

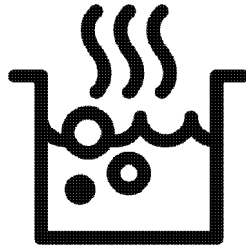


Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



HIXI84701UP

FR / NL



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Cher client,

Veillez lire ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil Beko. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil 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 avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

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

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/Istanbul/TURKEY

1 Consignes de sécurité 4

Utilisation prévue.....	4
Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques ..	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité des transports.....	6
Sûreté des installations	6
Sécurité d'utilisation	7
Alertes de température	9
Utilisation des accessoires	9
Consignes de sécurité relatives à la cuisson	9
Sécurité relative à la ventilation	10
Induction	10
Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	11

2 Instructions environnementales 12

Règlement sur les déchets	12
Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	12
Informations sur l'emballage.....	12
Recommandations pour économiser l'énergie.....	12

3 Votre produit 13

Présentation de l'appareil.....	13
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil	14
Bouton de commande de la table de cuisson.	14
Informations générales sur la cuisinière ...	15
Caractéristiques techniques	16

4 Première utilisation 17

Premier nettoyage.....	17
------------------------	----

5 Utilisation de la cuisinière 18

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson	18
Panneau de commande.....	22

6 Utilisation du système de ventilation 32

Informations générales relatives à l'utilisation du système de ventilation	32
Modes de ventilation.....	32
Pour que l'appareil soit en mode de circulation externe, le réglage cf5 doit être approprié dans la section des réglages. ...	32
Utilisation du système de ventilation	32

7 Informations générales sur la cuisine 34

Avertissements généraux concernant la cuisson sur la cuisinière	34
---	----

8 Entretien et nettoyage 35

Consignes de nettoyage générales	35
Nettoyage de la table de cuisson	36
Nettoyage du panneau de commande	36
Nettoyage du système de ventilation	37

8 Dépannage 41

1 Consignes de sécurité

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

l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠️ N'apportez pas de modifications techniques au produit.



Utilisation prévue

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



Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques,

- sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
 - Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
 - Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
 - Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir 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 le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
-  **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 de cuisson). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.

- 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.
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de câbles intermédiaires.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.



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'éventuels dommages aux pièces amovibles ou mobiles de l'appareil et à l'appareil proprement dit.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.



Sûreté des installations

- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de

l'installer. S'il est endommagé, ne l'installez pas.

- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.



Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint 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** : Si la surface du four est fissurée, veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables 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 la vapeur à la surface du four et l'humidité peuvent faire glisser ou sauter la marmite. Pour cette raison, veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de la cuisinière soient toujours secs.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une télécommande ou une minuterie extérieure.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans filtre de retenue d'huile. Ne retirez pas les filtres pendant que l'appareil fonctionne. Pour des raisons de sécurité, un commutateur magnétique est utilisé dans le filtre à huile, ainsi que des pièces en plastique de protection contre les liquides. Le produit ne fonctionne pas si ces pièces ne sont pas assemblées.
- Ne laissez pas votre cuisinière sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments, car l'huile peut prendre feu pendant la cuisson et provoquer un incendie. Par conséquent, faites attention aux vêtements et aux rideaux.
- Si le nettoyage de la hotte n'est pas effectué dans les délais prévus, cette dernière peut présenter un risque d'incendie.
- Une ventilation adéquate doit être assurée dans la pièce lorsque des appareils à gaz ou autres appareils à combustible sont utilisés en même temps que la hotte avec cuisinière. (Ne s'applique pas aux appareils qui rejettent l'air dans la pièce).
- Les appareils fonctionnant au gaz ou au mazout, tels que les radiateurs, qui partagent le même environnement avec le système de ventilation, doivent être entièrement isolés du système d'échappement de ce produit ou doivent être hermétiques.
- Si un autre appareil fonctionnant au mazout ou aux combustibles gazeux se trouve le même environnement, une ventilation adéquate de l'environnement est nécessaire.
- Si un autre appareil fonctionnant avec une énergie autre qu'électrique se trouve dans le même environnement avec ventilation, la pression négative dans la pièce doit être au maximum de 0,04 mbar afin que les gaz d'échappement de l'autre appareil ne soient pas aspirés dans la pièce par la ventilation.
- Évitez de raccorder le produit aux conduits d'évacuation des gaz de combustion, aux conduits d'évacuation des gaz résiduels ou aux conduits d'évacuation des flammes.

Respectez les réglementations locales en matière de purge de l'écoulement de sortie.

- Notre entreprise ne sera pas responsable des problèmes qui surviennent en cas de non-respect des avertissements ci-dessus.
- Il existe un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.
- Il est recommandé de nettoyer le filtre une fois par mois dans des conditions normales d'utilisation.
- La température de l'appareil est peut-être élevée. Ne stockez pas d'objets inflammables ou de bombes aérosol dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.



Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher le produit 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** : Risque d'incendie : Ne placez pas de matériaux sur la plaque de cuisson pour rangement.



Utilisation des accessoires

- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement un boîtier de protection conçu par le fabricant de l'appareil ou fabriqué selon les normes spécifiées par le fabricant. Un four mal rangé peut provoquer 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** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson

sans surveillance, car il peut provoquer un incendie.

N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.



Sécurité relative à la ventilation

• Danger d'empoisonnement !

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

pétrole à charbon, chaudières, chauffe-eau, etc.)

- Faites vérifier l'adéquation du système de ventilation et de cheminée de votre bâtiment par des personnes agréées.



Induction

- Les plaques de cuisson électriques de votre four sont équipées de la technologie à « Induction » de pointe. Pour les zones de cuisson à induction, qui permettent d'économiser du temps et de l'énergie, il est recommandé d'utiliser des ustensiles adaptés à la cuisson à induction, sinon la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Pour plus d'informations, voir la section « Sélection de la casserole ».
- Puisque la cuisinière à induction crée un champ magnétique, il peut avoir des effets néfastes sur les personnes qui utilisent des appareils comme les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.
- 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 le four peuvent devenir très chauds pendant une utilisation longue et intensive. Ne stockez pas d'objets métalliques dans des tiroirs sous le four.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que des téléphones portables, des tablettes, des ordinateurs sur la cuisinière à induction. Votre appareil pourrait être endommagé.
- d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- Le sel, les résidus de sucre sur la partie inférieure des ustensiles de cuisson ou de telles particules sur la surface en verre peuvent provoquer des rayures et des fissures sur le verre. Veillez à ce que la partie inférieure des ustensiles de cuisson soit propre avant de la placer sur la surface en verre. Gardez la surface en vitrocéramique propre.
- Lorsque le filtre à huile est retiré du produit, une accumulation de liquide induite par la condensation peut se produire dans la partie inférieure. Lorsque vous retirez le filtre pour le nettoyer après la cuisson, il est important, pour faciliter le nettoyage, que ce liquide soit prélevé sans qu'il se déverse dans l'appareil.



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

2 Instructions environnementales

Règlement sur les déchets Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets



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

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

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

Informations sur l'emballage

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en

matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

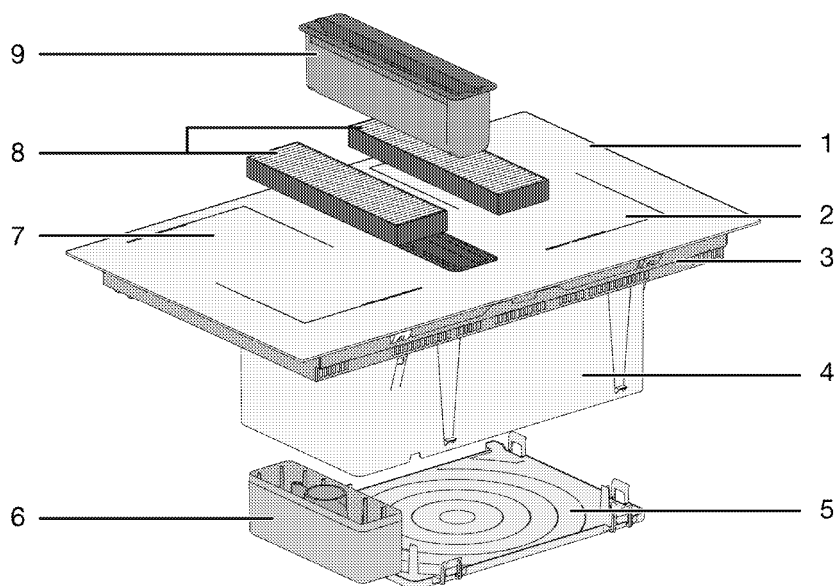
Recommandations pour économiser l'énergie

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.
- Eteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- 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 zones de cuisson du four 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 produit

Présentation de l'appareil

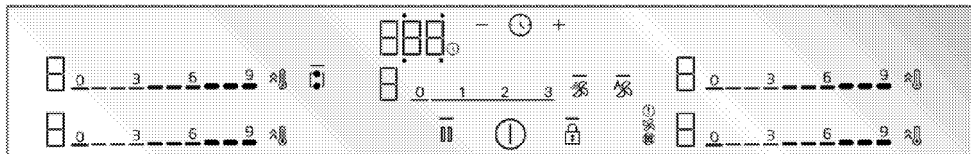


- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|---|
| 1 | Surface de cuisson en verre | 6 | Chambre de collecte du liquide de déversement |
| 2 | Zone de cuisson à induction | 7 | Zone de cuisson à induction |
| 3 | Boîtier inférieur | 8 | Filtre à charbon |
| 4 | Assemblage du système de ventilation | 9 | Filtre à huile |
| 5 | Couvercle inférieur | | |

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.

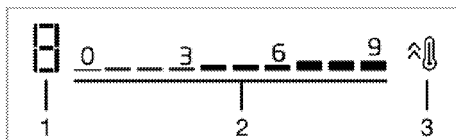
Bouton de commande de la table de cuisson.



Touches et symbole

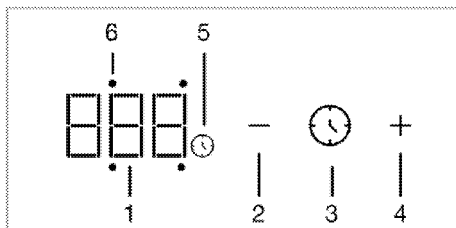
- : L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
- ⓘ : Bouton Marche/Arrêt
- 🔒 : Bouton de verrouillage des touches
- 🔥 : Table de cuisson avec touche de combinaison à large surface
- ⚡ : Bouton de chauffage rapide/bouton de réglage de puissance élevée (Booster)
- || : Touche de nettoyage des touches
- 🕒 : Touche de minuterie
- ⬆ : Bouton d'augmentation de la valeur de la minuterie
- ⬇ : Bouton de diminution de la valeur de la minuterie

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



L'affichage de la zone de cuisson

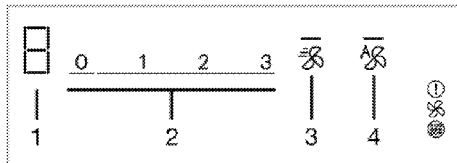
- 1 Température - indicateur de niveau de débit de la table de cuisson concernée
- 2 Température - zone de réglage du niveau de débit
- 3 Bouton de chauffage rapide/bouton de réglage de puissance élevée (Booster)



Écran de la minuterie

- 1 Indicateur de minuterie
- 2 Bouton de diminution de la valeur de la minuterie
- 3 Bouton de la minuterie
- 4 Bouton d'augmentation de la valeur de la minuterie
- 5 Symbole de la minuterie

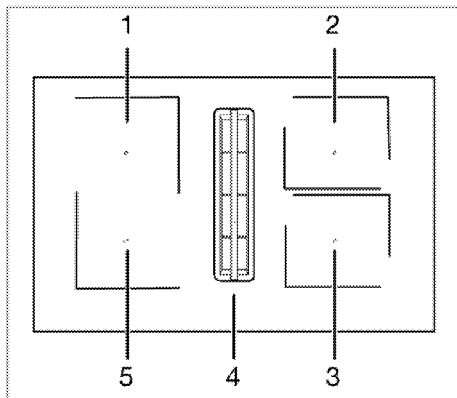
- 6 LED de fonctionnement de la minuterie de la table de cuisson concernée



Affichage de la ventilation

- 1 Indicateur du niveau de ventilation
- 2 Champ de réglage du niveau de ventilation
- 3 Touche Booster
- 4 Touche de modération automatique de la ventilation

Informations générales sur la cuisinière



- 1 Arrière gauche - Zone de cuisson à induction
- 2 Arrière droit - Zone de cuisson à induction
- 3 Avant droit - Zone de cuisson à induction
- 4 Centre - Ventilation
- 5 Avant gauche - Zone de cuisson à induction

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

Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimensions externes de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	223,5 mm*/820 mm/520 mm
Dimension d'installation de la cuisinière (largeur/profondeur)	740 (+2)mm /490 (+2)mm
Tension/fréquence	1N 220-240 / 2N 380-415V ~ 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	maks. 7.4 kW

Tables de cuisson

Arrière gauche	Zone de cuisson à induction
Dimension	180x210 mm
Puissance	2200 W / Booster: 3100 W
Avant gauche	Zone de cuisson à induction
Dimension	180x210 mm
Puissance	2200 W / Booster: 3100 W
Avant droite	Zone de cuisson à induction
Dimension	180x210 mm
Puissance	2200 W / Booster: 3100 W
Arrière droite	Zone de cuisson à induction
Dimension	180x210 mm
Puissance	2200 W / Booster: 3100 W

Caractéristiques du système de ventilation

Commande	3 niveaux + 1 Booster
Puissance d'aspiration	630 m³/h

La hauteur de la table de cuisson indiquée dans le tableau technique correspond à la hauteur du boîtier inférieur du produit.

