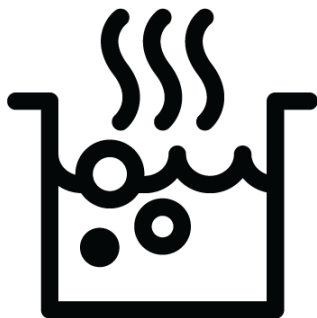


beko

Built-in Hob / User Manual

Piano cottura incassato / Manuale Utente

Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation



HIXI 84700 UF

185930309/ EN/ IT/ FR/ R.AC/ 05.03.24 10:05
7757183620



Table of Contents

9 Troubleshooting 31

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Ventilation safety	8
1.8	Temperature Warnings	9
1.9	Accessory Use.....	9
1.10	Cooking Safety	9
1.11	Induction	10
1.12	Maintenance and Cleaning Safety	10
2	Environmental Instructions.....	11
2.1	Waste Directive.....	11
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	11
2.2	Package Information.....	11
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	11
3	Your product	12
3.1	Product Introduction	12
3.2	General information on the hob....	12
3.3	Technical Specifications.....	13
4	First Use.....	14
4.1	Initial Cleaning	14
5	How to use the hob	14
5.1	General information on hob usage.....	14
5.2	Hob Control Unit.....	17
6	Using the ventilation.....	25
7	General Information About Baking.....	26
7.1	General warnings about cooking with hob	26
8	Maintenance and Cleaning	27
8.1	General Cleaning Information.....	27
8.2	Cleaning the hob.....	28
8.3	Cleaning the Control Panel	28
8.4	Cleaning the ventilation	28

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
- Never attach the product to flues used as a flame heater or flame-emitting heaters. Comply with local regulations on purging the outflow.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.

- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:
Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.
 - Do not touch the appliance surface.
 - Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.
- Do not operate the appliance without an oil entrapment filter. Do not remove the filters while the appliance is operating.
- For safety purposes, magnetic switch is used in oil filter and liquid protection plastic parts. The product will not work without the assembly of these parts.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- Vapor pressure from the hob surface and moisture can cause the pot to slide or hop. For this reason, make sure that the bottom of the pot and the hob surface are always dry.

 **1.7 Ventilation safety**

- **Poisoning Danger!** While the appliance is operating, air is drawn from the whole house. If adequate ventilation is not provided, air flow occurs and the waste and toxic gases released as a result of combustion in the house are reabsorbed. Do not operate the product together with products that provide air circulation and

may emit toxic gas (wood, gas, oil and coal stoves, boilers, water heaters, etc.).

- Have the adequacy of your building's ventilation and flue system checked by authorized persons.
- (Except for goods that return exhaust air to the room) The room needs to be well ventilated if the product is utilized in the same area as gas or liquid fuel burning equipment.
- The chimney of appliances like room heaters that run on gas or liquid fuel must be entirely insulated in the environment where the product is utilized, or the appliance must be hermetic.
- If there is another appliance operating with energy other than electrical energy in the same environment with the product, the negative pressure in the room should be at most 0.04 mbar so that the exhaust of the other appliance is not drawn back into the room by the product.

1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid

touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- The product temperature may be high. Do not store flammable objects or spray cans in drawers directly under the hob.

1.9 Accessory Use

- **CAUTION:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.10 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended,

which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

1.11 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced "Induction" technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section "Pot selection".
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Due to the potential impact of the electromagnetic field on pacemaker settings, it is advised to maintain a minimum

distance of 60 cm from the induction cooker when turning it on.

- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.
- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

1.12 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass surface can cause the glass to scratch and crack. Make sure that the

bottom is clean before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.

- There is a risk of burns if the ventilation module is not cleaned periodically.
- It is recommended to clean the filter once a month under normal usage.

- While the oil filter is being removed from the product, condensation-induced liquid collection may occur at the bottom. While removing the filter for cleaning after cooking, it is important for ease of cleaning that this liquid is taken without spilling into the appliance.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

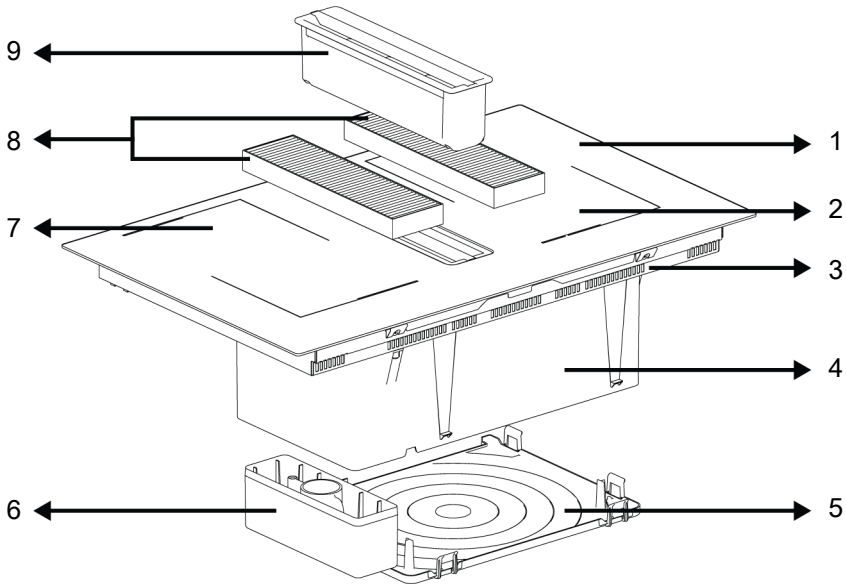
2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3.1 Product Introduction



1 Glass cooking surface

3 Lower housing

5 Bottom cover

7 Induction cooking zone

9 Oil filter

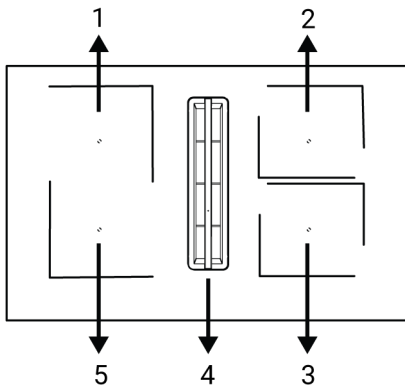
2 Induction cooking zone

4 Ventilation assembly

6 Overflow liquid collection chamber

8 Carbon filter

3.2 General information on the hob



2 Rear right - Induction cooking zone

3 Front right - Induction cooking zone

4 Middle - Ventilation

5 Front left - Induction cooking zone

Your induction hob is equipped with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other. You may activate the combination function for these hobs and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these hobs and the combination function are described in the "induction hob" section.

1 Rear left - Induction cooking zone

3.3 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	223,5 */820 /520
Cooker installation dimensions (width / depth) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240V/2N~380-415V; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,4

Cooking zones	
Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 x 210 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 x 210 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	180 x 210 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 x 210 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W

Ventilation features	
Control	3 level + 1 Booster
Suction power	630 m ³ /h

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



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



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



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

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

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

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 How to use the hob

5.1 General information on hob usage

General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.

- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

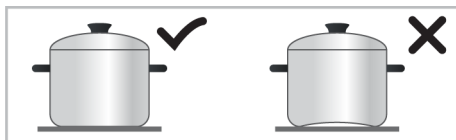
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

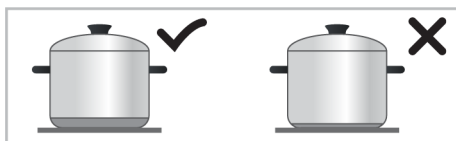
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

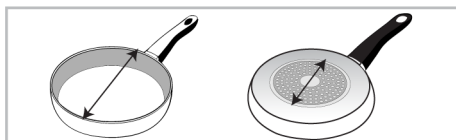
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



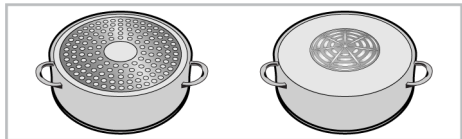
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.






- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

- It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
- It is compatible if / /  does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 210 - length 390

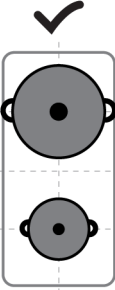
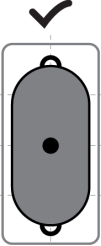
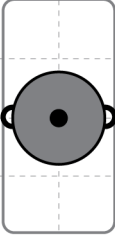
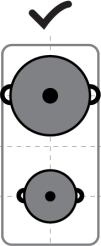
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cook-

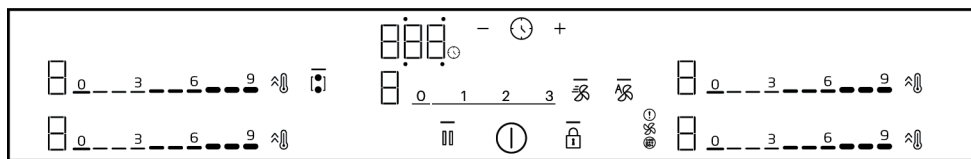
ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Cooking zone with wide surface (flexi)

Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
 <p>Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.</p>		 <p>For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.</p>	
 <p>For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.</p>		 <p>If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.</p>	

5.2 Hob Control Unit



— The light indicating that the relevant key is operated

ⓘ On/Off key

🔒 Key lock key

🔦 Wide surface cooking zone combination key

⚡ Quick heating key/High power setting (Booster) key

⏸ Stop key

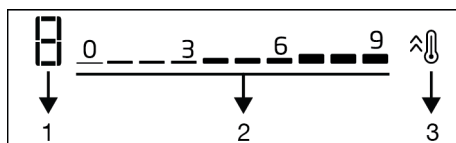
🕒 Timer key

⊕ Timer increase key

⊖ Timer decrease key

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

The hob zone display

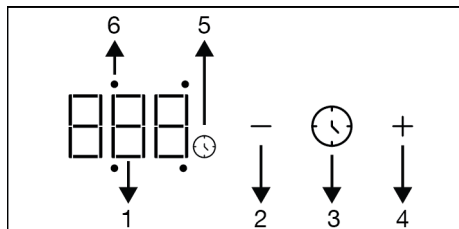


1 Temperature - flow rate level indicator of the relevant hob

2 Temperature - flow rate level setting zone

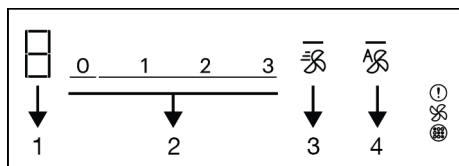
3 Quick Heating button/High power setting (Booster) button

Timer screen



- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer symbol
- 6 Timer activity LED of the relevant hob

Ventilation display



- 1 Ventilation level indicator
 - 2 Ventilation level setting field
 - 3 Booster key
 - 4 Ventilation automatic mod key
- ⓘ Carbon filter full warning symbol

ⓘ Ventilation led*

ⓘ Oil filter full warning symbol*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

General warnings for the control panel

i This appliance is controlled with a touch control panel. Each operation performed in the touch control panel is confirmed with an audible signal.

i Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

i The cooker automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.

i The appliance will display “FF” alert due to safety reasons if any key (ⓘ key) is touched.

i The — light on the activated or selected keys are illuminated.

Turning the cooker on

1. Touch the ⓘ key on the control panel.
 - ⇒ The cooker is ready to use.

Turning the cooker off

1. Touch the ⓘ key on the control panel.
 - ⇒ The cooker turns off and returns to stand-by mode.

Remaining heat indicator

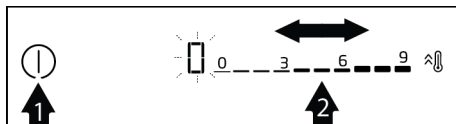
There is a heat indicator for each hob zone on the control panel. This indicator indicates that the cooker is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant hob(s) until the remaining heat indicator disappears.

H : High temperature

h : Low temperature

i In case of a power failure, the remaining heat indicator does not illuminate and warn the user against hot hobs.

Turning the hobs on (cooking zone) and setting the temperature level



1. ⓘ Turn the cooker on by touching the key.
 - ⇒ The “0 symbol will be displayed on the displays of the hob zones.

- Depending on the are you want to turn on, by tapping on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between “0” and “9”.



⇒ While the temperature level is increased as 1,2,3...9 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

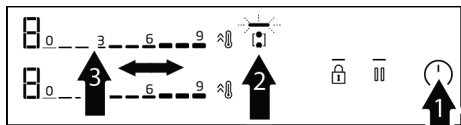
Turning off the hobs:

A selected hob zone may be turned off in 2 different ways:

- By setting the temperature as "0 ": You may turn the hob off by reducing the temperature setting to “0”.
- Using the timer off function for the desired hob zone: When the time is off, the timer turns off the hob connected to it. All displays show “0” or “00”. The ⌚ symbol on the hob display disappears. The setting of the timer for the hob zone is described in the following chapters.


Combination of the hob zones with wide surface (flexi) (if hob zones with wide surfaces are available on your cooker)


- ⌚ Turn the cooker on by touching the key.
- Touch the  key.
 - ⇒ The 0 symbol appears on the left cooking zone screen and the  button lights up .



- By tapping on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between 0 and 9.

