel remplacement.

i Lorsque le produit a atteint 150 heures de fonctionnement, un avertissement en forme de F apparaît sur les plaques de cuisson. Le filtre doit être changé immédiatement à la réception de cet avertissement. Pour réinitialiser cet avertissement, référez-vous aux Réglages.

i Pour connaître la plage de temps de fonctionnement restante des filtres à charbon actif, suivez l'explication détaillée dans Réglages.

Pour le retrait;

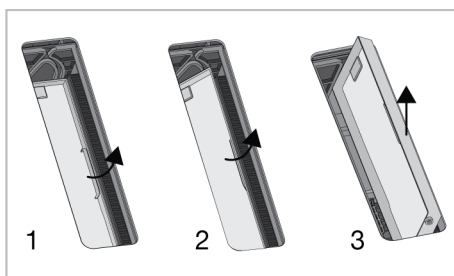
1. Retirez le filtre à huile en le tirant vers le haut.



i Le filtre à huile peut recueillir de l'huile ou des liquides débordants sur sa surface inférieure. Pendant le démontage du filtre, il convient de le retirer sans l'incliner pour éviter tout écoulement et tout déversement.

i La partie du filtre à huile est équipé d'un commutateur magnétique. La ventilation n'est pas possible sans cette pièce, pour la protection des liquides.

2. Retirez le réservoir de liquide comme indiqué sur la figure cidessous.

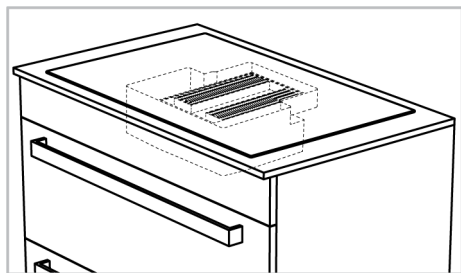


i Un commutateur magnétique se trouve dans la partie de la chambre de collecte des liquides. La ventilation est impossible sans cette pièce, pour la protection des liquides.

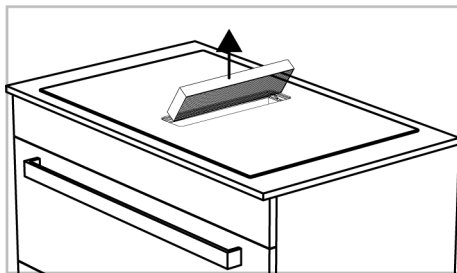
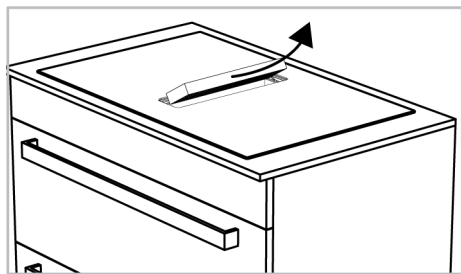
i Nettoyez le réservoir de collecte des liquides périodiquement. Lavez la pièce dans de l'eau avec du détergent liquide et rincez-la. Vous pouvez également la laver le lave-vaisselle à une température de 70 °C maximum.

i Lors du remontage du réservoir, il doit être positionnée de manière à ce que la direction de la flèche sur la pièce vienne en premier.

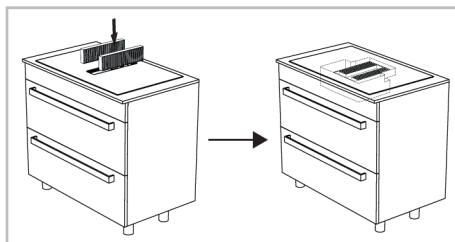
3. Après avoir retiré le réservoir il y a deux filtres à charbon à droite et à gauche dans la chambre inférieure.



4. Tout d'abord, afin de retirer l'un des filtres à charbon de sa fente magnétique de l'espace de ventilation, tirez-le vers vous en l'inclinant et sortez-le comme indiqué sur la figure.



5. De la même manière, retirez l'autre filtre à charbon de son logement.
6. Placez les 2 nouveaux filtres à charbon actif dans leurs fentes magnétiques en les inclinant à travers l'espace de ventilation à tour de rôle. Assurez-vous qu'ils sont bien positionnés.



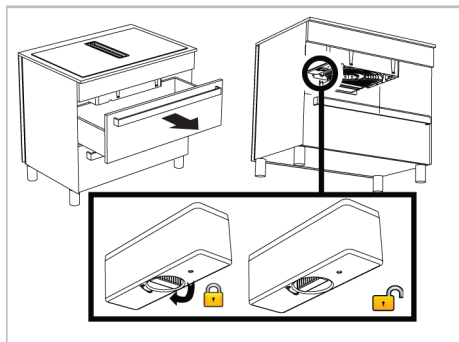
7. Réinstallez le le réservoir de la même manière que lors de son retrait.
8. Insérez le filtre.

Réservoir d'eaux usées

En cas de liquide intense allant vers le compartiment de ventilation du produit, ces liquides sont collectés dans le réservoir d'eaux usées situé sous l'appareil. Dans ce cas, le réservoir d'eaux usées doit être retiré, le liquide doit être vidé et le réservoir doit être nettoyé et réinstallé.

i Il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eaux usées une fois par mois.

Pour retirer le réservoir d'eaux usées:



1. Retirez le tiroir supérieur situé sous la table de cuisson. Vous devriez pouvoir atteindre sous l'appareil.
2. Accédez au réservoir d'eaux usées sous la table de cuisson.
3. Déverrouillez et retirez le réservoir d'eaux usées en tournant le bouton de verrouillage.
4. Versez le liquide dans le réservoir et nettoyez le réservoir.
5. Tournez le bouton de verrouillage et verrouillez-le en réinsérant le réservoir dans son logement.

Nettoyage du capot inférieur

Si le capot inférieur au bas du produit devient sale, vous pourrez peut-être le retirer et le nettoyer.

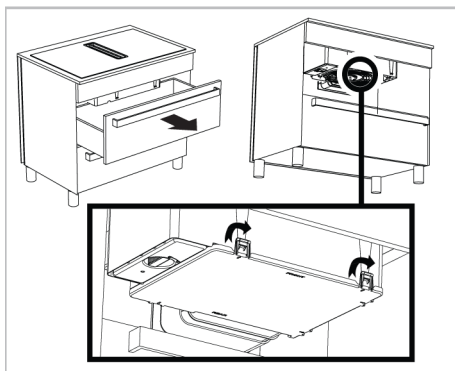
9 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le ca-

Pour retirer le capot inférieur:



1. Retirez le tiroir supérieur situé sous la table de cuisson. Vous devriez pouvoir atteindre sous l'appareil.
2. Atteindre le couvercle inférieur sous la table de cuisson.
3. Il y a 5 verrous dans les directions indiquées par les flèches sur le couvercle inférieur. En libérant ces verrous, retirez le capot inférieur en le tenant vers le bas.
4. Après avoir nettoyé le capot inférieur, poussez-le fortement vers le haut dans la même direction afin que les verrous s'enclenchent dans leurs fentes.

denas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.
- Il a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Les pots appropriés ne doivent pas être utilisés. >>> Vérifiez vos casseroles.

L'icône est toujours allumée sur l'affichage de la zone de cuisson.

- Les casseroles ne doivent pas être placées sur la table de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a une casserole sur la zone de cuisson.
- Votre casserole n'est peut-être pas adaptée à l'induction. >>> Vérifiez si votre casserole est adaptée à la plaque à induction.
- La casserole n'est peut-être pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou la surface inférieure de la casserole n'est peut-être pas assez large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.
- La zone de la casserole ou de la table de cuisson est peut-être trop chaude. >>> Attendez qu'ils refroidissent.

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint soudainement pendant son fonctionnement.

- Le temps de cuisson du compartiment sélectionné peut avoir expiré. >>> Vous pouvez définir un nouveau temps de cuisson ou terminer la cuisson.
- Il a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Un objet a peut-être recouvert le panneau de commande tactile. >>> Retirez l'objet sur le panneau.

Bien que la zone de cuisson soit allumée, la casserole ne chauffe pas.

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

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

- Ce n'est pas une erreur. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'équipement électronique de la table de cuisson atteigne la température appropriée.

Bruit de la table de cuisson pendant la cuisson

- Il est possible d'entendre certains sons provenant de la cuisinière pendant la cuisson. Les bruits sont causés par la composition du récipient de cuisson. Les bruits sont normaux, ils ne sont pas un dysfonctionnement et ils font partie de la technologie de l'induction.

