



Built-in Hob

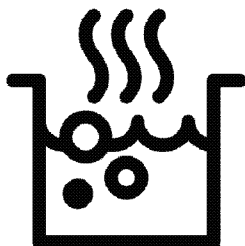
User Manual

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation

Вграден котлон

Ръководство за употреба



HII 64720 UF2T

EN / FR / BG

185.9298.55/R.AB/14.03.2024/4-1

7757188686



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

Beko thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

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



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



Arçelik A.Ş.







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

Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions	4	Hob control	11
Purpose of usage	4	General information on hob	12
Child, vulnerable person and pet safety ...	4	Technical specifications	13
Electrical safety	5	4 First use	14
Transportation safety.....	6	First cleaning	14
Installation safety.....	7	5 How to use the hob	15
Safety of use.....	7	General information on hob usage	15
Temperature warnings	7	Control panel.....	18
Accessory use	8	6 General information about	
Cooking safety.....	8	cooking	25
Induction	8	General warnings about cooking with hob	
Maintenance and cleaning safety.....	9	25
2 Environmental Instructions	10	7 Maintenance and care	26
Waste regulation.....	10	General cleaning information.....	26
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	10	Cleaning the hob.....	27
Package information.....	10	Cleaning the control panel	27
Recommendations for energy saving.....	10	8 Troubleshooting	28
3 Your product	11		
Product introduction.....	11		
Product control panel introduction and usage.....	11		

1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
- If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
- Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
- Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
-  Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
-  Use genuine spare parts and accessories only.
-  Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
-  Do not perform technical modifications on the product.
-  **Purpose of usage**
 - This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
 - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
-  **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 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 workbench so that children can not grab and burn.
 - **WARNING:** 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.
 - **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.
-  **Electrical safety**
- Connect 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 product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, 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.

- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)** Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



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 material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may

have occurred during transportation.

Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.

Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect

your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.

- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- 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.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the

product, as the edges will be hot while it is operating.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.



Accessory use

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



Cooking safety

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high

temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.



Induction

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. For detailed information, see the section "Pot selection".
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Close the hotplate 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 in the hotplate as they will get hot.
- Metal items stored in drawers under the hob may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the hob.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers

on the induction hob. Your product may be damaged.



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 an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause 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.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU).

This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

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

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential 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.

Package information

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

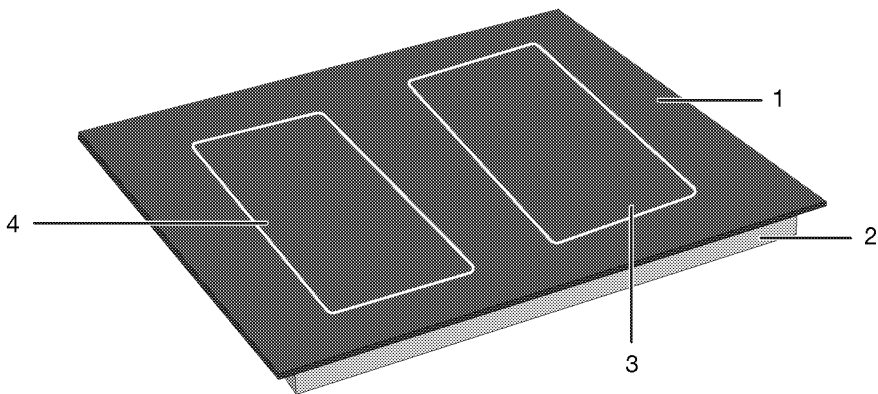
Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hotplate. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob cooking surfaces and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

3 Your product

Product introduction

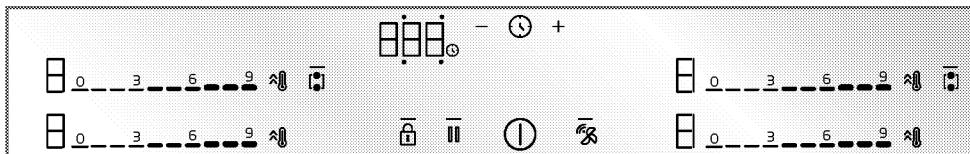


- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1 Glass cooking surface | 3 Induction cooking zone |
| 2 Lower housing | 4 Induction cooking zone |

Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

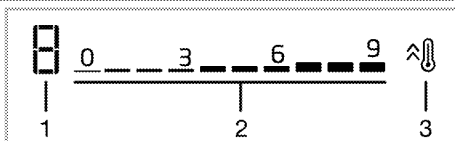
Hob control



Keys and symbols

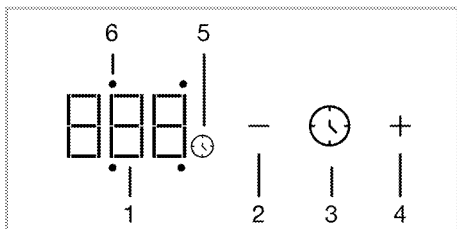
- : The light indicating that the relevant key is operated
- ⓘ : On/Off key
- 🔒 : Key lock key
- 👤 : Wide surface cooking zone combination key
- ⚡ : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- ||| : Cleaning lock key
- 🕒 : Timer key
- ⊕ : Timer increase key
- ⊖ : Timer decrease key
- 🌀 : Hob-Hood connection key *

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



Cooking zone display

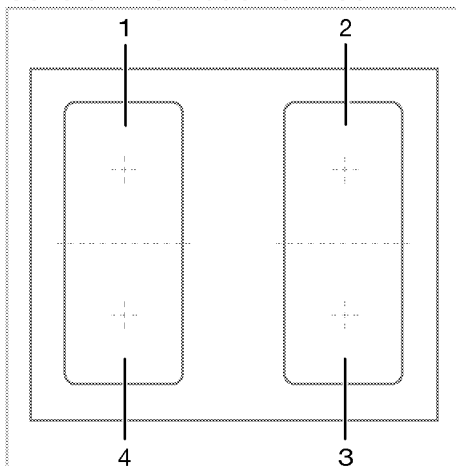
- 1 Temperature indicator of the relevant cooking zone
- 2 Setting area for temperature level
- 3 Quick Heating key/High power setting (booster) key



Timer display

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

General information on hob



- 1 Rear left - Induction cooking zone
- 2 Rear right - Induction cooking zone
- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Front left - Induction cooking zone

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. 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. Using proper pots for these cooking zones and the combination function are described in the "How to use the hob" section.

Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Hob installation dimensions (width/depth)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltage / frequency	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption	max. 7,4 kW

Burners

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster: 3100 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster: 3100 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster: 3100 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster: 3100 W

* 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 in the following sections.

First 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 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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

5 How to use the hob

General information 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:

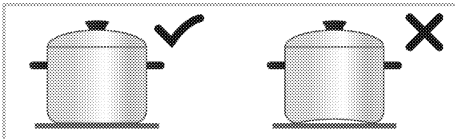
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

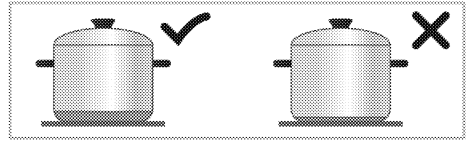
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

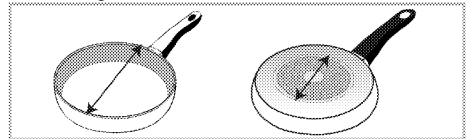
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



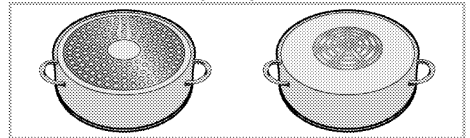
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



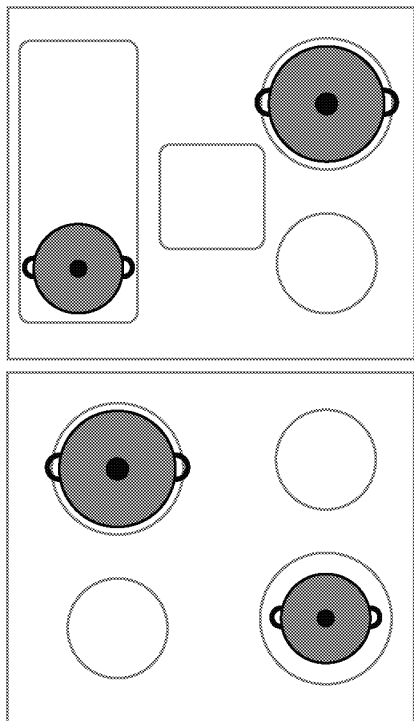
- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus,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



- i** 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.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if "□" and "□" or "□" does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - 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 cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

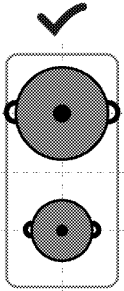
Automatic detection of the cooking pots/pans

When you place any cooking pots/pans compatible with induction on your hob, your hob automatically detects which hob the cooking pots/pans is placed on and provides directions on the control panel.

Cooking zone with wide surface (flexi)

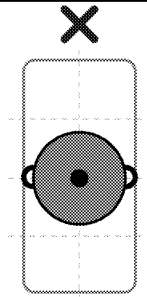
Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single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

As two independent cooking zones



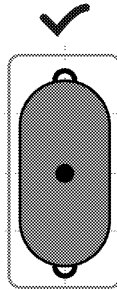
Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.

As two independent cooking zones



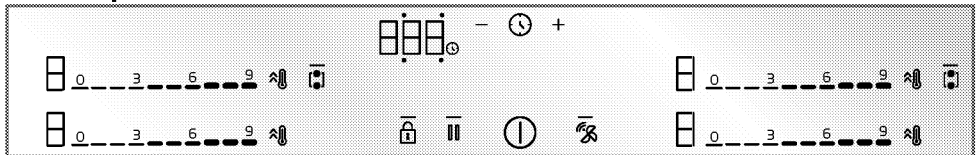
For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.

As a single cooking zone



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.

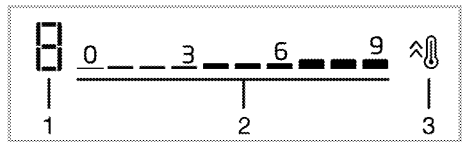
Control panel



Keys and symbols

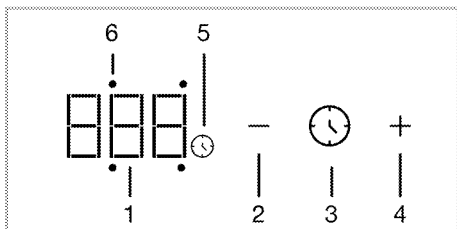
- : The light indicating that the relevant key is operated
- : On/Off key
- : Key lock key
- : Wide surface cooking zone combination key
- : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- : Cleaning lock key
- : Timer key
- : Timer increase key
- : Timer decrease key
- : Hob-Hood connection key *

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



Cooking zone display

- 1 Temperature indicator of the relevant cooking zone
- 2 Setting area for temperature level
- 3 Quick Heating key/High power setting (booster) key



Timer display

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

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 hob 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 for a long period.
- i** The — light on the activated or selected keys are illuminated.

Turning the hob on

1. Touch the Ⓜ key on the control panel.
- » The hob is ready to use.

Turning the hob off

1. Touch the Ⓜ key on the control panel.
- » The hob turns off and returns to stand-by mode.

Remaining heat indicator

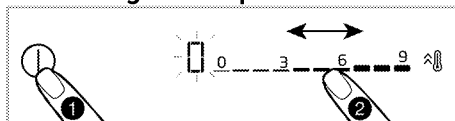
There is a heat indicator for each hob zone on the control panel. This indicator indicates that the hob is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant hob(s)

until the remaining heat indicator disappears.

Symbol	Description
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 hob on by touching the Ⓜ key.
- » The "0" symbol appears on the hob zone displays.
2. Depending on the are you want to turn on, by touching 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...19 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:

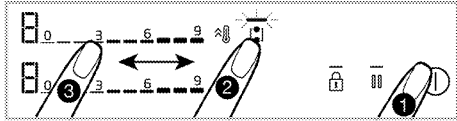
A selected hob zone may be turned off in 2 different ways:

1. **By setting the temperature as "0"**
You may turn off the hob by reducing the temperature setting to "0".
2. **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 indicate "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 hob)

1. Turn the hob on by touching the Ⓜ key.
2. Touch the Ⓜ key.

» The display of the left hob zone displays 0 and — light of the 🔒 key will be illuminated.



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

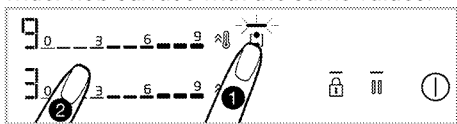
While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

» The hob 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.

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

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

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 hob surface with the same values.



1. 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 cooking zones with wide surface off (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

You may separate and turn off the cooking zones by touching the 🔒 key

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 Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn the hob on by touching the Ⓞ key.
2. 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 Operating period limits table) has expired, hob will continue operating on the highest temperature level.