-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
-  Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

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

Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres ou de crèmes de nettoyage, ou encore d'objets pointus pendant le nettoyage.

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

5 Utilisation de la cuisinière

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur le four. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager le four. N'utilisez pas de fours fissurés. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque façon que ce soit (par exemple, des fissures visibles), pour réduire le risque de choc électrique, coupez d'abord le fusible, puis débranchez l'appareil et contactez le service agréé.
- N'utilisez pas de récipients déséquilibrés et pouvant facilement basculer sur la plaque de cuisson.
- Ne chauffez pas les récipients et les casseroles 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 les tables de cuisson sans casseroles ou récipients. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- La surface de cuisson est chaude après chaque utilisation, ne posez donc pas de casseroles en plastique sur cette dernière. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Mettez une quantité suffisante d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher les aliments de déborder du récipient

et vous n'aurez pas besoin de nettoyer inutilement.

- Ne placez pas de couvercles de casseroles et de poêles sur les brûleurs.
- Alignez les brûleurs avec le centre des casseroles. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur, 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 cuisinière à induction

La cuisinière à induction est semblable à un circuit ouvert. Le circuit se complète lorsqu'un récipient adapté à la cuisson par induction y est placé et qu'un système électronique situé juste sous la surface en verre génère un champ magnétique. La base métallique des récipients est chauffée par l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée à la surface de la cuisinière, mais directement sur les récipients situés au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des récipients.

Avantages de la cuisson par induction

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

- 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 récipients. Par conséquent, cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de cuisinière.

- La chaleur étant transmise directement aux récipients, 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 récipients sont retirés 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 récipients antiadhésifs recouverts d'une faible quantité d'huile ou utilisés 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 cuisinière, 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 plaque de cuisson à 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 cuisinière et qu'il est en cours de fonctionnement, les capteurs de la cuisinière peuvent réduire le niveau de cuisson ou arrêter la cuisinière.
- Votre cuisinière 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 casse-

roles 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.

Récipients de cuisson

Vous devez utiliser des récipients ferromagnétiques de qualité qui portent une étiquette ou un avertissement indiquant qu'ils 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 récipients sont performants. Le diamètre inférieur de l'ustensile de cuisson doit correspondre à la zone d'induction. Les dimensions suggérées sont énumérées ci-dessous.

Récipients appropriés :

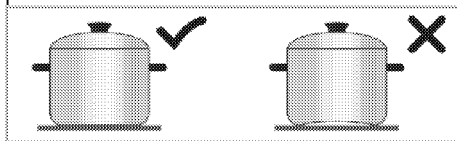
- Récipients en fonte
- Récipients en acier émaillé
- Récipients en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'ils sont compatibles avec l'induction)

Récipients inappropriés :

- Récipients en aluminium
- Récipients en cuivre
- Récipients en laiton
- Récipients en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

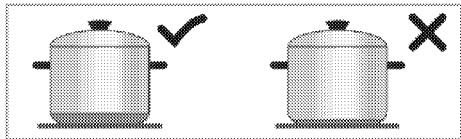
Recommandations :

- N'utilisez que des récipients de cuisson à fond plat. N'utilisez pas de récipients à fond convexe ou concave.

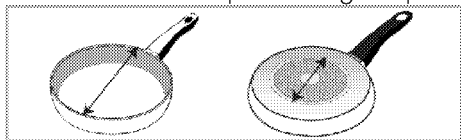


- N'utilisez que des récipients à fond épais et traité. Si vous utilisez des

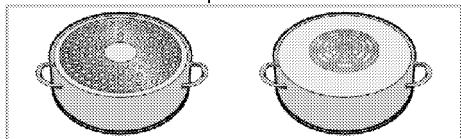
casserolles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.



- Le fond de certains récipients dispose d'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 récipients. Ainsi, la table de cuisson doit être choisie en fonction de la taille du champ ferromagnétique.



- Certains récipients disposent d'un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de récipients peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la zone de cuisson à induction. Dans certains cas, un message d'avertissement « mauvaise casserole » peut s'afficher.



Test du récipient de cuisson

Testez si votre casserole est compatible avec la cuisson sur une table de cuisson

à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

- Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.
- Lorsque vous placez votre casserole

sur la cuisinière, si «  » et «  » ou «  » ne clignotent pas, alors votre casserole est appropriée pour la table de cuisson.

Tailles recommandées des récipients de cuisson

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

La détection des récipients de cuisson par les tables de cuisson à induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des récipients. Afin de garantir la détection des récipients de cuisson et de permettre une cuisson efficace, ces récipients doivent être sélectionnés selon la taille de la zone de cuisson. Les tailles des récipients recommandées pour les tailles des zones de cuisson sont indiquées ci-dessus.

Le mode d'ébullition peut varier en fonction du type de casserole, de la taille de la casserole et de la taille de la zone de cuisson. Pour une ébullition plus homogène, il est recommandé d'utiliser une zone de cuisson plus grande d'un cran. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande permet d'économiser de l'énergie sur les tables de cuisson à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson correspondante.

Détection automatique des récipients

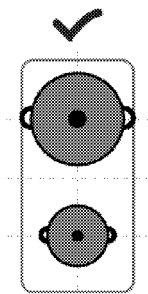
Lorsque vous placez un récipient de cuisson compatible avec l'induction sur votre cuisinière, celle-ci détecte automa-

tiquement la table de cuisson sur laquelle le récipient de cuisson est placé et fournit des indications sur le panneau de commande.

Zone de cuisson à large surface (Flexi)

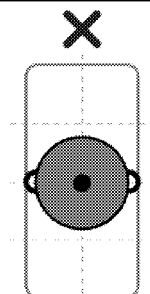
Votre cuisinière est équipée d'une table de cuisson à surfaces larges (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de cuisson comme des zones de cuissons individuelles indépendantes les unes des autres pour vos petits récipients. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces tables de cuisson et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grandes casseroles.

Comme deux zones de cuisson indépendantes



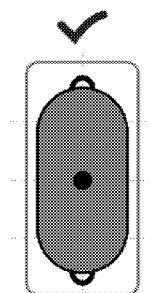
Les tables de cuisson à grande surface disposent de deux zones de cuisson, l'une à l'avant et l'autre à l'arrière. Vous pouvez utiliser ces zones comme deux zones de cuisson indépendantes pour différents niveaux de température avec deux récipients différents. Placez les récipients en centrant les zones de cuisson séparées.

Comme deux zones de cuisson indépendantes



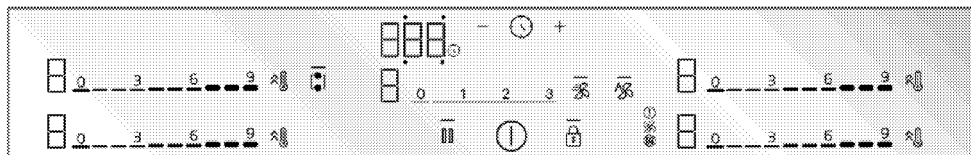
Pour les cuissons avec un seul récipient, placez-le au centre de la zone de cuisson avant ou arrière. Ne placez pas le récipient au centre de la zone de cuisson.

Comme zone de cuisson unique



Pour les cuissons avec de grands récipients, placez le récipient de manière à ce qu'il couvre les centres des deux zones de cuisson et qu'il soit centré sur la zone de cuisson.

Panneau de commande

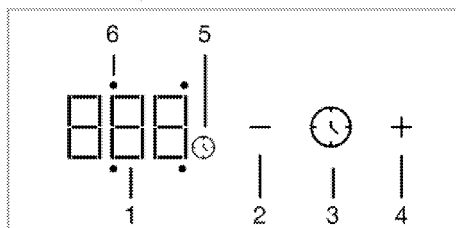


Touches et symbole

- : L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
- ⓘ : Bouton Marche/Arrêt
- 🔒 : Bouton de verrouillage des touches
- 🔥 : Table de cuisson avec touche de combinaison à large surface
- 🔥 : Bouton de chauffage rapide/bouton de réglage de puissance élevée (Booster)
- ⏸ : Touche de nettoyage des touches
- 🕒 : Touche de minuterie
- ⬇ : Bouton d'augmentation de la valeur de la minuterie
- ⬆ : Bouton de diminution de la valeur de la minuterie

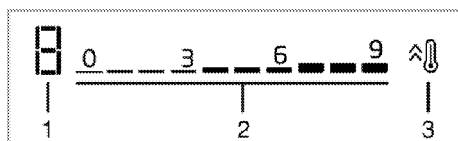
* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

- 3 Bouton de chauffage rapide/bouton de réglage de puissance élevée (Booster)



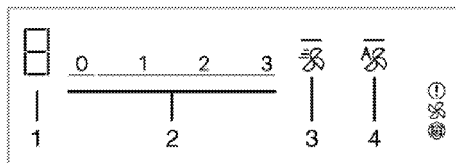
Écran de la minuterie

- 1 Indicateur de minuterie
- 2 Bouton de diminution de la valeur de la minuterie
- 3 Bouton de la minuterie
- 4 Bouton d'augmentation de la valeur de la minuterie
- 5 Symbole de la minuterie
- 6 LED de fonctionnement de la minuterie de la table de cuisson concernée



L'affichage de la zone de cuisson

- 1 Température - indicateur de niveau de débit de la table de cuisson concernée
- 2 Température - zone de réglage du niveau de débit



Affichage de la ventilation

- 1 Indicateur du niveau de ventilation
- 2 Champ de réglage du niveau de ventilation
- 3 Touche Booster
- 4 Touche de modération automatique de la ventilation

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 cuisinière revient automatiquement en mode Veille si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes.

i Pour des raisons de sécurité, l'appareil affiche l'alarme « FF » en cas de pression sur une touche (touche .

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

Mise en marche de la cuisinière

1.Appuyez sur la touche  du panneau de commande.

» La cuisinière est prête à l'emploi.

Mise à l'arrêt de la cuisinière

1.Appuyez sur la touche  du panneau de commande.

» La cuisinière s'éteint et revient en mode Veille.

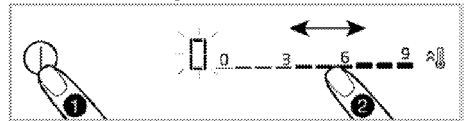
Indicateur de chaleur restante

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

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 cuisinière en appuyant sur la touche .

>> Le symbole « 0 » apparaît sur les affichages des zones de cuisson.

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 de cuisson donnée 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 sur « 0 ».

2.**Utilisation de la fonction d'arrêt par minuterie pour la zone de cuisson souhaitée**

Lorsque le temps est écoulé, la minuterie éteint la table de cuisson qui y est reliée. Tous les écrans affichent «0» ou «00». Le symbole  sur l'affichage de la table de cuisson disparaît.

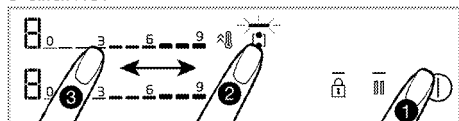
Le réglage de la minuterie pour la zone de cuisson est décrit dans les chapitres suivants.

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

1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche .

2. Appuyez sur le bouton .

» Le symbole **0** apparaît sur l'écran de la zone de cuisson gauche et le bouton  s'allume.



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

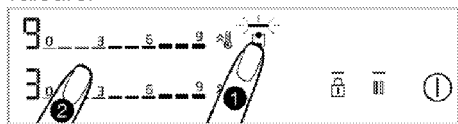
Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...19 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit.