Bruits et raisons possibles

- **Bruit du ventilateur** : La table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui s'active automatiquement en fonction de la température de l'appareil. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux selon la puissance réglée de l'appareil.
- **Diminuez le bourdonnement comme le bruit de fonctionnement d'un transformateur** : Cela est dû à la nature de la technologie d'induction. Étant donné que la chaleur est transmise directement à la base du récipient de cuisson, de tels bourdonnements peuvent être entendus selon le matériau du récipient de cuisson. Ainsi, différents bruits peuvent être entendus avec différents ustensiles de cuisine.
- **Bruit de craquement** : Le motif en est la structure et le matériau de la base du récipient de cuisson. Un bruit de craquement peut être entendu si le récipient de cuisson est constitué de plusieurs couches de matériaux différents.
- **Bruit de couinement** : Il est possible d'entendre un couinement lorsque deux zones de cuisson situées du même côté de la table induction sont utilisées pour cuisiner avec des niveaux de cuisson différents.

Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 22 E 26	La table de cuisson à induction est en surchauffe.	Éteignez la table de cuisson à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la table de cuisson descend en dessous des limites.
E 46	Une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes. Un objet est laissé sur le panneau de commande ou la commande est exposée à la vapeur.	Le problème doit être résolu lorsque vous retirez votre main de la cuisinière. Le problème est résolu lorsque le panneau de contrôle est nettoyé.
E 47	Un pot adapté au chauffage par induction n'est pas utilisé.	L'erreur doit être résolue lorsqu'un pot adapté au chauffage par induction est utilisé.
E 1 - E 15	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le service après vente si le problème persiste.
E 16 - E 21	Erreur du capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le service après vente si le problème persiste.
E 23 E 24	Erreur de logiciel sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le service après vente si le problème persiste.
E 25	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le service après vente si le problème persiste.
E 31 - E 45	Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le service après vente si le problème persiste.
E 48 E 49 E 51	Erreur de capteur sur la plaque de cuisson à induction.	L'équipement des capteurs doit être rendu compatible avec les conditions de fonctionnement. Contactez le service après vente si le problème persiste.
E 52 - E 57	Erreur de température élevée sur la plaque à induction.	Éteignez la table de cuisson à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température du capteur descend en dessous des limites. Contactez le service après vente si le problème persiste.
E 58 - E 59	Une erreur de capteur/erreur de température élevée s'est produite en mode de cuisson automatique.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. Contactez le service après vente si le problème persiste.

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
FF	L'une des touches peut avoir été appuyée pendant longtemps.	N'effectuez pas une pression prolongée sur les touches.
	une casserole se trouve à proximité de l'unité de commande.	Ne pas positionner un ustensile sur les touches de commandes.
	de la nourriture/un liquide peut se verser sur l'unité de commande.	L'erreur disparaîtra lorsque les résidus de nourriture/de liquide seront nettoyés.

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsinstructies	42
1.1	Beoogd gebruik.....	42
1.2	Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....	42
1.3	Elektrische veiligheid.....	43
1.4	Veiligheid tijdens het transport....	45
1.5	Veiligheid tijdens de installatie	45
1.6	Veiligheid tijdens gebruik.....	46
1.7	Ventilatie veiligheid	47
1.8	Temperatuur waarschuwingen	48
1.9	Het gebruik van de accessoires...	48
1.10	Veiligheid tijdens de bereiding	49
1.11	Inductie.....	49
1.12	Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	50
2	Milieurichtlijnen.....	50
2.1	Afvalrichtlijn	50
2.1.1	Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	50
2.2	Informatie over de verpakking	51
2.3	Aanbevelingen voor energiebesparing	51
3	Uw product.....	51
3.1	Inleiding van het product.....	51
3.2	Algemene informatie bij de kookplaat.....	52
3.3	Technische specificaties.....	53
4	Eerste gebruik.....	54
4.1	Eerste reiniging	54
5	De kookplaat gebruiken	54
5.1	Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat	54
5.2	Kookplaat bedieningseenheid.....	57
6	Het gebruik van de ventilatie	66
7	Algemene informatie bij het bakken.....	67
7.1	Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat.....	67
8	Onderhoud en reiniging	68
8.1	Algemene reinigingsinformatie....	68
8.2	De kookplaat reinigen.....	69

8.3	Het bedieningspaneel reinigen	69
8.4	De ventilatie schoonmaken	69
9	Probleemoplossing	72

Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dan voor uw keuze van het Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.



1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.



1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of

zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.

- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvatten van potten en pannen naar de binnenzijde van het werkblad zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.

- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- Voordat versleten en nutteloze producten worden weggegooid:
 1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
 2. Knip de voedingskabel eraf en koppel deze los met de stekker van het product.
 3. Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen kunnen binnendringen in het product.
 4. Sta kinderen niet toe om met het product te spelen wanneer het in inactieve modus is.



1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeer-

de elektriciën. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden. Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingkabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
- Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.
- Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
- Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
- Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een per-

soon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.
- Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
- Raak de stekker nooit aan met natte handen!
- Trek de stekker uit het stopcontact aam de stekker zelf in plaats van aan het snoer.

1.4 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik karton en ta-

pe. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.

1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Gebruik geen warmte-isolerende materialen om het interieur van de meubels die worden geïnstalleerd te bedekken.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.

- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Er bestaat een risico dat de vlammen van de kookplaat gordijnen en brandbaar materiaal rond de kookplaat in brand zullen steken. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.
- Er mag geen gasaansluiting, plastic waterleiding en aansluiting aanwezig zijn op de achterzijde of de zijmuur op de locatie waar het product wordt geïnstalleerd. Zo niet kunnen deze vervormen door de hitte wanneer de kookplaat wordt bediend en dit kan een veiligheidsrisico veroorzaken.
- Bevestig het product nooit aan rookkanalen die worden gebruikt als vlamverwarmer of vlamverwarmingstoestellen. U moet de lokale regelgeving naleven met betrekking tot de zuivering van de uitlaat.



1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- **WAARSCHUWING!** Als het kookoppervlak gebarsten is, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Als het glas van de kookplaat is gebarsten:

sluit de gastoevoer uit en (indien van toepassing) schakel de elektrische kookplaten uit. Ontkoppel het product van het elektrisch net.

- Raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
- U mag het apparaat niet gebruiken.
- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.
- Gietijzer, aluminium of keukengerei met een beschadigde/ruwe bodem kan resulteren in krassen op het glazen oppervlak. Wanneer u keukengerei verplaatst, moet u de containers altijd optillen. U mag ze niet verschuiven over het oppervlak.
- Dampdruk van het ovenoppervlak en vocht kunnen de pot doen glijden of verspringen. Om die reden moet u er altijd

voor zorgen dat de onderzijde van de pan en de kookplaat droog zijn.

- U mag het apparaat niet gebruiken zonder een olieopvangfilter. Verwijder de filters niet wanneer het apparaat is ingeschakeld.
- Uit veiligheidsoverwegingen wordt een magnetische schakelaar gebruikt in het oliefilter en vloeibare beschermende plastic onderdelen. Het product werkt niet onder de montage van deze onderdelen.

1.7 Ventilatie veiligheid

- **Vergiftigingsgevaar!** Wanneer het apparaat is ingeschakeld, wordt lucht afgevoerd uit de volledige woning. Als er geen correcte ventilatie is voorzien, kan een luchtstroom ontstaan en worden het afval en de giftige gassen die worden vrijgegeven als resultaat van de verbranding in de woning opnieuw geabsorbeerd. U mag het product niet bedienen in combinatie met andere producten die lucht doen circuleren en giftige gassen kunnen vrijgeven (hout, gas, olie en koolverwarming, ketels, waterketels, etc.).

- U moet het ventilatie- en afvoersysteem van uw gebouw laten inspecteren door geautoriseerde personen.
- (Behalve voor apparaten die uitlaatlucht terug de kamer in blazen) De kamer moet goed worden geventileerd als PRODUCTEN wordt gebruikt in dezelfde ruimte met een gasfornuis of fornuis met vloeibare brandstof.
- De schoorsteen van kachels die op gas of vloeibare brandstof werken, moet volledig geïsoleerd zijn in de omgeving waar de PRODUCTEN wordt gebruikt, of het apparaat moet hermetisch afgesloten zijn.
- Als er een ander apparaat aanwezig is dat werkt met een andere energie dan elektriciteit in dezelfde omgeving met de afzuigkap moet de negatieve druk in de ruimte maximaal 0,04 mbar bedragen zodat de uitlaat van het andere apparaat niet terug wordt gezogen in de kamer door de ventilatie.

1.8 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen

het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.

- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.
- De temperatuur van het product kan hoog zijn. Bewaar geen brandbare voorwerpen of spuitbussen in laden rechtstreeks onder de kookplaat.

1.9 Het gebruik van de accessoires

- **WAARSCHUWING!** Gebruik enkel kookplaatbeschermingen die zijn ontworpen door de fabrikant van het apparaat of volgens de gebruiksinstructies van de fabrikant van het apparaat of de kookplaatbeschermingen van het apparaat zelf. Het gebruik van incorrecte beschermingen kan ongevallen veroorzaken.

1.10 Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Bij bereidingen met vaste of vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product van het elektrisch net en dek de vlam af met een Kleiding of een branddeken (etc.).
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.

1.11 Inductie

- De elektrisch bestuurd kookzones zijn uitgerust met geavanceerde "inductie" technologie. Kookgerei dat geschikt is voor het koken op kookplaten moet worden gebruikt op de inductiekookplaten die tijd en energie besparen; zo niet zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk "Selectie van de potten en pannen.
- Aangezien de inductiekookplaat een magnetisch veld genereert, kan het schadelijke effecten veroorzaken voor mensen met apparaten zoals pacemakers of insulinepompjes.
- Vanwege de potentiële impact van het elektromagnetisch veld op pacemaker-instellingen is het raadzaam een minimumafstand van 60 cm te bewaren van de inductiekookplaat indien deze is ingeschakeld.
- Sluit de zone na gebruik via het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de kookplaat.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en dekzels mogen niet op de kookzone worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Sla geen metalen voorwerpen op in de laden onder de kookplaat. Het materiaal kan oververhitten na een langdurig en intensief gebruik.
- Plaats geen elektronische producten zoals een mobiele telefoon, tablet, computer op de inductiekookplaat. Het apparaat kan worden beschadigd.



1.12 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Zout, suikerresten op de bodem van keukengerei of dergelijke deeltjes op de glasplaat kunnen krassen of barsten veroorzaken in het glas. Zorg

ervoor dat de bodem schoon is voor u er keukengerei op plaatst. Houd het glazen keramisch oppervlak schoon.

- Er bestaat risico van brandwonden als de ventilatiemodule niet regelmatig wordt gereinigd.
- Het is raadzaam het filter bij normaal gebruik één maal per maand te reinigen.
- Wanneer het oliefilter wordt verwijderd van het product kan er condensatievloeistof verzamelen onderaan. Wanneer het filter wordt verwijderd voor de reiniging na een bereiding is het belangrijk dat deze vloeistof wordt verwijderd zonder morsen om de reiniging te vereenvoudigen.

2 Milieuriichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u

het afvalproduct niet weggooid met nor-

maal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

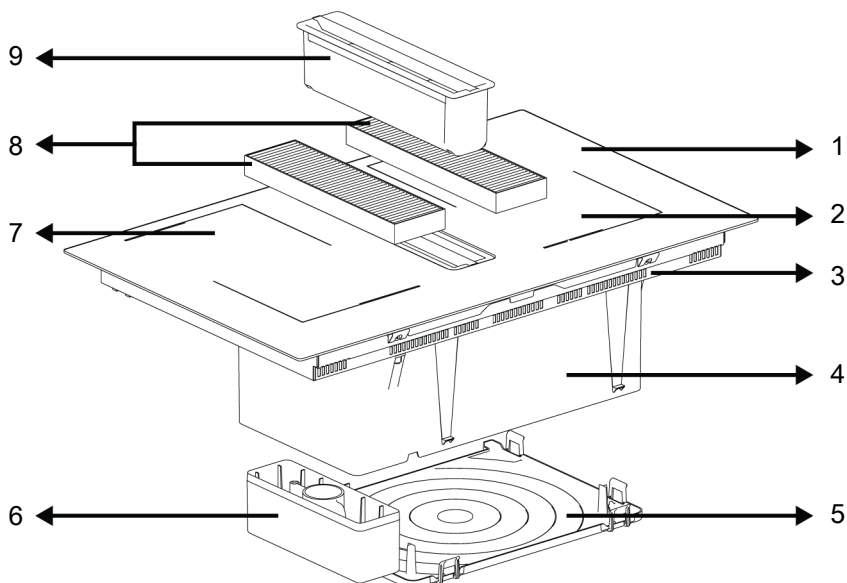
In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.

3 Uw product

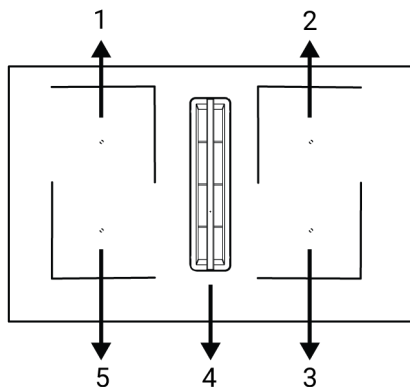
3.1 Inleiding van het product



- 1 Glas kookoppervlak
- 3 Onderste behuizing
- 5 Bodem onderaan
- 7 Inductie kookzone
- 9 Oliefilter

- 2 Inductie kookzone
- 4 Ventilatie montage
- 6 Overloop vloeistofopvangcontainer
- 8 Koolstoffilter

3.2 Algemene informatie bij de kookplaat



- 1 Links achteraan - Inductie kookzone
- 2 Rechts achteraan - Inductie kookzone
- 3 Rechts vooraan - Inductie kookzone
- 4 Midden - Ventilatie
- 5 Links vooraan - Inductie kookzone

Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookzone, onafhankelijk van elkaar. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen. Het gebruik van correcte potten en pannen voor deze kookzones en de combinatiefunctie worden beschreven in het hoofdstuk "Het gebruik van de kookplaat".

3.3 Technische specificaties


NL


Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte)(mm)	223,5 */820 /520
Installatie-afmetingen van de kookplaat (breedte/diepte) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Spanning/Frequentie	2N~380-415V; 50/60 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	max. 7,4


Kookzones	
Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 x 210 mm
Stroom	2200 W /Booster 3100 W
Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 x 210 mm
Stroom	2200 W /Booster 3100 W
Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 x 210 mm
Stroom	2200 W /Booster 3100 W
Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 x 210 mm
Stroom	2200 W /Booster 3100 W

Ventilatiefuncties	
Controle	3 niveaus + 1 Booster
Zuigvermogen	630 m ³ /u

* De in de technische tabel aangegeven kookplaathoogte is de hoogte van de onderkast van het product.

 De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.

 De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.

 De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

4.1 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

5 De kookplaat gebruiken

5.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.

- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit is voltooid wanneer er kookpotten / pannen op worden geplaatst die geschikt zijn voor inductiekoken en een elektronisch systeem onder het glasoppervlak een magnetisch veld opwekt. De metalen bodem van de potten / pannen wordt verwarmd door energie uit dit magnetische veld te halen. De warmte kan dus niet worden gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de potten/

pannen boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpotten/pannen.

Voordelen van het koken via inductie

Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.

- Voedsel dat overstroomt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.
- De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegenereerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.
- Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
- Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

Voor een veilige werking:

- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus als u antikleef kookpotten/pannen gebruikt met een kleine hoeveelheid olie of als u geen olie gebruikt (teflon type).
- Gebruik het glazen kookoppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op uw kookplaat want deze kunnen heel warm worden.
- Gebruik geen aluminiumfolie voor uw bereidingen. Plaats nooit etenswaren gewikkeld in aluminiumfolie op de inductiezone.
- Houd magnetische voorwerpen zoals creditkaarten of cassettes uit de buurt van de kookplaat als deze is ingeschakeld.

- Als er een oven is onder uw kookplaat en deze is ingeschakeld, kunnen de sensoren op de kookplaat het kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.
- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

Kookpotten/pannen

U moet ferromagnetische, hoogwaardige kookpotten/pannen gebruiken die voorzien zijn van een etiket of een waarschuwing dat compatibel is met inductiekoken met uw inductiekookplaat. Een algemene regel is dat hoe hoger het ijzergehalte, hoe beter de kookpotten/pannen zullen presteren. De bodemdiameter van de kookpotten / pannen moet overeenkomen met de inductiezone. De aanbevolen afmetingen worden hieronder weergegeven.

Geschikte kookpotten/pannen:

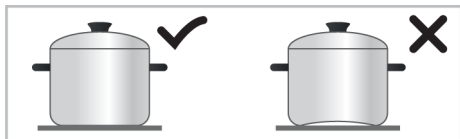
- Gietijzeren potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

Niet geschikte kookpotten/pannen:

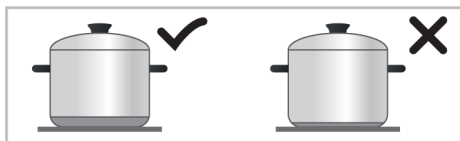
- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

Aanbevelingen:

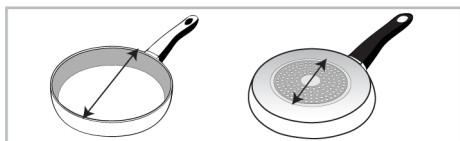
- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.



- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten gebruikt zullen deze heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.



- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd door grote inductiekookplaten. De kookzone wordt dus geselecteerd op basis van de afmeting van het ferromagnetisch veld.

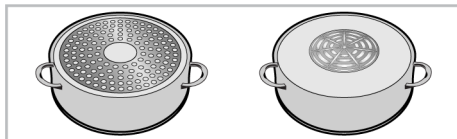


Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Kookzone diameter - mm	Pot diameter - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Kookzone met brede (flexi) oppervlak	breedte 210 - lengte 390

De detectie van kookpotten/pannen door de inductiekookplaat hangt af van de diameter en het ferromagnetisch materiaal in de bodem van de potten/pannen. Om zeker te zijn dat de kookpotten/pannen worden gedetecteerd en dat u efficiënt kunt koken, moeten de kookpotten/pannen worden geselecteerd op basis van de afmeting van




- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd door de inductiekookplaat. In sommige gevallen kan een waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.



- i** Een gelijke distributie van het keukengerei op de linkse en rechtse en centrale branders voor de selectie van de branders heeft een positieve invloed tijdens de bereiding van meerdere gerechten op de inductie kookplaten.

Kookpotten/pannen test

Test of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat via de onderstaande methoden.

1. Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.
2. Hij is compatibel als / /  niet knippert wanneer u uw pot op de inductiekookplaat plaatst en de knop draait.

uw kookplaat. De aanbevolen afmetingen van de kookpotten/pannen voor de kookzones worden hierboven vermeld.

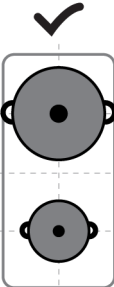
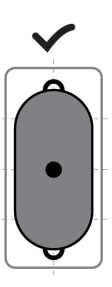
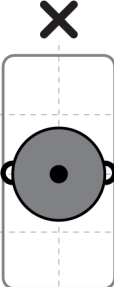
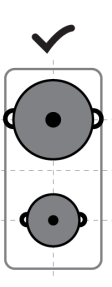
Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het ge-

bruik van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

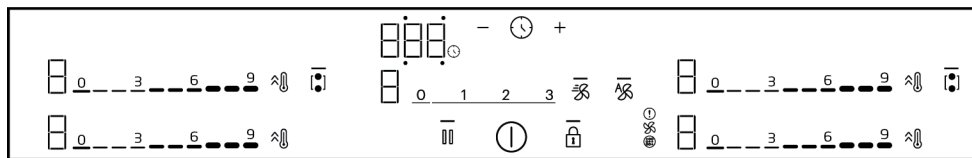
Kookzone met breed oppervlak (flexi)

Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak be-

dienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen.

Als twee onafhankelijke kookzones		Als een enkele kookzone	
	<p>Kookzones met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperaturniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen in het midden van de afzonderlijke kookzones.</p>		<p>Voor bereidingen in grote kookpotten/pannen moet u de potten/pannen zodanig plaatsen dat ze het midden van beide kookzones afdekken en dat ze centraal op de kookzone staan.</p>
	<p>Voor bereidingen met een enkele kookpot/pan moet u deze in het midden van de kookzone vooraan of achteraan plaatsen. Plaats de kookpotten/pannen niet in het midden van de kookzone.</p>		<p>Als u wilt koken met twee verschillende kookpotten/pannen aan hetzelfde temperaturniveau kunt u de kookzone met een breed oppervlak (flexibel) combineren en met twee verschillende kookpotten/pannen koken aan dezelfde temperatuur. Plaats de kookpotten/pannen zodat het midden van de zones opnieuw wordt gecentreerd.</p>

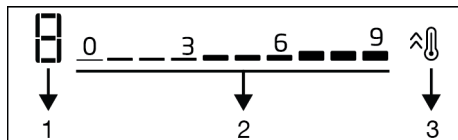
5.2 Kookplaat bedieningseenheid



- Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⓘ Aan/Uit-toets
- 🔒 Toetsvergrendeling toets
- 🔥 Brede kookzone combinatietoets
- 🔥 Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (Booster) toets
- ⏸ Stop-toets

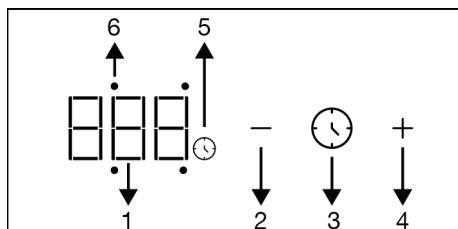
- 🕒 Timer-toets
- ⊕ Timer verhogen toets
- ⊖ Timer verlagen toets
- * Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Het scherm van de kookzone



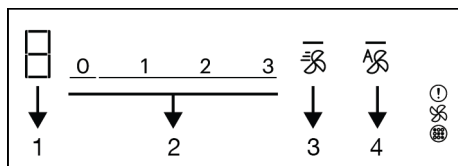
- 1 Temperatuur - debiet niveau-indicator van de relevante kookplaat
- 2 Temperatuur - debiet niveau-instellingszone
- 3 Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (BOOSTER) knop

Timerscherf



- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen toets
- 3 Timer-toets
- 4 Timer verhogen toets
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone

Ventilatiescherf



- 1 Ventilativeniveau-indicator
- 2 Ventilativeniveau-instellingsveld
- 3 Booster-toets
- 4 Ventilatie automatische modus toets
- ⚠ Koolstoffilter vol waarschuwingssymbool
- 🌀 Ventilatie LED*
- 🌀 Oliefilter vol waarschuwingssymbool*

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel



Dit apparaat wordt bediend met een aanraak bedieningspaneel. Elke bediening die wordt uitgevoerd op het bedieningspaneel wordt bevestigd met een geluidssignaal.



Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.



De kookplaat keert automatisch terug naar de stand-bymodus als er geen bediening wordt uitgevoerd binnen 20 seconden.



Het apparaat geeft een "FF" alarm weer uit veiligheidsoverwegingen als een toets (⏏-toets) wordt aangeraakt.



Het — lampje van de ingeschakelde of geselecteerde toetsen licht op.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de ① toets aan op het bedieningspaneel.
 - ⇒ De kookplaat is nu klaar voor gebruik.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de ① toets aan op het bedieningspaneel.
 - ⇒ De kookplaat schakelt uit en keert terug naar de stand-bymodus.

Resterende warmte-indicator

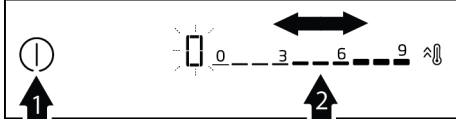
Er is een warmte-indicator voor elke kookzone op het bedieningspaneel. Deze indicator wijst erop dat de kookplaat nog steeds heet is nadat ze is uitgeschakeld. Raak de relevante kookzone(s) niet aan tot de resterende warmte-indicator verdwijnt. H: Hoge temperatuur

h: Lage temperatuur



In het geval van een stroomuitval licht de resterende warmte-indicator niet op en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd dat de kookzone nog warm is.

De kookzone inschakelen en het temperatuurniveau instellen



1. Ⓛ Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.
 - ⇒ Het "0" symbool verschijnt op het scherm van de kookzones.
2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen "0" en "9".
 - ⇒ Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...9 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

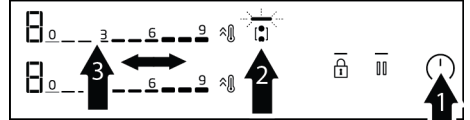
De kookzones uitschakelen:

Een geselecteerde kookzone kan op 2 wijzen worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur in te stellen op "0": U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot "0".
2. De timer uitschakelfunctie gebruiken voor de gewenste kookzone: Wanneer de tijd is uitgeschakeld, schakelt de timer de verbonden kookzone uit. Alle schermen geven "0" of "00" weer. Het ⌚ symbool verdwijnt van het scherm van de kookplaat. De instelling van de timer voor de kookzone wordt beschreven in de volgende hoofdstukken.

Combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) (als de kookzones met brede oppervlakken beschikbaar zijn op uw kookplaat)

1. Ⓛ Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.
2. Raak de Ⓛ toets aan.
 - ⇒ Het 0 symbool verschijnt op het scherm van de linkse kookzone en de Ⓛ knop licht op —.