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

1. Touch the 🔒 key when the hob is on and the relevant hob zone is operating at a specific level.
2. 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 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.

Cleaning lock



Cleaning lock allows the user to clean for a short period of time by preventing the operation of all keys on the control panel while the hob is on. The appliance does not draw power during this period.

Activating the cleaning lock



1. Touch and hold on the  key when the hob is on.
»  light will illuminate. The "00" symbol will be displayed on the displays of the hob zones. No key other than the  key may be operated during this period.




Deactivating the cleaning lock





Touch and hold on the  key to disable cleaning lock.  light will fade and cleaning lock will be disabled.

Key Lock




While the hob is on or off, you may activate the key lock to prevent changing of functions inadvertently.

Activating the key lock

1. To activate the key lock, touch the  key until **one signal** is heard. The  light of the  key shall flash and all cooking zones 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 hob while the keys are locked, the key lock shall be deactivated to turn the hob on again.

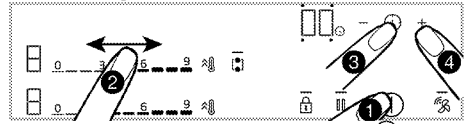
Deactivating the key lock










1. Touch and hold the  key until one signal is heard. The operation shall be confirmed with an audible signal. The  light of  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 hob throughout the cooking period. The hob zone turns off automatically after the period you have selected.

Activating the timer



1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Depending on the area you want to turn on, by touching 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. The "00" will illuminate and  symbol starts to blink.
4. There are 4 activity LEDs around the "00" displayed on the timer display. 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 touching the  or  key 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.

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

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

Turning off the timers




The hob 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 hob 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. Wait until the "00" symbol is displayed on the timer display by touching the  key to reduce the value. You may also advance the timer faster by touching the  key for a long period of time.


The  symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, then it turns off **completely** and the timer is cancelled.


Stop function

With this function, you may stop all functions operating at the hob (**excluding the timer**) to the 1st level for a while.

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

i If the  key is touched while automatic cooking is active on the central cooking zone, the automatic cooking function will be cancelled.


1. Touch the  key while your hob is on. All hobs that are being operated continue to operate at 1st level.


2. Touch the  key again to operate all stopped hob cooking zones with their previous settings.

Settings

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









: Power management setting

: Cooking-end audible signal time

: Hob-Hood connection setting

1- Power management setting ()

You may set the total power of the hob as you desire with this function.

1. Turn on the hob by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
2. Within 10 seconds after turning off the product, touch /// keys respectively.
 - » On the timer display , on left rear hob display "9" will be displayed.
3. By touching 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) "1" and "9".
4. Confirm the selected level setting by touching the  key.
 - » Your hob 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
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

- i** Total power value for the power management level of 5, 6, 7, 8, 9 is 3.6 kW in products that with the maximum total power consumption of 3.6 kW.

2- Cooking-end audible signal time setting (cF2)

Using this function, you may set the cooking-end signal time of the hob as you want.

1. Turn on the hob 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 cF1 will be displayed on the timer display.
3. For cooking-send audible signal setting, touch  key once.
 - » On the timer display cF2, on the left rear hob display "2" will be displayed.
4. By touching 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 - Cooking-end audible signal time) between "0" and "3".
5. By touching the  key, confirm the cooking-end audible signal time setting.
 - » Your hob will turn off and will start to operate with the signal time setting at the selected level.

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

Table - Hood operation level









Hood operation level	Lamp	Hood (Boiling on one hob)	Hood (Boiling on any 2 or more hobs)	Frying
0	off	off	off	off
1	light	off	off	off
2	light	off	L1	L1
3	light	L1	L1	L1
4	light	L1	L1	L2
5	light	L1	L2	L2
6	light	L1	L2	L3
7	light	L2	L2	L3

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 minutes






3- Hob-Hood connection setting (cF3)

Using this function, you may connect hob and hood to allow them to operate together automatically.

1. Turn on the hob 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 cF1 will be displayed on the timer display.
3. Touch twice on  key for the Hob-Hood connection setting.
 - » On the timer display cF3, on the left rear hob display "4" will be displayed.
4. By touching on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the hood operation level (see Table - Hood operation level) between "0" and "7".
5. By touching the  key, confirm the hob-hood connection setting.
 - » Your hob will turn off and will start to operate with the selected hob operation level.


Setting hood operation level over the hob

With this setting, you may set hood operation level over the hob.

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Touch the  key for 3 seconds.
» The  light of the  key will go off.
3. Touch the  key until the desired operation level for the hood is reached.

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 hob types. It operates more efficiently and the hob surface is cooler. Your induction hob is equipped with superior safety system that shall ensure operation with maximum safety.

 Your hob 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 hob 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 display 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	10 minutes

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 hob 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 hob 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 hob. At this time, "F" symbol appears on the display.

Precise power setting

Induction hob 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.

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

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.

7 Maintenance and care

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 a permanent stains.
- The appliance shall 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 appliance 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 may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber 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.

For the hob:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the burners/hotplates, clean any overflown fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or 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 inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

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 residue 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. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and

with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

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.

Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control 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 knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- 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 Troubleshooting

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait minimum 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

"E" and "L" or "U" symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

Noise from the cooker during cooking

Some sounds may be heard from the cooker 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 - For hob

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.
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.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
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.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Söğütözü, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

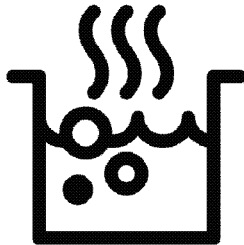
Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05» indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.



Table de cuisson encastrable
Manuel d'utilisation



FR



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Chère cliente, cher client,

Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Beko Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. 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 et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation.

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

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

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



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



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

1 Consignes de sécurité 4

Objectif de l'utilisation..... 4
 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques 4
 Sécurité électrique..... 5
 Sécurité des transports 7
 Sécurité pendant l'installation..... 7
 Sécurité d'utilisation..... 7
 Alertes de température..... 8
 Utilisation des accessoires..... 8
 Consignes de sécurité relatives à la cuisson 8
 Induction 9
 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage 10

2 Instructions relatives à l'environnement 11

Règlement sur les déchets..... 11
 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets 11
 Elimination des emballages..... 11
 Recommandations pour économiser l'énergie..... 11

3 Votre appareil 12

Présentation de l'appareil..... 12

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil..... 12
 Bouton de commande de la table de cuisson..... 12
 Informations générales sur la table de cuisson..... 13
 Caractéristiques techniques 14

4 Première utilisation 15

Premier nettoyage 15

5 Utilisation de la table de cuisson 16

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson..... 16
 Panneau de commande 19

6 Informations générales sur la cuisson 27

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson 27

7 Maintenance et entretien 28

Consignes de nettoyage générales..... 28
 Nettoyage de la table de cuisson..... 29
 Nettoyage du panneau de commande ... 29

8 Dépannage 30

1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces de l'appareil sauf si cela est

clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.

⚠ Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et 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.

⚠ 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 placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
 - Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté de l'espace de travail afin que les enfants ne puissent pas les saisir 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 les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
 - (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



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 le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
 - L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
 - Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
 - (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué 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, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
 - Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- (Si votre produit a une prise)
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
 - Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
 - Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.

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. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

Sécurité pendant l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettez l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.

- Le fer gorgé, l'aluminium ou les ustensiles de cuisson dont les parties inférieures sont endommagées ou rugueuses peuvent rayer la surface du verre. Lorsque vous remplacez des ustensiles de cuisson, soulevez-les toujours, ne les glissez pas sur la surface.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Par conséquent, assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des casseroles sont toujours secs.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une télécommande ou une minuterie extérieure.

Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.

- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.

Utilisation des accessoires

- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

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** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des ma-

- tières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.



Induction

- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Pour plus d'informations, voir la section « Sélection de la casserole ».
- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Arrêtez la plaque de cuisson à partir du panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de casserole.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils deviendront chauds.
- Les articles métalliques stockés dans des tiroirs sous la plaque de cuisson peuvent devenir très chauds pendant une utilisation longue et intensive. Ne stockez pas d'objets métalliques dans des tiroirs sous la plaque de cuisson.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que téléphones portables, tablettes, ordinateurs sur la plaque à induction. Votre produit peut être endommagé.



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 nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait 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.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

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

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive LdSD :

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

Élimination des emballages

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

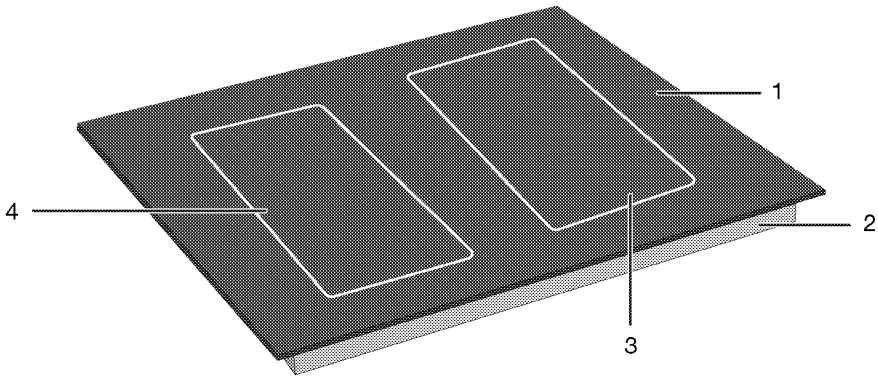
Recommandations pour économiser l'énergie

Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- Utilisez des casseroles / poêles dont la taille et le couvercle sont adaptés à 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.
- Gardez les surfaces de cuisson et les fonds de casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil

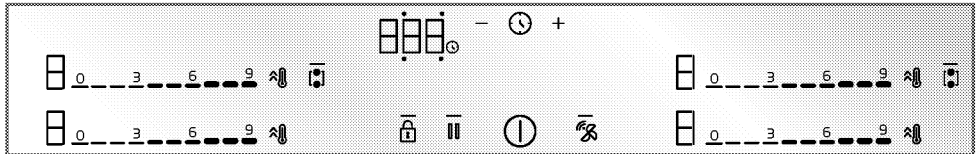


- 1 Surface en verre
- 2 Boîtier inférieur
- 3 Foyer à induction
- 4 Foyer à induction

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

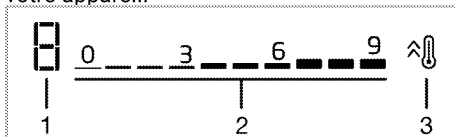
Bouton de commande de la table de cuisson.



Touches et symbole

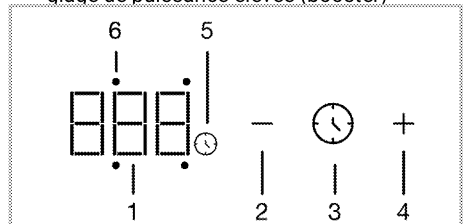
- : L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
- Ⓛ : Touche Marche / Arrêt
- 🔒 : Touche de verrouillage des commandes
- 🔦 : Touche de combinaison des foyers à grande surface
- 🔥 : Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- 🧼 : Touche de nettoyage des touches
- 🕒 : Touche de minuterie
- ⊕ : Touche d'augmentation du minuteur
- ⊖ : Touche de diminution du minuteur
- 🌀 : Touche de connexion de la hotte de la plaque de cuisson *

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



Ecran du foyer

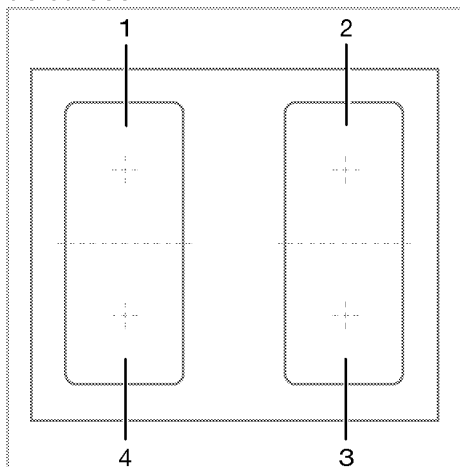
- 1 Indicateur de température du foyer concerné
- 2 Zone de réglage du niveau de température
- 3 Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)



Affichage 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 de fonctionnement du minuteur du foyer concerné

Informations générales sur la table de cuisson



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

Votre table de cuisson est équipée d'un foyer de cuisson à surfaces larges (surfaces Flexi). Vous pouvez faire fonctionner cette surface de cuisson comme des foyers 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 des casseroles adaptées à ces foyers et la fonction de combinaison sont décrites dans la section « Comment utiliser la table de cuisson ».

Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Dimension d'installation de la table de cuisson (hauteur/largeur/profondeur)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tension/fréquence	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;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	max. 7,4 kW

Brûleurs

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

* La hauteur de la plaque de cuisson indiquée dans la table technique est la hauteur du boîtier métallique de l'appareil, sans prendre en compte l'épaisseur du verre.



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 :

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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

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)

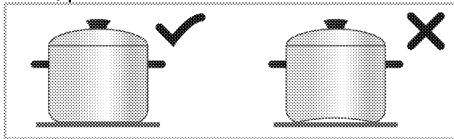
Casseroles/poêles inappropriées :

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

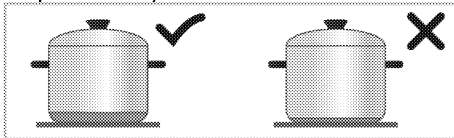
- Poterie
- Céramique et porcelaine

Recommandations :

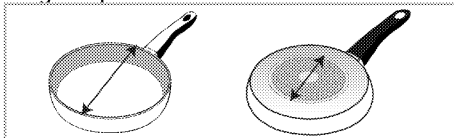
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



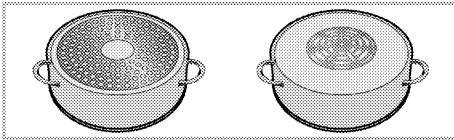
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants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



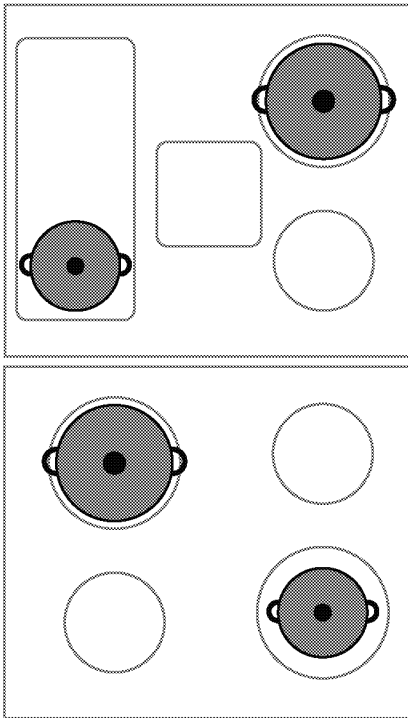
- Le fond de certaines casseroles/poêles a un champ ferromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. En outre, les grandes tables de cuisson 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 "□" et "□" ou "□" 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 du foyer - mm	Diamètre de la casserole - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Foyer à large surface (flexi)	largeur 230 - 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 détection 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.

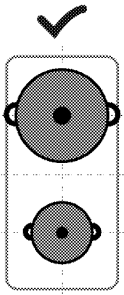
Détection automatique des casseroles/poêles

Lorsque vous posez une casserole/poêle compatible avec l'induction sur votre table de cuisson, celle-ci détecte automatiquement le foyer sur laquelle la casserole/poêle est placée et fournit des indications sur le panneau de commande.

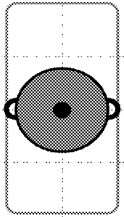
Foyer à large surface (Flexi)

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

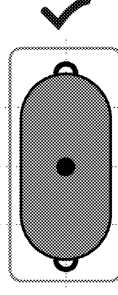


Les foyers à grande surface disposent de deux foyers, l'une à l'avant et l'autre à l'arrière. Vous pouvez utiliser ces foyers comme deux foyers indépendants pour différents niveaux de température avec deux casseroles/poêles différentes. Placez les casseroles/poêles en centrant les foyers séparés.



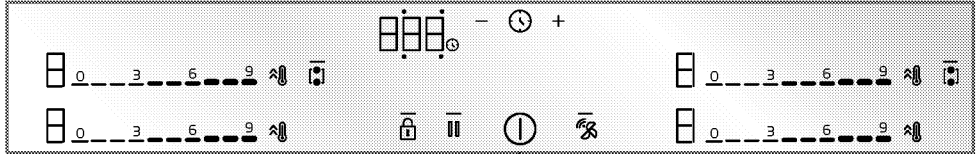
Pour les cuissons avec une seule casserole/poêle, placez-la au centre du foyer avant ou arrière. Ne placez pas la casserole/poêle au centre du foyer.

En tant que foyer unique



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.

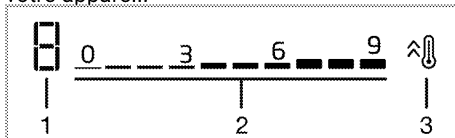
Panneau de commande



Touches et symbole

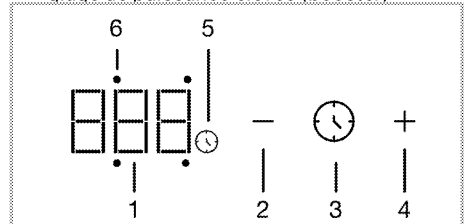
- : L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
- ⌚ : Touche Marche / Arrêt
- 🔒 : Touche de verrouillage des commandes
- 🔥 : Touche de combinaison des foyers à grande surface
- ⚡ : Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- 🧼 : Touche de nettoyage des touches
- ⌚ : Touche de minuterie
- ⊕ : Touche d'augmentation du minuteur
- ⊖ : Touche de diminution du minuteur
- 🔌 : Touche de connexion de la hotte de la plaque de cuisson *

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



Ecran du foyer


- 1 Indicateur de température du foyer concerné
- 2 Zone de réglage du niveau de température
- 3 Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)



Affichage 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 de fonctionnement du minuteur du foyer concerné

Avertissements généraux sur le panneau de commande.

- i** 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.
- i** Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.
- i** La table de cuisson revient automatiquement en mode veille si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes.
- i** L'appareil affichera une alerte « FF » pour des raisons de sécurité, si vous appuyez sur une touche (🔒 touche) pendant une longue période.
- i** Le voyant  sur les touches activées ou sélectionnées s'allume.

Mise en marche de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche ① du panneau de commande.
 - » La table de cuisson est prête à l'utilisation.

Extinction de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche ① du panneau de commande.
 - » La table de cuisson s'éteint et revient en mode veille.

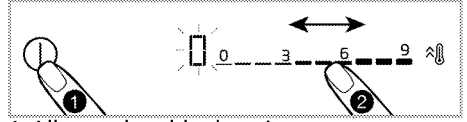
Indicateur de chaleur restante

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

Symbole	Description
H	Température élevée
h	Température basse

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

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






1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
 - » Le symbole « 0 » apparaît sur l'affichage du foyer.
 2. En fonction de la zone que vous souhaitez allumer, en touchant 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...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.

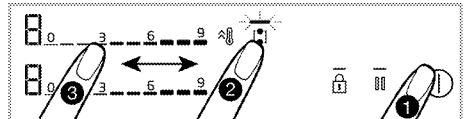
Mise hors tension des tables de cuisson :

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 le réglage de la température à « 0 ».
2. **Utilisation de la fonction d'arrêt par minuterie pour le foyer souhaité**
Lorsque le temps est écoulé, la minuterie éteint la table de cuisson qui y est reliée. Tous les affichages indiquent « 0 » ou « 00 ». Le symbole ⌚ sur l'affichage de la table de cuisson disparaît. Le réglage de la minuterie pour le foyer est décrit dans les chapitres suivants.



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

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Appuyez sur la touche .
 - » L'affichage de la partie gauche de la table de cuisson indique 0 et  le voyant de la touche  s'allume.



3. En touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de température entre 0 et 9.

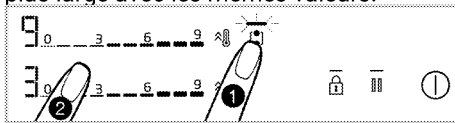
Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...19 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit.


» La table de cuisson commence à fonctionner. Si une autre table de cuisson est sélectionnée ou si vous attendez 10 secondes sans aucun fonctionnement, le voyant  de la touche  s'éteint.



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

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

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



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


» Sur les deux affichages de zone de cuisson, la zone de cuisson avec le degré inférieur s'affiche et le voyant  de la touche  s'allume.

» Les tables de cuisson combinées recommencent à fonctionner avec la température du foyer dont le degré est inférieur et, le cas échéant, avec la valeur de réglage de la minuterie. Les valeurs de température et de minuterie du foyer qui avait une valeur de température plus élevée avant la combinaison seront annulées.



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



Éteignez les zones de cuisson à large surface (si des tables de cuisson à large surface sont disponibles sur votre table de cuisson).

Vous pouvez séparer et éteindre les zones de cuisson en appuyant sur la touche .

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 puissance élevée (voir le tableau des limites de la période de fonctionnement) est expirée, le foyer s'éteint.

Sélection directe du réglage de puissance élevée (BOOSTER) :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche  de la table de cuisson que vous souhaitez.

Le foyer sélectionné fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage du foyer. Lorsque la période de réglage de puissance élevée (voir le tableau des limites de la période de fonctionnement) est expirée, la table de cuisson continue de fonctionner à la température la plus élevée.

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

1. Appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson 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, 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 de nettoyage

Le verrouillage de nettoyage permet à l'utilisateur de nettoyer pendant une courte période en empêchant l'utilisation de toutes les touches du panneau de commande lorsque la table de cuisson est allumée. L'appareil n'est pas alimenté pendant cette période.

Activation du verrouillage de nettoyage



1. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée lorsque la table de cuisson est allumée.

» le voyant s'allume. Le symbole apparaît sur les affichages des foyers. Aucune autre touche que la touche ne peut être actionnée pendant cette période.

Désactivation du verrouillage de nettoyage

Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour désactiver le verrouillage de nettoyage. la lumière s'éteint le verrouillage pour nettoyage se désactive.

Verrouillage des touches

Lorsque la table de cuisson est activée ou non, vous pouvez activer le verrouillage des touches pour éviter le changement de fonctions par inadvertance.

Activation du verrouillage de touches

1. Pour activer le verrouillage de touches, appuyez sur la touche jusqu'à ce qu'un signal retentit.

Le voyant de la touche clignote et tous les foyers 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 table de cuisson pendant que les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches se désactivera pour allumer à nouveau la table de cuisson.

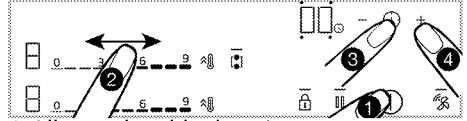
Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez et maintenez la touche jusqu'à ce qu'un signal retentit. L'opération sera confirmée par un signal sonore. Le voyant de la touche s'éteint et le verrouillage des touches se désactive.

Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'êtes pas obligé d'assister à la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement après la durée que vous avez sélectionnée.

Activation de la fonction Minuterie



1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Selon la zone que vous voulez allumer, en appuyant 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 .

Le symbole « 00 » s'allume et le symbole commence à clignoter.

4. 4 DEL sont activées autour de « 00 » Qui s'affiche sur l'affichage de 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 ou .

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.

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

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

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

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


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

Désactivation anticipée des minuteries

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

Arrêtez en réglant la minuterie sur « 00 » :


1. Sélectionnez la minuterie de la table de cuisson concernée en appuyant sur la touche .
2. Patientez jusqu'à ce que « 00 » s'affiche sur l'affichage de la minuterie en appuyant sur la touche  pour réduire la valeur. Vous pouvez également faire avancer la minuterie plus rapidement en appuyant longuement sur la touche .



Le  symbole clignote pendant un certain temps sur l'affichage du foyer, puis s'éteint complètement et la minuterie s'annule.

Fonction d'arrêt

Avec cette fonction, vous pouvez arrêter toutes les fonctions exécutées sur la table de cuisson (**excepté la minuterie**) au 1er niveau pendant un moment.


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


i Si vous touchez la touche  lorsque la cuisson automatique est active sur la zone de cuisson centrale, la fonction de cuisson automatique est annulée.


1. Appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée. Toutes les tables de cuisson utilisées continuent de fonctionner au 1er niveau.
2. Appuyez sur la touche  à nouveau pour allumer tous les foyers éteints de la table de cuisson avec leurs réglages précédents.

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


 Hotte de connexion de la table de cuisson

1- Réglages de la gestion d'énergie


()

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  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 //.

» Sur l'affichage de la minuterie , sur l'affichage de la table de cuisson arrière gauche « 9 » sera affiché.

3. En appuyant sur la zone de réglage de la table de cuisson arrière gauche ou en glissant le doigt sur la zone, réglez le niveau de puissance entre (voir Tableau - Niveau de gestion d'énergie) « 1 » et « 9 ».

4. Confirmez le réglage du niveau sélectionné en appuyant sur la touche .

» Votre table de cuisson s'éteindra et démarrera avec le réglage de la puissance totale au niveau sélectionné.

« **Gestion d'énergie** » Comprend 9 niveaux de puissance différents (voir Tableau - niveau de gestion d'énergie).