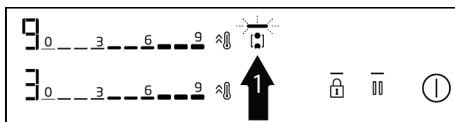
⇒ While the temperature level is increased as 1,2,3...9 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model. The cooker starts to operate. If another hob is selected or if



you wait for 10 seconds without any operation, the light  of the— key will fade.

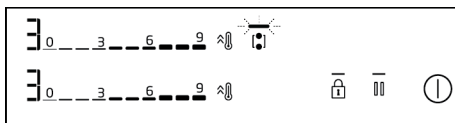
 The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

Combination of the hob zones with wide surface (flexi) while one or both of the hob zones on the left are operating (if hob zones with wide surfaces are available on your cooker)

- ✓ While one or both of the hobs on the left are operating separately, you may combine both hobs by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider cooker surface with the same values.




- While one or both of the hob zones on the left are operating, touch the  key.
 - ⇒ On both of the hob zone displays, the hob zone with the lower degree will be displayed and — light of the  key will illuminate.
 - ⇒ Combined hobs resume to operate with the temperature of the hob zone which have a lower degree and, if applicable, with the timer setting value. Temperature and timer values of the hob zone that had a higher temperature value before combining will be cancelled.



- To change the temperature value afterwards, set the desired temperature level from the setting area.



Turning the hob zones with wide surface off (if hob zones with wide surfaces are available on your cooker)

Press the  button to isolate zones and reset them to the zero level.


High power setting (BOOSTER)

You may use the booster to heat with maximum power. However, we do not recommend cooking for a long period at this position. High power setting may not be available on all hobs. When the period for High power setting (See Automatic turning off periods table) has expired, the hob zone is turned off.


Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

-  Turn the cooker on by touching the key.
- Touch the  key of the hob you want.
 - ⇒ The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively.
 - ⇒ When the period for High power setting (See Automatic shutdown times table) has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.

Selecting high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

- Touch the  key when the cooker is on and the relevant hob zone is operating at a specific level.
- The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.



Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:




 You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the key. The hob zone continues to operate at the highest temperature value. Bring to 0 by touching active hob zone setting area or sliding your finger on the area to turn off.

Key Lock



When the hob is on or off, you can activate the key lock to prevent accidental changing of its functions.

Activating the key lock

- To activate the key lock,  touch the key until **a single beep sounds**.
 - ⇒ The  light of the — key shall flash and all hobs shall be locked.

 Only the  key operates while the key lock is active. When you touch any other key,  the light of the — key flashes to indicate that the key lock is active. If you turn off the cooker while the keys are locked, the key lock shall be deactivated to turn the cooker on again.

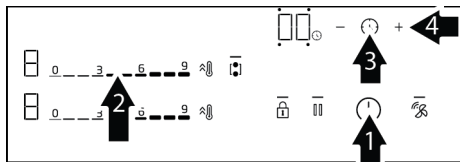
Deactivating the key lock






- Press and hold the  key until one signal is heard. The operation shall be confirmed with an audible signal.
 - ⇒ The  light of the — key will fade and the key lock will be deactivated.


Timer function


This function facilitates cooking for you. You do not need to attend the cooker throughout the cooking period. The hob zone turns off automatically after the period you have selected.


Activating the timer




1. Turn the cooker on by touching the key.
2. Depending on the area you want to turn on, by tapping on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level you want.
3. Activate the timer by touching the  key.
 - ⇒ "00" lights up on the timer display and  the symbol starts to flash.
4. There are 4 activity LEDs around "00" appearing on the timer screen. For the hob zone to be set a timer, touch the  key to select the relevant hob zone side.
5. Set the desired period by touching the +/− keys. You may also advance the timer faster by pressing the + key or − for a long period of time.
 - ⇒ The  symbol illuminates solidly after flashing on the hob zone display for a specific period of time. When the  symbol illuminates solidly, this shows that the function is activated.

 The timer may only be used for hobs that are being operated.

 Repeat the procedure above for other hobs that you want to set a timer for.

 Timer cannot be set without selecting the hob zone and the temperature level of the hob zone.

 While the timer is active, the time set for the selected hob zone is displayed on the timer screen.

Turning off the timers



The cooker turns off automatically and an audible warning is given when the set time has expired.

Touch any key to turn off the audible warning.

Turning off the timers prematurely


If the timer is turned off prematurely, the cooker continues to operate with the set temperature until it is turned off.



Turning off by reducing the timer setting to "00" level:

1. Select the timer of the relevant hob by touching the  key.
2. Decrease the value by touching the key until "00" — appears on the timer display. You may also advance the timer faster by pressing the — key for a long period of time.
 - ⇒ After the symbol flashes  on the hob zone display for a certain period of time, it turns off completely and the timer is cancelled.

Stop function

- ✓ Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions (except the timer) operating on the hob to the 1st level for a certain period of time.

 If the timer is set for any hob zone, the timer resumes to operate during the stop function.

1. Touch the  key while your cooker is on.
 - ⇒ All hobs that are being operated continue to operate at the 1st level.
2. Touch the  key again to operate all stopped hobs with their previous settings.

Settings

Using this function, you may change power management, cooking-end audible signal time, and cooker- hood connection settings.

- ⌂: Power management setting
- ⌂: Cooking-end audible signal time
- ⌂: Ventilation mode selection
- ⌂: Life display of the active carbon filter
- ⌂: Active carbon filter reset

1- Power management setting (⌂)

- ✓ You may set the total power of the cooker as you desire with this function.
1. Turn on the cooker by touching the ⓪ key, and turn it off by touching ⓪ key again.
 2. Within 10 seconds after turning off the product, touch ⓪/⓪/⓪/⓪ keys respectively.
 - ⇒ On the timer display, ⌂ appears, and "9" appears on the left rear hob zone display.
 3. By tapping on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the power level between (see Table - Power management level) set between "1" and "9".
 4. Confirm the selected level setting by touching the ⓪ key.
 - ⇒ Your cooker will turn off and will start to operate with the total power setting at the selected level.

"Power management" includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table - Power management level

Power management level	Total power (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



For products whose total electricity consumption is a maximum of 3.6 kW (refer to the technical specifications table in the manual), the total power value remains at 3.6 kW for power management levels 5, 6, 7, 8, and 9.

2- Cooking-end audible signal time setting (⌂)

- ✓ Using this function, you may set the cooking-end signal time of the cooker as you want.
1. Turn on the cooker by touching the ⓪ key, and turn it off by touching ⓪ key again.
 2. Within 10 seconds after turning off the product, touch ⓪/⓪/⓪/⓪ keys respectively.
 - ⇒ Default setting ⌂ will be displayed on the timer screen.
 3. For cooking-send audible signal setting, touch ⓪ key once.
 - ⇒ On the timer display, ⌂ appears, and "2" appears on the left rear hob zone display.
 4. By tapping on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the signal time setting (see Table - End of cooking buzzer time) set between "0" and "3".
 5. By touching the ⓪ key, confirm the cooking-end audible signal time setting.
 - ⇒ Your cooker will turn off and will start to operate with the signal time setting at the selected level.













Factory default value for the cooking-end audible signal time setting is standard 2nd level.

Table - Cooking-end audible signal time setting


Cooking-end audible signal level	Cooking-end audible signal period
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minute

3-Ventilation Mode setting (CF5)


- ✓ This device is used in 2 modes: Internal circulation and external circulation mode. (Ventilation modes) The device comes pre-set in accordance with the internal circulation mode. To change;
 1. Turn on the cooker by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
 2. Within 10 seconds after turning off the product, touch  /  /  /  keys respectively.
 - ⇒ Default setting  will be displayed on the timer screen.
 3. Touch key four times for ventilation  mode setting.
 - ⇒ Appears on the timer screen  "1" appears on the left rear cooking hob zone display.
 4. Ventilation mode can be set as external circulation by touching the setting area of the left rear hob zone or by swiping your finger over the area, the hotplate screen is brought to "2".
 5. Confirm the ventilation mode setting by touching the  key.
 - ⇒ » The appliance will turn off and your appliance starts to work with the selected level of ventilation setting.











4 - Life display of the active carbon filter (CFE)

- ✓ The activated carbon filters in the product, when used for internal circulation, require replacement after a spe-


cific period of use. You can check the remaining working hours for the filters on the  settings screen. The remaining time is displayed on the screen as a countdown from 150 hours.












Ensure to replace the activated carbon filters in your product after every 150 hours of operation, provided it is operating in internal circulation mode. After 150 hours, the  symbol appears on the ventilation display. This warning symbol does not appear if your product is set to external circulation mode.

1. Turn on the cooker by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
2. Within 10 seconds after turning off the product, touch  /  /  /  keys respectively.
 - ⇒ Default setting  will be displayed on the timer screen.
3. Touch the key  five times for the activated carbon filter life screen.
 - ⇒ "On the timer display , specifically on the left rear hotplate display, the remaining operating hours for the activated carbon filter are indicated as follows: '3' for over 100 hours, '2' for 50-100 hours, '1' for 5-50 hours, and '0' for 0-5 hours."
4. By touching the  key setting display can be closed.

5 - Reset display of the active carbon filter (CF7)


After 150 hours of operation, the  symbol appears on the ventilation display. As a result of removing and replacing the active carbon filters as described in the maintenance-cleaning section, the following steps are followed to reset the display:

1. Within 10 seconds after turning off the product, touch  /  /  /  keys respectively.
 - ⇒ Default setting  will be displayed on the timer screen.
2. Touch the key  six times for the activated carbon filter life screen.
 - ⇒ Appears on the timer screen , the remaining active carbon filter remaining operating hours on the left rear hob zone screen are mutually shown with cF6 menu.
3. Touch the  key on the ventilation screen for 3 seconds.
 - ⇒ A countdown of 1- 2- 3 appears on the display. Resetting is completed.
4. In this display by touching the  key, the menu can be exited.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle: Induction heater heats the cooking pot directly due to its operating principle. Thus, it has many advantages over other cooker types. It operates more efficiently and the hob surface is cooler.

Your induction cooker is equipped with superior safety system that shall ensure operation with maximum safety.



Your cooker may be equipped with hobs with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm with induction feature depending on the model. Thanks to the induction feature, each hob zone automatically detects the pot placed on it. Energy occurs on the contact area of the pot only, and thus minimum level of power is consumed.

Automatic turning off system

The cooker control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically

after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob zone, the timer screen is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off periods

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Quick heating (booster)	10 minute

Table-2: Ventilation automatic turning off periods

Speed level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
Intense working (booster)	8 minute

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

Overheating protection

Your cooker is equipped with some sensors that ensure protection against overheating. You may observe the following in case of overheating:

- The hob zone that is operating may be turned off.

- The selected level may be reduced. However, this is not reflected on the display.

Overflow protection system

Your cooker is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your cooker. Meanwhile, "F" warning appears on the display.

6 Using the ventilation

General warnings

- There is a motor with various speeds for ventilation. In order for the device to perform well, we recommend using low speeds under normal conditions and high speeds in case of strong odour and vapour condensation.

Ventilation modes

This device is used in 2 modes: Internal circulation and external circulation mode.

Inner circulation



The air sucked from the middle of the cooker is first purified from oil by passing it through the oil filter. It is then passed through an activated carbon filter and transferred back into the kitchen.

CAUTION: In internal circulation mode, activated carbon filters should be installed in the area defined in the product to keep the odour particles in the inhaled air. For different types of installation versions defined for internal circulation of the appliance, refer to the installation manual or consult your authorized dealer.

Outer circulation



Precise power setting

Induction cooker responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

The air, which is sucked from the middle of the cooker, passes through the oil filters and is discharged to the outside through the chimney with a pipe system.

Ventilation mode setting

The product is pre-set to inner circulation mode.

In order for the product to be in external circulation mode, the \square FF \square setting must be made appropriate in the settings section.

Manual ventilation setting

- ✓ Ventilation can be set manually.

1. ① Turn the cooker on by touching the key.
 - ⇒ » The "0" symbol will be displayed on the displays of the ventilation.
2. By tapping on the ventilation setting area or by sliding your finger on the area, set the speed level between "1" and "3".

Turning off manual ventilation


1. By tapping on the ventilation setting area or by sliding your finger on the area, set the speed level as "0".

Turning on the intensive ventilation mode


1. Intensive ventilation mode can be activated by touching the ⌘ key.
 - ⇒ Intensive ventilation mode works for a maximum of 8 minutes. During this time, the P icon flashes in the display. After 8 minutes, the ventilation speed drops to 3 and continues to operate at this speed level.


Turning off the intensive ventilation mode


1. By tapping on the ventilation setting area or by sliding your finger on the area, set the speed level as “0”.

 In intensive ventilation mode, when any speed key is touched, it returns to that speed level and continues to operate.

Automatic start


- ✓ Your product measures the cooking zone temperature level, temperatures and operating time. It determines the most appropriate ventilation operating speed according to these values and operates at the levels it automatically determines.
1. To enable the automatic mode touch the  key.
 - ⇒ Automatic mode is activated and turns off automatically when the parameters fall below the specified critical value. It must be re-enabled for it to reactivate.


 While automatic mode is active, automatic mode will be cancelled when you turn the product on and off at any speed.