3. Wanneer u tikt op de instelzone of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen 0 9.
 - ⇒ Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...9 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel. De kookplaat begint te werken. Als een andere kookzone wordt geselecteerd of als u 10 seconden wacht zonder een bediening uit te voeren, begint het Ⓛ licht van de — toets te vervagen.

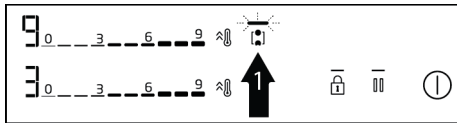


De brede kookzones aan linkerzijde worden hier beschreven als voorbeeld. Als de kookzones aan rechterzijde een breed oppervlak hebben op uw apparaat geldt hetzelfde voor de kookzones aan rechterzijde.

De combinatie van de kookzones met een breed oppervlak (flexi) terwijl een of beide van de kookzones aan linkerzijde werken (als de kookzones met een breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat).

- ✓ Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde afzonderlijk werken, kunt u beide kookzones combineren door het brede oppervlak van de kookplaat in te

schakelen. Zo kunt u een brede kookoppervlak gebruiken met dezelfde waarden.



1. Terwijl een of beide kookzones aan linkerkzijde worden gebruikt, raakt u de toets aan.
 - ⇒ De kookzone met de lagere temperatuur wordt weergegeven op de schermen van beide kookzones en het licht van de toets licht op.
 - ⇒ De gecombineerde kookplaten beginnen opnieuw te werken aan de temperatuur van de kookzone met de laagste instelling en, indien van toepassing, met de ingestelde waarde van de timer. De temperatuur- en timerwaarden van de kookzone met een hogere temperatuurwaarde voorafgaand aan de combinatie wordt geannuleerd.



2. Als u de temperatuurwaarde achteraf wilt wijzigen, stelt u de gewenste temperatuurwaarde in via de instelzone.

Schakel de kookzones met de meervoudige een breed oppervlak uit (als de kookzones met breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat)

Druk op de knop om zones te isoleren en ze terug te schakelen naar nul.

Hoog vermogen instelling (BOOSTER)

U kunt de booster gebruiken om op te warmen met maximum vermogen. Hoewel, wij raden niet aan langdurig te koken in deze positie. De hoog vermogen instelling is mogelijk niet beschikbaar voor alle kookzones. Wanneer de periode van de Hoog

vermogen instelling (zie Automatisch uitschakeling tijdsduur tabel) is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Hoog vermogen instelling (BOOSTER) toets rechtstreeks kiezen:

1. Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.
2. Raak de toets aan van de gewenste kookzone.
 - ⇒ De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone.
 - ⇒ Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Automatische afsluittijden tabel) is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

De hoog vermogen instelling (BOOSTER) selecteren terwijl de kookzone is ingeschakeld:

1. Raak de toets aan wanneer de kookplaat is ingeschakeld en de relevante kookzone werkt aan een specifiek niveau.
2. De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.


De hoog vermogen instelling (BOOSTER) uitschakelen voor het verstrijken van de tijdsduur:


U kunt de hoog vermogen instelling uitschakelen wanneer u dat wenst door de toets aan te raken. De kookzone blijft werken aan de hoogste temperatuurwaarde. Schakel deze waarde op 0 door de actieve kookzone instelzone aan te raken of uw vinger over de zone te glijden om ze uit te schakelen.

Toetsenvergrendeling



Wanneer de kookplaat is in- of uitgeschakeld, kunt u de toetsvergrendeling inschakelen om ongewenste wijzigingen van de functies te voorkomen.

De toetsenvergrendeling inschakelen

1.  Raak de toets aan tot één enkel signaal weerklinkt om de toetsenvergrendeling in te schakelen.


⇒ Het  lampje van de — toets begint te knipperen en alle kookzones worden vergrendeld.




Enkel de  toets werkt wanneer de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Als u een andere toets aanraakt, knippert het  lampje van de — toets om aan te geven dat de toetsenvergrendeling is ingeschakeld.

Als u de kookplaat uitschakelt wanneer de toetsen zijn vergrendeld, wordt de toetsenvergrendeling uitgeschakeld om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

De toetsenvergrendeling uitschakelen

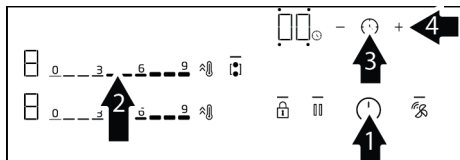
1. Houd de  ingedrukt tot u een signaal hoort. De bediening wordt bevestigd met een geluidssignaal.





⇒ Het  licht van de — toets vervaagt en de toetsenvergrendeling wordt uitgeschakeld.



Timer-functie

Deze functie maakt het koken gemakkelijker voor u. U hoeft niet voortdurend bij de kookplaat te blijven tijdens de volledige bereiding. De kookzone schakelt automatisch uit na de periode die u hebt geselecteerd.

De timer inschakelen



1.  Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.
2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het gewenste temperatuurniveau instellen.
3. Schakel de timer in door de  toets aan te raken.
 - ⇒ "00" licht op op het scherm van de timer en  het symbool begint te knipperen.
4. 4 activiteit LED lampen rond "00" verschijnen op het scherm. Als u een timer wilt instellen voor de kookzone raakt u de toets  aan om de relevante kookzone zijde te selecteren.
5. Stel de gewenste tijdsduur in met de + / — toetsen. U kunt de timer ook sneller doen lopen door de + toets of — voor een langere tijdsduur aan te raken.

⇒ Het  symbool brandt ononderbroken nadat hij knippert op het scherm van de kookzone gedurende een specifieke tijdsduur. Wanneer het  symbool ononderbroken brandt, geeft dit aan dat de functie is ingeschakeld.



De timer kan worden gebruikt voor kookzones die worden bediend.



Herhaal de bovenstaande procedure voor andere kookzones waarvoor u een timer wilt instellen.



De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en het temperatuurniveau van de kookzone te selecteren.



Wanneer de timer is ingeschakeld, wordt de ingestelde tijdsduur van de geselecteerde kookzone weer gegeven op het timer-scherm.

De timers uitschakelen



De kookplaat schakelt automatisch uit en een geluidssignaal weerklinkt wanneer de ingestelde tijdsduur is verstreken.


Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm uit te schakelen.

De timers voortijdig uitschakelen

Als de timer voortijdig wordt uitgeschakeld, blijft de kookplaat werken aan de ingestelde temperatuur tot hij wordt uitgeschakeld.

Uitschakelen door de timer-instelling te verlagen tot "00":

1. Selecteer de timer van de relevante kookzone door de  toets aan te raken.
2. Verminder de waarde door de toets aan te raken tot "00" — verschijnt op het timer-scherm. U kunt de timer ook sneller doen lopen door de  toets voor een langere tijdsduur in te drukken.



⇒ Nadat het symbool knippert  op het scherm van de kookzone gedurende een bepaalde periode schakelt het volledig uit en wordt de timer geannuleerd.

Stopfunctie

- ✓ Met deze functie kunt u de temperatuurniveaus van alle functies (behalve de timer) verlagen op de kookzone tot het 1e niveau gedurende een bepaalde periode.








Als de timer is ingesteld voor een kookzone begint de timer opnieuw te werken tijdens de stopfunctie.








1. Raak de  toets aan terwijl uw kookplaat is ingeschakeld.
 - ⇒ Alle kookplaten die zijn ingeschakeld blijven werken aan het 1ste niveau.
2. Raak de  toets opnieuw aan om alle stopgezette kookzones te bedienen met hun vorige instellingen.

Instellingen

Met deze functie kunt u het stroombeheer, einde van de bereiding hoorbaar signaaluur en de kookplaat-afzuigkap verbindinginstellingen wijzigen,

- : Energiebeheer instelling
- : Einde van de bereiding hoorbaar signaaluur
- : Ventilatie modusselectie
- : Live weergave van het actieve koolstoffilter
- : Actief koolstoffilter reset

1- Energiebeheer instelling ()

- ✓ U kunt het totale vermogen van de kookplaat naar wens instellen met deze functie.
1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.
 2. Raak de  /  /  toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - ⇒  op het timer-scherm en "9" verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan.
 3. Als u tikt op de instelzone van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het vermogensniveau in tussen (zie Tabel - Energiebeheer niveau) ingesteld tussen "1" en "9".
 4. Bevestig het geselecteerde niveau door de  toets aan te raken.

⇒ Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de totaal vermogen instelling op het geselecteerde niveau.