» La cuisinière commence à fonctionner. Si une autre table de cuisson est sélectionnée ou si vous patientez 10 secondes sans utiliser votre cuisinière, 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 votre appareil dispose de larges surfaces, il en va de même pour les zones de la table de cuisson situées à droite.

Combinaison des zones de la table de cuisson avec une surface large (flexi) pendant qu'une ou les deux zones de la table de cuisson à gauche sont en fonctionnement (si votre cuisinière dispose des zones de la table de cuisson avec des surfaces larges).

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 de la zone de cuisson dont le degré est inférieur et, le cas échéant, avec la valeur de réglage de la minuterie. Les valeurs de température et de minuterie de la zone de cuisson 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.

Désactivez les zones de la table de cuisson à large surface (si des zones de la table de cuisson à large surface sont disponibles sur votre cuisinière).

vous pouvez séparer et éteindre les tables 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, la zone de cuisson s'éteint.

Sélection directe du réglage de puissance élevée (BOOSTER) :

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

La zone de cuisson sélectionnée fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage de la zone de cuisson.

Lorsque la période de réglage de puissance élevée (voir le tableau des limites de la période de fonctionnement) est expirée, la zone de cuisson continue de fonctionner à la température la plus élevée.

Sélection d'un réglage de puissance élevée (BOOSTER) lorsque la zone de cuisson est active :

1. Appuyez sur la touche  lorsque la cuisinière est allumée et que la zone de cuisson correspondante fonctionne à un niveau spécifique.
2. La zone de cuisson sélectionnée fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage de la zone de cuisson. Lorsque la période de réglage de puissance élevée est écoulée, la zone 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. La zone de cuisson continue à fonctionner à la valeur de température la plus élevée. Ramenez la température à 0 en appuyant sur la zone de réglage de la zone de cuisson active 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 cuisinière est allumée. L'appareil n'est pas alimenté pendant cette période.

Activation du verrouillage de nettoyage



1. Appuyez et maintenez la touche  enfoncée lorsque la cuisinière est allumée.

» s'allume. Le symbole apparaît sur les affichages des zones de cuisson. Aucune autre touche que la touche ① ne peut être actionnée pendant cette période.

Désactivation du verrouillage de nettoyage

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton pour désactiver le verrouillage du nettoyage. Le voyant s'éteint et le verrouillage du nettoyage est désactivé.

Verrouillage des touches

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

Activation du verrouillage de touches

1. Pour activer le verrouillage de la touche, appuyez sur la touche jusqu'à ce qu'un bip retentisse.

Le voyant de la touche clignote et toutes les zones de cuisson se verrouillent.

i Seule la touche ① fonctionne pendant que le verrouillage des touches est activé. Lorsque vous appuyez sur une autre touche, le voyant de la touche clignote pour indiquer que le verrouillage des touches est activé.

Si vous éteignez la cuisinière pendant que les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches se désactivera pour allumer à nouveau la cuisinière.

Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez et maintenez la touche enfoncée 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. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après la durée que vous avez sélectionnée.

Activation de la fonction Minuterie



1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche ①.
 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 .
 - «00» s'allume à l'écran de la minuterie et le symbole commence à clignoter.
 4. 4 voyants LED d'activité autour de «00» apparaissent à l'écran de la minuterie. Pour que la zone de cuisson soit réglée sur une minuterie, appuyez sur la touche pour sélectionner du côté de la zone de cuisson concernée.
 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 les touches ou .
- Le symbole s'allume en permanence après clignotement sur l'affichage de la zone de cuisson 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 à l'écran de la minuterie.

Désactivation des minuteries

La cuisinière s'éteint automatiquement et un avertissement sonore est émis après l'expiration de l'heure réglée. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

Désactivation anticipée des minuteries

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

Arrêtez en réglant la minuterie sur « 00 » :

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

Après que le symbole  ait clignoté à l'écran de la zone de cuisson pendant un certain temps, il s'éteint **complètement** et la minuterie est annulée.

Fonction d'arrêt

Cette fonction permet de réduire les niveaux de température de toutes les fonctions (**à l'exception de la minuterie**) de la table de cuisson au 1er niveau pendant un certain temps.

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

1. Appuyez sur la touche  lorsque la cuisinière est allumée.

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

3. Appuyez à nouveau sur la touche  pour allumer toutes les zones de cuisson éteintes avec leurs réglages précédents.

Réglages

A 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 cuisinière.

cF1 : Réglages de la gestion d'énergie

cF2 : Durée du signal sonore de fin de cuisson

cF5 : Sélection du mode Ventilation

cF6 : Affichage de la durée de vie du filtre à charbon actif

cF7 : Réinitialisation du filtre à charbon actif

1- Réglages de la gestion d'énergie (cF1)

Avec cette fonction, vous pouvez régler la puissance totale de la cuisinière selon votre choix.

1. Allumez la cuisinière 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, le symbole  apparaît, et «9» s'affiche sur la zone de cuisson arrière gauche.

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 cuisinière s'éteint et démarre 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*

 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 ()

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

1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche  et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .

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

» Le réglage par défaut  s'affiche à l'écran 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, le symbole  apparaît, et «2» s'affiche sur la zone de cuisson arrière gauche.

4. En touchant la zone de réglage de la table de cuisson arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur cette 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 cuisinière s'éteint et démarre avec le réglage de la durée du signal au niveau sélectionné.

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

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

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

3-Réglage du mode Ventilation (cF5)

Ce dispositif est utilisé dans 2 modes :
Mode de circulation interne et externe.
(Détail P. 16 /Modes de ventilation)

L'appareil est pré-réglé en fonction du mode de circulation interne. Pour modifier le réglage;

i les filtres à charbon actif doivent être remplacés après 150 heures de fonctionnement.

- 1.Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
 - 2.Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches ③/③/③/③.
» Le réglage par défaut cFI s'affiche à l'écran de la minuterie.
 3. Appuyez quatre fois sur la touche pour régler le mode de ventilation ③.
- » Apparaît à l'écran de la minuterie cF5 et «1» apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.

4. Vous pouvez régler le mode de ventilation sur la circulation externe en touchant la zone de réglage de la zone de cuisson arrière gauche ou en glissant votre doigt sur cette zone, l'écran de la plaque de cuisson passe à «2».

- 5.Confirmes le réglage du mode de ventilation en appuyant sur la touche ①.
- » L'appareil s'éteint et redémarre avec le réglage du niveau de ventilation sélectionné.

i Le réglage de la ventilation s'affiche alors comme la circulation interne dans l'option «1» à l'écran de réglage cF5 comme standard pendant la production.

4 - Affichage de la durée de vie du filtre à charbon actif (cF6)

Les filtres à charbon actif utilisés dans le produit comme circulation interne doivent être changés après une certaine utilisation. Egalement, Il est possible de visualiser les heures de fonctionnement restantes ainsi que le niveau du filtre à charbon actif à l'écran de réglages. Durée restante de fonctionnement

- 1.Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
- 2.Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches ③/③/③/③.
» Le réglage par défaut cFI s'affiche à l'écran de la minuterie.
- 3.Appuyez sur la touche ③ cinq fois pour afficher la durée de vie du filtre à charbon actif.
» Apparaît à l'écran de la minuterie cF6, les heures de fonctionnement restantes du filtre à charbon actif à l'écran de la zone de cuisson arrière gauche sont indiquées comme suit.
 - S'il s'agit de plus de 100 heures «3»
 - Entre 50 et 100 heures «2»
 - Entre 5 et 50 heures «1»
 - Entre 0 et 5 heures «0»
- 4.Appuyez sur la touche ① pour quitter l'écran de réglages.

5 - Affichage de réinitialisation du filtre à charbon actif (cF7)

Au bout de 150 heures de fonctionnement du filtre à charbon actif, l'avertissement «F» apparaît sur les écrans de la table de cuisson. Après avoir retiré et remplacé les filtres à charbon actif comme décrit dans la section Entretien-Nettoyage, suivez les étapes suivantes pour réinitialiser l'affichage :

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

» Le réglage par défaut cF1 s'affiche à l'écran de la minuterie.

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

» Apparaît à l'écran de la minuterie , les heures de fonctionnement restantes du filtre à charbon actif sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche s'affichent mutuellement avec le menu cF7.

3. Appuyez sur la touche  pour réinitialiser cet écran.

Utilisation sûre et efficace des tables de cuisson à induction

Principe de fonctionnement : Grâce à son principe de fonctionnement, le chauffage par induction chauffe directement la casserole. Il présente donc de nombreux avantages par rapport aux autres types de cuisinière. Elle fonctionne plus efficacement et la surface de la table de cuisson est plus froide. Votre cuisinière à induction est équipée d'un système de protection supérieur qui garantit un fonctionnement en toute sécurité.

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

Système d'arrêt automatique

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

La durée de l'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée de fonctionnement maximale s'applique à ce niveau de température. L'utilisateur peut rallumer la zone de cuisson après son extinction automatique comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 : Périodes d'arrêt automatique des zones de cuisson

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

Niveau de température	Période d'extinction automatique - heures
9	1
Chauffage rapide	10 minutes

Tableau 2 : Période d'arrêt automatique du système de ventilation

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

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

Protection contre la surchauffe

Votre cuisinière est équipée de certains capteurs qui protègent contre la sur-

chauffe. Vous pourriez observer ce qui suit en cas de surchauffe :

- La zone de cuisson en cours d'utilisation peut être éteinte.
- Le niveau choisi peut être réduit. Cependant, cela n'est pas visible sur l'affichage.

Système de protection contre les débordements

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

Réglage de la puissance précise

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

6 Utilisation du système de ventilation

Informations générales relatives à l'utilisation du système de ventilation

Avertissements généraux

- Votre cuisinière dispose d'un moteur avec différents niveaux de vitesse de ventilation. Pour que l'appareil soit performant, nous recommandons d'utiliser des niveaux de vitesse bas dans des conditions normales et des niveaux de vitesse élevés en cas de forte odeur et de condensation de la vapeur.

Modes de ventilation

Ce dispositif est utilisé dans 2 modes :
Mode de circulation interne et externe.

Circulation intérieure



L'air aspiré au milieu de la cuisinière est au préalable purifié de toute présence d'huile par un passage dans le filtre à huile. Il passe ensuite dans un filtre à charbon actif et est renvoyé dans la cuisine.

Avertissement : En mode de circulation interne, des filtres à charbon actif doivent être installés dans la zone définie dans le produit pour maintenir les particules odorantes dans l'air inhalé. Pour les différents types d'installation définis pour la circulation interne de l'appareil, reportez-vous au manuel d'installation ou contactez votre revendeur agréé.

Circulation extérieure



L'air, qui est aspiré au milieu de la cuisinière, passe par les filtres à huile et est évacué à l'extérieur par la cheminée grâce à un système de tuyaux.

Réglage du mode Ventilation

L'appareil est pré-réglé en mode de circulation intérieure.

Pour que l'appareil soit en mode de circulation externe, le réglage cf5 doit être approprié dans la section des réglages.

Utilisation du système de ventilation

Réglage manuel de la ventilation

La ventilation peut être réglée manuellement.

1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche ①.
» Le symbole «0» apparaît sur les affichages du système de ventilation.
2. En appuyant sur la zone de réglage du système de ventilation ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de vitesse entre «1» et «3».

Désactivation de la ventilation manuelle

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

Activation du mode de ventilation intensive

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

» Le mode de ventilation intensive fonctionne pendant un maximum de 8 minutes. Pendant ce temps, le symbole P s'allume à l'écran. Après 8 minutes, la vitesse de ventilation baisse à 3 et continue à fonctionner à ce niveau de vitesse.

Désactivation du mode de ventilation intensive

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

i En mode Ventilation intensive, en cas de pression sur une touche de vitesse, l'appareil revient à ce niveau de vitesse et continue à fonctionner.

Démarrage automatique

Votre appareil mesure le niveau de température de la zone de cuisson, les températures et le temps de fonctionnement. Il détermine la vitesse de fonctionnement de la ventilation la plus appropriée en fonction de ces valeurs et fonctionne aux niveaux qu'il détermine automatiquement.

1. Pour activer le mode automatique, appuyez sur la touche .

» Le mode Automatique est activé et s'arrête automatiquement lorsque les paramètres sont inférieurs à la valeur critique spécifiée. Il doit être réactivé

i Lorsque le mode Automatique est actif, il se désactive si vous allumez et éteignez le produit à toute vitesse.