Tableau - niveau de gestion d'énergie

Niveau de gestion d'énergie	Puissance totale
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW


i La valeur de la puissance totale pour le niveau de gestion d'énergie de 5, 6, 7, 8, 9 est de 3,6 kW dans les appareils dont la consommation électrique totale maximale est de 3,6 kW.

2- Réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson (cF2)

À l'aide de cette fonction, vous pouvez régler la durée du signal de fin de cuisson de la table de cuisson selon votre choix.


1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  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 cF1 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'affichage de la minuterie cF2, sur l'affichage de la table de cuisson arrière gauche « 2 » sera affiché.

4. En appuyant sur la zone de réglage de la table de cuisson arrière gauche ou en glissant le doigt sur la zone, réglez la durée du signal (voir Tableau - Durée du signal sonore de fin de cuisson) entre « 0 » et « 3 ».

5. En appuyant sur la touche , confirmez le réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson.

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






i 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 minutes

3- Réglage de la connexion de la hotte de table de cuisson (cF3)

À l'aide de cette fonction, vous pouvez connecter la table de cuisson et la hotte pour qu'elles fonctionnent automatiquement ensemble.


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 cF1 s'affichera sur l'affichage de la minuterie.

3. Appuyez deux fois sur la touche  pour connecter la hotte à la table de cuisson.

» Sur l'affichage de la minuterie cF3, sur l'affichage de la table de cuisson arrière gauche « 4 » sera affiché.

4. En touchant la zone de réglage de la table de cuisson arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de fonctionnement de la hotte (voir Tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte) entre « 0 » et « 7 ».

5. Appuyez sur la touche  pour confirmer la connexion de hotte à la table de cuisson.






» Votre table de cuisson s'éteint et commence à fonctionner avec le niveau de fonctionnement sélectionné.

Tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte

Niveau de fonctionnement de la hotte	Lampe	Hotte (Bouillir sur une table de cuisson)	Hotte (Bouillir sur 2 tables de cuisson ou plus)	Friture
0	arrêt	arrêt	arrêt	arrêt
1	léger	arrêt	arrêt	arrêt
2	léger	arrêt	L1	L1
3	léger	L1	L1	L1
4	léger	L1	L1	L2
5	léger	L1	L2	L2
6	léger	L1	L2	L3
7	léger	L2	L2	L3

Réglage du niveau de fonctionnement de la hotte au-dessus de la table de cuisson

Ce paramètre permet de régler le niveau de fonctionnement de la hotte au-dessus de la table de cuisson.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
 - » Le voyant  de la touche  s'éteint.
3. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le niveau de fonctionnement souhaité pour la hotte soit atteint.

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 tables de cuisson. Elle fonctionne plus efficacement et la surface de la table de cuisson est plus froide.

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



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

Système d'arrêt automatique

La commande de la table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Si un ou plusieurs foyers restent allumés, la table de cuisson s'éteint automatiquement après un certain temps (voir le tableau 1). Si une minuterie est affectée au foyer, l'affichage 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
Chauffage rapide	10 minutes

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

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

Système de protection contre les débordements

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

Réglage de la puissance précise

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

6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

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.

7 Maintenance et entretien

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 opération. 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 peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- 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 dans un lave-vaisselle.

Pour les tables de cuisson :

- Les saletés 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 brûleurs/plaques de cuisson, nettoyez tout liquide débordé immédiatement après avoir refroidi la table de cuisson en l'éteignant.

Surfaces en inox et en acier inoxydable

- 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.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibras spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibras 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 aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

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.

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 de commande. 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 des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons 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 appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez au moins 20 secondes, puis rebranchez-le.*
- La protection contre la surchauffe est active. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- La casserole n'est pas adaptée. >>> *Vérifiez votre casserole.*

"Q" et "U" ou "L" Le symbole apparaît sur l'écran du foyer.

- Vous n'avez pas placé la casserole sur le foyer allumé. >>> **Vérifiez si une casserole est posée sur le foyer.**
- Votre casserole n'est pas appropriée pour la cuisson par induction. >>> *Vérifiez si votre casserole est appropriée pour plaque à induction.*
- La casserole n'est pas correctement centrée ou la surface inférieure de la casserole n'est pas assez large pour le foyer. >>> *Choisissez une casserole assez large et centrez-la correctement sur le foyer.*
- La casserole ou le foyer sont surchauffés. >>> *Laissez-les refroidir.*

Le foyer sélectionné s'éteint soudainement pendant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour le foyer sélectionné est peut-être terminée. >>> *Vous pouvez définir une nouvelle durée de cuisson ou terminer la cuisson.*
- La protection contre la surchauffe est active. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Un objet peut recouvrir le panneau de commande tactile. >>> *Retirez l'objet du panneau.*

La casserole ne se réchauffe pas même si le foyer est allumé.

- Votre casserole n'est pas appropriée pour la cuisson par induction. >>> *Vérifiez si votre casserole est appropriée pour plaque à induction.*
- La casserole n'est pas correctement centrée ou la surface inférieure de la casserole n'est pas assez large pour le foyer. >>> *Choisissez une casserole assez large et centrez-la correctement sur le foyer.*

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner bien que la table de cuisson soit éteinte.

- Ce n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques de la table de cuisson refroidissent à une 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/motifs d'erreur et solutions possibles - Pour table de cuisson

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.
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.

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
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.	Turn off the induction hob and wait for it to cool. If the problem still persists, contact the authorized service.
FF	L'une des touches peut avoir été appuyée pendant longtemps. une casserole se trouve à proximité de l'unité de commande. de la nourriture/un liquide peut se verser sur l'unité de commande.	La pression prolongée sur l'une des touches est interrompue lorsqu' Lorsque la casserole située au-dessus de l'unité de commande est soulevée, L'erreur disparaîtra lorsque les résidus de nourriture/de liquide seront nettoyés.

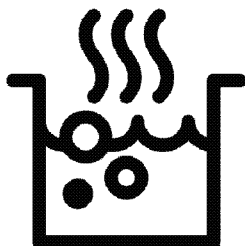


Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

beko

Вграден котлон

Ръководство за употреба



BG



РЕЦИКЛИРАНА И
РЕЦИКЛИРУЕМА ХАРТИЯ

Уважаеми клиенти,

Моля, прочетете това ръководство, преди да използвате продукта.

Веко Благодарим Ви, че избрахте този продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предложи най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта и го запазете за бъдеща употреба. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Следвайте инструкциите, като вземете предвид цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя.

Вземете под внимание цялата информация и предупреждения в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и продукта си от опасностите, които могат да възникнат.

Съхранявайте ръководството за употреба. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него.

Ръководството за употреба съдържа следните символи:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.



Опасност, която може да доведе до изгаряния поради контакт с горещи повърхности.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за употреба.



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

ТАБЛИЦА НА СЪДЪРЖАНИЕТО

1 Инструкции за безопасност 4

Цел на употреба.....	4
Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци.....	5
Електрическа безопасност.....	6
Безопасност при транспортиране.....	7
Безопасност при монтаж.....	7
Безопасност при употреба.....	7
Предупреждения за температура.....	8
Използване на аксесоари.....	9
Безопасност при готвене.....	9
Въведение.....	9
Безопасност при поддръжка и почистване.....	10

2 Инструкции за околната среда 11

Регулиране на отпадъците.....	11
Съвместимост с WEEE Директива за ихвърляне на отпадъчни продукти.....	11
Изхвърляне на опаковъчните материали.....	11
Препоръки за пестене на енергия.....	11

3 Вашият продукт 12

Въведение на продукта.....	12
----------------------------	----

Представяне и използване на контролния панел на продукта.....	12
Контрол на котлона.....	12
Обща информация за котлоните.....	13
Технически спецификации.....	14

4 Първоначална употреба 15

Първоначално почистване.....	15
------------------------------	----

5 Как да работите с котлона 16

Обща информация за използването на котлоните.....	16
Панел за управление.....	20

6 Обща информация за готвене 28

Общи предупреждения за готвене с котлоните.....	28
---	----

7 Поддържане и грижа 29

Обща информация за почистване.....	29
Почистване на котлоните.....	30
Почистване на контролния панел.....	30

8 Отстраняване на проблеми 31

1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, които ще ви помогнат да предотвратите всякакви рискове от телесни наранявания или материални щети.
 - Ако продуктът се прехвърли на друго лице или се използва втора употреба, ръководството за експлоатация, етикетите на продукта, други подходящи документи и аксесоари трябва да бъдат доставени заедно с продукта.
 - Нашата компания не носи отговорност за щети, които могат да възникнат в резултат на неспазване на тези инструкции.
 - Неспазването на настоящите инструкции води до недействителност на гаранцията.
 - **⚠** Винаги инсталационните и ремонтни дейности да се извършват от производителя, упълномощения сервиз или от лице, посочено от вносителя.
 - **⚠** Използвайте само оригинални резервни части и аксесоари.
 - **⚠** Не се опитвайте да поправяте или заменяте компоненти на продукта, освен ако това не е ясно посочено в ръководството за експлоатация.
 - **⚠** Не извършвайте технически модификации на продукта.
- ⚠ Цел на употреба**
- Този уред е предназначен за домашна употреба. Не е подходящ за използване с търговска цел.
 - Не използвайте продукта в градини, балкони или друга външна среда. Уредът е предназначен за използване в кухненски и домакински кухни в магазини, офиси и друга работна среда.
 - **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като загряване на стаята.

Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора, които са със слабо развити физически, сензорни или умствени умения или им липсват опит и знания, стига да бъдат наблюдавани или обучени за безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца, освен ако не са под наблюдението на възрастен.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности (включително деца), освен ако не са под надзор или не са получили необходимите инструкции.
- Децата трябва да се наблюдават за да се уверите, че те не си играят с уреда.
- Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят с продукта, да се катерят или да влизат в него.
- Не поставяйте предмети върху продукта, които могат да бъдат достигнати от деца.
- Завъртете дръжките на тенджерите и тиганите отстрани на работния плот, така че децата да не могат да ги хванат и да се изгорят.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Пазете децата далеч от продукта..
- Дръжете опаковъчния материал далеч от достъпа на деца. Има опасност от нараняване и задушаване.
- (Ако вашият продукт има шепсел) За безопасността на децата изключете шепсела на захранването и направете продукта неработоспособен преди изхвърлянето на продукта.

Електрическа

безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен от предпазител, който съответства на текущите оценки, посочени на типа етикет. Инсталацията за заземяване трябва да бъде направена от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните / национални разпоредби.
- Щепселът или електрическата връзка на продукта трябва да бъдат на лесно достъпно място (където няма да бъде засегнат от пламъкът на печката). Ако това не е възможно, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател и т.н.) на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, в съответствие с електрическите разпоредби и да отделя всички полюси от мрежата.
- Продуктът не трябва да е включен в контакта по време на монтаж, ремонт и транспортиране.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на етикета.
- (Ако продуктът ви няма захранващ кабел) Използвайте само свързващия кабел, посочен в раздел "Технически спецификации".
- Не притискайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да бъде огънат, притиснат и да не влиза в контакт с който и да е източник на топлина.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте нарязани, повредени кабели или удължителни кабели.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производител, оторизиран сервиз или лице, което да бъде посочено от фирмата вносител, за да се

предотвратят възможни опасности.

(Ако вашият продукт има шепсел)

- Не включвайте продукта в контакт, който е разхлабен, излязъл е от гнездото си или е счупен, мръсен, мазен, с риск от контакт с вода (например вода, която може да изтече от плота).
- Никога не пипайте шепсела с мокри ръце! За да изключите, не дръжте кабела, винаги дръжте шепсела.
- Уверете се, че шепселът на продукта е здраво включен в контакта, за да избегнете поява на искри.



Безопасност при

транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да транспортирате продукта.
- Когато трябва да транспортирате продукта, го увийте с опаковъчен материал аерофолио или дебел картон и го залепете плътно. Закрепете продукта плътно с тиксо, за да предотвратите

повреда на отстраняемите или подвижните части на продукта.

- Проверете цялостния външен вид на продукта за евентуални повреди, които може да са възникнали по време на транспортиране.



Безопасност при

монтаж

- Преди да монтирате продукта, проверете дали няма повреди. Ако продуктът е повреден, не го монтирайте.
- Не монтирайте продукта в близост до източници на топлина (радиатори, печки и др.).
- Дръжте всички вентилационни канали около продукта отворени.