"Energiebeheer" omvat 9 verschillende vermogensniveaus (zie Tabel - Energiebeheer niveau)

Tabel - Energiebeheer niveau

Energiebeheer niveau	Totaal vermogen (kW)
1	1,2
2	2,4

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



Voor producten waarvan het totale elektriciteitsverbruik maximaal 3,6 kW bedraagt (raadpleeg de technische specificaties in de handleiding), blijft de totale vermogenswaarde 3,6 kW voor vermogen beheerniveaus 5, 6, 7, 8 en 9.

2- Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling (EF2)

- ✓ Met deze functie kunt u de einde van de bereiding signaalduur van de kookplaat naar wens instellen.
1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
 2. Raak de ⏸/⏸/⏸ toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - ⇒ De standaardinstelling EF2 wordt weergegeven op het timerscherm.
 3. Voor de einde van de bereiding hoorbaar signaal instelling raakt u de ⏸ toets één maal aan.
 - ⇒ EF2 verschijnt op het timer-scherm en "2" verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan.
 4. Als u tikt op de instelzone van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u de signaalduur instelling (zie Tabel - Energiebeheer niveau) in tussen "0en "3".

5. Door de ① toets aan te raken, bevestig de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling.

⇒ Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de signaalduur instelling op het geselecteerde niveau.




De fabrieksinstelling waarde voor de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling is standaard het 2de niveau.

Tabel - Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling

Einde van de bereiding hoorbaar signaal-niveau	Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur
0	15 seconden
1	30 seconden
2	1 minuut
3	2 minuut

3-Ventilatiemodus instellingen (EF5)


- ✓ Dit apparaat wordt gebruikt in 2 modi: Interne circulatie en externe circulatiemodus. (Ventilatiemodus) Het apparaat wordt vooringesteld in overeenstemming met de interne circulatiemodus. Om dit te wijzigen;
1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
 2. Raak de ⏸/⏸/⏸ toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - ⇒ De standaardinstelling EF5 wordt weergegeven op het timerscherm.
 3. Raak de toets vier maal aan voor de ventilatiemodus ⏸ instelling.
 - ⇒ Op het timer-scherm verschijnt EF5 en "1" verschijnt op het scherm van de koken kookzone links achteraan.







4. De ventilatiemodus kan worden ingesteld als externe circulatie door de instelzone aan te raken van de kookzone links achteraan door uw vinger te bewegen over de zone wordt het scherm van de kookplaat op "2" geschakeld.
5. Bevestig het ventilatiemodus instelling door de  toets aan te raken.
 - ⇒ » Het apparaat schakelt uit en uw apparaat begint te werken met het geselecteerde niveau van de ventilatorinstelling.

4- Live weergave van het actieve koolstofilter (cFF)


- ✓ De actieve koolstoffilters in het product, indien gebruikt voor de interne circulatie, moeten na een specifieke gebruiksperiode worden vervangen. U kunt de resterende werkuren voor de filters controleren op het cFF instellingscherm. De resterende tijd wordt weergegeven op het scherm als een aftelling van 150 uur.




Zorg ervoor het actieve koolstofilter in uw product na iedere 150 bedrijfsuren te vervangen, op voorwaarde dat het werkt in de interne circulatiemodus. Na 150 uur verschijnt het  symbool op het ventilatiescherm. Dit waarschuwingsymbool verschijnt niet als uw product is ingesteld op de externe circulatiemodus.







1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.
2. Raak de  /  /  toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - ⇒ De standaardinstelling cF| wordt weergegeven op het timerscherm.
3. Raak de  toets vijf maal aan voor het actieve koolstofilter scherm.

⇒ "Op het timer-scherm cFF in het bijzonder op het scherm van de kookplaat links achteraan, worden de resterende bedrijfsuren van de actieve koolstoffilters als volgt aangegeven: '3' voor meer dan 100 uur, '2' voor 50-100 uur, '1' voor 5-50 uur en '0' voor 0-5 uur."

4. Door de  toets aan te raken, kan het instellingscherm worden gesloten.

5 - Scherm van het actieve koolstofilter resetten (cF)

Na 150 uur verschijnt het  symbool op het ventilatiescherm. Als resultaat van het verwijderen en vervangen van de actieve koolstoffilters zoals beschreven in het onderhoud-reiniging hoofdstuk moeten de volgende stappen worden gevolgd om het scherm te resetten:

1. Raak de  /  /  toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - ⇒ De standaardinstelling cF| wordt weergegeven op het timerscherm.
2. Raak de  toets vijf maal aan voor het actieve koolstofilter live scherm.
 - ⇒ Verschijnt op het timerscherm cF| , de resterende werkuren van het actieve koolstofilter op het scherm van de kookzone links achteraan worden gelijktijdig weergegeven met het cF7-scherm.
3. Raak de  knop op het ventilatiescherm aan gedurende 3 seconden.
 - ⇒ Een aftelling van 1- 2- 3 verschijnt op het scherm. De reset is voltooid.
4. In dit scherm kunt u het menu verlaten door de  toets aan te raken.

Het veilig en doeltreffend gebruik van de inductiekookplaat

Bedieningsprincipe: De inductiekookplaat verwarmt de pot/pan direct vanwege het bedieningsprincipe. Ze biedt dus tal van

voordelen boven andere soorten kookplaten. Ze werkt efficiënter en het oppervlak van de kookplaat is koeler.

Uw inductiekookplaat is uitgerust met een hoogwaardig veiligheidssysteem dat een optimale veiligheid garandeert tijdens de werking.



Uw kookplaat kan zijn uitgerust met kookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm met de inductiefunctie, afhankelijk van het model. Dankzij de inductiefunctie detecteert elke zone automatisch wanneer er een pan wordt op geplaatst. De energie wordt enkel toegepast op de contactzone van de pan en dus wordt slechts een minimale hoeveelheid energie verbruikt.

Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timer- Beeldscherm ook uit. De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau.

De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel -1: Automatisch uitschakeling tijdsduur

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4

7	2
8	2
9	1

Snel verwarmen (booster) 10 minuut

Tabel -2: Ventilatie automatische uitschakelingsperioden

Snelheidsniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensieve werking (booster)	8 minuut

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

Oververhitting bescherming

Uw kookplaat is voorzien van een aantal sensoren die de plaat beschermen tegen oververhitting. U kunt het volgende waarnemen in het geval van oververhitting:

- De gebruikte kookzone wordt uitgeschakeld.
- Het geselecteerde niveau kan zijn verlaagd. Dit wordt echter niet weergegeven op het scherm.

Beschermingssysteem tegen overstromen

Uw kookplaat is uitgerust met een beschermingssysteem tegen overstromen. In het geval van een overstroming op het bedieningspaneel, om welke reden dan ook, onderbreekt het systeem de voeding automatisch om uw kookplaat uit te schakelen. Intussen verschijnt de "F" waarschuwing op het scherm.

Nauwkeurige vermogensinstelling

De inductiekookplaat reageert onmiddellijk op de gegeven opdrachten op basis van het bedieningsprincipe. De vermogensinstellingen worden snel gewijzigd. U kunt dus voorkomen dat een pot/pan (met water, melk, etc.) overstroomt door het apparaat onmiddellijk uit te schakelen.

6 Het gebruik van de ventilatie

Algemene waarschuwingen

- Er is een motor met verschillende snelheden voor de ventilatie. Voor de goede werking van het product te garanderen, raden wij aan een lage snelheid te gebruiken in normale omstandigheden en hoge snelheden in het geval van sterke geurtjes en condensatie.

Ventilatiemodi

Dit apparaat wordt gebruikt in 2 modi: Interne circulatie en externe circulatiemodus.

Interne circulatie



De lucht die van het midden van de kookplaat worden gezogen, wordt eerste gezuiverd uit de olie door deze door het oliefilter te leiden. Daarna wordt ze door een actieve koolstoffilter geleid en dan terug in de keuken.

WAARSCHUWING! In de interne circuliatiemodus moeten de actieve koolstoffilters worden gemonteerd in de zone gedefinieerde in het product om de geurtjes van de geïnhaleerde lucht op te vangen. Voor verschillende installatietypes die zijn gedefinieerd voor de interne circulatie van het apparaat verwijzen wij naar de installatiehandleiding of naar uw geautoriseerde verdeler.

Externe circulatie



De lucht die van het midden van de kookplaat wordt aangezogen loopt door de oliefilters en wordt afgevoerd naar buiten door het afvoerkanaal via een buizensysteem.

Ventilatiemodus instelling

Het product is vooringesteld op de interne circulatiemodus.

Om de externe circuliatiemodus in te stellen op het product moet de instelling $\square \square \square$ worden uitgevoerd in de instellingen.