2. Pour désactiver le mode Automatique, effleurez la touche  une fois de plus.

Fonction de fonctionnement consécutif du ventilateur

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

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

7 Informations générales sur la cuisine

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

Avertissements généraux concernant la cuisson sur la cuisinière

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers d'huile. Ne vous éloignez pas lorsque vous chauffez de l'huile. Lorsque vous chauffez l'huile de façon excessive, cela peut causer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un potentiel feu avec de l'eau ! Lorsque l'huile prend feu, couvrez-la avec une couverture anti-incendie ou un chiffon humide. Lorsque vous avez écarté le danger, éteignez le four et appelez les 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.
- Veillez à ce que le récipient que vous utilisez pour chauffer de l'huile soit sec et gardez le couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

8 Entretien et nettoyage

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.
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement

toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.

- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Pour les cuisinières :

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

Inox - surfaces inoxydables

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

Surfaces en verre

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

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

gent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

Nettoyage de la table de cuisson

Zone de cuisson en verre

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 foucée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de la plaque 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 cuisinière est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux de commande à partir du bouton, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux hu-

mide 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.

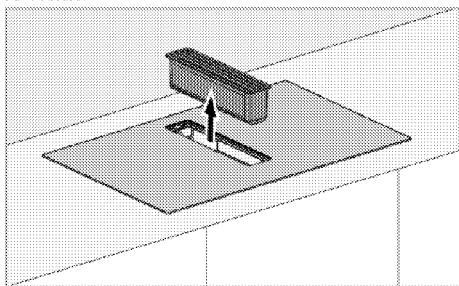
Nettoyage du système de ventilation

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

Nettoyage du filtre à huile métallique

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

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



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

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

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

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

i Vous pouvez également laver le filtre en aluminium dans le lave-linge. (max. 70 °C) Pour un nettoyage optimal, il est recommandé de placer le filtre à graisse à l'envers dans le lave-vaisselle.

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

Retrait du filtre à charbon actif

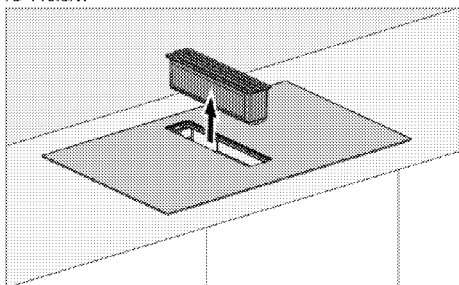
Les filtres à charbon actif assurent la rétention des odeurs dans le produit et doivent être changés à intervalles réguliers pour une performance optimale. Faites attention à l'indicateur de remplissage en cas d'éventuel remplacement.

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

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

Pour le retrait ;

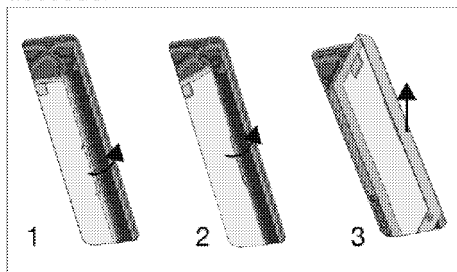
1. Retirez le filtre à huile en le tirant vers le haut.



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

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

2. Retirez la chambre de collecte de liquide comme indiqué sur la figure ci-dessous.

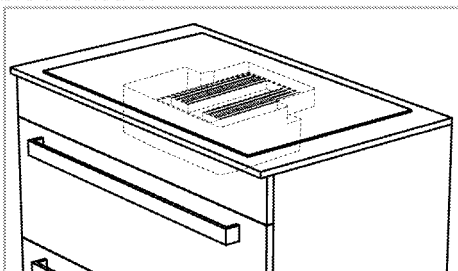


i Un commutateur magnétique se trouve dans la partie de la chambre de collecte des liquides. La ventilation est impossible sans cette pièce, pour la protection des liquides.

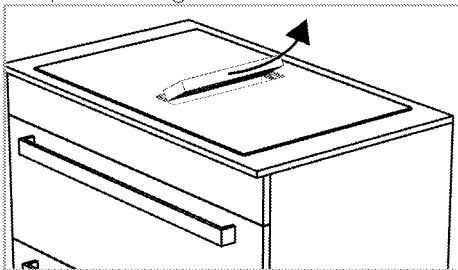
i Nettoyez la chambre de collecte des liquides périodiquement. Lavez la pièce dans de l'eau avec du détergent liquide et rincez-la. Vous pouvez également la laver le lave-vaisselle à une température de 70 °C maximum.

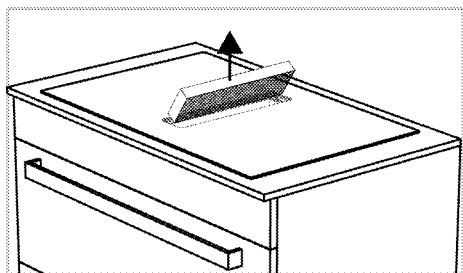
i Lors du remontage de la pièce de chambre de collecte de liquide, elle doit être positionnée de manière à ce que la direction de la flèche sur la pièce vienne en premier.

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



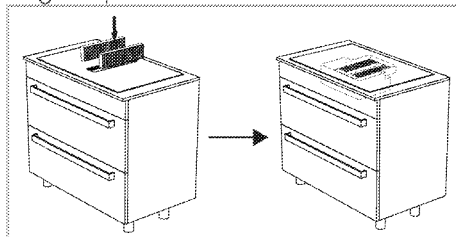
4. Tout d'abord, afin de retirer l'un des filtres à charbon de sa fente magnétique de l'espace de ventilation, tirez-le vers vous en l'inclinant et sortez-le comme indiqué sur la figure.





5. De la même manière, retirez l'autre filtre à charbon de son logement.

6. Placez les 2 nouveaux filtres à charbon actif dans leurs fentes magnétiques en les inclinant à travers l'espace de ventilation à tour de rôle. Assurez-vous qu'il est bien inséré dans les fentes magnétiques.



7. Réinstallez le plastique de protection liquide de la même manière que lors de son retrait.

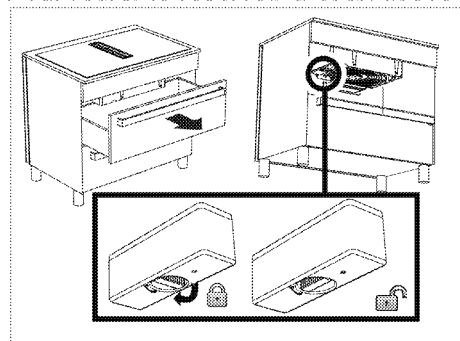
8. Insérez le filtre à huile.

Réservoir d'eaux usées

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

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

Pour retirer le réservoir d'eaux usées :



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

2. Accédez au réservoir d'eaux usées sous la table de cuisson.

3. Déverrouillez et retirez le réservoir d'eaux usées en tournant le bouton de verrouillage.

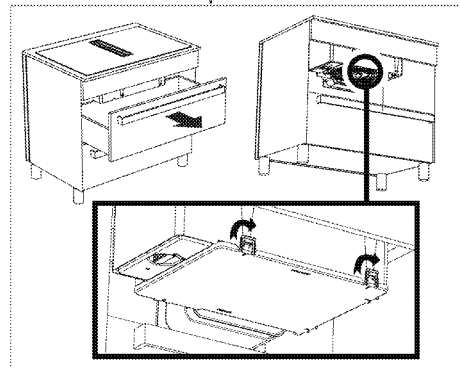
4. Versez le liquide dans la chambre et nettoyez la chambre.

5. Tournez le bouton de verrouillage et verrouillez-le en réinsérant la chambre.

Nettoyage du capot inférieur

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

Pour retirer le capot inférieur :



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

2. Atteindre le couvercle inférieur sous la table de cuisson

3. Il y a 5 verrous dans les directions indiquées par les flèches sur le couvercle inférieur. En libérant ces verrous, retirez le capot inférieur en le tenant vers le bas.

4. Après avoir nettoyé le capot inférieur, poussez-le fortement vers le haut dans la même direction afin que les verrous s'enclenchent dans leurs fentes.

8 Dépannage

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

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.*
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez si l'appareil est branché à la prise de courant.*
- Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.*
- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt >>> **Débranchez-la et patientez au moins 20 secondes avant de la rebrancher.**
- La table de cuisson dispose d'une protection contre la surchauffe. >>> **Laissez votre table de cuisson refroidir.**
- Les casseroles appropriées peuvent ne pas être utilisées. >>> **Vérifiez vos casseroles.**

Sur l'écran de la table de cuisson, l'icône  et  ou  est toujours allumée.

- Il est interdit de poser des casseroles sur la table de cuisson. >>> *Vérifiez si une casserole est posée sur la zone de cuisson.*
- Il se peut que votre casserole ne soit pas adaptée au système à induction. >>> *Vérifiez si votre cuisinière est adaptée à la table de cuisson à induction.*
- Il se peut que la casserole ne soit pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou que la surface inférieure de la casserole ne soit pas assez large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> *Centrez la table de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de la table de cuisson.*
- La casserole ou la zone de la table de cuisson est peut-être trop chaude. >>> **Laissez les refroidir.**

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint soudainement alors qu'elle est en cours de fonctionnement.

- Le temps de cuisson du compartiment sélectionné a peut-être expiré. >>> *Vous pouvez définir une nouvelle durée de cuisson ou terminer la cuisson.*
- La table de cuisson dispose d'une protection contre la surchauffe. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Un objet a peut-être recouvert le panneau de commande tactile. >>> *Retirez l'objet du panneau.*

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

- La casserole peut ne pas convenir à la cuisinière à induction. >>> *Vérifiez si votre cuisinière est adaptée à la table de cuisson à induction.*
- Il se peut que la casserole ne soit pas correctement centrée sur la table de cuisson ou que la surface inférieure de la casserole ne soit pas assez large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> *Centrez la table de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de la table de cuisson.*

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

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

Bruit provenant de la cuisinière pendant la cuisson

Certains sons peuvent provenir de la cuisinière pendant la cuisson. Ces sons sont dus à la composition du récipient de cuisson. Ces sons sont normaux, ils ne constituent pas un dysfonctionnement et font partie de la technologie de l'induction.

Bruits et causes 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 possède plusieurs niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux en fonction de la température. Si la température est supérieure à la température du produit après l'arrêt de la table de cuisson, le ventilateur peut fonctionner pendant un certain temps.
- **Bourdonnement plus faible identique au bruit de fonctionnement d'un transformateur** : Ce bruit est dû à la nature de la technologie de l'induction. La chaleur est transmise directement à la base du récipient de cuisson, par conséquent, de tels bourdonnements peuvent être entendus en fonction du matériau du récipient de cuisson. Ainsi, différents bruits peuvent être entendus avec différents ustensiles de cuisine.
- **Bruit de craquement** : La raison en est la structure et le matériau de la base du récipient de cuisson. Si l'ustensile de cuisson est composé de différents matériaux et couches, un bruit de craquement peut se produire.
- **Bruit de gémissement** : Un gémissement peut être entendu lorsque deux zones de cuisson situées du même côté de la cuisinière sont utilisées pour une cuisson avec des niveaux de cuisson différents.

Codes d'erreur / causes et solutions possibles

Codes d'erreur	Causes de l'erreur	Solutions possibles
E 22 E 26	La cuisinière à induction est en surchauffe.	Eteignez la cuisinière à induction et patientez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température de la cuisinière baisse 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 est résolu une fois que vous retirez votre main de la cuisinière. Le problème est résolu une fois que vous nettoyez le panneau de commande.
E 47	Une casserole adaptée au chauffage par induction n'est pas utilisée.	L'erreur est résolue lorsque vous utilisez une casserole adaptée au chauffage par induction.
E 1 - E 15	Erreur de communication sur la table de cuisson à induction.	Eteignez la table de cuisson à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.
E 16 - E 21	Erreur de capteur de température sur la table de cuisson à induction.	Eteignez la table de cuisson à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.
E 23 E 24	Erreur de logiciel sur la table de cuisson à induction.	Eteignez la table de cuisson à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.
E 25	Erreur de fonctionnement de ventilateur sur la table de cuisson à induction.	Eteignez la table de cuisson à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.
E 31 - E 45	Erreur matérielle de la carte électronique sur la table de cuisson à induction.	Eteignez la table de cuisson à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.