Безопасност при

употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако не използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.
- Не използвайте дефектен или повреден продукт. Ако

- има такъв, изключете електрическите и газовите връзки на продукта и се обадете на оторизирания сервиз.
- **ВНИМАНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда за да избегнете риска от токов удар.
 - Не се качвайте върху продукта, за да достигнете до нещо или по друга причина.
 - Не използвайте продукта в ситуации, които могат да повлияят на преценката ви, като прием на наркотици и / или употреба на алкохол.
 - Запалими предмети, съхранявани в зоната за готвене, могат да се запалят. Никога не съхранявайте запалими предмети в зоната за готвене.
 - Чугунът, алуминият или съдовете за готвене с повредени / груби дънни части могат да доведат до надраскване на стъклената повърхност. Когато сменяте съдовете за готвене, винаги ги повдигайте, не ги плъзгайте по повърхността.
 - Парното налягане, което се наслаждава в следствие на влагата по повърхността на котлона или върху дъното на тенджерата може да накара тенджерата да подскочи. Затова се уверете, че повърхността на плота и дъното на съдовете винаги са сухи.
 - Този продукт не е подходящ за използване с дистанционно управление или външен часовник.
-  **Предупреждения за температура**
- **ВНИМАНИЕ:** Докато продуктът работи, откритите части ще бъдат горещи. Не докосвайте продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст не трябва да се приближават до продукта без да са придружавани от възрастен.
 - Не поставяйте запалими / експлозивни материали в близост до продукта, тъй като краищата ще са горещи, докато работи.
 - **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте

никакви предмети върху готварските повърхности.

Използване на

аксесоари

- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, които са указани от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.

Безопасност при

готвене

- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се спазва. Трябва постоянно да се наблюдават краткосрочните процеси на готвене.
- **ВНИМАНИЕ:** Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете уреда и

покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.

- Внимавайте, когато използвате алкохол в храната си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да се запали при излагане на горещи повърхности, причинявайки пожар.

Въведение

- Котлоните са оборудвани с индукционна технология. Вашият индукционен котлон, който ви пести време и пари, трябва да се използва с тенджери, подходящи за индукционно готвене; в противен случай котлоните няма да работят. За подробна информация вижте раздела "Избор на съд".
- Тъй като индукционните котлони създават магнитно поле, те може да окажат негативно въздействие върху лица, използващи инсулинова помпа или пейсмейкър.
- Затворете котлона от контролния панел след употреба, не разчитайте на сензора за съд.

- Не поставяйте метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци върху котлона, тъй като съшите могат да се нагорешят.
- Металните предмети, съхранявани в чекмеджетата под плота, могат да се нагорешят много при продължителна и интензивна употреба. Не съхранявайте метални предмети в чекмеджета под плота.
- Не поставяйте електронни продукти като мобилни телефони, таблети, компютри на индукционната плоча. Вашият продукт може да се повреди.



Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го

почистите. Горешите повърхности причиняват изгаряния!

- Не мийте уреда чрез пръскане или обливане с вода върху него! Има опасност от токов удар!
- Не почиствайте продукта с парни почистващи препарати, тъй като това може да причини токов удар.
- Солта, остатъците от захарта на дъното на съдовете за готвене или такива частици по стъклената повърхност могат да причинят надраскване и напукване на стъклото. Уверете се, че дъното е чисто, преди да поставите съдовете за готвене. Поддържайте повърхността на стъклокерамиката чиста.

2 Инструкции за околната среда

Регулиране на отпадъците

Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).

Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

Подходящото изхвърляне на използвания уред помага за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

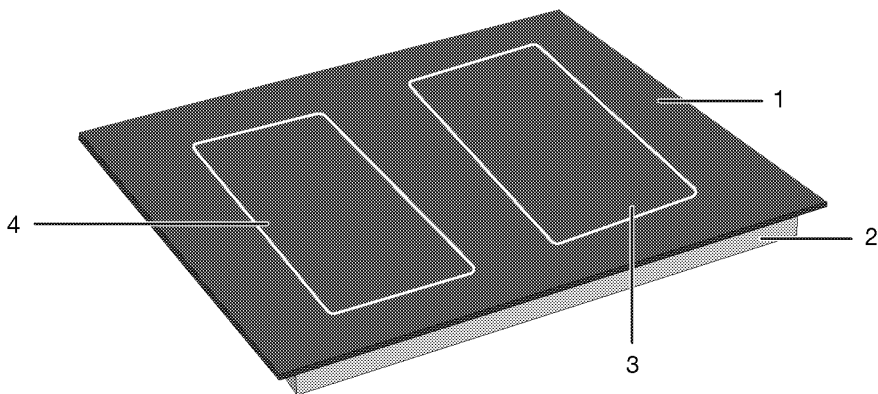
Препоръки за пестене на енергия

Информация за енергийната ефективност съгласно ЕС 66/2014 може да бъде намерена на фиша на продукта, предоставен с продукта. Следните предложения ще ви помогнат да използвате продукта си по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразявайте замразена храна преди готвене.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди края на времето за готвене за продължително готвене. Сега можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате топлината.
- Използвайте тенджери / тигани с размер и капак, подходящи за котлона. Винаги избирайте съда с подходящ размер за вашата храна. За съдове с неправилен размер е необходима повече енергия.
- Поддържайте чистите повърхности за готвене и основите на котлоните чисти. Мръсотията намалява преноса на топлина между зоната за готвене и основата на тенджерата.

3 Вашият продукт

Въведение на продукта



1 Стъклена повърхност за готвене

2 Долен корпус

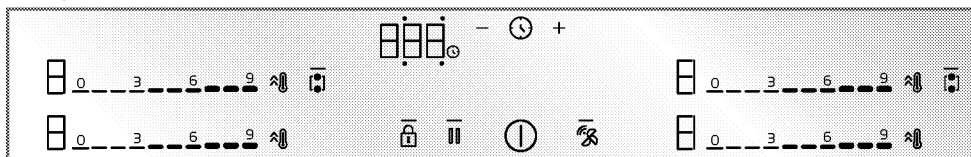
3 Индукционна зона за готвене

4 Индукционна зона за готвене

Представяне и използване на контролния панел на продукта

В този раздел можете да намерите обш преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

Контрол на котлона



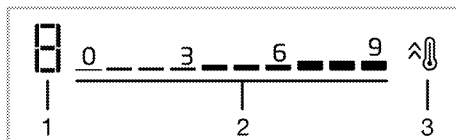
Клавиши и символи

- : Светлинен индикатор, показващ, че съответният бутон работи
- ⓘ : Бутон за включване/изключване
- 🔒 : Бутон за заключване
- 🔥 : Бутон за комбиниране на зона за готвене с широка повърхност
- 🔥 : Бутон за бързо нагряване/Бутон за висока мощност (бустер)
- || : Бутон за заключване за почистване
- ⌚ : Бутон на таймера
- ⊕ : Бутон за увеличаване на таймера

— : Бутон за намаляване на таймера

🔥 : Ключ за свързване на Котлона с Аспиратора *

* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

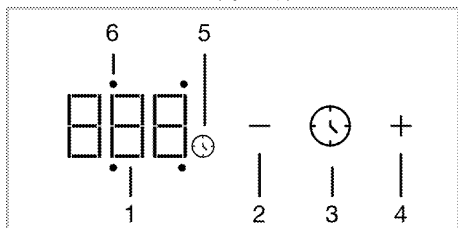


Дисплей на зоната за готвене

1 Индикатор за температура на съответната зона за готвене

2 Област за настройка на нивото на температурата

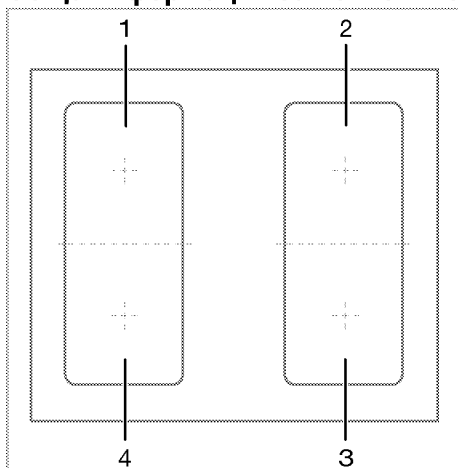
- 3 Бутон за бързо нагряване/Бутон за висока мощност (бустер)



Показване на таймера

- 1 Индикатор на таймера
- 2 Бутон за намаляване на таймера
- 3 Бутон на таймера
- 4 Бутон за увеличаване на таймера
- 5 Символ на таймера
- 6 Светодиод за активност на таймера на съответната зона за готвене

Обща информация за котлоните



- 1 Заден ляв - Индукционна зона за готвене

- 2 Заден десен - Индукционна зона за готвене
- 3 Преден десен - Индукционна зона за готвене
- 4 Преден ляв - Индукционна зона за готвене

Вашата плоча е оборудвана с готварски плотове с широки повърхности (Flexi повърхности). Можете да работите с тази повърхност за готвене като отделни котлони, независими един от друг. Можете да активирате функцията за комбиниране за тези зони за готвене и да ги трансформирате в една повърхност за готвене за операции по готвене с вашите големи съдове за готвене. Използването на подходящи съдове за тези зони за готвене и функцията за комбиниране са описани в раздела „Как да използвате котлона“.

Технически спецификации

Общи спецификации

Външни размери на продукта (височина / ширина / дълбочина)	48,2 мм*/590 мм/520 мм
Размери за монтаж на плота (ширина / дълбочина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напрежение / Честота	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Тип на кабели и напречно сечение, използвани / подходящи за използване в продукта	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 мм ²
Общо потребление на енергия	максимум 7,4 kW

Горелки

Заден ляв	Индукционна зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	2200 W / Спомагач: 3100 W
Преден ляв	Индукционна зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	2200 W / Спомагач: 3100 W
Преден десен	Индукционна зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	2200 W / Спомагач: 3100 W
Заден десен	Индукционна зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	2200 W / Спомагач: 3100 W

* Височината на плота, посочена в техническата таблица, е основната височина на капака на продукта.



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предварително уведомление, за да се подобри качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съответстват точно на Вашия продукт..



Стойностите, посочени на етикетите на продукта или в придружавашата го документация, се получават в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от експлоатационните и екологичните условия на продукта, тези стойности могат да варират.

4 Първоначална употреба

Преди да започнете да използвате продукта, се препоръчва да направите следното в следващите раздели.

Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

БЕЛЕЖКА Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

БЕЛЕЖКА По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизашия пушек и миризма.

5 Как да работите с котлона

Обща информация за използването на котлоните

Общи предупреждения

- Не позволявайте никакви предмети да падат върху плота. Дори малки предмети като солници могат да повредят плота. Не използвайте напукани котлони. Водата може да проникне през тези пукнатини и да причини късо съединение. Ако повърхността е повредена по някакъв начин (например видими пукнатини), първо изключете предпазителя, след което се обадете в оторизирания сервис, за да изключите продукта, за да намалите риска от токов удар.
- Не използвайте небалансирани и лесно накланящи се тенджери / тигани върху котлона.
- Не загревайте съдовете / тиганите и тенджерите празни. Тенджерите и уредът може да се повредят.
- Винаги изключвайте котлоните след всяка употреба.
- Можете да повредите уреда, ако използвате котлоните без тенджера или тенджери / тигани. Винаги изключвайте котлоните след всяка операция.
- След всяка употреба повърхността за готвене ще бъде гореша, така че не поставяйте пластмасовите съдове / тигани върху повърхността за готвене. Почистете незабавно този материал от повърхността.
- Внезапните температурни промени върху стъклената повърхност за готвене могат да повредят, внимавайте да не разлеете студени течности по време на готвене.
- Поставете достатъчно количество храна в тенджерите и тиганите. По този начин можете да предотвратите преливането на храна от тенджерите и няма да е необходимо да почиствате излишно.
- Не поставяйте капациите на тенджерите и тиганите върху котлоните / зоните.
- Поставете тенджерите, като ги центрирате върху котлоните / зоните.

Ако искате да поставите тенджера на различен котлон / зона, не го плъзгайте към желаната котлон; по-скоро го повдигнете първо и след това го поставете на другия котлон.

Принцип на действие на индукционния котлон

Индукционният котлон е като отворена верига. Веригата завършва, когато върху нея се поставят съдове за готвене, подходящи за индукционно готвене и електрична система под стъклената повърхност генерира магнитно поле. Металната основа на тенджерите / тиганите се загрева чрез поемане на енергия от това магнитно поле. По този начин топлината не се генерира върху повърхността на котлона, а директно върху тенджерите / тиганите над нея. Стъклената повърхност се загрева чрез топлината на съдовете за готвене.

Предимства на готвенето чрез индукция

Индукционните котлони предлагат някои предимства, тъй като топлината се предава директно към съдовете за готвене.

- Храните, които преливат по време на готвене, не изгарят бързо, тъй като стъклената повърхност за готвене не се загрева директно. Почиства се по-лесно.
- Готвенето трябва да е по-бързо, тъй като топлината се генерира директно върху съдовете за готвене. По този начин спестява време и енергия по отношение на други видове котлони.
- Тъй като топлината се подава директно към съдовете за готвене, няма загуба на топлина и осигурява по-ефективно готвене.
- Фактът, че преносът на топлина спира и повърхността за готвене не се загрева директно, когато съдовете за готвене са отстранени от повърхността за готвене, осигурява по-безопасно използване срещу възможни инциденти при готвене.