2. To turn automatic mode off early touch the  key once more.

Auxiliary fan operation function

The auxiliary fan operation function ensures that the odour and smoke that may arise at the end of cooking are removed by automatically determining the time and speed level according to the cooking area temperature, speed level and operating time, when the product is turned off as a result of cooking on the cooking zones while the ventilation is operated in automatic mode.

If desired to turn off the successor operation, it can be turned off by pressing the button  key.

 When operating in automatic mode, the ventilation system will continue to function for a period of 2 to 20 minutes after cooking is finished and the pots are removed from the hobs.

7 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

7.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob

zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

8.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.

- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

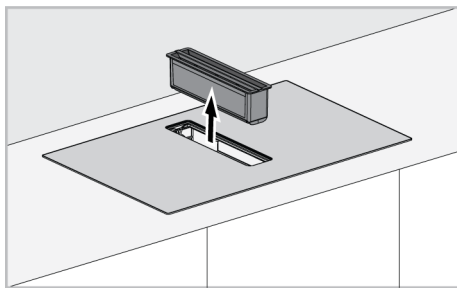
8.4 Cleaning the ventilation

In order to ensure effective odour and oil retention, the active carbon filters must be changed regularly and the oil filter must be cleaned regularly.

Metal oil filter cleaning

- ✓ The oil filter filters the oil in the drawn smoke. The metal grease filter should be cleaned at regular intervals to ensure good performance.

1. Remove the oil filter by pulling it upwards.



The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.



Be careful not to damage the removed oil filter group by falling on the hob glass.

2. Wash the removed grease filter in the dishwasher or by hand.

i Wash the filters in water using liquid detergent and reinstall after drying. Aluminium filters may change colour as they are washed; this is normal and does not require replacing your filters.

3. Replace the oil filter after cleaning.

Removing the active carbon filter

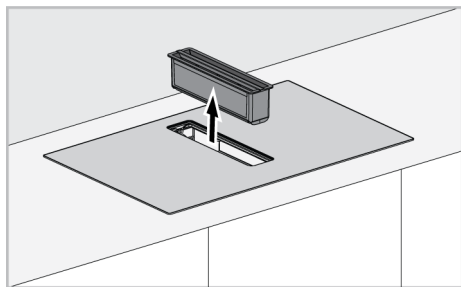
Active carbon filters provide odour retention in the product and must be changed at regular intervals for optimum performance. Pay attention to the fill warning indicator for replacement.

i Ensure to replace the activated carbon filters in your product after every 150 hours of operation, provided it is operating in internal circulation mode. After 150 hours, the **!** symbol appears on the ventilation display. The filter should be changed at the latest when this warning is seen. To reset this warning, see Settings

i To see the remaining working timing range of activated carbon filters, follow the detailed explanation in "Settings".

To remove;

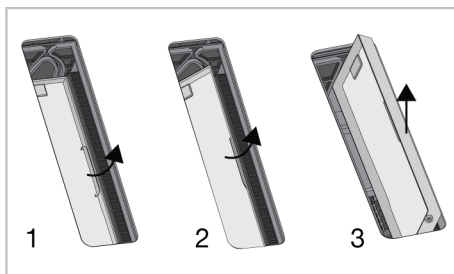
1. Remove the oil filter by pulling it upwards.



i The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

i There is a magnetic sensor in the oil filter part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

2. Remove the liquid collection chamber as shown in the figure below.

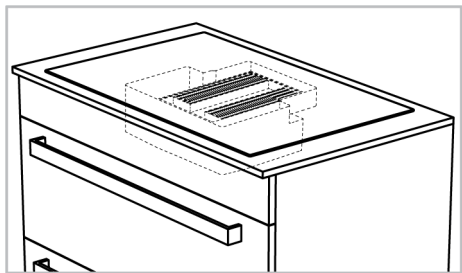


i There is a magnetic sensor in the liquid collection chamber part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

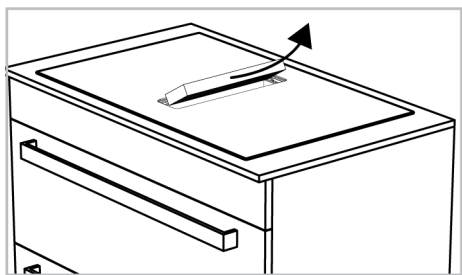
i The liquid collection chamber needs to be cleaned periodically. The part can be cleaned by washing in water with liquid detergent and rinsing, or it should be washed in the dishwasher at max 70 °C.

i When liquid collection chamber part is put into its place, direction of arrow on the part shows that it should be placed according to that direction.

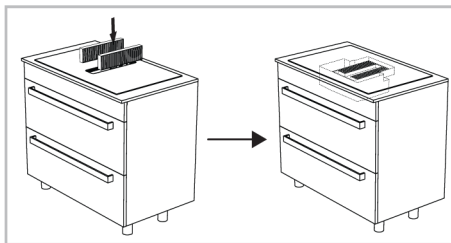
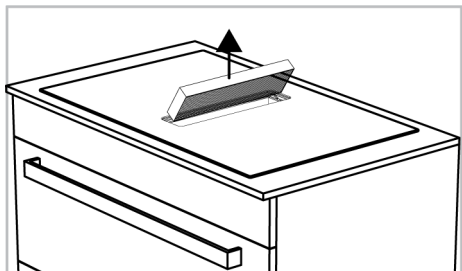
3. When the liquid collection chamber is detached, you will find two carbon filters located within the lower chamber, one positioned on the right side and the other on the left.



4. To remove one of the carbon filters, gently tilt it to disengage it from the magnetic slot in the ventilation gap, then carefully pull it out as illustrated in the figure.



5. Remove the other carbon filter from the slot in the same way.
6. Place the 2 new activated carbon filters in their magnetized sockets by tilting them in through the ventilation opening. Make sure they are fully seated in their magnetic slots.



7. Insert the liquid protection plastic into its socket in the same way as when it was removed.
8. Insert the oil filter.

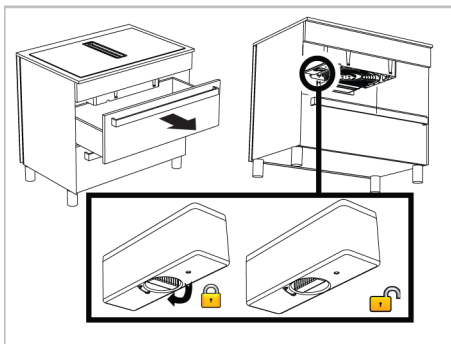
Waste water tank

In case of intense liquid going to the ventilation compartment of the product, these liquids are collected in the waste water reservoir located under the hob. In this case, the waste water tank should be removed, the liquid should be poured out and the tank should be cleaned and reinstalled.



It is recommended to clean the waste water tank once a month.

To remove the waste water tank:



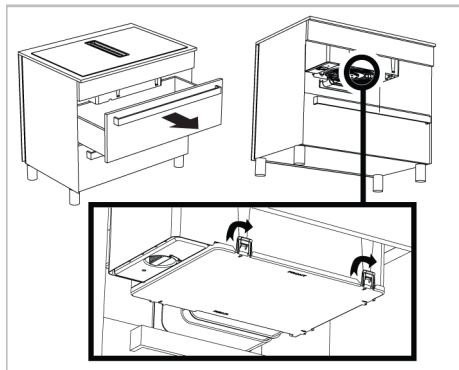
1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the waste water tank under the hob.
3. Unlock and remove the waste water tank by turning the lock knob.
4. Pour out the liquid in the chamber and clean the chamber.

5. Turn the lock knob and lock it by inserting the chamber back into its slot.

Cleaning the bottom cover

If the bottom cover on the bottom of the product becomes dirty, you may be able to remove it and clean it.

To remove the bottom cover:



1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the bottom cover from under the hob.
3. There are 5 locks in the directions shown by the arrow symbols on the bottom cover. By releasing these locks, remove the bottom cover by holding it downwards.
4. After cleaning the bottom cover, push it upwards hard in the same direction so that the locks fit into their slots.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

icon is always lit on the hob zone display.

- Pots may not be placed on the operating hob. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction suitable. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or hob zone may be too hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is operating.

- The cooking time of the selected compartment may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may have covered the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

Although the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be suitable with the Induction hob. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment in the hob falls to the appropriate temperature.

Noise from the hob during cooking

- Some sounds may be heard from the hob while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 - E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 - E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 - E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error has occurred in auto cook mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool. If the problem persists, contact the authorized service.
FF	Any one of the keys may have been touched long.	When long touching on one of the keys was stopped,
	A cooking pot may have come over the control unit.	When the cooking pot over the control unit is lifted,
	There may be food/liquid poured over the control unit.	Error will disappear when the food/liquid residues are cleaned.

1 Istruzioni relative alla sicurezza ..	36
1.1 Uso previsto.....	36
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici	36
1.3 Sicurezza elettrica.....	37
1.4 Sicurezza in fase di trasporto.....	39
1.5 Installazione in sicurezza.....	39
1.6 Utilizzo in sicurezza.....	40
1.7 Sicurezza della ventilazione	41
1.8 Avvertenze sulla temperatura.....	42
1.9 Uso degli accessori.....	42
1.10 Sicurezza nella cottura.....	42
1.11 Induzione	42
1.12 Manutenzione e pulizia in sicurezza.....	43
2 Istruzioni relative all'ambiente.....	44
2.1 Direttiva sui rifiuti	44
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto.....	44
2.2 Informazioni sull'imballaggio	44
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	44
3 Il prodotto	45
3.1 Presentazione del prodotto	45
3.2 Informazioni generali sul fornello	46
3.3 Specifiche tecniche.....	47
4 Primo utilizzo.....	48
4.1 Pulizia iniziale	48
5 Come utilizzare il piano cottura ..	48
5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	48
5.2 Unità di controllo piano cottura....	51
6 Utilizzo della ventilazione.....	60
7 Informazioni generali sulla cottura	61
7.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura.....	61
8 Manutenzione e pulizia	62
8.1 Informazioni generiche per la pulizia	62
8.2 Pulizia del piano cottura	63
8.3 Pulizia del pannello di controllo ...	63
8.4 Pulizia del ventilatore.....	63

Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.



1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
 - Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
 - Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
 - I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
 - Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
 - Girare il manico delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrarle e scottarsi.
 - **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
 - Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:
 1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
 2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
 3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
 4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore,

- ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
 - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
 - (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
 - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
 - Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
 - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
 - Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
 - Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
 - Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:
- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.

- Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.

1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

1.5 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.

- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.
- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.
- Non agganciare mai il prodotto a canne fumarie utilizzate come stufe o stufe con fiamma libera. Rispettare le norme locali sullo spurgo del deflusso.

1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto

dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.

- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:

Spegnere tutte le piastre a gas e (se applicabile) elettriche. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.

- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

- Non far funzionare l'apparecchio senza un filtro di intrappolamento dell'olio. Non rimuovere i filtri mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per motivi di sicurezza, nel filtro dell'olio e nelle parti in plastica di protezione dei liquidi è utilizzato un interruttore magnetico. Il prodotto non funzionerà se non dopo aver montato queste parti.
- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i contenitori, non farli scivolare sulla superficie.
- La pressione del vapore dalla superficie del piano cottura e l'umidità possono far scivolare o saltare la pentola. Per questo motivo, assicurarsi che il fondo e la superficie della pentola siano sempre asciutti.



1.7 Sicurezza della ventilazione

- **Pericolo di avvelenamento!** Mentre l'apparecchio è in funzione, l'aria viene aspirata da tutta la casa. Se non c'è un'adeguata ventilazione, si determina un flusso d'aria e le scorie e i gas tossici rilasciati

come risultato della combustione nella casa vengono riasorbiti. Non utilizzare il prodotto insieme a prodotti che forniscono circolazione d'aria e che potrebbero emettere gas tossici (stufe a legna, gas, petrolio e carbone, caldaie, scaldabagni, ecc.)

- Far controllare l'adeguatezza del sistema di ventilazione e della cappa del proprio edificio da persone autorizzate.
- (Tranne per le merci che restituiscono l'aria di scarico alla stanza) La stanza deve essere ben ventilata se il prodotto viene utilizzato nella stessa area delle apparecchiature per la combustione di gas o combustibili liquidi.
- La canna fumaria di apparecchi come stufe da camera a gas o con combustibile liquido deve essere completamente coibentata nell'ambiente in cui viene utilizzato il prodotto, oppure l'apparecchio deve essere ermetico.
- Se nello stesso ambiente del prodotto è presente un'altra apparecchiatura che funziona con energia diversa da quella elettrica, la pressione negativa nella stanza deve essere al massimo di 0,04 mbar in modo

che lo scarico dell'altro apparecchio non venga riassorbito nel locale dal prodotto.

1.8 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- La temperatura del prodotto potrebbe essere alta. Non riporre oggetti infiammabili o bombolette spray nei cassetti direttamente sotto il piano cottura.

1.9 Uso degli accessori

- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico o indicate dal produttore dell'apparec-

chio nelle istruzioni per l'uso come idonee oppure protezioni per piano cottura integrate nell'apparecchio. L'utilizzo di protezioni inadeguate può causare incidenti.

1.10 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

1.11 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia "ad induzione"

avanzata. Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione “Scelta della pentola”.

- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- A causa del potenziale impatto del campo elettromagnetico sulle impostazioni del pacemaker, si consiglia di mantenere una distanza minima di 60 cm dal piano cottura a induzione quando lo si accende.
- Chiudere la zona dal pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore della pentola.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché si surriscaldano.

- Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura. Durante un uso prolungato e intensivo, i materiali potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano di cottura a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



1.12 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Sussiste il rischio di ustioni se il modulo per la ventilazione non è pulito periodicamente.
- Si raccomanda di pulire il filtro una volta al mese in caso di uso normale.
- Durante la rimozione del filtro olio dal prodotto, sul fondo potrebbe verificarsi un deposito di liquido indotto dalla condensa. Quando si toglie il filtro per la pulizia dopo la cottura, è importante, per facilitare la puli-

zia, che questo liquido sia prelevato senza versarlo nell'apparecchio.

- Il sale, i residui di zucchero sul fondo delle pentole o tali particelle sulla superficie del vetro

possono causare graffi e rotture del vetro. Prima di posizionare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito. Mantenere pulita la superficie in vetroceramica.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile,

non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

2.3 Consigli per risparmiare energia

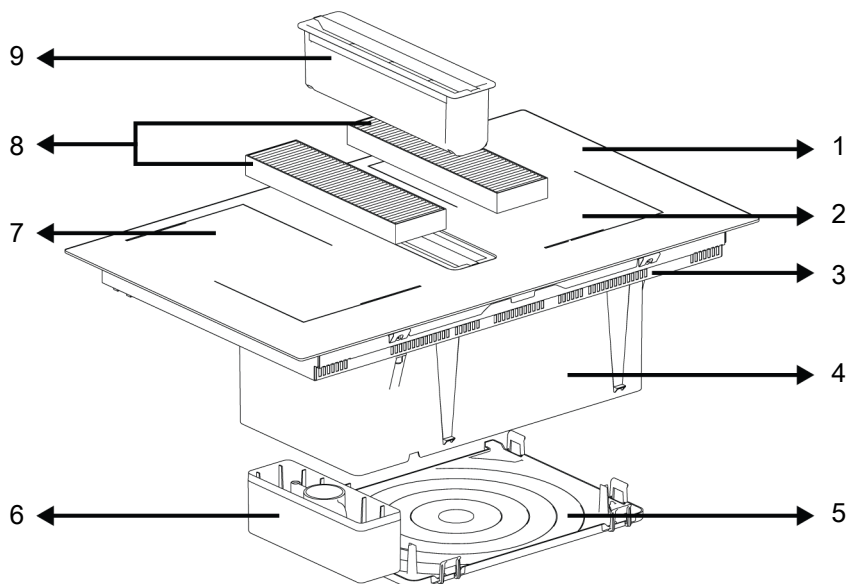
Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto

IT



1 Superficie di cottura in vetro

3 Alloggiamento inferiore

5 Coperchio inferiore

7 Fornello a induzione

9 Filtro dell'olio

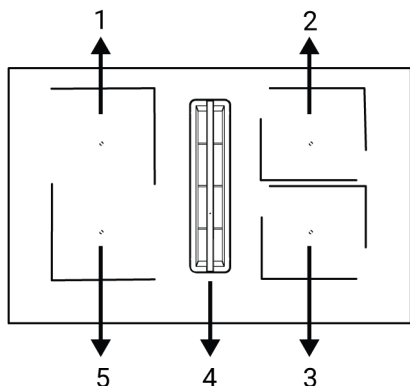
2 Fornello a induzione

4 Gruppo di ventilazione

6 Camera di raccolta del liquido in eccesso

8 Filtro a carbone

3.2 Informazioni generali sul fornello



- 1 Posteriore sinistro - Fornello a induzione
- 2 Posteriore destro - Fornello a induzione
- 3 Anteriore destro - Fornello a induzione
- 4 Centrale - Ventilazione
- 5 Anteriore sinistro - Fornello a induzione

Il fornello è dotato di superfici piani di cottura con ampie superfici (superfici Flexi). È possibile far funzionare tale superficie di cottura come piani individuali indipendenti l'uno dall'altro. Quando si utilizzano grandi pentole, è possibile attivare la funzione combinata e trasformare i piani cottura in un'unica superficie di cottura. L'uso di pentole appropriate per questi piani cottura e la funzione combinata sono descritti nella sezione "Funzionamento del fornello".


3.3 Specifiche tecniche


Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	223,5 */820 /520
Dimensioni di installazione del fornello (larghezza/profondità)(mm)	740 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240V/2N~380-415V; 50/60 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,4


Fornelli	
Posteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 x 210 mm
Potenza	2200 W /Booster 3100 W
Anteriore sinistro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 x 210 mm
Potenza	2200 W /Booster 3100 W
Anteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 x 210 mm
Potenza	2200 W /Booster 3100 W
Posteriore destro	Fornello a induzione
Dimensioni	180 x 210 mm
Potenza	2200 W /Booster 3100 W

Funzionalità di ventilazione	
Controllo	3 livelli + 1 Booster
Potenza di aspirazione	630 m ³ /h

* L'altezza del piano cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del rivestimento inferiore del prodotto.

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

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

 I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

4.1 Pulizia iniziale

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

AVVISO: Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

5 Come utilizzare il piano cottura

5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnere sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnere sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.

- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di essa vengono posizionate pentole / padelle adatte alla cottura ad induzione e un sistema elettronico posto al di sotto del piano in vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole / padelle viene riscaldata prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle

pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

Vantaggi della cottura a induzione

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

Per un funzionamento sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.

- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

Pentole e padelle

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

Pentole e padelle adatte:

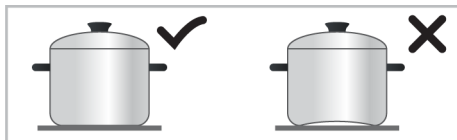
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

Pentole e padelle non adatte:

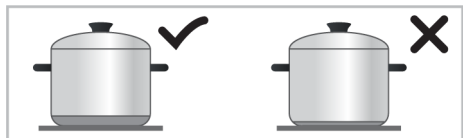
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

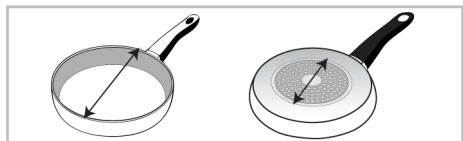
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



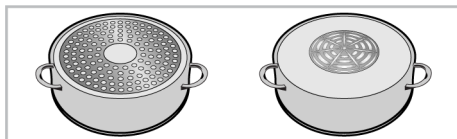
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.




- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



i L'equa distribuzione delle pentole sui piani di cottura a destra e a sinistra e al centro per la scelta dei piani di cottura influisce in modo positivo sulle prestazioni di cottura durante la cottura di più pasti sui piani di cottura a induzione.

Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

1. È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
2. È compatibile se  non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro fornello - mm	Diametro pentola - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	larghezza 210 - lunghezza 390

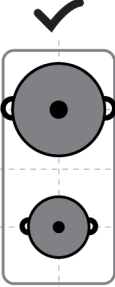
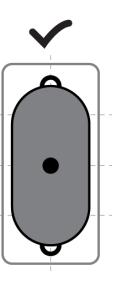
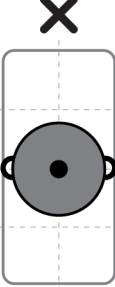
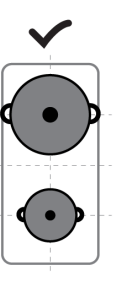
Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

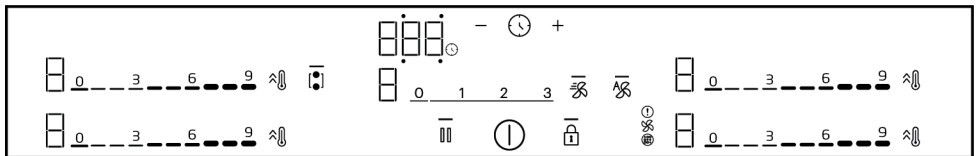
Zona di cottura con ampia superficie (flex)

Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'al-

tro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

Come due zone di cottura indipendenti		Come zona di cottura singola	
	<p>Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.</p>		<p>Per le operazioni di cottura su grandi pentole/padelle, posizionare le pentole/padelle in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrate sulla zona cottura.</p>
	<p>Per l'operazione di cottura con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona cottura anteriore o posteriore. Non collocare le pentole/padelle al centro della zona cottura.</p>		<p>Per cucinare con due pentole/padelle diverse allo stesso livello di temperatura, si può combinare la zona di cottura con un'ampia superficie (flex) e cucinare con due pentole/padelle diverse alla stessa temperatura. Posizionare le pentole/padelle in modo che i centri delle zone siano di nuovo centrati.</p>

5.2 Unità di controllo piano cottura



— La luce che indica che il tasto corrispondente è stato azionato

⏻ Tasto On/Off

🔒 Tasto blocco tastiera

🔥 Tasto combinazione fornello a superficie ampia

⚡ Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)

⏸ Tasto di arresto

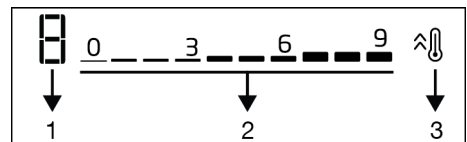
🕒 Tasto del timer

⏩ Pulsante di aumento del timer

— Pulsante di diminuzione del timer

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

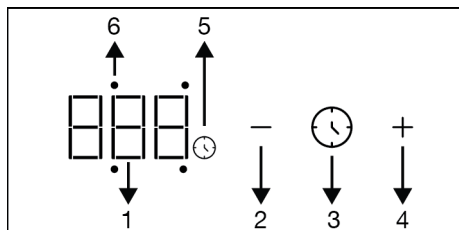
Il display della zona di cottura



1 Indicatore del livello di temperatura e portata del piano di cottura

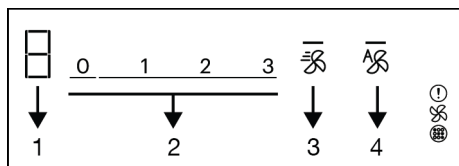
- 2 Area di regolazione del livello della portata - temperatura
- 3 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)

Schermo del timer



- 1 Indicatore del timer
- 2 Pulsante di diminuzione del timer
- 3 Tasto del timer
- 4 Pulsante di aumento del timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer del piano cottura pertinente

Display della ventilazione



- 1 Indicatore del livello di ventilazione
- 2 Campo di regolazione del livello di ventilazione
- 3 Tasto Booster
- 4 Tasto mod ventilazione automatica
- ! Simbolo di avvertenza filtro al carbone pieno
- ⊞ Led ventilazione*
- ⊞ Simbolo di avvertenza filtro olio pieno*

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Avvertenze generali per il pannello di controllo

- i** La presente apparecchiatura è controllata da un pannello di controllo a sfioramento. Ogni operazione eseguita nel pannello di controllo touch viene confermata dall'emissione di un segnale acustico.

- i** Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.

- i** Il fornello torna automaticamente alla modalità stand-by se non viene eseguita nessuna operazione entro un periodo di 20 secondi.

- i** L'apparecchio visualizzerà l'avviso "FF" per motivi di sicurezza se viene toccato un qualsiasi tasto (⊞).

- i** La luce — sui tasti attivati o selezionati si illumina.

Accensione del fornello

1. Toccare il tasto ① sul pannello di controllo.

⇒ Il fornello è pronto all'uso.

Spegnimento del fornello

1. Toccare il tasto ① sul pannello di controllo.

⇒ Il fornello si spegne e torna in modalità stand-by.

Indicatore del calore restante

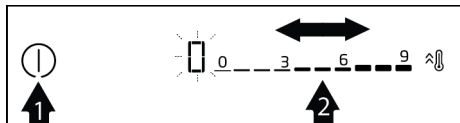
Sul pannello di controllo c'è un indicatore di calore per ogni zona di cottura. Questo indicatore segnala che il fornello è ancora caldo quando è spento. Non toccare il piano di cottura in questione fino a quando l'indicatore di calore residuo non scomparirà.

H : Alta temperatura

h : Bassa temperatura

- i** In caso di mancanza di corrente, l'indicatore di calore residuo non si illumina e mette in guardia l'utente contro i piani di cottura caldi.

Accendere le piastre (zona di cottura) e impostare il livello di temperatura



1. Accendere il fornello toccando il tasto.
 - ⇒ Sui display delle zone del piano cottura sarà visualizzato il simbolo "0".
2. A seconda dell'area che si vuole accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura tra "0" e "9".
 - ⇒ Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...9 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

Spegnere i fornelli:

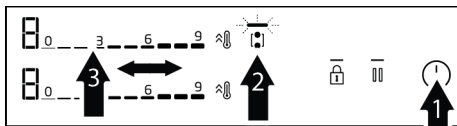
Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:

1. Impostando la temperatura su "0": Sarà possibile spegnere il fornello riducendo la temperatura impostata a "0".
2. Usare la funzione di spegnimento con timer per la zona di cottura desiderata: Al termine del tempo, il timer spegne il piano di cottura a esso collegato. Tutti i display mostrano "0" o "00". Il simbolo sul display del piano di cottura scompare. L'impostazione del timer per la zona del piano di cottura è descritta nei capitoli qui di seguito.