Codes d'erreur	Causes de l'erreur	Solutions possibles
E 48 E 49 E 51	Erreur de capteur sur la table de cuisson à induction.	Assurez la compatibilité de l'équipement du capteur avec les conditions de fonctionnement. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.
E 52 - E 57	Erreur de température élevée sur la table de cuisson à induction.	Eteignez la cuisinière à induction et patientez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température du capteur baisse en dessous des limites. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.
FF	L'une des touches peut avoir été appuyée pendant longtemps.	La pression prolongée sur l'une des touches est interrompue lorsqu'
	une casserole se trouve à proximité de l'unité de commande.	Lorsque la casserole située au-dessus de l'unité de commande est soulevée,
	de la nourriture/un liquide peut se verser sur l'unité de commande.	L'erreur disparaîtra lorsque les résidus de nourriture/de liquide seront nettoyés.



Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL



GERECYCLED &
RECYCLEBAAR PAPIER

Beste klant,

Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Hartelijk dank voor uw keuze van ons Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

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

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

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



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips



Lees de handleiding.



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

1 Veiligheidsinstructies 4

Beoogd gebruik	4
Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	5
Elektrische veiligheid	5
Veiligheid tijdens het transport	6
Installatieveiligheid	7
Veiligheid tijdens gebruik:	7
Temperatuur waarschuwingen	9
Het gebruik van de accessoires	9
Veiligheid tijdens de bereiding	10
Ventilatie veiligheid	10
Inductie	10
Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	11

2 Milieuriichtlijnen 12

Afvalstoffenverordening	12
Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	12
Informatie over de verpakking	12
Aanbevelingen voor energiebesparing	12

3 Uw product 13

Inleiding van het product	13
Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product	14
Kookplaat bediening	14
Algemene informatie bij de kookplaat	15
Technische specificaties	16

4 Eerste gebruik 17

Eerste reiniging	17
------------------------	----

5 Het gebruik van de kookplaat 18

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat	18
Bedieningspaneel	22

6 Het gebruik van de ventilatie 32

Algemene informatie over het gebruik van de ventilatie	32
Ventilatiemodi	32
Om de externe circuleringsmodus in te stellen op het apparaat moet de cf5 instelling worden uitgevoerd in de instellingen. .	32
Het gebruik van de ventilatie	32

7 Algemene informatie bij het koken 34

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren op de kookplaat	34
--	----

8 Onderhoud en reiniging 35

Algemene reinigingsinformatie	35
De kookplaat reinigen	36
Het bedieningspaneel reinigen	36
De ventilatie reinigen	37

8 Probleemoplossing 41

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
 - Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
 - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
 - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
 - ⚠ De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
 - ⚠ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
 - ⚠ U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
 - ⚠ Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
- ## ⚠ Beoogd gebruik
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
 - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
 - **WAARSCHUWING:** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.

- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvaten van potten en pannen naar de binnenzijde van het werkblad zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.
- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.

Elektrische veiligheid

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

een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van de kookplaat). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer

mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.

- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.



Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.
- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is

opgetreden tijdens het transport.



Installatieveiligheid

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.



Veiligheid tijdens gebruik:

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product

en de geautoriseerde dienst bellen.

- **WAARSCHUWING:** Als het ovenoppervlak gebarsten is, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Gietijzer, aluminium of keukengerei met een beschadigde/ruwe bodem kan resulteren in krassen op het glazen oppervlak. Wanneer u keukengerei verplaatst, moet u de containers altijd optillen. U mag ze niet verschuiven over het oppervlak.
- Dampdruk van het ovenoppervlak en vocht

kunnen de pot doen glijden of verspringen. Om die reden moet u er altijd voor zorgen dat de onderzijde van de pan en de kookplaat droog zijn.

- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.
- U mag het apparaat niet gebruiken zonder een olie opvangfilter. Verwijder de filters niet wanneer het apparaat is ingeschakeld. Uit veiligheidsoverwegingen wordt een magnetische schakelaar gebruikt in het oliefilter en vloeibare beschermende plastic onderdelen. Het product werkt niet onder de montage van deze onderdelen.
- Laat uw fornuis niet zonder toezicht wanneer u etenswaren bakt. De olie kan namelijk in brand schieten tijdens de bereiding en dit kan brand veroorzaken. Let op kleding en gordijnen.
- Als de afzuigkap niet tijdig wordt gereinigd, kan deze een brandrisico inhouden.
- Er moet voldoende ventilatie beschikbaar zijn in de kamer wanneer gas of andere

brandstof-brandende apparaten tegelijkertijd worden gebruikt wanneer de afzuigkap van de oven wordt gebruikt met een fornuis. (Niet van toepassing op apparaten die lucht terugblazen in de ruimte).

- Apparaten die gas of brandstofolie verbranden, zoals verwarmingsinstallaties, die dezelfde ruimte delen met ventilatie moeten volledig geïsoleerd worden van de uitlaat van dit product of ze moeten hermetisch afgesloten zijn.
- Als er een ander apparaat werkt met brandstof of gasvormige brandstoffen in de omgeving moet de omgeving op gepaste wijze worden geventileerd.
- Als er een ander apparaat aanwezig is dat werkt met een andere energie dan elektriciteit in dezelfde omgeving met ventilatie moet de negatieve druk in de ruimte maximaal 0,04 mbar bedragen zodat de uitlaat van het andere apparaat niet terug wordt gezogen in de kamer door de ventilatie.

- Sluit geen afvoerkanalen aan met een verbinding op een verwarmingstoestel, afvoerkanalen waar afvalgas wordt verwijderd of afvoerkanalen met stijgende vlammen. U moet de lokale regelgeving naleven met betrekking tot de zuivering van de uitlaat.
- Ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor problemen die optreden als resultaat van de niet naleving van de bovenstaande waarschuwingen.
- Er bestaat een brandrisico als de reiniging niet wordt uitgevoerd in overeenstemming met de instructies.
- Het is raadzaam het filter bij normaal gebruik één maal per maand te reinigen.
- De temperatuur van het apparaat kan hoog zijn. Bewaar geen brandbare voorwerpen of spuitbussen in laden rechtstreeks onder de kookplaat.



Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke

onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te raken. Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.

- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.

• **WAARSCHUWING:**

Brandgevaar: Sla geen materiaal op boven op de kookplaat.



Het gebruik van de accessoires

- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend een oven behuizing die is ontworpen door de fabrikant van het product of gefabriceerd volgens de normen gespecificeerd door de fabrikant. Een incorrecte behuizing van de oven kan ongelukken veroorzaken.

Veiligheid tijdens de bereiding

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

Ventilatie veiligheid

- **Vergiftigingsgevaar!**
Wanneer het apparaat is ingeschakeld, wordt lucht afgevoerd uit de volledige

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

- U moet het ventilatie- en afvoersysteem van uw gebouw laten inspecteren door geautoriseerde personen.

Inductie

- De elektrische bestuurd kookplaten van uw oven zijn uitgerust met geavanceerde “inductie” technologie. Kookgerei dat geschikt is voor het koken op kookplaten moet worden gebruikt op de inductiekookplaten die tijd en energie besparen; zo niet zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het

hoofdstuk “Selectie van de potten en pannen”. ,

- Aangezien de inductiekookplaat een magnetisch veld genereert, kan het schadelijke effecten veroorzaken voor mensen met apparaten zoals pacemakers of insulinepompjes.
- Sluit de kookplaat na met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de kookplaat om de afwezigheid van de pan te herkennen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Metalen voorwerpen in de laden onder de oven kunnen heel heet worden tijdens langdurige en intensief gebruik. Sla geen metalen voorwerpen op in de laden onder de oven.
- Plaats geen elektronische producten zoals een mobiele telefoon, tablet, computer op de inductiekookplaat. Het apparaat kan worden beschadigd.



Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Zout, suikerresten op de bodem van keukengerei of dergelijke deeltjes op de glasplaat kunnen krassen of barsten veroorzaken in het glas. Zorg ervoor dat de bodem schoon is voor u er keukengerei op plaatst. Houd het glazen keramisch oppervlak schoon.
- Wanneer het oliefilter wordt verwijderd van het product kan er condensatievloeistof verzamelen onderaan. Wanneer het filter wordt verwijderd voor de reiniging na een bereiding is het belangrijk dat deze vloeistof wordt verwijderd zonder morsen om de reiniging te vereenvoudigen.

2 Milieurichtlijnen

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



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

Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

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

Informatie over de verpakking

- Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van

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

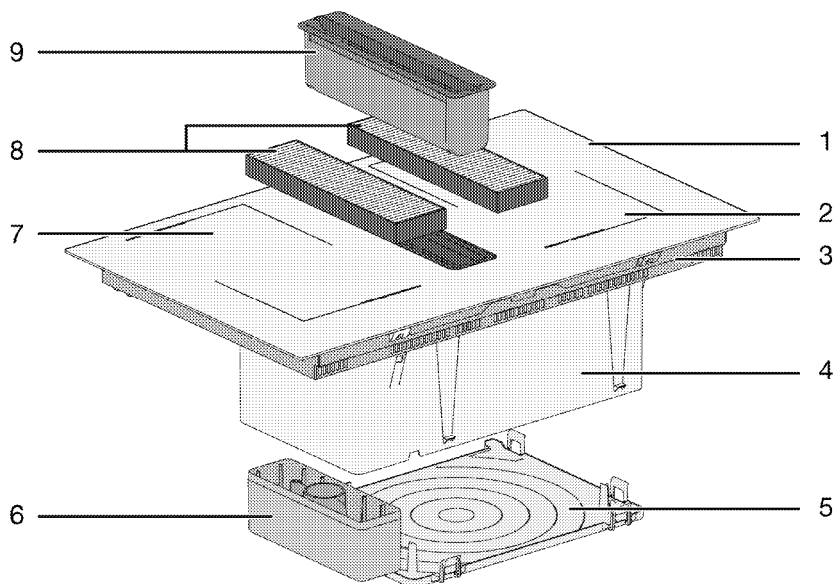
Aanbevelingen voor energiebesparing

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen door restwarmte te gebruiken.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.

3 Uw product

Inleiding van het product



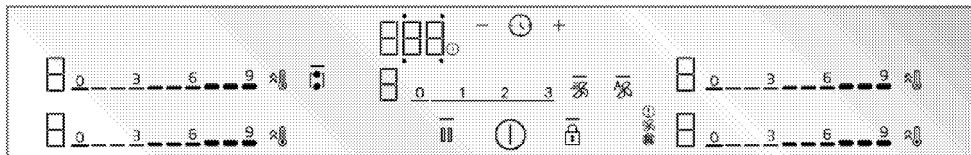
- 1 Glas kookoppervlak
- 2 Inductie kookzone
- 3 Onderste behuizing
- 4 Ventilatie montage
- 5 Bodem onderaan

- 6 Overloop vloeistofopvangcontainer
- 7 Inductie kookzone
- 8 Koolstoffilter
- 9 Oliefilter

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

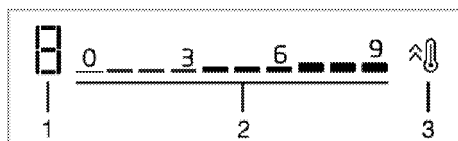
Kookplaat bediening



Toetsen en symbolen

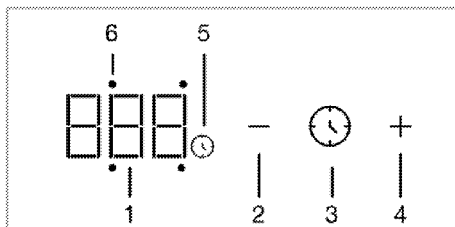
- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⓘ : Aan/Uit-knop
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 🔥 : Kookplaat met breed oppervlak combinatietoets
- 🔥 : Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (BOOSTER) knop
- 🔒 : Reinigingsvergrendeling toets
- 🕒 : Timer-toets
- ⏩ : Timer verhogen knop
- ⏪ : Timer verlagen knop

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



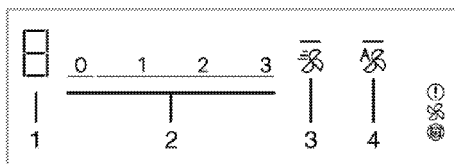
Het scherm van de kookzone

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



Timerscherf

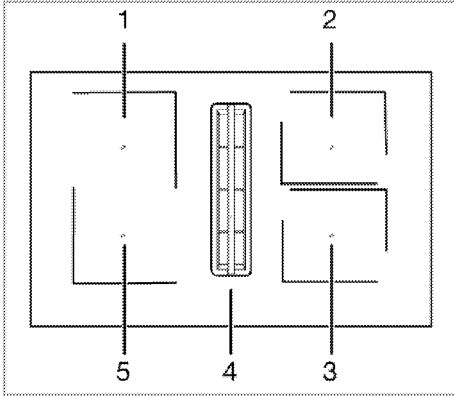
- 1 Timerindicator
- 2 Timer verlagen knop
- 3 Timer-knop
- 4 Timer verhogen knop
- 5 Timer symbool
- 6 Timer activiteit LED van de relevante kookzone



Ventilatiescherf

- 1 Ventilatie-niveau-indicator
- 2 Ventilatie-niveau-instellingsveld
- 3 Booster-toets
- 4 Ventilatie automatische modus toets

Algemene informatie bij de kookplaat



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

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

Technische specificaties

Algemene specificaties

Externe afmetingen van het product (gewicht/breedte/diepte)	223,5 mm*/820 mm/520 mm
Installatie-afmetingen van de kookplaat (hoogte/breedte/diepte)	740 (+2)mm /490 (+2)mm
Spanning / Frequentie	1N 220-240 / 2N 380-415V ~ 50/60 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Totaal stroomverbruik	maks. 7.4 kW

Kookzone

Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180x210 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W
Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180x210 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W
Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180x210 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W
Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180x210 mm
Stroom	2200 W / Booster: 3100 W

Ventilatiefuncties

Controle	3 niveaus + 1 Booster
Zuigvermogen	630 m ³ /h

De hoogte van de kookzone zoals gespecificeerd in de technische tabel is de hoogte van de onderste behuizing van het product.