Handmatig ventilatie instelling

- ✓ De ventilatie kan handmatig worden ingesteld.

1. Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.
 - ⇒ >> Het "0" symbool verschijnt op de schermen van de ventilatie.
2. Wanneer u tikt op de ventilatie instelzone of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het snelheidsniveau instellen tussen "1 3".

De handmatig ventilatie uitschakelen


1. Wanneer u tikt op de ventilatie instelzone of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het snelheidsniveau instellen als "0".

De intensieve ventilatiemodus inschakelen

1. De intensieve ventilatiemodus kan worden ingeschakeld door de toets aan te raken.
 - ⇒ De intensieve ventilatiemodus werkt gedurende maximaal 8 minuten. Tijdens deze periode knipt het P-symbool op het scherm. Na 8 minuten zakt de ventilatiesnelheid tot 3 en blijft aan dit niveau werken.


De intensieve ventilatiemodus uitschakelen


1. Wanneer u tikt op de ventilatie instelzone of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het snelheidsniveau instellen als "0".

 In de intensieve ventilatiemodus, wanneer een snelheidstoets wordt aangeraakt, keert deze terug naar dat snelheidsniveau en blijft werken.

Automatische start


- ✓ Uw product meet het temperatuurniveau en de werkduur van de kookzone. Het bepaalt de meest geschikte ventilatiesnelheid op basis van deze waarden en werkt aan de niveaus die het automatisch vastlegt.
- 1. Raak de  toets aan om de automatisch modus in te schakelen.
 - ⇒ De automatische modus wordt ingeschakeld en schakelt automatisch uit wanneer de parameters onder de gespecificeerde kritieke waarde dalen. Deze moet opnieuw worden ingeschakeld om te reageren..


 Wanneer de automatisch modus actief is, wordt de automatische modus geannuleerd wanneer u het product in- en uitschakelt aan iedere snelheid.

2. Om te automatische modus uit te schakelen, moet u de  toets nog een keer aanraken.

Werking van de ventilatorfunctie

De secundaire ventilatorfunctie zorgt ervoor dat de geurtjes en rook die kunnen ontstaan aan het einde van een bereiding worden verwijderd door de tijdsduur en het snelheidsniveau automatisch te bepalen op basis van de temperatuur op het kookoppervlak, het snelheidsniveau en de werkduur, wanneer het product is uitgeschakeld als resultaat van het koken op de kookzones terwijl de ventilatie werkt in de automatische modus.

Als u de opeenvolgende werking wilt uitschakelen, kan deze worden uitgeschakeld door de  toets in te drukken.

 Als het ventilatiesysteem in de automatische modus werkt, zal het blijven werken gedurende 2 tot 20 minuten na het einde van de bereiding en nadat de potten van de kookplaten zijn verwijderd.

7 Algemene informatie bij het bakken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

7.1 Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de de pan nooit voor meer dan een derde 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.
- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.
- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieurechtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdduur die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang

het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

8 Onderhoud en reiniging

8.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigungsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.

- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Scharnieren voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen permanente vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de kookplaat de meer-voudige. U moet alle eventuele vloeistofspatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.

- Reinig het apparaat met een vaatwas- middel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig kras- send gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ont- kalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlak- ken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

8.2 De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor de reiniging van het glazen kookoppervlak.

U kunt uw reiniging voltooien op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

8.3 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

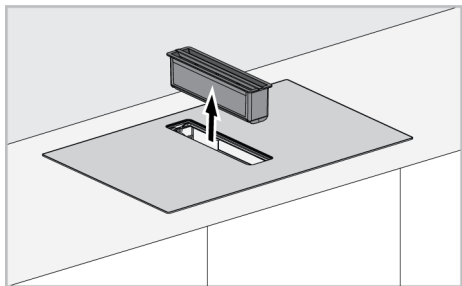
8.4 De ventilatie schoonmaken

Om een goede geur- en olieretentie te garanderen, moeten de actieve koolstoffilters regelmatig worden vervangen en moet het oliefilter regelmatig worden gereinigd.

Metalen oliefilterreiniging

- ✓ Het oliefilter filtert de olie in de aangezogen rook. Het metalen vetfilter moet regelmatig worden gereinigd om een goede werking te garanderen.

1. Verwijder het oliefilter door het omhoog te trekken.



i Het oliefilter kan olie of overstromende vloeistoffen aan de onderkant verzamelen. Terwijl het filter wordt gedemonteerd, moet het recht worden verwijderd om druppelen en morsen te voorkomen.

i Pas op dat u de verwijderde oliefiltergroep niet beschadigt door op het glas van de kookplaat te vallen.

2. Was het verwijderde vetfilter in de vaatwasser of met de hand.

i Was de filters in water met vloeibaar wasmiddel en plaats ze na het drogen terug. Aluminiumfilters kunnen van kleur veranderen als ze worden gewassen; dit is normaal en u hoeft uw filters niet te vervangen.

3. Vervang het oliefilter na het reinigen.

Verwijderen van het actieve koolfilter

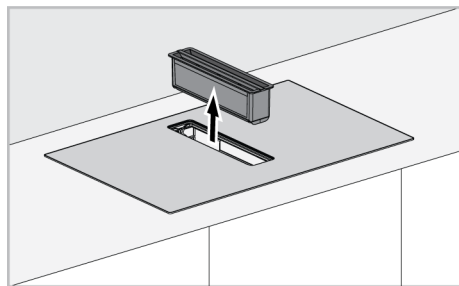
Actieve koolstoffilters zorgen ervoor dat geurtjes in het product worden vastgehouden en moeten voor optimale prestaties regelmatig worden vervangen. Let op de vulwaarschuwingindicator voor vervanging.

i Wanneer het product 150 bedrijfsuren heeft voltooid, verschijnt er een F-vormige waarschuwing op de kookplaten. Het filter moet uiterlijk bij deze waarschuwing worden vervangen. Volg de uitgebreide uitleg in Instellingen om deze waarschuwing te resetten.

i Volg de gedetailleerde uitleg in Instellingen om het resterende werktijdgebied van geactiveerde koolstoffilters te zien.

Verwijderen;

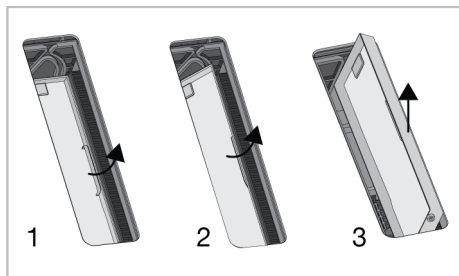
1. Verwijder het oliefilter door het omhoog te trekken.



i Het oliefilter kan olie of overstromende vloeistoffen aan de onderkant verzamelen. Terwijl het filter wordt gedemonteerd, moet het recht worden verwijderd om druppelen en morsen te voorkomen.

i In het oliefiltergedeelte zit een magneetschakelaar. Ventilatie is niet mogelijk zonder het onderdeel voor vloeistofbescherming.

2. Verwijder de vloeistofopvangkamer zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

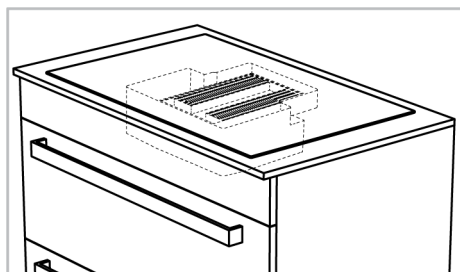


i Er is een magnetische schakelaar in het vloeistofver-zamelkamerge-deelte. Ventilatie is niet mogelijk zonder het onderdeel voor vloeistofbescherming.

i De vloeistofopvangkamer moet pe-riodiek worden schoongemaakt. Het onderdeel kan worden gereinigd door het in water met vloeibaar wasmiddel te wassen en af te spoelen, of het moet in de vaat-wasser op maximaal 70 °C worden gewassen.

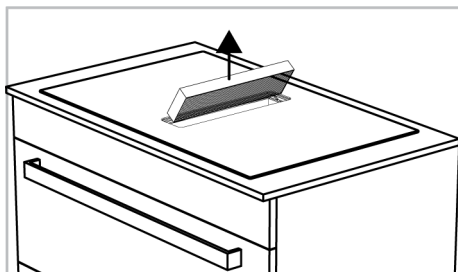
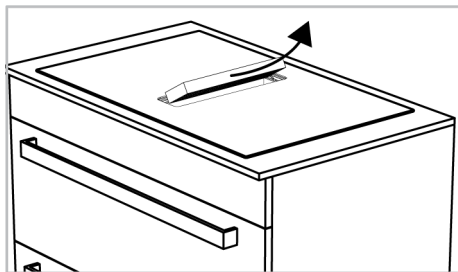
i Bij het weer in elkaar zetten van het vloeistofopvangkameronderdeel, moet het zo worden geplaatst dat de richting van de pijl op het on-derdeel eerst komt.