Combinazione delle zone di cottura con superficie ampia (flexi) (se le zone di cottura con superfici larghe sono disponibili sul fornello)

1. Accendere il fornello toccando il tasto.
2. Toccare il tasto .

⇒ Il simbolo appare sullo schermo della zona di cottura sinistra e il pulsante si accende .



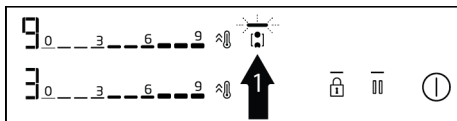
3. Toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura tra 0 e 9.
 - ⇒ Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...9 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto. Il fornello inizia a funzionare. Se viene selezionato un altro piano cottura o se si lasciano passare 10 secondi senza che venga eseguita nessuna operazione, la luce del tasto si spegnerà.






Vengono descritti, a titolo di esempio, i piani di cottura con ampia superficie a sinistra. Se le zone di cottura a destra hanno superfici larghe, lo stesso vale per le zone di cottura a destra.

Combinazione delle zone di cottura con superficie ampia (flexi) mentre uno o entrambi le zone di cottura a sinistra stanno funzionando (se le zone di cottura con superficie ampia sono disponibili sul fornello)

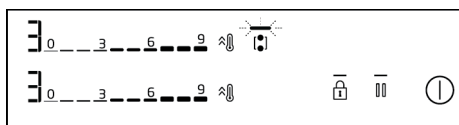
- ✓ Mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra funzionano in modo separato, sarà possibile combinare entrambi i piani attivando il piano di cottura a superficie ampia. In questo modo, si può far funzionare una superficie di cottura più ampia con gli stessi valori.



1. Mentre una o entrambe le zone di cottura a sinistra sono in funzione, toccare il tasto .


⇒ Su entrambi i display delle zone di cottura, verrà visualizzata la zona di cottura con il grado più basso e si accenderà la luce  del tasto .

⇒ I piani di cottura combinati riprendono a funzionare con la temperatura della zona di cottura che hanno un grado inferiore e, ove necessario, con il valore di impostazione del timer. I valori della temperatura e del timer della zona del piano di cottura che aveva un valore di temperatura più alto prima della combinazione verranno eliminati.



2. Per modificare il valore della temperatura in seguito, impostare il livello di temperatura desiderato dall'area di impostazione.



Spegnimento delle zone di cottura con superficie ampia (flexi) (se le zone di cottura con superfici ampie sono disponibili sul fornello)

Premere il pulsante  per isolare le zone e ripristinarle al livello zero.


Impostazione alta potenza (BOOSTER)

Sarà possibile usare la funzionalità booster per riscaldare con la massima potenza. Si sconsiglia tuttavia di cucinare in questa posizione per lunghi periodi di tempo. L'impostazione di una potenza elevata potrebbe non essere disponibile su tutti i piani di cottura. Quando il periodo per l'impostazione dell'alta potenza (cfr. tabella dei periodi di spegnimento automatico) è scaduto, la zona di cottura si spegne.


Selezionando direttamente l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER):

1.  Accendere il fornello toccando il tasto.
2. Toccare il tasto  del piano di cottura desiderato.
 - ⇒ La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura.
 - ⇒ Quando il periodo per l'impostazione della potenza elevata (vedere tabella con i tempi per l'arresto automatico) è scaduto, la zona cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

Selezionare l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER) mentre la zona di cottura è attiva:

1. Toccare il tasto  quando il fornello è acceso e la relativa zona di cottura sta funzionando a un livello specifico.
2. La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo per l'impostazione della potenza elevata è scaduto, la zona di cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.


Spegnere l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER) prima della sua scadenza:


Sarà possibile disattivare l'impostazione di potenza elevata ogni volta che lo si desidera, toccando il tasto . La zona cottura continua a funzionare al valore di temperatura più alto. Portare a 0 toccando l'area di impostazione della zona di cottura attiva o facendo scorrere il dito sull'area da spegnere.




Blocco tasti

Quando il piano cottura è acceso o spento, è possibile attivare il blocco dei tasti per evitare di cambiare accidentalmente le sue funzioni.


Attivazione del blocco tasti


1. Per attivare il blocco tasti,  toccare il tasto finché non **viene emesso un segnale acustico**.

⇒ La luce  del tasto — lampeggerà e tutti i piani cottura si saranno bloccati.

 Solo il tasto  funziona quando il blocco tasti è attivo. Quando viene toccato qualsiasi altro tasto, la luce  del tasto — lampeggia a indicare che il blocco tasti è attivo. Se il fornello viene spento mentre i tasti sono bloccati, per riaccendere il fornello, il blocco tasti deve essere disattivato.

Disattivazione del blocco tasti

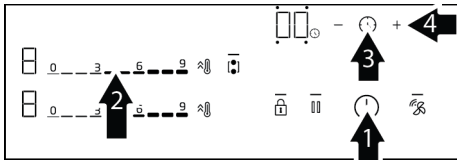
1. Premere e tenere premuto il tasto  fino a che non si sente un segnale. L'operazione deve essere confermata mediante un segnale acustico.



⇒ La luce  del tasto — si affievolisce e il blocco tasti viene disattivato.


Funzione timer


Questa funzione facilita il processo di cottura. Non è necessario monitorare il fornello durante tutto il periodo di cottura. La zona cottura si spegne automaticamente dopo il periodo selezionato.



Attivazione del timer





1.  Accendere il fornello toccando il tasto.
2. A seconda dell'area che si desidera accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura desiderato.
3. Attivare il timer premendo il tasto .


⇒ Sul display del timer si accende "00" e il simbolo  inizia a lampeggiare.


4. Sulla schermata del timer, attorno allo "00", vi sono 4 LED. Per impostare un timer per la zona del piano di cottura, toccare il tasto  per selezionare il lato della zona del piano di cottura corrispondente.
5. Impostare il periodo desiderato toccando i tasti $+/-$. Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente premendo il tasto $+$ o $-$ per un lungo periodo di tempo.

⇒ Il simbolo  si illumina in modo fisso dopo aver lampeggiato sul display della zona cottura per un determinato periodo di tempo. Quando il simbolo  si illumina fisso, indica che la funzione è stata attivata.

 Il timer può essere utilizzato unicamente per i piani di cottura in funzione.

 Ripetere la procedura di cui sopra per gli altri piani di cottura per i quali si desidera impostare un timer.

 Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il livello di temperatura della zona di cottura.

 Mentre il timer è attivo, il tempo impostato per la zona di cottura selezionata viene visualizzato sulla schermata del timer.

Spegnere i timer



Il fornello si spegne automaticamente e, quando il tempo impostato è scaduto, viene emesso un avviso acustico.

Toccare un tasto qualsiasi per spegnere l'avviso acustico.

Spegnere anticipatamente i timer

Se il timer viene spento anticipatamente, il fornello continua a funzionare con la temperatura impostata fino a che non viene spento.

Spegnimento riducendo l'impostazione del timer al livello "00":



1. Selezionare il timer del relativo piano di cottura toccando il tasto .
 2. Diminuire il valore toccando il tasto finché "00" — appare sul display del timer. Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente premendo il tasto — per un lungo periodo di tempo.
- ⇒ Dopo che, per un certo periodo di tempo, il simbolo lampeggia  sul display della zona cottura, si spegne completamente e il timer viene cancellato.

Funzione stop

- ✓ Usando questa funzione, è possibile ridurre per un certo periodo di tempo i livelli di temperatura di tutte le funzioni (tranne il timer) che operano sul piano cottura al 1° livello.




Se il timer è impostato per qualsiasi zona del piano di cottura, il timer riprende a funzionare durante la funzione di arresto.


1. Toccare il tasto  mentre il fornello è acceso.
 - ⇒ Tutti i piani di cottura in uso continuano a funzionare al 1° livello.
2. Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare tutti piani cottura fermi con le loro impostazioni precedenti.


Impostazioni

Con questa funzione, sarà possibile modificare la gestione della potenza, il tempo del segnale acustico di fine cottura e le impostazioni di collegamento del fornello-cappa.

: Impostazione della gestione dell'energia

: Tempo del segnale acustico di fine cottura



: Selezione della modalità di ventilazione





: Visualizzazione della durata del filtro a carbone attivo


: Ripristino del filtro a carbone attivo

1- Impostazione della gestione della potenza ()


- ✓ Con questa funzione sarà possibile impostare la potenza totale del fornello come si desidera.

1. Accendere il fornello toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .

2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti  /  /  / .

⇒ Sul display del timer appare , e sul display della zona cottura posteriore sinistra viene visualizzato "9".

3. Toccando l'area di impostazione del piano cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di potenza tra (vedere Tabella - Livello di gestione della potenza) tra "1" e "9".

4. Confermare l'impostazione del livello selezionato toccando il tasto .

⇒ Il fornello si spegnerà e comincerà a funzionare con l'impostazione di potenza totale al livello selezionato.

La "Gestione della potenza" include 9 diversi livelli di potenza (vedere Tabella - Livello di gestione della potenza).

Tabella - Livello di gestione della potenza









Livello di gestione della potenza	Potenza 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
9	7,4



Per i prodotti il cui consumo elettrico totale è pari a un massimo di 3,6 kW (fare riferimento alla tabella delle specifiche tecniche nel manuale), il valore della potenza totale rimane a 3,6 kW per i livelli di gestione energetica 5, 6, 7, 8 e 9.

2- Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura (CF2)

- ✓ Con questa funzione, sarà possibile impostare il tempo del segnale di fine cottura del fornello a seconda delle proprie preferenze.
1. Accendere il fornello toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
 2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti  /  /  /  .
 - ⇒ L'impostazione predefinita CF1 sarà visualizzata sulla schermata del timer.
 3. Per l'impostazione del segnale acustico di cottura, toccare una volta il tasto  .
 - ⇒ Sul display del timer appare CF2, e sul display della zona cottura posteriore sinistra viene visualizzato "2".
 4. Toccando l'area di impostazione del piano cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il tempo del segnale (vedere Tabella - Tempo cicalino fine cottura) tra "0" e "3".
 5. Toccando il tasto , confermare l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura.

⇒ Il fornello si spegnerà e inizierà a funzionare con l'impostazione del tempo del segnale al livello selezionato.











Il valore di fabbrica per l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura è il 2° livello standard.

Tabella - Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura

Livello del segnale acustico di fine cottura	Periodo del segnale acustico di fine cottura
0	15 secondi
1	30 secondi
2	1 minuto
3	2 minuto

3- Impostazione della modalità di ventilazione (CF5)


- ✓ Questo dispositivo è utilizzato in 2 modi: Modalità di circolazione interna e circolazione esterna. (Modalità ventilazione) Il dispositivo è preimpostato secondo la modalità di circolazione interna. Per modificare;
1. Accendere il fornello toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
 2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti  /  /  /  .
 - ⇒ L'impostazione predefinita CF1 sarà visualizzata sulla schermata del timer.
 3. Toccare il tasto quattro volte per l'impostazione della modalità di ventilazione  .
 - ⇒ Appare sulla schermata del timer CF5 e sul display della zona cottura posteriore sinistra viene visualizzato "1".







4. La modalità di ventilazione può essere impostata come circolazione esterna toccando l'area di impostazione della zona cottura posteriore sinistra o passando il dito sull'area, lo schermata della piastra si porta su "2".
5. Confermare l'impostazione della modalità di ventilazione toccando il tasto .
 - ⇒ » L'apparecchio si spegnerà e comincerà a funzionare con il livello di ventilazione selezionato.



4 - Visualizzazione della durata del filtro a carbone attivo (CFE)

- ✓ I filtri a carboni attivi presenti nel prodotto, se utilizzati per la circolazione interna, richiedono la sostituzione dopo uno specifico periodo di utilizzo, delle impostazioni. E' possibile controllare le ore di esercizio rimanenti per i filtri nella schermata CFE delle impostazioni. Il tempo residuo viene visualizzato sullo schermo come conto alla rovescia a partire da 150 ore.











Assicurarsi di sostituire i filtri a carbone attivo nel prodotto ogni 150 ore di funzionamento, a condizione che funzioni in modalità di circolazione interna. Dopo 150 ore sul display della ventilazione appare il simbolo . Questo simbolo di avvertenza non viene visualizzato se il prodotto è impostato sulla modalità di circolazione esterna.

1. Accendere il fornello toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti  /  /  / .
 - ⇒ L'impostazione predefinita CF sarà visualizzata sulla schermata del timer.

3. Toccare il tasto  cinque volte per far apparire la schermata della durata del filtro a carbone attivo.
 - ⇒ "Sul display del timer CFE in particolare sul display della zona di cottura posteriore sinistra, vengono visualizzate le ore di funzionamento rimanenti del filtro ai carboni attivi come segue: "3" per oltre 100 ore, "2" per 50-100 ore, "1" per 5-50 ore e "0" per 0-5 ore.
4. Il display di impostazione può essere chiuso toccando il tasto .