-  De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.
-  De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.
-  De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

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

Eerste reiniging

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

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

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

5 Het gebruik van de kookplaat

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen vallen op de oven. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvat kunnen de oven beschadigen. U mag een gebarsten oven niet gebruiken. Water kan door deze barsten sijpelen en kortsluitingen veroorzaken. Als het oppervlak is beschadigd (bijv. zichtbare barsten) moet u, om het risico van elektrische schokken te verminderen, eerst de zekering ontkoppelen, daarna de stekker uit het stopcontact verwijderen en daarna de geautoriseerde dienst bellen.
- Gebruik geen containers op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de containers of potten niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot of container zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Het kookoppervlak is heet na elk gebruik. Plaats dus geen plastic potten/pannen op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.

- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de kookzones.
- Lijn de kookzones uit met het midden van de potten. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit wordt voltooid wanneer een kookpan/pot wordt gebruikt die geschikt is voor inductiekookplaten en een elektromagneet onder het glazen oppervlak genereert een magnetisch veld. De metalen bodem van de container wordt opgewarmd door energie van dit magnetisch veld te nemen. De warmte wordt dus niet gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de kookpan/pot boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpan/pot.

Voordelen van het koken via inductie

- Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.
- Voedsel dat overstroomt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.
 - De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegenereerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus

tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.

- Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
- Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten container worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

Voor een veilige werking:

- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus als u antikleef kookpotten/pannen gebruikt met een kleine hoeveelheid olie of als u geen olie gebruikt (teflon type).
- Gebruik het glazen kookoppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op uw kookplaat want deze kunnen heel warm worden.
- Gebruik geen aluminiumfolie voor uw bereidingen. Plaats nooit etenswaren gewikkeld in aluminiumfolie op de inductiezone.
- Houd magnetische voorwerpen zoals creditkaarten of cassettes uit de buurt van de kookplaat als deze is ingeschakeld.
- Als er een oven is onder uw kookplaat en deze is ingeschakeld, kunnen de sensoren op de kookplaat het kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.
- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde

informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

Kookpotten/pannen

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

Geschikte kookpotten/pannen:

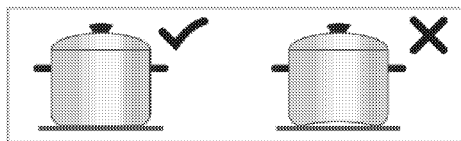
- Gietijzeren potten/pannen
- Geëmailleerd stalen potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

Niet-geschikte kookpotten/pannen:

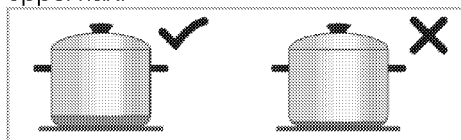
- Aluminium potten/pannen
- Koperen potten/pannen
- Messing potten/pannen
- Glazen potten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

Aanbevelingen:

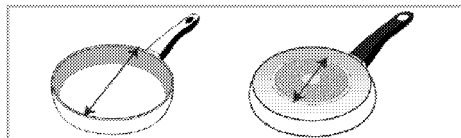
- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.



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

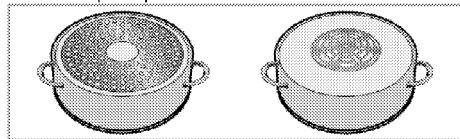


- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookzone. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd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



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

waarschuwing verschijnen voor een slechte pot/pan.



Kookpotten/pan test

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

1. Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.
2. Wanneer u uw pot op de kookplaat plaatst en “□”, “◻” of “⊥” knipperen niet betekent dit dat de pot geschikt is.

Aanbevolen afmetingen voor potten/pannen

Kookzone afmeting - mm	Pandiameter - mm
210x190	min. 100 - max 210
Kookzone met brede (flexi) oppervlak	Breedte 210 - lengte 390

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

De manier van koken kan variëren afhankelijk van het type pot, de afmeting van de pot en de afmeting van de kookzone. Voor een homogenere kookmethode kan een kookzone die één stap breder is worden gebruikt. Als u een bredere kookzone gebruikt, verspilt u geen energie op inductiekookplaten, omdat de warmte

enkel wordt gecreëerd in de respectieve panzone.

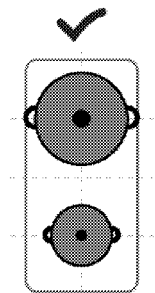
Automatische detectie van de kookpotten/pannen

Wanneer u een kookpot/pan die compatibel is met inductie op uw kookplaat plaatst, detecteert uw kookplaat automatisch op welke zone de kookpotten/pannen worden geplaatst en geeft ze richtlijnen weer op het bedieningspaneel.

Kookzone met breed oppervlak (flexi)

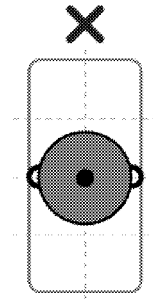
Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen.

Als twee onafhankelijke kookzones



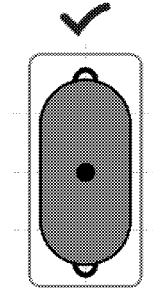
Kookplaten met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperaturniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen. Plaats de kookpotten/pannen in het midden van de afzonderlijke kookzones.

Als twee onafhankelijke kookzones



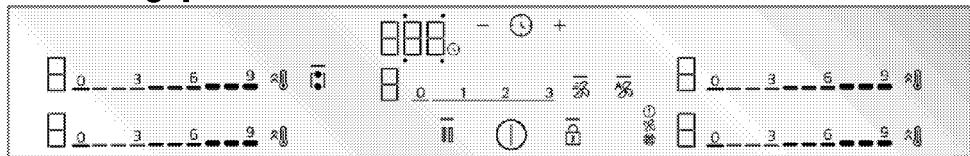
Voor bereidingen met een enkele kookpot/pan moet u deze in het midden van de kookzone vooraan of achteraan plaatsen. Plaats de kookpotten/pannen niet in het midden van de kookzone.

Als een enkele kookzone



Als u wilt koken met grote potten/pannen moet u de potten/pannen zodanig plaatsen dat ze in het midden van beide kookzones staan en dat ze centraal op de kookzone staat.

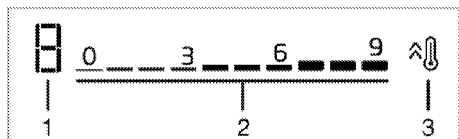
Bedieningspaneel



Toetsen en symbolen

- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⌚ : Aan/Uit-knop
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 🔥 : Kookplaat met breed oppervlak combinatietoets
- 🔥 : Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (BOOSTER) knop
- 🔥 : Reinigingsvergrendeling toets
- ⌚ : Timer-toets
- ⬆️ : Timer verhogen knop
- ⬇️ : Timer verlagen knop

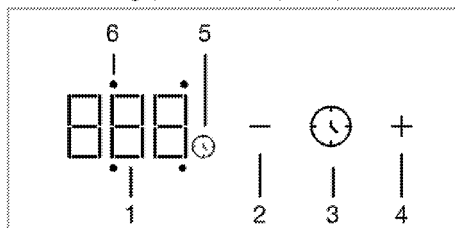
* Dit varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.



Het scherm van de kookzone

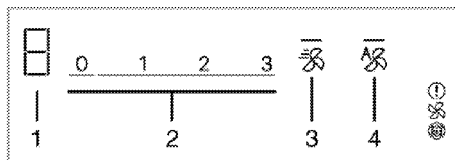
- 1 Temperatuur - debiet niveau-indicator van de relevante kookplaat
- 2 Temperatuur - debiet niveau-instellingszone

- 3 Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (BOOSTER) knop



Timerscherf

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



Ventilatiescherf

- 1 Ventilatie-niveau-indicator
- 2 Ventilatie-niveau-instellingsveld
- 3 Booster-toets
- 4 Ventilatie automatische modus toets

Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

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

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

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

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

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

De kookplaat inschakelen

1. Raak de ⓘ toets aan op het bedieningspaneel.

» De kookplaat is klaar voor gebruik.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de ⓘ toets aan op het bedieningspaneel.

» De kookplaat schakelt uit en keert terug naar de stand-bymodus.

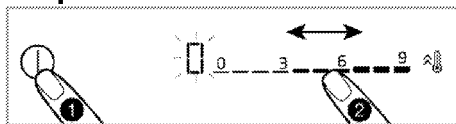
Resterende warmte-indicator

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

Symbol	Beschrijving
H	Hoge temperatuur
h	Lage temperatuur

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

De kookzone inschakelen en het temperatuurniveau instellen



1. Schakel de kookplaat in door de ⓘ toets aan te raken.

>> Het "0" symbool verschijnt op het scherm van de kookzones.

2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen "0" en "9".

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

De kookzones uitschakelen:

Een geselecteerde kookzone kan op 2 wijzen worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur in te stellen op "0"

U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot "0".

2. De timer uitschakelfunctie gebruiken voor de gewenste kookzone

Wanneer de tijd is uitgeschakeld, schakelt de timer de verbonden

kookzone uit. Alle schermen geven "0" of "00" weer. Het ☹️ symbool verdwijnt van het scherm van de kookplaat.

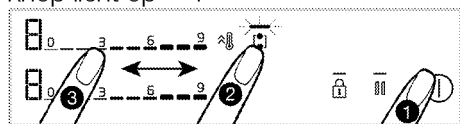
De instelling van de timer voor de kookzone wordt beschreven in de volgende hoofdstukken.

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

1. Schakel de kookplaat in door de Ⓜ toets aan te raken.

2. tik op de 🔔 knop.

» Het 0 symbool verschijnt op het scherm van de linkse kookzone en de 🔔 knop licht op —.



3. Wanneer u tikt op de instelzone of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperatuurniveau instellen tussen "0 9.

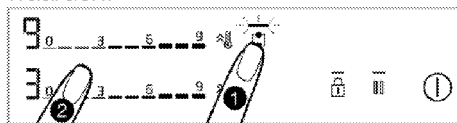
Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

» De kookplaat begint te werken. Als een andere kookzone wordt geselecteerd of als u 10 seconden wacht zonder een bediening uit te voeren, begint het 🔔 licht van de — toets te vervagen.

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

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

Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde afzonderlijk werken, kunt u beide kookzones combineren door het brede oppervlak van de kookplaat in te schakelen. Zo kunt u een brede kookoppervlak gebruiken met dezelfde waarden.



1. Terwijl een of beide kookzones aan linkerzijde worden gebruikt, raakt u de 🔔 toets aan.

» De kookzone met de lagere temperatuur wordt weergegeven op de schermen van beide kookzones en het 🔔 licht van de — toets licht op.

>> De gecombineerde kookplaten beginnen opnieuw te werken aan de temperatuur van de kookzone met de laagste instelling en, indien van toepassing, met de ingestelde waarde van de timer. De temperatuur- en timerwaarden van de kookzone met een hogere temperatuurwaarde voorafgaand aan de combinatie wordt geannuleerd.



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

Schakel de kookzones met de meervoudige een breed oppervlak uit (als de kookzones met breed

oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat)

U kunt de kookzones afscheiden en uitschakelen door de  toets aan te raken.

Hoog vermogen instelling (BOOSTER)

U kunt de booster gebruiken om op te warmen met maximum vermogen. Hoewel, wij raden niet aan langdurig te koken in deze positie. De hoog vermogen instelling is mogelijk niet beschikbaar voor alle kookzones. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Bedieningsduur limieten tabel) is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Hoog vermogen instelling (BOOSTER) toets rechtstreeks kiezen:

1.  Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken.
2. Raak de  toets aan van de gewenste kookzone.