За безопасна работа:

- Не избирайте високи нива на нагриване, когато използвате незалепващи съдове / тигани за готвене, покрити с малко количество олио или използвани без олио (тефлонов тип).
- Не използвайте стъклена повърхност за готвене като повърхност, където можете да поставите нещо върху нея или като режеша повърхност.
- Не поставяйте върху котлона метални предмети като прибори за хранене или капаци, тъй като те могат да се нагорешат.
- Никога не използвайте алуминиево фолио за готвене. Никога не поставяйте храна, увита в алуминиево фолио, върху индукционната зона.
- Дръжте магнитни предмети като кредитни карти или ленти далеч от котлона, докато работи.
- Ако под вашия плот има фурна и тя работи, сензорите на котлона могат да намалят нивото на готвене или да изключат котлона.
- Вашият котлон има система за автоматично изключване. Подробна информация за тази система е предоставена в следващите раздели. Ако обаче използвате тенджери с тънка основа за готвене, тези тенджери се загреват много бързо и дъното на тигана може да се стопи и да повреди повърхността за готвене и уреда, преди да се активира системата за автоматично изключване.

Тенджери / тигани за готвене

Трябва да използвате феромагнитни, качествени съдове за готвене, които носят етикет или предупреждение, че е съвместимо за индукционно готвене само с вашия индукционен котлон. Като цяло, колкото по-високо е съдържанието на желязо, толкова по-добри ще бъдат тенджерите / тиганите за готвене. Основният диаметър на съдовете за готвене трябва да съответства на индукционната зона. Предложените размери са изброени по-долу.

Подходящи тенджери / тигани:

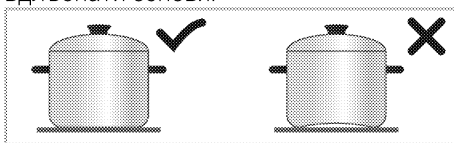
- Чугунени тенджери / тигани
- Емайлирани стоманени тенджери / тигани
- Тенджери / тигани от стомана и неръждаема стомана (с етикет или предупреждение, показващи, че е съвместим с индукцията)

Неподходящи тенджери / тигани:

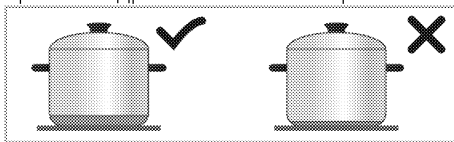
- Алуминиеви тенджери / тигани
- Медни тенджери / тигани
- Месингови тенджери / тигани
- Стъклени тенджери / тигани
- Керамика
- Керамика и порцелан

Препоръки:

- Използвайте само тенджери / тигани с плоско дъно. Не използвайте тенджери / тигани с изпъкнали или вдлъбнати основи.

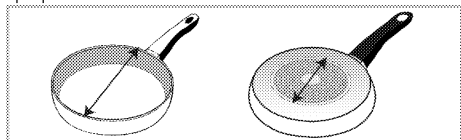


- Използвайте тенджери / тигани за готвене само с дебели, обработени основи. Ако използвате тенджери с тънка основа, те се нагриват много бързо и дъното на тигана може да се стопи и да повреди повърхността за готвене и уреда, преди да се активира системата за автоматично изключване. Острите ръбове могат да причинят драскотини по повърхността.

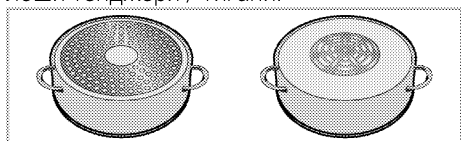


- Основите на някои съдове за готвене имат по-малко феромагнитно поле от истинския му диаметър. Само тази зона се загрева от котлона. Следователно топлината не се разпределя равномерно и ефективността на готвене се намалява. Освен това такива съдове за готвене / тигани може да не бъдат доловими от големи индукционни котлони. По този начин котлонът за готвене трябва да бъде избран в

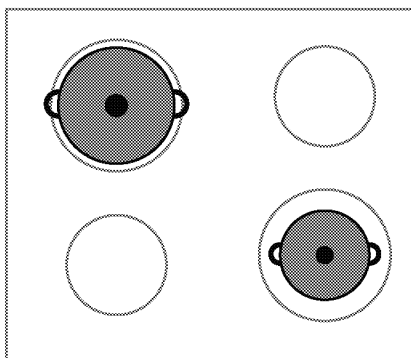
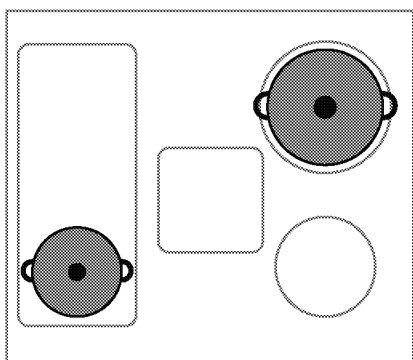
зависимост от размера на феромагнитното поле.



- Някои тенджери за готвене имат основа, която съдържа неферомагнитни материали като алуминий. Този тип съдове за готвене може да не се загреят адекватно или изобщо да не бъдат открити от индукционния котлон. В някои случаи може да се появи предупреждение за лоши тенджери / тигани.



- i** Равномерното разпределение на съдовете за готвене отдясно и отляво и централни работни места за избор на работни места влияе положително върху ефективността на готвене при готвене на множество ястия на индукционните котлони.



Тест за съдове за готвене / тигани

Проверете дали вашата тенджера е съвместима с готвене с индукционен котлон, като използвате методите по-долу.

1. Съвместима е, ако основата на тенджерата ви съдържа магнит.
2. Съвместима е, ако "и" и "и" или "и" не мига, когато поставите съда си върху индукционния котлон и включите котлона.

Препоръчителни размери на тенджери / тигани

Диаметър на зоната за готвене - мм	Диаметър на тенджерата - мм
145	мин. 100 - макс 145
180	мин. 100 - макс 180
210	мин. 140 - макс 210
240	мин. 140 - макс 240
280	мин. 125 - макс 280
320	мин. 125 - макс 320
Зона за готвене с широка (гъвкава) повърхност	ширина 230 - дължина 390

Откриването на тенджери за готвене от индукционните котлони зависи от диаметъра и материала на феромагнитна в основата на тенджерите / тиганите. За да се осигури откриването на съдовете за готвене и да се постигне ефективно готвене, тенджерите / съдовете за готвене трябва да бъдат избрани според размера на котлона. Размерите на съдовете / тиганите за готвене, препоръчани за размерите на котлона, са дадени по-горе.

Поведението при кипене може да варира в зависимост от вида на тенджерата, размера на тенджерата и размера на зоната за готвене. За по-хомогенно поведение при кипене може да се използва една стъпка по-голяма зона за готвене. Използването на по-голяма зона за готвене не води до загуба на енергия на индукционните котлони, тъй като топлината се създава само в съответната зона на съда.

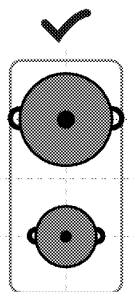
Автоматично разпознаване на съдовете за готвене

Когато поставите на котлона съвместими с индукцията тенджери за готвене, котлонът автоматично разпознава на кой котлон са поставени съдовете за готвене и дава указания на контролния панел.

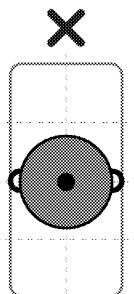
Зона за готвене с широка повърхност (гъвкава)

Вашият котлон е оборудван с котлони за готвене с широки повърхности (Flexi повърхности). Можете да работите с тази повърхност за готвене като отделни котлони, независими един от друг, за вашите по-малки съдове за готвене. Можете да активирате функцията за комбиниране за тези зони за готвене и да ги трансформирате в една повърхност за готвене за операции по готвене с вашите големи съдове за готвене.

Като две независими зони за готвене

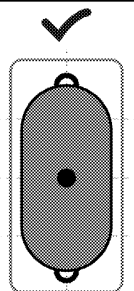


Зоните за готвене с широка повърхност имат две зони за готвене, предна и задна. Можете да използвате тези зони като две независими зони за готвене за различни температурни нива с две различни тенджери / тигани за готвене. Поставете съдовете за готвене, като центрирате отделните зони за готвене.



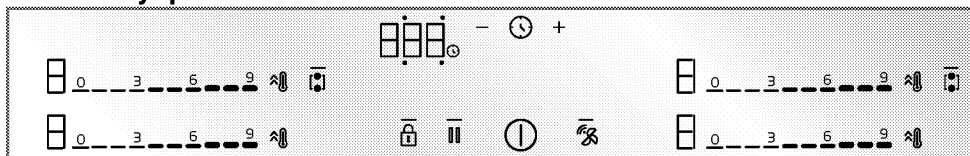
За готвене с единични съдове за готвене, поставете го в центъра на предната или задната зона за готвене. Не поставяйте тенджерите / тиганите в центъра на зоната за готвене.

Като единична зона за готвене



За операции по готвене на големи съдове за готвене, поставете тенджерите така, че да покриват центровете на двете зони за готвене и да са центрирани върху зоната за готвене.

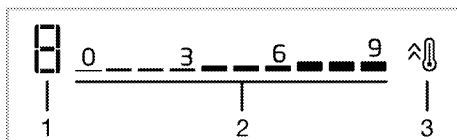
Панел за управление



Клавиши и символи

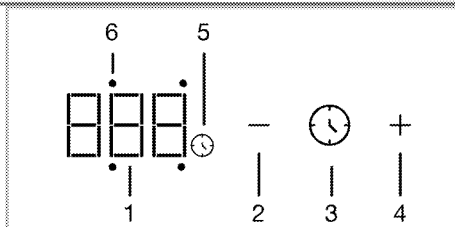
- : Светлинен индикатор, показващ, че съответният бутон работи
- ⓘ : Бутон за включване/изключване
- 🔒 : Бутон за заключване
- 👤 : Бутон за комбиниране на зона за готвене с широка повърхност
- 🔥 : Бутон за бързо нагряване/Бутон за висока мощност (бустер)
- ||| : Бутон за заключване за почистване
- ⌚ : Бутон на таймера
- ⊕ : Бутон за увеличаване на таймера
- : Бутон за намаляване на таймера
- 🔗 : Ключ за свързване на Котлона с Аспиратора *

* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.



Дисплей на зоната за готвене

- 1 Индикатор за температура на съответната зона за готвене
- 2 Област за настройка на нивото на температурата
- 3 Бутон за бързо нагряване/Бутон за висока мощност (бустер)



Показване на таймера

- 1 Индикатор на таймера
- 2 Бутон за намаляване на таймера
- 3 Бутон на таймера
- 4 Бутон за увеличаване на таймера
- 5 Символ на таймера
- 6 Светодиод за активност на таймера на съответната зона за готвене

Общи предупреждения за контролния панел

- i** Този уред се управлява чрез сензорен контролен панел. Всяка операция, извършена чрез сензорния контролен панел, се потвърждава със звуков сигнал.
- i** Винаги поддържайте контролния панел чист и сух. Влажната и мръсна повърхност може да причини проблеми при работата с функциите.
- i** Котлонът автоматично се връща в режим на готовност, ако в рамките на 20 секунди не се извърши никаква операция.
- i** Уредът ще покаже "FF" предупреждение поради съображения за безопасност, ако някой бутон (🔒 бутон) бъде докоснат за дълъг период.
- i** Светлината — на активираните или избраните бутони светва.

Включване на котлона

1. Докоснете бутона ① на контролния панел.

» Котлонът е готов за използване.

Изключване на котлона

1. Докоснете бутона ① на контролния панел.

» Плътът се изключва и се връща в режим на готовност.

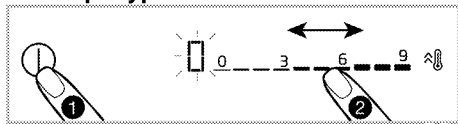
Индикатор за оставаща топлина

Има индикатор за нагриване за всяка зона на котлона на контролния панел. Този индикатор показва, че котлонът е все още горещ, когато е изключен. Не докосвайте съответния котлон (котлони), докато индикаторът за оставаща топлина не изчезне.

Символ	Описание
H	Висока температура
h	Ниска температура

i В случай на прекъсване на захранването индикаторът за оставаща топлина не свети и предупреждава потребителя срещу горещи котлони.

Включване на котлоните (зона за готвене) и настройване на нивото на температурата



1. Включете котлона, като докоснете ① бутона.

» Символът "0" се появява на дисплея на зоната за котлони.

2. В зависимост от това, което искате да включите, като докоснете зоната за настройка или като плъзнете пръста си по зоната, задайте нивото на температурата между "0" и "9".

Докато нивото на температурата се увеличава като 1,2,3 ... 19 при някои модели, то може да се увеличава като

1,1., 2,2. ... 9. при някои други модели. Това варира според модела на продукта.