5- Ripristino del display del filtro a carbone attivo (CF)

Dopo 150 ore di funzionamento, il simbolo  appare sul display della ventilazione. Dopo aver rimosso e sostituito i filtri a carbone attivo come descritto nella sezione manutenzione-pulizia, per resettare il display seguire i seguenti passaggi:

1. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti  /  /  / .
 - ⇒ L'impostazione predefinita CF sarà visualizzata sulla schermata del timer.
2. Toccare il tasto  sei volte per far apparire la schermata della durata del filtro a carbone attivo.
 - ⇒ Sulla schermata del timer appare CF, e le ore di funzionamento del filtro a carbone attivo rimanenti sono indicate come segue sulla schermata della zona cottura posteriore sinistra insieme al menu CF6.
3. Toccare il tasto  sulla schermata di ventilazione per 3 secondi.
 - ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 1- 2- 3. Il ripristino è stato completato.
4. In questa schermata, toccando il tasto  è possibile uscire dal menu.

Usare i piani di cottura a induzione in modo sicuro ed efficace

Principio di funzionamento: Il riscaldatore a induzione riscalda direttamente la pentola di cottura grazie al suo principio di funzionamento. Ha, quindi, molti vantaggi rispetto ad altri tipi di fornelli. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

Il fornello a induzione è dotato di un sistema di sicurezza superiore che garantisce un funzionamento in condizioni di massima sicurezza.

i Il fornello può essere dotato di piastre con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm con funzione di induzione a seconda del modello. Grazie alla funzione di induzione, ogni zona del piano di cottura rileva in modo automatico la pentola posizionata su di essa. L'energia avviene solo sull'area di contatto della pentola, e quindi si consuma un livello minimo di potenza.

Spegnimento automatico del sistema

Il controllo del fornello ha un sistema di spegnimento automatico. Qualora una o più zone di cottura vengano lasciate accese, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo un po' di tempo (cfr. Tabella-1). Nel caso in cui si assegni un timer alla zona cottura, si spegne anche il display del timer.

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Per questo livello di temperatura viene applicato il periodo massimo di funzionamento.

La zona cottura può essere azionata nuovamente dall'utente dopo che è stata spenta automaticamente come descritto sopra.

Tabella-1: Periodi di spegnimento automatico

Livello temperatura	Periodi di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6

2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Riscaldamento rapido (booster)	10 minuto

Tabella-2: Periodi di spegnimento automatico della ventilazione

Livello di velocità	Periodi di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
Funzionamento intenso (booster)	8 minuto

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

Protezione dal surriscaldamento

Il fornello è dotato di alcuni sensori che garantiscono la protezione da surriscaldamento. In caso di surriscaldamento si può osservare quanto segue:

- La zona del piano di cottura che sta funzionando può essere spenta.
 - Il livello selezionato può essere ridotto.
- Tuttavia, questo non si riflette sul display.

Sistema di protezione dal troppo pieno

Il fornello è dotato di un sistema di protezione dal troppo pieno. Nel caso in cui, per qualsiasi motivo, il pannello di controllo segnali una situazione di "troppo pieno", il sistema interrompe automaticamente la connessione alla corrente per spegnere il fornello. In quel momento, sul display appare l'avviso "F".

Impostazione precisa della potenza

Il fornello a induzione risponde immediatamente ai comandi impartiti secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di potenza vengono modificate

molto rapidamente. In questo modo si può evitare la fuoriuscita di una pietanza (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchiatura.

6 Utilizzo della ventilazione

Avvertenze generiche

- Per la ventilazione è predisposto un motore con varie velocità. Affinché il dispositivo funzioni al meglio, raccomandiamo di usare velocità basse in condizioni normali e alte in caso di forti odori e condensazione di vapore.

Modalità di ventilazione

Questo dispositivo è utilizzato in 2 modi: Modalità di circolazione interna e circolazione esterna.

Circolazione interna



L'aria aspirata dal centro del fornello viene prima purificata dall'olio facendola passare attraverso l'apposito filtro. Viene poi fatta passare attraverso un filtro a carbone attivo e ritrasferita in cucina.

AVVERTENZA: In modalità di circolazione interna, per mantenere le particelle di odore nell'aria inalata, i filtri a carbone attivo devono essere installati nell'area definita nel prodotto. Per i diversi tipi di installazione definiti per la circolazione interna dell'apparecchio, fare riferimento al manuale di installazione o consultare il proprio rivenditore autorizzato.

Circolazione esterna



L'aria, che viene aspirata dal centro del fornello, passa attraverso i filtri dell'olio e viene scaricata all'esterno attraverso il camino con un sistema di tubi.

Impostazione della modalità di ventilazione

Il prodotto è preimpostato in modalità di circolazione interna.

Affinché l'apparecchio sia in modalità di circolazione esterna, nella $\square \square \square$ sezione delle impostazioni deve essere configurata l'impostazione corretta.

Impostazione manuale della ventilazione

- ✓ La ventilazione può essere impostata manualmente.
1. ① Accendere il fornello toccando il tasto.
 - ⇒ » Sui display della ventilazione verrà visualizzato il simbolo "0".
 2. Toccando l'area di impostazione della ventilazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di velocità tra "1" e "3".

Spegnimento della ventilazione manuale

1. Toccando l'area di impostazione della ventilazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di velocità a "0".


Attivazione della modalità di ventilazione intensiva

1. La modalità di ventilazione intensiva può essere attivata toccando il tasto ⌘ .
 - ⇒ La modalità di ventilazione intensiva funziona per un massimo di 8 minuti. Durante questo periodo, sul display lampeggia il simbolo P. Do-


po 8 minuti, la velocità di ventilazione scende a 3 e continua a funzionare a questo livello di velocità.


Disattivazione della modalità di ventilazione intensiva


1. Toccando l'area di impostazione della ventilazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di velocità a "0".

 Nella modalità di ventilazione intensiva, quando viene toccato un qualsiasi tasto di velocità, il sistema ritorna a quel livello di velocità e continua a funzionare.

Avvio automatico


- ✓ Il prodotto misura il livello di temperatura della zona di cottura, le temperature e il tempo di funzionamento. Determina la velocità di funzionamento della ventilazione più appropriata in base a questi valori e funziona ai livelli determinati automaticamente.
1. Per attivare la modalità automatica toccare il tasto .
 - ⇒ La modalità automatica è attivata e si spegne automaticamente quando i parametri scendono sotto il valore critico specificato. Perché si riattivi deve essere riabilitata.


 Con la modalità automatica attiva, la modalità automatica sarà annullata quando si accende e si spegne il prodotto a qualsiasi velocità.

2. Per disattivare subito la modalità automatica, toccare ancora una volta il tasto .

Funzione di azionamento del ventilatore ausiliario

Tale funzione assicura che l'odore e il fumo che possono determinarsi alla fine della cottura vengano eliminati determinando automaticamente il tempo e il livello di velocità in base alla temperatura dell'area di cottura, al livello di velocità e al tempo di funzionamento, quando il prodotto viene spento in seguito alla cottura sulle zone di cottura e mentre la ventilazione è attiva e in modalità automatica.

Se si desidera spegnere il funzionamento del ventilatore ausiliario, è possibile spegnerlo premendo il tasto .

 Durante il funzionamento in modalità automatica, il sistema di ventilazione continuerà a funzionare per un periodo compreso tra 2 e 20 minuti dopo la fine della cottura e la rimozione delle pentole dai piani cottura.

7 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

7.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'ac-

qua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".

- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

8 Manutenzione e pulizia

8.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detersivi direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. I detersivi inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detersivi in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detersivi).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creati durante la cottura.

- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, pulire i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detersivi contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detersivo adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detersivo liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detersivi spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detersivi abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.

- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

8.2 Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detersivi per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

8.3 Pulizia del pannello di controllo

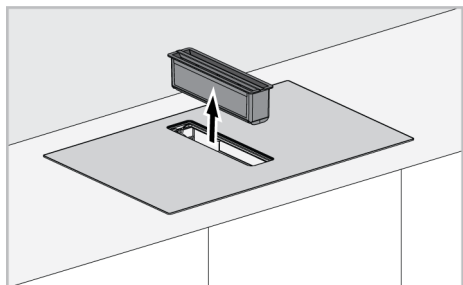
- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

8.4 Pulizia del ventilatore

Per garantire un'efficace ritenzione degli odori e dell'olio, i filtri a carbone attivo devono essere cambiati regolarmente e il filtro dell'olio deve essere pulito regolarmente.

Pulizia del filtro dell'olio in metallo

- ✓ Il filtro dell'olio filtra l'olio nel fumo aspirato. Il filtro metallico del grasso deve essere pulito a intervalli regolari per garantire il suo efficace funzionamento.
1. Rimuovere il filtro dell'olio tirandolo verso l'alto.



i Il filtro dell'olio può raccogliere olio o liquidi traboccanti sulla sua superficie inferiore. Nel momento in cui si smonta il filtro, rimuoverlo molto rapidamente per evitare gocciolamenti e versamenti.

i Fare attenzione a non far cadere sul vetro del piano cottura il gruppo del filtro dell'olio rimosso: potrebbe danneggiarsi.

2. Lavare il filtro del grasso rimosso in lavastoviglie o a mano.

i Lavare i filtri in acqua con un detergente liquido e reinstallarli dopo averli asciugati. I filtri di alluminio possono cambiare colore quando lavati; questo è normale e non richiede la loro sostituzione.

3. Sostituire il filtro dell'olio dopo la pulizia.

Rimozione del filtro a carbone attivo

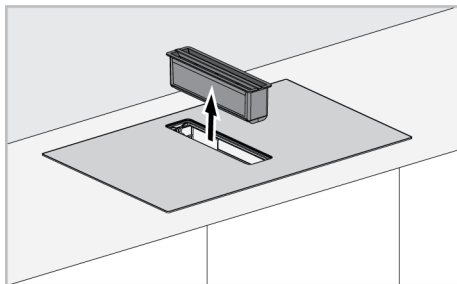
I filtri a carbone attivo trattengono gli odori nel prodotto e, per ottenere prestazioni ottimali, devono essere cambiati a intervalli regolari. Per la sostituzione, prestare attenzione all'indicatore di avviso di riempimento.

i Quando il prodotto ha completato 150 ore di funzionamento, sulle piastre appare un avviso a forma di F. Il filtro dovrebbe essere cambiato come massimo alla comparsa di tale avviso. Per resettare questo avviso, vedere le Impostazioni.

i Per vedere l'intervallo di tempo di funzionamento rimanente dei filtri a carbone attivo, seguire la spiegazione dettagliata in Impostazioni.

Per rimuovere;

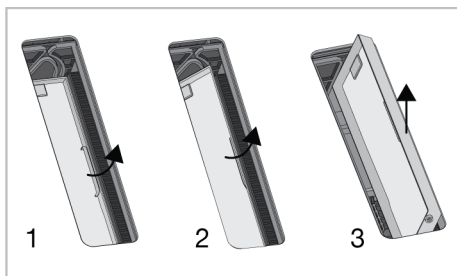
1. Rimuovere il filtro dell'olio tirandolo verso l'alto.



i Il filtro dell'olio può raccogliere olio o liquidi traboccanti sulla sua superficie inferiore. Nel momento in cui si smonta il filtro, rimuoverlo molto rapidamente per evitare gocciolamenti e versamenti.

i Il filtro dell'olio è dotato di un interruttore magnetico. Tale componente è essenziale per la protezione dei fluidi e la ventilazione non è possibile se non è installato.

2. Rimuovere la camera di raccolta del liquido come mostrato nella figura sotto.

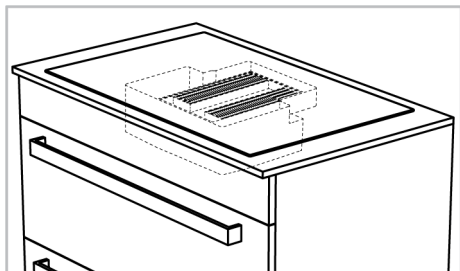


i La camera di raccolta del liquido ha un interruttore magnetico. Tale componente è essenziale per la protezione dei fluidi e la ventilazione non è possibile se non è installato.

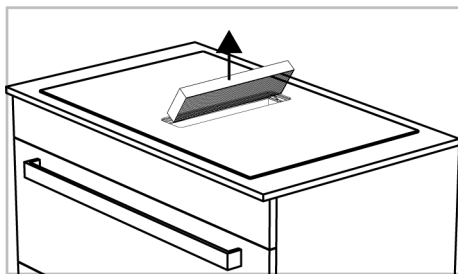
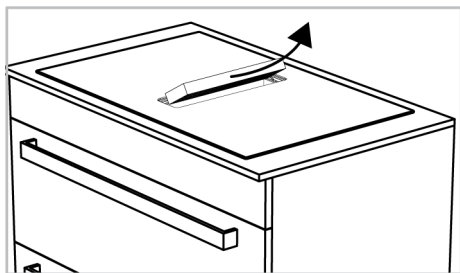
i La camera di raccolta del liquido deve essere pulita periodicamente. Può essere pulita lavandola in acqua con detergente liquido e risciacquando, oppure lavandola in lavastoviglie a max 70 °C.

i Quando la camera di raccolta del liquido è messa al suo posto, la direzione della freccia sulla camera stessa mostra che deve essere messa secondo quella direzione.

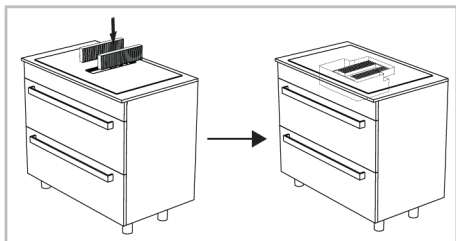
3. Dopo aver rimosso la camera di raccolta del liquido, nella camera inferiore sono presenti due filtri a carbone a destra ea sinistra.