De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Bedieningsduur limieten tabel) is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

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

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

vermogen instelling is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

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

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

Reinigingsvergrendeling

De reinigingsvergrendeling biedt de gebruiker de mogelijkheid gedurende een korte periode te reinigen door de werking van de toetsen van het bedieningspaneel te beletten wanneer de kookplaat is ingeschakeld. Het apparaat verbruikt geen energie tijdens deze periode.

De reinigingsvergrendeling inschakelen



1. Houd de  ingedrukt wanneer de kookplaat is ingeschakeld.
»  licht op. Het  symbool verschijnt op het scherm van de kookzones. Er mag geen enkele andere toets dan de  toets worden gebruikt tijdens deze periode.

De reinigingsvergrendeling uitschakelen

Houd de  knop ingedrukt om de reinigingsvergrendeling uit te schakelen.  licht zal vervagen en de reinigingsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Toetsenvergrendeling

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

De toetsenvergrendeling inschakelen

1.  Raak de toets aan tot **één enkel signaal weerklinkt** om de toetsenvergrendeling in te schakelen. Het  lampje van de  toets begint te knipperen en alle kookzones worden vergrendeld.

 Enkel de  toets werkt wanneer de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Als u een andere toets aanraakt, knippert het  lampje van de  toets om aan te geven dat de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Als u de kookplaat uitschakelt wanneer de toetsen zijn vergrendeld, wordt de toetsenvergrendeling uitgeschakeld om de kookplaat opnieuw in te schakelen.

De toetsenvergrendeling uitschakelen

1. Houd de  ingedrukt tot u een signaal hoort. De bediening wordt bevestigd met een geluidssignaal. Het  licht van de  toets vervaagt en de toetsenvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Timer-functie

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

De timer inschakelen



1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken.
2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het gewenste temperatuurniveau instellen.
3. Schakel de timer in door de  toets aan te raken.
"00" licht op op het scherm van de timer en  het symbool begint te knipperen.
4. 4 activiteit LED lampen rond "00" verschijnen op het scherm. Als u een timer wilt instellen voor de kookzone raakt u de toets  aan om de relevante kookzone zijde te selecteren.
5. Stel de gewenste tijdsduur in door de  toetsen aan te raken. U kunt de timer ook sneller doen lopen door de  toets of  voor een langere tijdsduur aan te raken.
Het  symbool brandt ononderbroken nadat hij knippert op het scherm van de kookzone gedurende een specifieke tijdsduur. Wanneer het  symbool ononderbroken brandt, geeft dit aan dat de functie is ingeschakeld.

-  De timer kan worden gebruikt voor kookzones die worden bediend.
-  Herhaal de bovenstaande procedure voor andere kookzones waarvoor u een timer wilt instellen.
-  De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en het temperatuurniveau van de kookzone te selecteren.

- i** Wanneer de timer is ingeschakeld, wordt de ingestelde tijdsduur van de geselecteerde kookzone weergegeven op het timer-scherm.

De timers uitschakelen

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

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

De timers voortijdig uitschakelen

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

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

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

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

Stopfunctie

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

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

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

Instellingen

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

-  F1: Energiebeheer instelling
 F2 : Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur
 F5 : Ventilatie modusselectie
 F6 : Live weergave van het actieve koolstoffilter
 F7 : Actief koolstoffilter reset

1- Energiebeheer instelling ()

U kunt het totale vermogen van de kookplaat naar wens instellen met deze functie.

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

Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de totaal vermogen instelling op het geselecteerde niveau. **“Energiebeheer”** omvat 9 verschillende vermogensniveaus (zie Tabel - Energiebeheer niveau)

Energiebeheer niveau	Totaal vermogen
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 De totaal vermogen waarde voor het energiebeheer niveau 5, 6, 7, 8, 9 is 3.6 kW in producten met een maximaal totaal stroomverbruik van 3.6 kW.

2- Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling (cF2)

Met deze functie kunt u de einde van de bereiding signaalduur van de kookplaat naar wens instellen.

- Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.
- Raak de ③/⏸/③/⏸ toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.
 - » De standaardinstelling cF1 wordt weergegeven op het timerscherm.
- Voor de einde van de bereiding hoorbaar signaal instelling raakt u de ⏸ toets één maal aan.

- » Op het timer-scherm verschijnt cF2 en “2” verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan.
 - 4. Als u tikt op de instelzone van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u de signaalduur instelling (zie Tabel - Energiebeheer niveau) in tussen “0” en “3”.
 - 5. Door de ① toets aan te raken, bevestig de einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling.
- >> Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de signaalduur instelling op het geselecteerde niveau.

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

Tabel - Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur instelling

Einde van de bereiding hoorbaar signaalniveau	Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur
0	15 seconden
1	30 seconden
2	1 minuut
3	2 minuten

3-Ventilatiemodus instellingen (cF5)

Dit apparaat wordt gebruikt in 2 modi: Interne circulatie en externe circulatiemodus. (Detail P. 16 /Ventilatiemodi)

Het apparaat wordt vooringesteld in overeenstemming met de interne circulatiemodus. Om dit te wijzigen;

- Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken en schakel ze uit door de ① toets opnieuw aan te raken.

2. Raak de /// toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.

» De standaardinstelling wordt weergegeven op het timerscherm.

3. Raak de toets vier maal aan voor de ventilatiemodus instelling.

» Op het timer-scherm verschijnt en "1" verschijnt op het scherm van de koken kookzone links achteraan

4. De ventilatiemodus kan worden ingesteld als externe circulatie door de instelzone aan te raken van de kookzone links achteraan door uw vinger te bewegen over de zone wordt het scherm van de kookplaat op "2" geschakeld.

5. Bevestig het ventilatiemodus instelling door de toets aan te raken.

» Het apparaat schakelt uit en uw apparaat begint te werken met het geselecteerde niveau van de ventilatorinstelling.

De ventilatorinstelling verschijnt als de interne circulatie in de optie "1" op het instellingscherm als standaard tijdens de producties.

4- Live weergave van het actieve koolstoffilter

De actieve koolstoffilters gebruikt in het product

als interne circulatie moet worden gewijzigd na een bepaald gebruik. ook.

Geactiveerde koolstoffilters moeten na 150 uur werking worden vervangen.

Het is mogelijk de resterende werkuren weer te geven

niveau van het actieve koolstoffilter op het instellingscherm. Resterende werkduur

1. Schakel de kookplaat in door de toets aan te raken en schakel ze uit door de toets opnieuw aan te raken.

2. Raak de /// toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.

» De standaardinstelling wordt weergegeven op het timerscherm.

3. Raak de toets vijf maal aan voor het actieve koolstoffilter scherm.

» Verschijnt op het timerscherm , de resterende werkduur van het actieve koolstoffilter op het scherm van de kookzone links achteraan wordt als volgt weergegeven op het scherm.

- Als het meer is dan 100 uur "3"
- Tussen 50-100 uur "2"
- Tussen 5-50 uur "1"
- Tussen 0-5 uur "0"

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

5 - Scherm van het actieve koolstoffilter resetten ()

Na 150 werkuren van het actieve koolstoffilter verschijnt de "F" waarschuwing op het scherm van de kookzone. Als resultaat van het verwijderen en vervangen van de actieve koolstoffilters zoals beschreven in het onderhoud-reiniging hoofdstuk moeten de volgende stappen worden gevolgd om het scherm te resetten:

1. Raak de /// toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.

» De standaardinstelling wordt weergegeven op het timerscherm.

2. Raak de toets vijf maal aan voor het actieve koolstoffilter live scherm.

» Verschijnt op het timerscherm **cF7**, de resterende werkuren van het actieve koolstoffilter op het scherm van de kookzone links achteraan worden gelijktijdig weergegeven met het cF7-scherm.

3. In dit scherm door de **⓪** toets aan te raken, kan het worden hersteld.

Het veilig en doeltreffend gebruik van de inductiekookplaat

Bedieningsprincipe: De inductiekookplaat verwarmt de pot/pan direct vanwege het bedieningsprincipe:. Ze biedt dus tal van voordelen boven andere soorten kookplaten. Ze werkt efficiënter en het oppervlak van de kookplaat is koeler.

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

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

Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timer-Beeldscherm ook uit.

De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau. De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel -1: De automatisch uitschakeling tijdsduur van de kookzone

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Snel opwarmen	10 minuten

Tabel -2: Ventilatie Automatisch uitschakeling tijdsduur

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

Terwijl het temperatuurniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige

andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.

Oververhitting bescherming

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

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

Beschermingssysteem tegen overstromen

Uw kookplaat is uitgerust met een beschermingssysteem tegen

overstromen. In het geval van een overstroming op het bedieningspaneel, om welke reden dan ook, onderbreekt het systeem de voeding automatisch om uw kookplaat uit te schakelen. Intussen verschijnt de “F” waarschuwing op het scherm.

Nauwkeurige vermogensinstelling

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

6 Het gebruik van de ventilatie

Algemene informatie over het gebruik van de ventilatie

Algemene waarschuwingen

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

Ventilatiemodi

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

Interne circulatie



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

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

Externe circulatie



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

Ventilatiemodus instelling

Het apparaat is voorinsteld op de interne circuliatiemodus.

Om de externe circuliatiemodus in te stellen op het apparaat moet de cf5 instelling worden uitgevoerd in de instellingen.

Het gebruik van de ventilatie

Handmatige ventilatie instelling

De ventilatie kan handmatig worden ingesteld.

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken.

>> Het "0" symbool verschijnt op de schermen van de ventilatie.

2. Wanneer u tikt op de ventilatie instelzone of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het snelheidsniveau instellen tussen "1 3".

De handmatige ventilatie uitschakelen

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

De intensieve ventilatiemodus inschakelen

1. De intensieve ventilatiemodus kan worden ingeschakeld door de toets aan te raken.

» De intensieve ventilatiemodus werkt gedurende maximaal 8 minuten. Tijdens deze periode licht het P-symbool op op het scherm. Na 8 minuten zakt de ventilatiesnelheid tot 3 en blijft aan dit niveau werken.

De intensieve ventilatiemodus uitschakelen

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

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

Automatische start

Uw apparaat meet het temperatuurniveau en de werkduur van de kookzone. Het bepaalt de meest geschikte ventilatiesnelheid op basis van deze waarden en werkt aan de niveaus die het automatisch vastlegt.

1. Raak de  toets aan om de automatisch modus in te schakelen.

» De automatische modus wordt ingeschakeld en schakelt automatisch uit wanneer de parameters onder de gespecificeerde kritieke waarde dalen. Deze moet opnieuw worden ingeschakeld om te reactiveren.

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

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

Opeenvolgende werking van de ventilatorfunctie

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

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

7 Algemene informatie bij het koken

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

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren op de kookplaat

- Vul de pan nooit meer dan een derde met olie. Laat de pan niet zonder toezicht wanneer de olie opwarmt. Overmatig hete olie vormt een brandgevaar. Probeer de brand nooit te blussen met water! Als de olie in brand schiet, moet u ze afdekken met een branddeken of een natte doek. Wanneer het veilig is, kunt u de oven uitschakelen en de brandweer bellen.
- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.
- Zorg ervoor dat de pot/pan die u gebruikt om olie op te warmen droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieuriichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

8 Onderhoud en reiniging

Algemene reinigingsinformatie

⚠ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.

- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Voor de kookplaten:

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

Roestvrij stalen oppervlakken

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

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen

oppervlakken en droog het met een droge doek.

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

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

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

De kookplaat reinigen

Glas kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooien op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

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

Het bedieningspaneel reinigen

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

bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

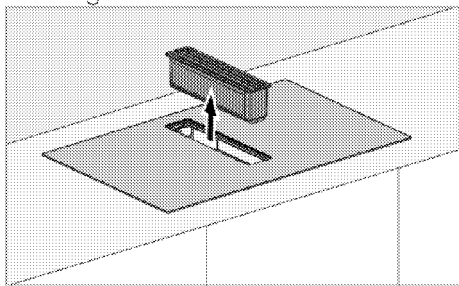
De ventilatie reinigen

Om geurtjes en olie op een doeltreffende wijze te weerhouden, moeten de actieve koolstoffilters regelmatig worden vervangen en moet het oliefilter regelmatig worden gereinigd.

Metalen oliefilter reiniging

Het oliefilter filtert de olie uit de afgezogen rook. Het metalen vetfilter moet regelmatig worden gereinigd om een goede prestatie te garanderen.