Изключване на котлоните:

Избраната зона на котлона може да бъде изключена по 2 различни начина:

1. **Като зададете температурата на „0“**
Можете да изключите котлона, като намалите настройката на температурата на "0".


2. **Използване на функцията за изключване на таймера за желаната зона на котлона**
Когато времето е изключено, таймерът изключва котлона, свързан към него. Всички дисплеи показват "0" или "00". Символът ⌚ на дисплея на котлона изчезва.

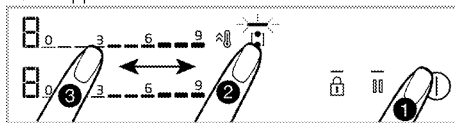
Настройката на таймера за зоната на котлона е описана в следващите глави.

Комбинация от зоните на котлоните с широка повърхност (флекси) (ако зоните на котлоните с широки повърхности са налични на вашите котлони)



1. Включете котлона, като докоснете ① бутона.

2. Докоснете  бутон.

» Показва се дисплеят на лявата зона на котлона 0 и светлината  ще бъде осветена.



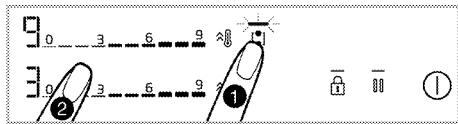
3. Докосвайки областта за настройка или плъзгайки пръста си по нея, задайте нивото на температурата между 0 и 9.


Докато нивото на температурата се увеличава като 1,2,3 ... 19 при някои модели, то може да се увеличава като 1,1., 2,2. ... 9. при някои други модели. Това варира според модела на продукта.
» Котлонът започва да работи. Ако е избран друг котлон или ако изчакате 10 секунди без каквато и да е операция, светлината  на бутона  ще избледнее.



i Котлоните с широка повърхност вляво са описани като пример. Ако котлоните отдясно имат широки повърхности върху уреда ви, същото важи и за котлоните отдясно.

Комбинация от котлоните с широка повърхност (флекси), докато един или и двата котлона вляво работят (ако на плота ви има котлони с широки повърхности)

Докато единият или двата котлона отляво работят отделно, можете да комбинирате двата котлона, като активирате плота с широка повърхност. По този начин можете да работите с по-широка повърхност на котлона със същите стойности.



1. Докато една или и двете зони на котлона вляво работят, докоснете  бутона.


» На двата зоновни дисплея на котлона ще се покаже зоната на котлона с по-ниска степен и  светлината на  бутона ще светне.

» Комбинираните плотове продължават да работят с температурата в зоната на котлона, която е с по-ниска степен и, ако е приложимо, със стойността за настройка на таймера. Стойностите на температурата и таймера на зоната на котлона, които са имали по-висока стойност на температурата преди комбинирането, ще бъдат отменени.



» За да промените стойността на температурата след това, задайте желаното ниво на температурата от зоната за настройка.



Изключване на зоните за готвене с широка повърхност (ако на плота ви има котлони с широки повърхности)

Можете да отделите и изключите зоните за готвене, като докоснете  бутона

Настройка с висока мощност (БУСТЕР)


Можете да използвате бустера за отопление с максимална мощност. Не препоръчваме обаче готвене за дълъг период от време на тази позиция. Настройката за висока мощност може да не е налична на всички котлони. Когато периодът за настройка за висока мощност (виж таблицата с граници на работния период) е изтекъл, зоната на котлона се изключва.

Директен избор на висока мощност (БУСТЕР) :


1. Включете котлона, като докоснете  бутона.
2. Докоснете бутона  на котлона, който искате.

Избраната зона на котлона работи с максимална мощност и 3 индикатора мигат съответно на дисплея на котлона. Когато периодът за настройка на висока мощност изтече (вижте таблицата с граници на работния период), котлонът ще продължи да работи на най-високото ниво на температура.

Избиране на висока мощност (БУСТЕР), докато зоната на котлона е активна:

1. Докоснете бутона  , когато котлона е включен и съответната зона на котлона работи на определено ниво.
2. Избраната зона на котлона работи с максимална мощност и 3 индикатора мигат съответно на дисплея на котлона. Когато периодът за настройка на висока мощност изтече, котлонът ще продължи да работи на най-високото ниво на температура.

Изключване на настройката за висока мощност (БУСТЕР) преди изтичането ѝ:





Можете да изключите настройката за висока мощност, когато пожелаете, като докоснете  бутон. Зоната на котлона продължава да работи при най-високата температура. Доведете до 0, като докоснете активната зона за настройка на зоната на котлона или плъзнете пръста си по областта, за да я изключите.

Бутон за заключване при почистване

Заклучването за почистване позволява на потребителя да почиства за кратък период от време, като предотвратява работата на всички бутони на контролния панел, докато котлона е включен. Уредът не консумира енергия през този период.

Активиране на бутона за заключване при почистване



1. Докоснете и задръжте  бутон, когато котлона е включен.
- »  светлината ще светне. Символът  ще се покаже на дисплеите на зоните за котлони. През този период не може да се използва друг  бутон освен този.




Деактивиране на заключване при почистване





Докоснете и задръжте  бутон, за да деактивирате заключването за почистване.  светлината ще избледнее и заключването за почистване ще бъде деактивирано.

Блокиране на клавиш




Докато котлонът е включен или изключен, можете да активирате заключването на бутона, за да предотвратите неволно промяна на функциите.

Активиране на ключалката

1. За да активирате заключването на бутона, докоснете  бутон, докато се чуе един сигнал. Светлината  на  бутона ще мига и всички зони за готвене трябва да бъдат заключени.

 Само  бутонът работи, докато ключалката е активна. Когато докоснете който и да е друг бутон, светлината  на  бутона мига, за да покаже, че заключването на бутона е активно. Ако изключите котлона, докато бутоните са заключени, заключването на бутоните ще бъде деактивирано, за да включите котлона отново.

Деактивиране на ключалката



1. Докоснете и задръжте  бутон, докато не се чуе един сигнал. Операцията се потвърждава със звуков сигнал. Светлината  на бутона  ще избледнее и заключването на бутона ще бъде деактивирано.

Функция Таймер


Тази функция прави готвенето по-лесно за вас. Не е необходимо да сте пред котлона през целия период на готвене. Зоната на котлона се изключва автоматично след периода, който сте избрали.






Активиране на таймера






1. Включете котлона, като докоснете  бутона.
2. В зависимост от това, което искате да включите, като докоснете областта за настройка или като плъзнете пръста си по областта, задайте желаното ниво на температурата.
3. Активирайте таймера, като докоснете  бутона.


Символът "00" ще светне и  започва да мига.


4. Има 4 светодиода за активност около "00" на дисплея на таймера. За да бъде зададен таймер на зоната от котлони, докоснете бутона, за да  изберете съответната страна на зоната от котлони.


5. Задайте желания период, като докоснете  /  бутоните.  Можете също така да ускорите таймера по-бързо, като докоснете  или  бутона за дълъг период от време.

Символът  светва стабилно след мигане на дисплея на зоната на котлона за определен период от време. Когато символът  светне стабилно, това показва, че функцията е активирана.

 Таймерът може да се използва само за котлони, които се използват.

 Повторете процедурата по-горе за други котлони, за които искате да зададете таймер.

 Таймерът не може да бъде настроен без избор на зоната на котлона и нивото на температурата на зоната на котлона.

 Докато таймерът е активен, на дисплея на таймера се показва времето, зададено за избраната зона на котлона.

Изключване на таймерите




Котлонът се изключва автоматично и се издава звуково предупреждение, когато зададеното време изтече.


Докоснете произволен бутон, за да изключите звуковото предупреждение.

Изключване на таймерите преждевременно

Ако таймерът е изключен преждевременно, котлонът продължава да работи със зададената температура, докато не се изключи.


Изключване чрез намаляване на настройката на таймера до ниво "00":



1. Изберете таймера на съответния котлон, като докоснете  клавиша.
2. Изчакайте, докато "00" на дисплея на таймера се показва символ, като докоснете  бутона, за да намалите стойността. Можете също така да ускорите таймера по-бързо, като докоснете  бутона за дълъг период от време.


Символът  мига за определен период от време на дисплея на котлона, след което се изключва **напълно** и таймерът се анулира.

Стоп функция


С тази функция можете да спрете всички функции, работещи на котлона (**без таймера**) до 1-во ниво за известно време.

 Ако таймерът е настроен за която и да е зона на котлона, таймерът продължава да работи по време на функцията за спиране.

 Ако бутонът  бъде докоснат, докато автоматичното готвене е активно в централната зона за готвене, функцията за автоматично готвене ще бъде отменена.


1. Докоснете  бутона, докато котлонът ви е включен.

Всички котлони, които се използват, продължават да работят на 1-во ниво.

2. Докоснете  бутона отново, за да работите с всички спрени зони за готвене на котлона с техните предишни настройки.

Настройки

Използвайки тази функция, можете да промените управлението на захранването, времето за звуков сигнал в края на готвенето и настройките за свързване на котлона.

: Настройка за управление на захранването

⌘F2: Време за звуков сигнал в края на готвенето

⌘F3: Настройка за свързване на Котлона с Аспиратора

1- Настройка за управление на захранването(⌘F1)

С тази функция можете да зададете общата мощност на котлона, както желаете.

1. Включете котлона, като докоснете ① бутона, и го изключете, като докоснете ① бутона отново.

2. В рамките на 10 секунди след изключване на продукта, докоснете съответно ⌚/⏸/⌚/⏸ бутоните.

» На дисплея на таймера, на левия дисплей ⌘F1 на задния котлон "9" ще се покаже.

3. Чрез докосване на зоната за настройка на лявата зона за настройка на задния котлон или чрез плъзгане на пръста си по областта, задайте нивото на мощност между (вижте Таблица - Ниво на управление на мощността) "1" и "9" .

4. Потвърдете избраната настройка за ниво, като докоснете ① бутона.

» Вашият котлон ще се изключи и ще започне да работи с настройката на общата мощност на избраното ниво.

"Управление на захранването" включва 9 различни нива на мощност (вижте Таблица - Ниво на управление на мощността).

Таблица - Ниво на управление на мощността

i Общата стойност на мощността за нивото на управление на мощността от 5, 6, 7, 8, 9 е 3,6 kW за продукти, които с максимална обща консумация на енергия от 3,6 kW.

2- Време за звуков сигнал в края на готвенето(⌘F2)

Използвайки тази функция, можете да зададете времето за завършване на готвенето на котлона, както желаете.

1. Включете котлона, като докоснете ① бутона, и го изключете, като докоснете ① бутона отново.

2. В рамките на 10 секунди след изключване на продукта, докоснете съответно ⌚/⏸/⌚/⏸ бутоните.

» Настройката по подразбиране ⌘F1 ще се покаже на дисплея на таймера.

3. За настройка на звуков сигнал за изпращане на готвене, докоснете веднъж ⏸ бутона.

» На дисплея на таймера ⌘F2, на дисплея на левия заден котлон "2" ще се покаже.

4. Чрез докосване на зоната за настройка на лявата зона за настройка на задната плоча или чрез плъзгане на пръста си по нея, задайте настройката на времето на сигнала (вижте Таблица - Време за звуков сигнал в края на готвенето) "0" и "3" .

5. Докосвайки ① бутона, потвърдете настройката за времето на звуковия сигнал в края на готвенето.

» Вашият котлон ще се изключи и ще започне да работи с настройката за времето на сигнала на избраното ниво.

i Фабричната стойност по подразбиране за настройката на времето за звуков сигнал в края на готвенето е стандартно 2-ро ниво.

Ниво на управление на мощността	Обща мощност
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

Таблица - Настройка на времето за звуков сигнал в края на готвенето

Ниво на звуков сигнал в края на готвенето	Период на звуков сигнал в края на готвенето
0	15 секунди
1	30 секунди
2	1 минута
3	2 минути

3- Настройка за свързване на Котлона с Аспиратора (F3)

Използвайки тази функция, можете да свържете плота и аспиратора, за да им позволите да работят автоматично заедно.












1. Включете котлона, като докоснете  бутона, и го изключете, като докоснете  бутона отново.
2. В рамките на 10 секунди след изключване на продукта, докоснете съответно  /  /  /  бутоните.


Таблица - Ниво на работа на аспиратора


Ниво на работа на аспиратора	Лампа	Аспиратор (Кипене на един котлон)	Аспиратор (Кипене на всеки 2 или повече котлона)	Пържени
0	Изкл.	Изкл.	Изкл.	Изкл.
1	Осветление	Изкл.	Изкл.	Изкл.
2	Осветление	Изкл.	L1	L1
3	Осветление	L1	L1	L1
4	Осветление	L1	L1	L2
5	Осветление	L1	L2	L2
6	Осветление	L1	L2	L3
7	Осветление	L2	L2	L3


Настройване на нивото на работа на аспиратора над котлона


С тази настройка можете да зададете ниво на работа на аспиратора над котлона.