4. Per prima cosa, tira a te uno dei filtri al carbone inclinandolo per estrarlo dalla sua fessura magnetica dalla fessura di ventilazione ed estrailo come mostrato in figura.



5. Allo stesso modo, rimuovere l'altro filtro a carbone dalla sua sede.
6. Posizionare i nuovi 2 filtri a carbone attivo nelle loro fessure magnetiche inclinandoli a turno attraverso la fessura di ventilazione. Assicurati che sia completamente inserito nelle sue prese magnetiche.



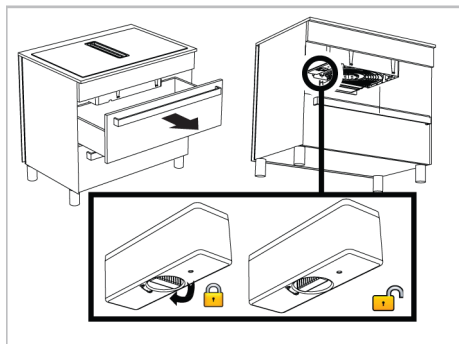
7. Reinstallare la plastica di protezione dai liquidi come quando è stata rimossa.
8. Inserire il filtro dell'olio.

Serbatoio dell'acqua di scarico

In caso di liquido intenso che va al vano di ventilazione del prodotto, questi liquidi vengono raccolti nel serbatoio delle acque reflue posto sotto la stufa. In questo caso, il serbatoio delle acque grigie deve essere rimosso, il liquido deve essere versato e il serbatoio deve essere pulito e reinstallato.

i Si consiglia di pulire il serbatoio dell'acqua di scarico una volta al mese.

Per rimuovere il serbatoio delle acque grigie:



1. Rimuovere il cassetto superiore situato sotto il piano cottura. Devi essere accessibile sotto il piano cottura.
2. Raggiungere il serbatoio delle acque grigie sotto il piano cottura.
3. Sbloccare e rimuovere il serbatoio delle acque grigie ruotando la manopola di blocco.
4. Versare il liquido nella camera e pulire la camera.
5. Ruotare la manopola di blocco e bloccarla inserendo nuovamente la camera nella sua fessura.

Pulizia del coperchio inferiore

Se il coperchio inferiore sul fondo del prodotto si sporca, è possibile rimuoverlo e pulirlo.

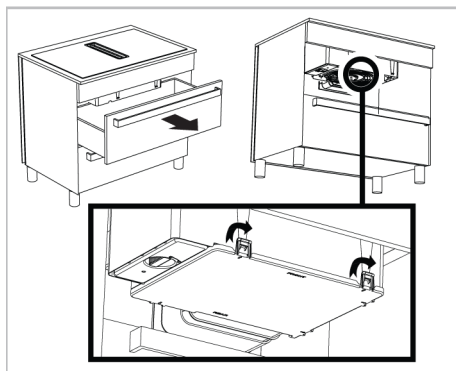
9 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa

Per rimuovere il coperchio inferiore:



1. Rimuovere il cassetto superiore situato sotto il piano cottura. Devi essere accessibile sotto il piano cottura.
2. Raggiungere il coperchio inferiore da sotto il piano cottura.
3. Sono presenti 5 lucchetti nelle direzioni indicate dai simboli delle frecce sul coperchio inferiore. Rilasciando questi blocchi, rimuovere il coperchio inferiore tenendolo verso il basso.
4. Dopo aver pulito il coperchio inferiore, spingerlo con forza verso l'alto nella stessa direzione in modo che le serrature si inseriscano nelle rispettive fessure.

- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.
- Se il piano cottura non si accende quando si preme il tasto on/off >>> Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Le pentole non possono essere utilizzate. >>> Verificare che si stiano usando le pentole adatte.

L'icona  è sempre accesa sul display della zona di cottura.

- Le pentole potrebbero essere mal o non posizionate sul piano cottura. >>> Controllare se la pentola è sulla zona di cottura.
- La pentola potrebbe non essere adatta alla cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.
- La pentola o la zona di cottura potrebbero essere troppo calde. >>> Lasciarle raffreddare.

La zona di cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona di cottura selezionata potrebbe essere scaduto. >>> Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> Rimuovere l'oggetto sul pannello.

Anche se la zona cottura è accesa, la pentola non si scalda.

- La pentola potrebbe non essere adatta al piano cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché la temperatura dei dispositivi elettronici nel piano cottura non scende alla temperatura appropriata.

Rumore dal fornello durante la cottura

- Alcuni suoni possono essere uditi dalla cucina durante la cottura. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Questi suoni sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

Possibili rumori e motivi

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura dell'apparecchiatura. Il ventilatore ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura.
- **Ronzio inferiore come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Ciò è dovuto alla natura della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasmesso direttamente alla base del recipiente di cottura, è possibile udire tali ronzii a seconda del materiale del recipiente di cottura. Pertanto, è possibile che si sentano rumori diversi con pentole diverse.
- **Rumore di crepe:** La ragione di ciò è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se il recipiente di cottura è costituito da vari strati con materiali diversi, si potrebbe sentire uno schiocco.
- **Rumore lamentoso:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si può sentire un suono lamentoso.

Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnerlo il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnerlo il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnerlo il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnerlo il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnerlo il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 31 - E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnerlo il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 - E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnerlo il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 58 - E 59	Si è verificato un errore del sensore/ un errore di temperatura elevata nella modalità di cottura automatica.	Spegnerlo il piano ad induzione e attendere che si raffreddi, se il problema persiste contattare il servizio di assistenza autorizzato.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
FF	Uno qualsiasi dei tasti potrebbe essere stato toccato a lungo.	Quando il tocco prolungato su uno dei tasti è stato interrotto,
	una pentola potrebbe essere stata posizionata sopra l'unità di controllo.	Quando la pentola di cottura sopra l'unità di controllo viene sollevata,
	ci potrebbero essere dei residui di cibo/liquido sull'unità di controllo.	L'errore scomparirà quando i residui di cibo/liquido verranno puliti.

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	72
1.1	Utilisation prévue.....	72
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	72
1.3	Sécurité électrique.....	73
1.4	Sécurité des transports.....	75
1.5	Sûreté des installations	75
1.6	Sécurité d'utilisation.....	76
1.7	Sécurité de la ventilation.....	77
1.8	Alertes de température	78
1.9	Utilisation des accessoires.....	78
1.10	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	79
1.11	Induction	79
1.12	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	80
2	Instructions relatives à l'environnement.....	81
2.1	Directive sur les déchets.....	81
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets.....	81
2.2	Informations sur l'emballage.....	81
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	81
3	Votre appareil.....	82
3.1	Présentation de l'appareil	82
3.2	Informations générales sur la cuisinière.....	83
3.3	Spécifications techniques	84
4	Première utilisation.....	85
4.1	Premier nettoyage	85
5	Utilisation de la table de cuisson	85
5.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	85
5.2	Unité de contrôle de la table de cuisson.....	88
6	Utilisation de la ventilation.....	97
7	Informations générales sur la cuisine.....	99
7.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	99

8	Entretien et nettoyage	99
8.1	Consignes de nettoyage générales	99
8.2	Nettoyage de la table de cuisson .	100
8.3	Nettoyage du panneau de commande.....	101
8.4	Nettoyage du système de ventilation.....	101
9	Dépannage.....	104

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.

FR

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

RE-
MARQUE

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

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.
- 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



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 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.
- 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

- Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.
- 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 liquides. 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 en-

dommagées 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.
- 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

- **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.

- **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.



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 !
 - 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.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

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



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

Conformité avec la directive RoHS :

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

2.2 Informations sur l'emballage

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

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

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

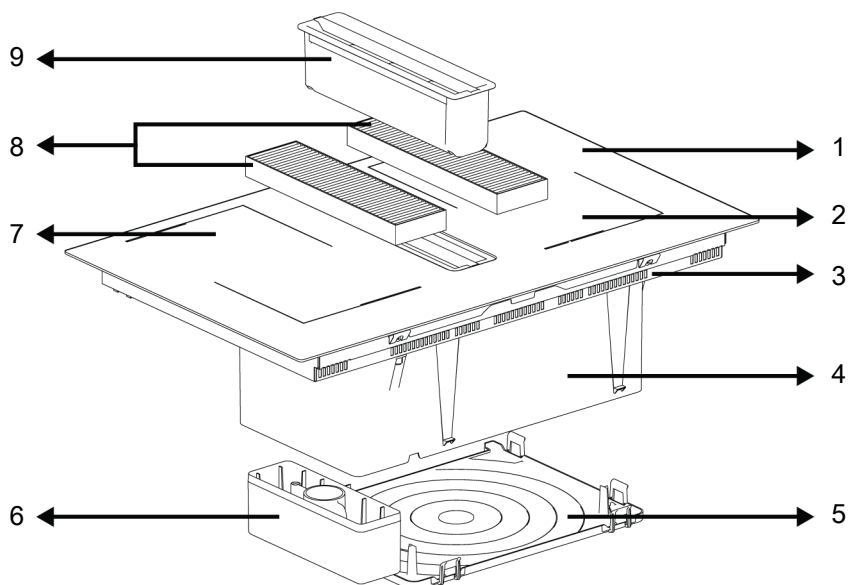
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

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

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil

FR



1 Foyer en verre

3 Boîtier inférieur

5 Couvercle inférieur

7 Foyer à induction

9 Filtre à huile

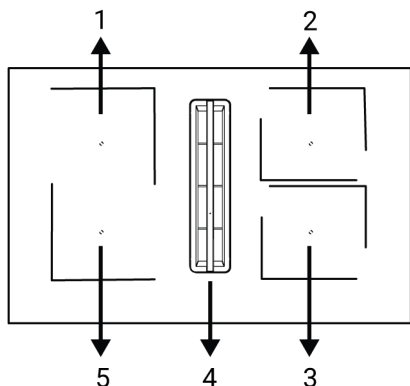
2 Foyer à induction

4 Assemblage du système de ventilation

6 Chambre de collecte du liquide de déversement

8 Filtre à charbon

3.2 Informations générales sur la cuisinière



- 1 Arrière gauche - Foyer à induction
- 2 Arrière droite - Foyer à induction
- 3 Avant droite - Foyer à induction
- 4 Centre - Ventilation
- 5 Avant gauche - Foyer à induction

Votre cuisinière est équipée d'une table de cuisson 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 cuisinière ».

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	1N~220-240V/2N~380-415V; 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,4

Foyers	
Arrière gauche	Foyer à induction
Dimension	180 x 210 mm
Alimentation	2200 W /Booster 3100 W
Avant gauche	Foyer à induction
Dimension	180 x 210 mm
Alimentation	2200 W /Booster 3100 W
Avant droite	Foyer à induction
Dimension	180 x 210 mm
Alimentation	2200 W /Booster 3100 W
Arrière droite	Foyer à induction
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

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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

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

Avertissements généraux

- Ne laissez 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

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'une casserole / casserole adaptée à la cuisson par induction y est placée 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 ferromagnétiques de qualité qui portent une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles ne sont compatibles avec votre table de cuisson à induction que pour la cuisson par induction. 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)

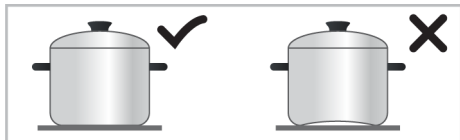
Casseroles/poêles inappropriées :

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

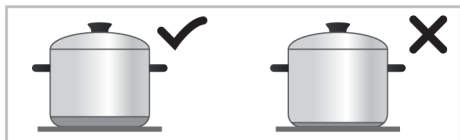
- Poterie
- Céramique et porcelaine

Recommandations :

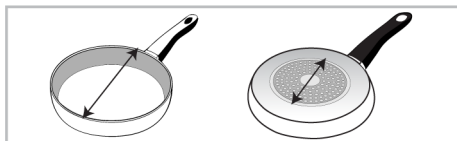
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



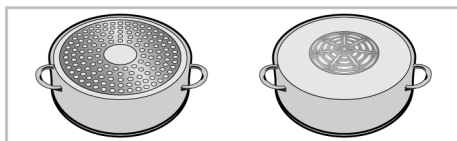
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants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



- Le fond de certaines casseroles/poêles 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 grandes tables de cuisson à induction peuvent ne pas détecter ces casseroles. Ainsi, la table de cuisson doit être choisie en fonction de la taille du champ ferromagnétique.




- 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.

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 casseroles par les tables de cuisson à induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des casseroles. Afin de garantir la détec-

tion des casseroles/poêles et de permettre une cuisson efficace, les casseroles/poêles doivent être sélectionnées selon la taille de

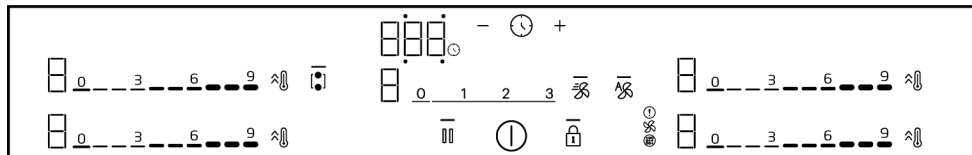
la table de cuisson. Les tailles de casseroles/poêles recommandées pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessus. Le comportement d'ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'ébullition plus homogène, 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 petites casseroles/poêles. 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.