1. Verwijder het oliefilter door het omhoog te trekken.



i Het oliefilter kan olie of overstromende vloeistoffen opvangen op het bodemoppervlak. Terwijl het filter wordt gedemonteerd, moet het recht worden verwijderd om druppelen en morsen te voorkomen.

i Let er op de verwijderde oliefiltergroep niet te beschadigen door te vallen op het glas van de kookzone.

2. U kunt de verwijderde vetfilter reinigen in de vaatwasmachine of met de hand.

i Was de filters in water met vaatwasmiddel en breng ze opnieuw aan na het drogen. Aluminium kunnen verkleuren wanneer ze worden gewassen. Dit is normaal en u hoeft het filter niet te vervangen.

i U mag het aluminium filter ook wassen in de wasmachine. (max 70 °C) Voor een optimaal resultaat van de reiniging is het raadzaam het vetfilter ontersteboven in de vaatwasmachine te plaatsen.

3. Vervang het oliefilter na de reiniging.

Het actieve koolstoffilter verwijderen

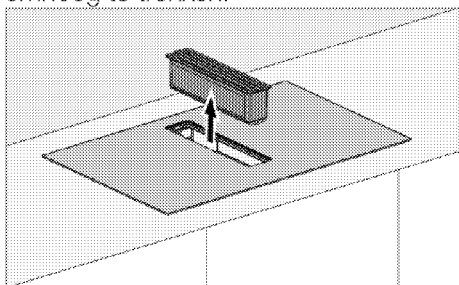
Actieve koolstoffilters vangen geurtjes op in het product en moeten regelmatig worden vervangen voor een optimaal resultaat. Let op de waarschuwingsindicator die aangeeft wanneer het filter moet worden vervangen.

i Na 150 werkuren van het product wordt een F-vormige waarschuwing weergegeven op de kookplaten. Het filter moet worden ten laatste worden vervangen wanneer deze waarschuwing verschijnt. Zie Instellingen om deze waarschuwing te resetten.

i Om het resterende werkduurbereik weer te geven van het actieve koolstoffilter moet u de gedetailleerde verklaring volgen in Instellingen

Te verwijderen;

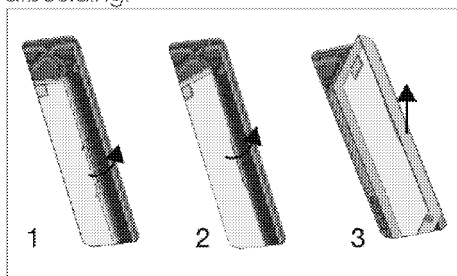
1. Verwijder het oliefilter door het omhoog te trekken.



i Het oliefilter kan olie of overstromende vloeistoffen opvangen op het bodemoppervlak. Terwijl het filter wordt gedemonteerd, moet het recht worden verwijderd om druppelen en morsen te voorkomen.

i Er is een magnetische schakelaar aangebracht in het oliefilter gedeelte. Ventilatie is niet mogelijk zonder dit onderdeel voor de vloeistofbescherming.

2. Verwijder de vloeistof opvangbak zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

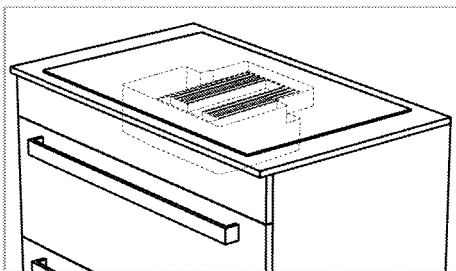


i Er is een magnetische schakelaar aangebracht in het oliefilter gedeelte. Ventilatie is niet mogelijk zonder dit onderdeel voor de vloeistofbescherming.

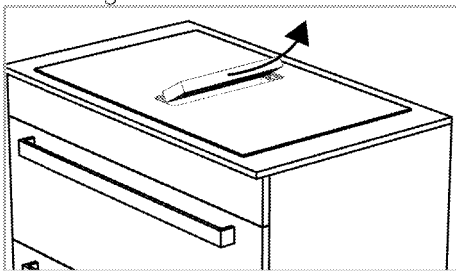
i De vloeistof opvangbak moet periodiek worden gereinigd. Het gedeelte kan worden gereinigd met water en vloeibaar reinigingsmiddel en moet worden afgespoeld, of het kan worden gewassen in de vaatwasmachine aan max. 70°C.

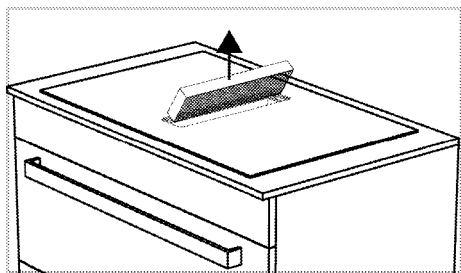
i Bij het opnieuw monteren van het vloeistofverzamelkamer gedeelte moet het zo worden geplaatst dat de pijlrichting op het onderdeel eerst komt.

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

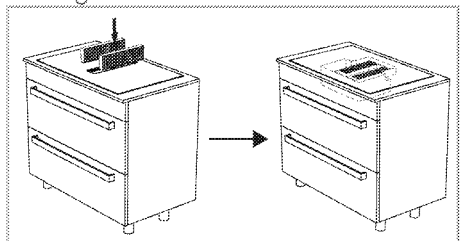


4. Om een van de koolstoffilters uit de magnetische gleuf van de ventilatieopening te verwijderen, trekt u het eerst naar u toe door het te kantelen en verwijdt u het zoals weergegeven in de afbeelding.





5. Verwijder op dezelfde manier het andere koolstoffilter uit zijn behuizing.
6. Plaats de 2 nieuwe actieve koolfilters in hun magnetische sleuven door ze beurtelings door de ventilatieopening te kantelen. Zorg ervoor dat het volledig in de magnetische sleuven zit.



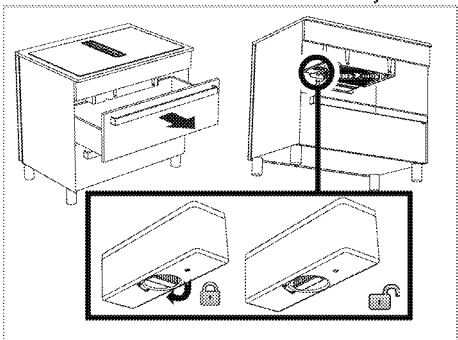
7. Plaats het vloestofbeschermingsplastic terug op dezelfde manier als toen het werd verwijderd.
8. Plaats het oliefilter.

Afvalwatertank

Als er sterke vloeistof naar het ventilatiecompartiment van het product gaat, worden deze vloeistoffen opgevangen in het afvalwaterreservoir onder de kachel. In dit geval moet de afvalwatertank worden verwijderd, de vloeistof worden uitgegoten en de tank worden gereinigd en opnieuw worden geïnstalleerd.

- i** Het wordt aanbevolen om de vuilwatertank eens per maand te reinigen.

Om de afvalwatertank te verwijderen:

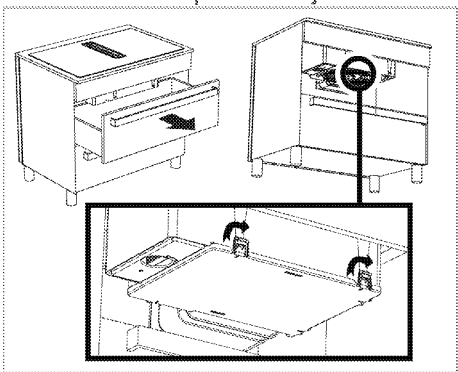


1. Verwijder de bovenste lade die zich onder de kookplaat bevindt. U moet onder de kookplaat kunnen komen.
2. Bereik de vuilwatertank onder de kookplaat.
3. Ontgrendel en verwijder de vuilwatertank door aan de vergrendelknop te draaien.
4. Giet de vloeistof in de kamer en maak de kamer schoon.
5. Draai aan de vergrendelknop en vergrendel deze door de kamer terug in de gleuf te steken.

De onderkant schoonmaken

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

Om de onderklep te verwijderen:



1. Verwijder de bovenste lade die zich onder de kookplaat bevindt. U moet onder de kookplaat kunnen komen.

2. Bereik de bodemafdekplaat van onder de kookplaat.
3. Er zijn 5 sloten in de richtingen die worden aangegeven door de pijlsymbolen op de onderkant. Door deze vergrendelingen los te maken, verwijdert u de bodemafdekking door deze naar beneden te houden.
4. Na het reinigen van de bodemafdekking, duwt u deze hard omhoog in dezelfde richting zodat de vergrendelingen in hun sleuven passen.

8 Probleemoplossing

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

Het apparaat werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.*
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> *Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.*
- Toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.*
- Als de kookzone niet inschakelt wanneer de Aan/Uit-knop wordt ingedrukt >>> **Ontkoppel het apparaat en wacht ten minste 20 seconden voor u het opnieuw inschakelt.**
- Het apparaat is voorzien van een oververhitting bescherming. >>> **Wacht tot uw kookzone is afgekoeld.**
- Mogelijk werden potten/pannen gebruikt die niet geschikt zijn. >>> **Controleer uw potten/pannen.**

De "□" en "■" of "■" pictogrammen zijn altijd ingeschakeld op het scherm van de kookzone.

- De potten zijn mogelijk niet op de werkende kookzone geplaatst. >>> *Controleer of er een pot aanwezig is op de kookplaat.*
- Uw pot is mogelijk niet geschikt voor inductie. >>> *Controleer of uw pot geschikt is voor de inductiekookplaat.*
- De pot is mogelijk niet correct gecentreerd op de kookzone of het bodemoppervlak van de pan is mogelijk onvoldoende breed voor de geselecteerde kookzone. >>> *Centreer de kookplaat door een pot te kiezen die voldoende breed is voor de kookzone.*
- De pot of kookzone is mogelijk te heet. >>> **Wacht tot uw kookzone is afgekoeld.**

De geselecteerde kookzone schakelt plots uit wanneer ze is ingeschakeld.

- De bereidingstijd van het geselecteerde compartiment is mogelijk verstreken. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of de bereiding stopzetten.*
- Het apparaat is voorzien van een oververhitting bescherming. >>> *Wacht tot uw kookzone is afgekoeld.*
- Het is mogelijk dat een voorwerp het touch bedieningspaneel afdekt. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

Hoewel de kookzone is ingeschakeld, warmt de pot nie top.

- De pot is mogelijk niet geschikt voor de inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot geschikt is voor de inductiekookplaat.*
- De pot is mogelijk niet correct gecentreerd op de kookplaat of het bodemoppervlak van de pan is mogelijk onvoldoende breed voor de geselecteerde kookzone. >>> *Centreer de kookplaat door een pot te kiezen die voldoende breed is voor de kookzone.*

De koelventilator blijft werken ondanks het feit dat de kookplaat is uitgeschakeld.

- Dit is geen storing. De koelventilator blijft werken tot de elektronische apparatuur in de kookplaat daalt tot de gepaste temperatuur.

Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding

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

Mogelijke geluiden en hun oorzaken

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat is uitgerust met een ventilator die automatisch inschakelt naargelang de temperatuur van het apparaat. De ventilator heeft verschillende bedieningsniveaus en werkt op verschillende niveaus naargelang de temperatuur. Als de temperatuur hoger is dan de producttemperatuur nadat de kookzone is uitgeschakeld, kan de ventilator nog even blijven werken.
- **Laag zoemend geluid zoals het geluid van een werkende transformator:** Dit is te wijten aan de aard van de inductietechnologie. Naarmate de warmte wordt overgedragen naar de basis van de kookpan of -pot kunt u een dergelijk zoemend geluid horen afhankelijk van het materiaal van de kookpan. U kunt dus verschillende geluiden horen van verschillend kookgerei.
- **Krakend geluid:** De reden hiervoor is de structuur en het materiaal van de basis van de kookpan of -pot. Als de kookpotten/pannen van verschillende materialen en lagen zijn gemaakt, kunt u een krakend geluid horen.
- **Klaaglijk geluid:** U kunt een klagend geluid horen wanneer twee kookzones aan dezelfde zijkant van de kookplaat worden gebruikt met twee verschillende kookniveaus.

Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen

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

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
FF	Elk van de toetsen is mogelijk langdurig ingedrukt.	Als het langdurig indrukken van één van de toetsen is gestopt,
	Een kookpot is mogelijk over het bedieningspaneel geschoven.	Als de kookpot over het bedieningspaneel is getild,
	Het is mogelijk dat etenswaren/een vloeistof op het bedieningspaneel zijn gemorst.	De fout verdwijnt wanneer de etenswaren/vloeistoffen worden gereinigd.