1. Включете котлона, като докоснете  бутона.
2. Докоснете  бутона за 3 секунди.
» Светлината  на бутона  ще изгасне.
3. Докоснете  бутона, докато се достигне желаното ниво на работа за абсорбатора.

» Настройката по подразбиране  ще се покаже на дисплея на таймера.

3. Докоснете два пъти  бутона за настройката на връзката на Котлона с Аспиратора.

» На дисплея на таймера , на дисплея на левия заден котлон "4" ще се покаже.

4. Чрез докосване на областта за настройка на лявата зона за настройка на задния котлон или чрез плъзгане на пръста си по тази област, задайте нивото на работа на аспиратора (вижте Таблица - Ниво на работа на аспиратора) между "0" и "7".
5. Докосвайки  бутона, потвърдете настройката за свързване на аспиратора.

» Вашият котлон ще се изключи и ще започне да работи с избраното ниво на работа на котлона.

Използване на индукционни котлони безопасно и ефективно

Принцип на работа: Индукционният нагревател загрява котлона директно поради принципа му на действие. По този начин той има много предимства пред другите видове котлони. Той работи по-ефективно и повърхността на котлона е по-хладна. Вашият индукционен котлон е оборудван с превъзходна система за безопасност, която осигурява работа с максимална безопасност.

i Вашият плот може да бъде оборудван с котлони с диаметър 145, 180, 210 и 280 мм с функция на индукция в зависимост от модела. Благодарение на функцията за индукция, всяка зона на котлона автоматично разпознава поставения върху нея съд. Енергията се появява само в контактната зона на съда и по този начин се изразходва минимално ниво на мощност.

Система за автоматично изключване

Управлението на котлона има система за автоматично изключване. Ако една или повече зони на плота са оставени включени, зоната на котлона се изключва автоматично след известно време (вижте Таблица-1). В случай на таймер, присвоен на зоната на котлона, дисплеят на таймера също се изключва. Ограничението за време за автоматично изключване зависи от избраното ниво на температурата. За това ниво на температура се прилага максимален работен период.

Зоната на котлона може да се задейства от потребителя отново, след като се изключи автоматично, както е описано по-горе.

Таблица -1: Периоди на автоматично изключване

Ниво на температурата	Периоди на автоматично изключване - часове
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4

Ниво на температурата	Периоди на автоматично изключване - часове
7	2
8	2
9	1
Бързо нагряване	10 минути

Докато нивото на температурата се увеличава като 1,2,3 ... 19 при някои модели, то може да се увеличава като 1,1., 2,2. ... 9. при някои други модели. Това варира според модела на продукта.

Защита от прегряване

Вашият котлон е оборудван с някои сензори, които осигуряват защита срещу прегряване. В случай на прегряване можете да наблюдавате следното:

- Работната зона на котлона може да бъде изключена.
- Избраното ниво може да бъде намалено. Това обаче не се отразява на дисплея.

Система за защита от преливане

Вашият котлон е оборудван със система за защита от преливане. В случай на някакво преливане на контролния панел по някаква причина, системата автоматично прекъсва захранващата връзка, за да изключи котлона ви. По това време, на дисплея се появява символ. "F"

Прецизна настройка на мощността

Индукционният плот реагира на командите, издадени незабавно, в съответствие с принципа на действие. Неговите настройки на мощността се променят много бързо. По този начин можете да предотвратите преливане на храна (вода, мляко), която е на път да прелее, като изключите уреда незабавно.

6 Обща информация за готвене

Този раздел описва съвети за приготвяне и готвене на храната.

Общи предупреждения за готвене с котлоните

- Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио. Пренагриваната мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал.. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.
- Преди да пържите храни, винаги отстранявайте излишната вода и ги поставяйте бавно в загрялото олио. Уверете се, че замразените храни са размразени преди пържене.
- Когато загрявате масло, уверете се, че тенджерата, която използвате, е суха и дръжте капака си отворен.
- За препоръки за готвене с енергоспестяване вижте раздела „Инструкции за опазване на околната среда“.
- Стойностите на температурата и времето за готвене, дадени за храни, могат да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.

7 Поддържане и грижа

Обща информация за почистване

⚠️ Общи предупреждения

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горешите повърхности причиняват изгаряния!
- Не нанасяйте препаратите директно върху горешите повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Уредът трябва да се почиства старателно и да се изсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще се предпазят от изгаряне, когато уредът се използва отново по-късно. По този начин експлоатационният живот на уреда се удължава и често срещаните проблеми намаляват.
- Не използвайте препарати за почистване с пара.
- Някои почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни почистващи препарати, почистващи прахове, почистващи кремове, обезмаслителни или остри предмети по време на почистване.
- Не е необходимо специално почистващо средство за почистване след всяка употреба. Почистете уреда със сапун, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа от микрофибър.
- Не забравяйте напълно да изтриете останалата течност след почистване и незабавно да почистите всяка пръскаша храна по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти от вашата уред в съдомиялна машина.

За котлона:

- Киселата мръсотия, като мляко, доматино пюре и масло, може да причини трайни петна по котлоните и компонентите на горелките/котлоните, почистете всички преливащи течности веднага след охлаждане на плота, като го изключите.

Инокс и неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на неръждаеми или инокс повърхности и дръжки.
- Неръждаемата или инокс повърхност може да промени цвета си във времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаемата или инокс повърхността.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (не надраскваш) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като се стараете да чистите в една посока.
- Отстранете петна от варовик, олио, нишесте, мляко и протеини върху неръждаемите-иноксови и стъклени повърхности незабавно, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с помощта на препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специфична за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако след почистване има остатъчен препарат, избършете го със студена вода и подсушете с чиста и суха кърпа от микрофибър. Остатъците от почистващия препарат могат да повредят стъклената повърхност следващия път.
- В никакъв случай изсъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете калциевите петна (жълти петна) върху стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа обезмасляващ агент, с

отстраняване на котлен камък, като оцет или лимонов сок.

- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващото средство върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства правилно. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални и не са дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални скрепери и абразивни почистващи препарати. Може да повреди повърхностите.
- Уверете се, че фугите на компонентите на уреда не са останали влажни и с препарат. В противен случай върху тези фуги може да възникне корозия.

Почистване на котлоните

Стъклена повърхност за готвене

Следвайте стъпките за почистване, описани за стъклените повърхности в раздела "Обща информация за почистване" за почистване на стъклената повърхност за готвене.

Можете да завършите почистването си съгласно информацията по-долу за специални случаи.

- Храните на основата на захар като тъмен крем, нишесте и сироп трябва

да се почистват незабавно, без да се изчаква повърхността да се охлади. В противен случай стъклената повърхност за готвене може да бъде трайно повредена.

- Не използвайте почистващи препарати за почистващи операции, които извършвате, докато котлонът е горещ, в противен случай може да се получат трайни петна.

Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с управление на копчето, избършете панела и копчетата с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите контролния панел. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате панелите от инокс с контрол на копчетата, не използвайте препарати за почистване на инокс около копчетата. Индикаторите около копчетата могат да бъдат изтрити.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и изсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване, задайте настройките на заключване, преди да извършите почистването на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно използване на копчетата.

8 Отстраняване на проблеми

Консултирайте се с оторизиран сервизен агент или техник с лиценз или с търговеца, при който сте закупили продукта, ако не можете да отстраните проблема, въпреки че сте изпълнили инструкциите в този раздел. Никога не се опитвайте сами да поправяте дефектен продукт.

Продуктът не работи

- Главният предпазител е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в кутията с предпазителите. Ако е необходимо, ги заменете или нулирайте.*
- Продуктът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете връзката на шепсела.*
- Бутоните / копчетата / клавишите на контролния панел не функционират. >>> *Ако вашият продукт е оборудван с функция за заключване на бутоните, блокирането на бутоните може да е активирано. Моля, деактивирайте го.*
- Ако дисплеят не светне, когато отново включите котлона. >>> *Изключете уреда чрез прекъсвача. Изчакайте минимум 20 секунди и след това го свържете отново.*
- Зашитата от прегряване е активна. >>> *Оставете котлона да изстине.*
- Съдът за готвене не е подходящ. >>> *Проверете съда.*

"Q" и "L" или "U" на дисплея на зоната за готвене се появява символ.

- Не сте поставили тенджерата в активната зона за готвене. >>> **Проверете дали има съд на зоната за готвене.**
- Вашата тенджера не е съвместима с индукционно готвене. >>> *Проверете дали вашият съд за готвене е съвместим с индукционен котлон.*
- Съдът за готвене не е центриран правилно или долната повърхност на съда не е достатъчно широка за зоната за готвене. >>> *Изберете достатъчно широка тенджера и центрирайте съда върху зоната за готвене правилно.*
- Съдът за готвене или зоната за готвене се прегрява. >>> *Оставете ги да изстинат.*

Избраната зона за готвене внезапно се изключва по време на работа.

- Времето за готвене за избраната зона за готвене може да свърши. >>> *Можете да зададете ново време за готвене или да завършите готвенето.*
- Зашитата от прегряване е активна. >>> *Оставете котлона да изстине.*
- Предмет може да покрива сензорния контролен панел. >>> *Отстранете предмета от панела.*

Тенджерата не се затопля, дори ако зоната за готвене е включена.

- Вашата тенджера не е съвместима с индукционно готвене. >>> *Проверете дали вашият съд за готвене е съвместим с индукционен котлон.*
- Съдът за готвене не е центриран правилно или долната повърхност на съда не е достатъчно широка за зоната за готвене. >>> *Изберете достатъчно широка тенджера и центрирайте съда върху зоната за готвене правилно.*

Охлаждащият вентилатор продължава да работи, въпреки че котлона е изключен.

- Това не е неизправност. Охлаждащият вентилатор ще продължи да работи, докато електрониката в котлона не се охлади до подходяща температура.

Шум от печката по време на готвене

По време на готвене от печката може да се чуят някои звуци. Тези звуци се дължат на състава на съда за готвене. Тези звуци са нормални, не са неизправност и са част от индукционната технология.

Възможни шумове и причини

- **Шум от вентилатор:** Печката е снабдена с вентилатор, който се активира автоматично според температурата на уреда. Вентилаторът има различни работни нива и работи на различни нива според температурата.
- **Долен шум като работния шум на трансформатор:** Това се дължи на естеството на индукционната технология. Тъй като топлината се предава директно към основата на съда за готвене, може да се чуят подобни звуци според материала на съда за готвене. По този начин могат да се чуват различни шумове с различни съдове за готвене.
- **Напукващ шум:** Причината за това е структурата и материалът на основата на съда за готвене. Може да се чуе пукаш звук, ако съдът за готвене е направен от различни слоеве с различни материали.
- **Хленчещ шум:** Може да се чуе хленчещ шум, когато две зони за готвене от едната страна на готварската печка се използват за готвене с различни нива на готвене.

Кодове / причини за грешки и възможни решения - За котлон

Кодове за грешки	Причини за грешки	Възможни решения
E 22 E 26	Индукционната печка е прегряла.	Изключете индукционната печка и изчакайте, докато се охлади. Грешката трябва да бъде отстранена, когато температурата на готварската печка спадне под границите.
E 46	Един или повече бутона се държат натиснати повече от 10 секунди. На контролния панел е оставен обект или контролният панел е изложен на пара.	Проблемът ще бъде разрешен, когато извадите ръката си от готварската печка. Проблемът ще бъде разрешен, когато контролният панел бъде почистен.
E 47	Не се използва съд, подходящ за индукционно нагряване.	Грешката ще бъде отстранена, когато се използва съд, подходящ за индукционно нагряване.
E 1 - E 15	Комуникационна грешка на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 16 - E 21	Грешка на температурния сензор на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 23 E 24	Софтуерна грешка на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.

Кодове за грешки	Причини за грешки	Възможни решения
E 25	Грешка в работата на вентилатора на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 31 - E 45	Грешка в хардуера на електронната платка на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензора на индукционния котлон.	Сензорното оборудване трябва да стане съвместимо с условията на работа. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 52 - E 57	Грешка при висока температура на индукционния котлон.	Изключете индукционната печка и изчакайте, докато се охлади. Грешката трябва да бъде отстранена, когато температурата на сензора падне под границите. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 58 - E 59	В режим на автоматично готвене е възникнала грешка в сензора/висока температура.	Изключете индукционния котлон и изчакайте да изстине. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизирания сервиз.
FF	Всеки от бутоните може да е бил докоснат продължително.	Когато продължителното докосване на един от бутоните беше спряно,
	Може да има съд за готвене над контролния блок.	Когато тенджерата за готвене над контролния блок се повдигне,
	Възможно е да има излята храна / течност върху контролния блок.	Грешката ще изчезне, когато остатъците от храна / течност бъдат почистени.