En tant que deux foyers indépendants		En tant que foyer unique	
	<p>Les foyers à grande surface disposent de deux foyers, l'une 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 casseroles/poêles en centrant les foyers séparés.</p>		<p>Pour les cuissons avec de grandes casseroles/poêles, placez la casserole/poêle 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 une seule casserole/poêle, placez-la au centre du foyer avant ou arrière. Ne placez pas la casserole/poêle au centre du foyer.</p>		<p>Si vous souhaitez cuisiner avec deux casseroles/poêles différentes 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 casseroles/poêles 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

⓪ Touche Marche / Arrêt

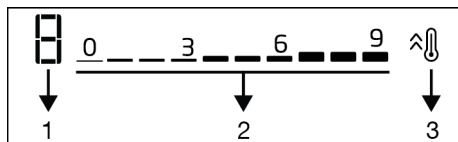
🔒 Touche de verrouillage des touches

🔑 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

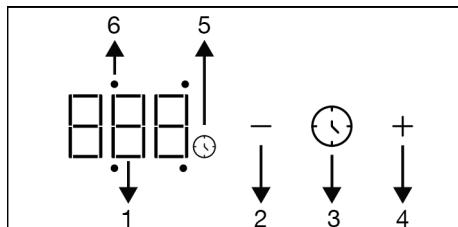
* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Affichage de la zone de cuisson



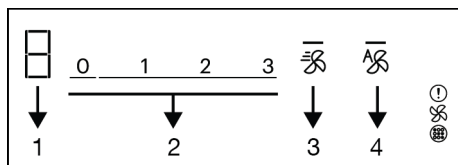
- 1 Température - indicateur de niveau de débit de la plaque de cuisson concernée
- 2 Température - zone de réglage du niveau de débit
- 3 Bouton de chauffage rapide/Bouton de réglage de la puissance (Booster)

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



- 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.


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 cuisinière 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 cuisinière

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 cuisinière 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 cuisinière est toujours chaude lorsqu'elle est éteinte. Ne touchez pas la ou les tables de cuisson concernées jusqu'à ce que l'indicateur de chaleur restante disparaisse.

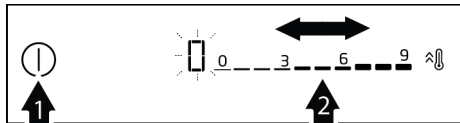
H : Température élevée

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 cuisinière 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

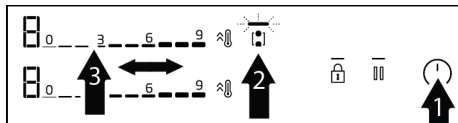
minuterie éteint la table de cuisson qui y est reliée. Tous les écrans affichent « 0 » ou « 00 ». Le symbole ⌚ sur l'affichage de la table de cuisson disparaît. Le réglage de la minuterie pour le foyer est décrit dans les chapitres suivants.

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

1. Allumez la cuisinière 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.

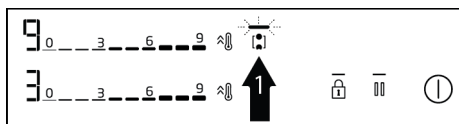
⇒ Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...9 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit. La cuisinière commence à fonctionner. Si une autre table de cuisson est sélectionnée ou si vous 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 cuisinière).

- ✓ 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 cuisinière)

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 cuisinière 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.

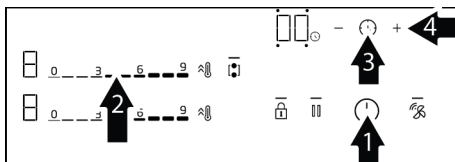
⇒ Le voyant  de la touche — s'éteint et le verrouillage des touches se désactive.





FR


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 +/-. Vous pouvez également faire avancer la minuterie plus rapidement en appuyant longuement + 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, l'heure réglée pour la zone de cuisson sélectionnée s'affiche sur l'affichage de la minuterie.

Désactivation des minuteries

La cuisinière 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 cuisinière continue de fonctionner avec la température réglée jusqu'à l'arrêt.

Arrêtez 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 cuisinière 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.

Réglages

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
-  Réinitialisation du filtre à charbon actif

1- Réglages de la gestion d'énergie (CF)

- ✓ 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, « CF » 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 cuisinière 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
9	7,4



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 (CFE)

- ✓ À l'aide de cette fonction, vous pouvez régler la durée du signal de fin de cuisson de la cuisinière 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 CF 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, CFE 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 cuisinière 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 (⌂F5)

✓ 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 et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .
2. 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.
3. Effleurez la touche quatre fois pour régler le mode de ventilation .
 - ⇒ L'écran de la minuterie affiche « F5 » 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 .
 - ⇒ » 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 (⌂F6)

- ✓ 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 F6. 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 et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .
2. 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.
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 F6, 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 (cF7)

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 cF7 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 cF7, 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 cF6.
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 cuisinière. Elle fonctionne plus efficacement et la surface de la table de cuisson est plus froide.

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



Votre cuisinière 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 cuisinière 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.

Protection contre la surchauffe

Votre cuisinière 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.

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



L'air aspiré au centre de la cuisinière 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.

Système de protection contre les débordements

Votre cuisinière 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 cuisinière. Pendant ce temps, l'avertissement « F » apparaît sur l'écran.

Réglage de la puissance précise

La cuisinière 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.

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 différents 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 cuisinière, 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 ventilation

- ✓ La ventilation peut être réglée manuellement.
1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche $\textcircled{1}$.
 - ⇒ Le symbole « 0 » s'affiche sur les écrans de la ventilation.
 2. En tapant sur la zone de réglage de la ventilation 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 ventilation 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 plages.

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 cuisinière.

Inox - surfaces inoxydables

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

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en 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 panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et 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.

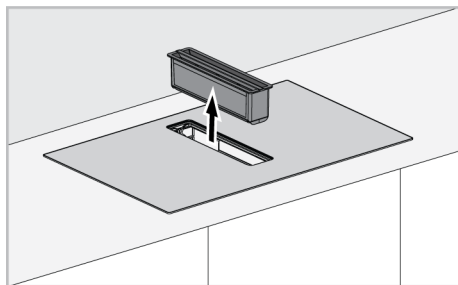
8.4 Nettoyage du système de ventilation

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 à huile métallique

- ✓ Le filtre à huile filtre l'huile contenue dans la fumée aspirée. Nettoyez le filtre à graisse métallique à intervalles réguliers afin de garantir de bonnes performances.

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 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 laveur-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

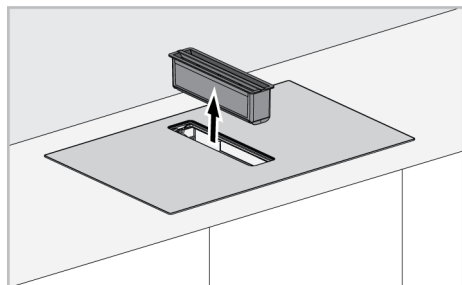
une performance optimale. Faites attention à l'indicateur de remplissage en cas d'éventuel remplacement.

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;

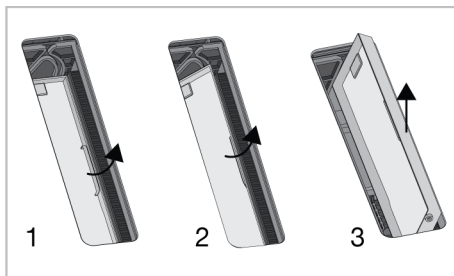
1. Retirez le filtre à huile en le tirant vers le haut.



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 la chambre de collecte de liquide comme indiqué sur la figure cidessous.

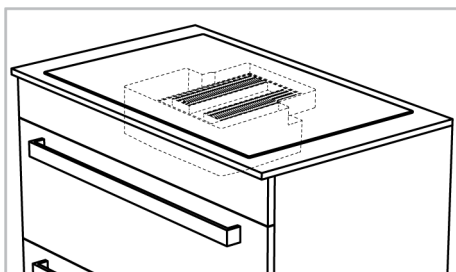


i Un commutateur magnétique se trouve dans la partie de la chambre de collecte des liquides. La ventilation est impossible sans cette pièce, pour la protection des liquides.

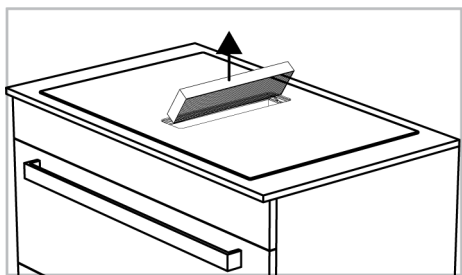
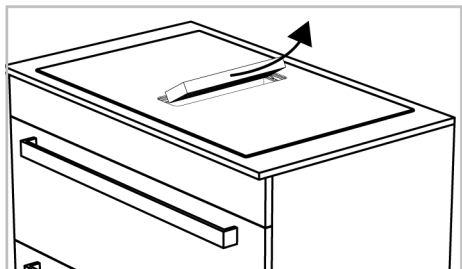
i Nettoyez la chambre de collecte des liquides périodiquement. Lavez la pièce dans de l'eau avec du détergent liquide et rincez-la. Vous pouvez également la laver le lave-vaisselle à une température de 70 °C maximum.

i Lors du remontage de la pièce de chambre de collecte de liquide, elle doit être positionnée de manière à ce que la direction de la flèche sur la pièce vienne en premier.

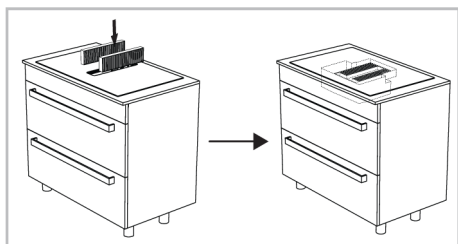
3. Après avoir retiré la chambre de collecte de liquide, il y a deux filtres à charbon à droite et à gauche dans la chambre inférieure.



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'il est bien inséré dans les fentes magnétiques.



7. Réinstallez le plastique de protection liquide de la même manière que lors de son retrait.
8. Insérez le filtre à huile.

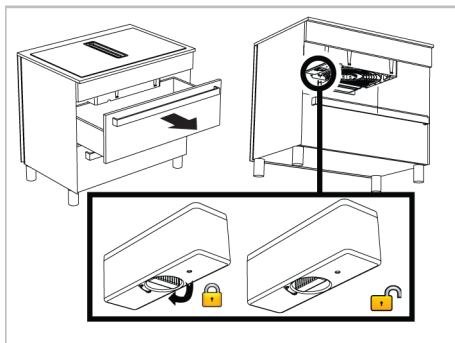
Réservoir d'eaux usées

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 le poêle. Dans ce cas, le réservoir d'eaux usées doit être retiré, le liquide doit être vidé et le réservoir doit être nettoyé et réinstallé.



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

Pour retirer le réservoir d'eaux usées:

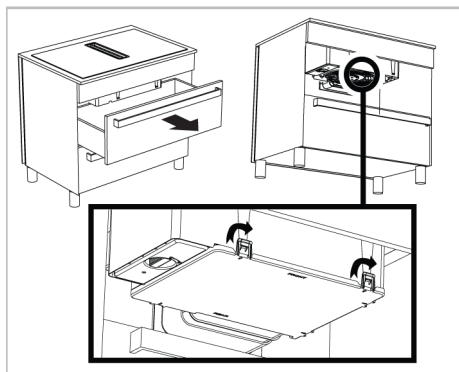


1. Retirez le tiroir supérieur situé sous la table de cuisson. Vous devriez pouvoir atteindre sous le poêle.
2. Accédez au réservoir d'eaux usées sous la table de cuisson.
3. Déverrouillez et retirez le réservoir d'eaux usées en tournant le bouton de verrouillage.
4. Versez le liquide dans la chambre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

Pour retirer le capot inférieur:



1. Retirez le tiroir supérieur situé sous la table de cuisson. Vous devriez pouvoir atteindre sous le poêle.
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.

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.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> 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 votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.
- 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 cuisinière 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 cuisinière 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 cuisinière 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 cuisinière 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 température.
- **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 pleurnicher** : Il est possible d'entendre un gémissement lorsque deux zones de cuisson situées du même côté de la cuisinière 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 cuisinière à induction est en surchauffe.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la cuisinière 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.

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
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 concessionnaire autorisé si la question est reprise.
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 concessionnaire autorisé si la question est reprise.
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 concessionnaire autorisé si la question est reprise.
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 concessionnaire autorisé si la question est reprise.
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 concessionnaire autorisé si la question est reprise.
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 concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 52 - E 57	Erreur de température élevée sur la plaque à induction.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température du capteur descend en dessous des limites. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 58 - E 59	Une erreur de capteur/erreur de température élevée s'est produite en mode de cuisson automatique.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
FF	L'une des touches peut avoir été appuyée pendant longtemps.	La pression prolongée sur l'une des touches est interrompue lorsqu',
	une casserole se trouve à proximité de l'unité de commande.	Lorsque la casserole située au-dessus de l'unité de commande est soulevée,
	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.



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