3. Na het verwijderen van de vloeistofopvangkamer bevinden zich rechts en links twee koolstoffilters in de onder-ste kamer.

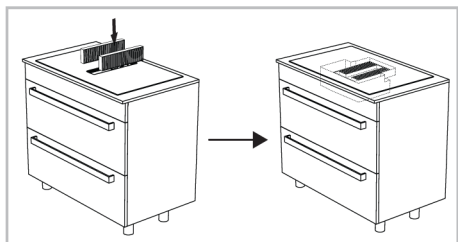


4. Om te beginnen, om een van de koolstoffilters uit de magnetische gleuf uit de ventilatiespleet te verwijderen, trekt

u het naar u toe door het te kantelen en haalt u het eruit zoals aangegeven in de afbeelding.



5. Verwijder op dezelfde manier het ande-re koolstoffilter uit zijn behuizing.
6. Plaats de 2 nieuwe actieve koolfilters in hun magnetische sleuven door ze beur-telings door de ventilatiespleet te kan-telen. Zorg ervoor dat het volledig in de magnetische sleuven zit.



7. Plaats het vloeistofbeschermingsplas-tic terug op dezelfde manier als toen het werd verwijderd.
8. Plaats het oliefilter.

Afvalwater tank

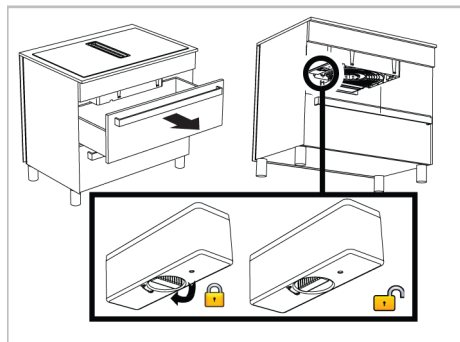
In het geval dat er veel vloeistof naar het ventilatiecompartiment van het product gaat, worden deze vloeistoffen opgevan-gen in het afvalwaterreservoir onder de

kookplaat. In dit geval moet de afvalwatertank worden verwijderd, de vloeistof moet worden uitgegoten en de tank moet worden gereinigd en opnieuw worden geïnstalleerd.



Het wordt aanbevolen om de afvalwatertank eens per maand te reinigen.

Om de afvalwatertank te verwijderen:



1. Verwijder de bovenste lade onder de kookplaat. Je moet onder de kookplaat kunnen reiken.
2. Bereik de afvalwatertank onder de kookplaat.
3. Ontgrendel en verwijder de afvalwatertank door aan de vergrendelknop te draaien.
4. Giet de vloeistof uit de kamer en reinig de kamer.
5. Draai aan de vergrendelknop en vergrendel deze door de kamer terug in de gleuf te steken.

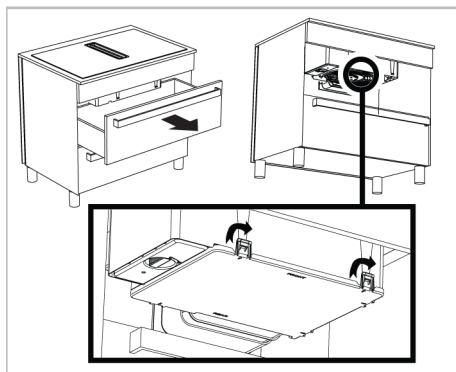
9 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Het reinigen van de bodemplaat

Als de onderklep aan de onderkant van het product vuil wordt, kunt u deze mogelijk verwijderen en reinigen.

Om de bodemplaat te verwijderen:



1. Verwijder de bovenste lade onder de kookplaat. Je moet onder de kookplaat kunnen reiken.
2. Bereik de bodemplaat van onder de kookplaat.
3. Er zijn 5 sloten in de richtingen die worden aangegeven door de pijlsymbolen op de onderklep. Door deze vergrendelingen los te maken, verwijdert u de bodemplaat door deze naar beneden te houden.
4. Na het schoonmaken van de onderklep, duwt u deze hard omhoog in dezelfde richting zodat de sloten in hun sleuven passen.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.

- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.
- Als de kookplaat niet aangaat wanneer de aan/uit-toets wordt ingedrukt >>> Haal de stekker uit het stopcontact en wacht minstens 20 seconden voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Het heeft een oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.
- Er mogen geen geschikte pannen worden gebruikt. >>> Controleer je potten.

pictogram brandt altijd op het kookzonedisplay.

- Pannen mogen niet op de werkende kookplaat worden geplaatst. >>> Controleer of er een pan op de kookplaat staat.
- Uw pan is mogelijk niet geschikt voor inductie. >>> Controleer of uw fornuis geschikt is voor de inductiekookplaat.
- Het kan zijn dat de pan niet goed gecentreerd staat op de kookplaat of dat de bodem van de pan niet breed genoeg is voor de geselecteerde kookzone. >>> Centreer de kookplaat door een pan te kiezen die breed genoeg is voor de kookplaat.
- De pan of kookplaat kan te heet zijn. >>> Wacht tot ze zijn afgekoeld.

De geselecteerde kookplaat wordt tijdens het gebruik plotseling uitgeschakeld.

- De kooktijd van het geselecteerde compartiment is mogelijk verstreken. >>> U kunt een nieuwe kooktijd instellen of het koken beëindigen.
- Het heeft een oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.
- Het is mogelijk dat een voorwerp het aanraakbedieningspaneel heeft bedekt. >>> Verwijder het object op het paneel.

Hoewel de kookplaat is ingeschakeld, warmt de pan niet op.

- De pan is mogelijk niet geschikt voor de inductiekookplaat. >>> Controleer of uw fornuis geschikt is voor de inductiekookplaat.
- Het kan zijn dat de pan niet goed gecentreerd staat op de kookplaat of dat de bodem van de pan niet breed genoeg is voor de geselecteerde kookzone. >>> Centreer de kookplaat door een pan te kiezen die breed genoeg is voor de kookplaat.

De koelventilator blijft draaien, ook al is de kookplaat uitgeschakeld.

- Dit is geen fout. De koelventilator blijft draaien totdat de elektronische apparatuur in de kookplaat de juiste temperatuur heeft bereikt.

Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding

- Het is mogelijk dat u geluiden hoort van de kookplaat tijdens de bereiding. Deze geluiden kunnen worden veroorzaakt door de samenstelling van de kookpan of -pot. Deze geluiden zijn normaal en vormen geen defect. Zij maken deel uit van de inductietechnologie.

Mogelijke geluiden en hun oorzaken

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat is uitgerust met een ventilator die automatisch inschakelt naargelang de temperatuur van het apparaat. De ventilator heeft verschillende bedieningsniveaus en werkt op verschillende niveaus naargelang de temperatuur.
- **Laag zoemend geluid zoals het geluid van een werkende transformator:** Dit is te wijten aan de aard van de inductietechnologie. Naarmate de warmte wordt overgedragen naar de basis van de kookpan of -pot kunt u een dergelijk zoemend geluid horen afhankelijk van het materiaal van de kookpan. U kunt dus verschillende geluiden horen van verschillend kookgerei.

- **Kraken geluid:** De reden hiervoor is de structuur en het materiaal van de basis van de kookpan of -pot. Een krakend geluid kan hoorbaar zijn als de kookpan of -pot is gemaakt van lagen van uiteenlopend materiaal.
- **Klaaglijk geluid:** U kunt een klagend geluid horen wanneer twee kookzones aan dezelfde zijkant van de kookplaat worden gebruikt met twee verschillende kookniveaus.

Foutcodes/redenen en mogelijke oplossingen

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden.
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.
E 1 - E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 - E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 - E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 58 - E 59	Er is een sensorfout / hoge temperatuurfout opgetreden in de automatische kookmodus.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de bevoegde service.
FF	Elk van de toetsen is mogelijk langdurig ingedrukt.	Als het langdurig indrukken van één van de toetsen is gestopt,
	Een kookpot is mogelijk over het bedieningspaneel geschoven.	Als de kookpot over het bedieningspaneel is getild,
	Het is mogelijk dat etenswaren/een vloeistof op het bedieningspaneel zijn gemorst.	De fout verdwijnt wanneer de etenswaren/vloeistofresten worden gereinigd.

