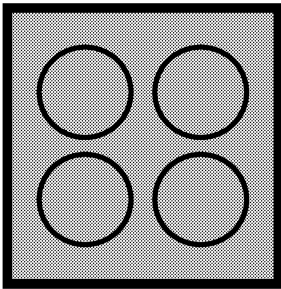


Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



HII 64800 FHT

DE | FR | ES | NL

185.9276.69/R.AG/13.09.2019/4-2
7757188637

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche
Tipps zum Gebrauch.



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



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Wichtige Sicherheits- und

Umwelthinweise 4

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

2 Allgemeine Informationen 9

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

3 Installation 10

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

4 Vorbereitungen 14

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

5 Bedienung Kochfeld 15

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

6 Reinigung und Wartung 23

Allgemeine Hinweise.....	23
Kochfeld reinigen.....	23

7 Problemlösungen 24

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

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

sichtbare Beschädigungen aufweist.

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

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom

Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol

und/oder Drogen beeinträchtigt sind.

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

Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

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

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die

Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.

- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche

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

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner

Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

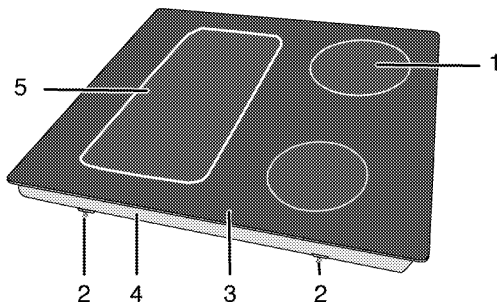
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|----------------------|---|----------------------|
| 1 | Induktionskochplatte | 4 | Basisabdeckung |
| 2 | Montageklemme | 5 | Induktionskochplatte |
| 3 | Glaskeramikkochfeld | | |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7200 W
Sicherung	32 A /16 A x 2
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Kochzonen	
Hinten links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	145mm
Leistung	1500/2200 W
Hinten rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	210 mm
Leistung	2300/3700 W



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



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



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

3 Installation

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



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



GEFAHR:

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



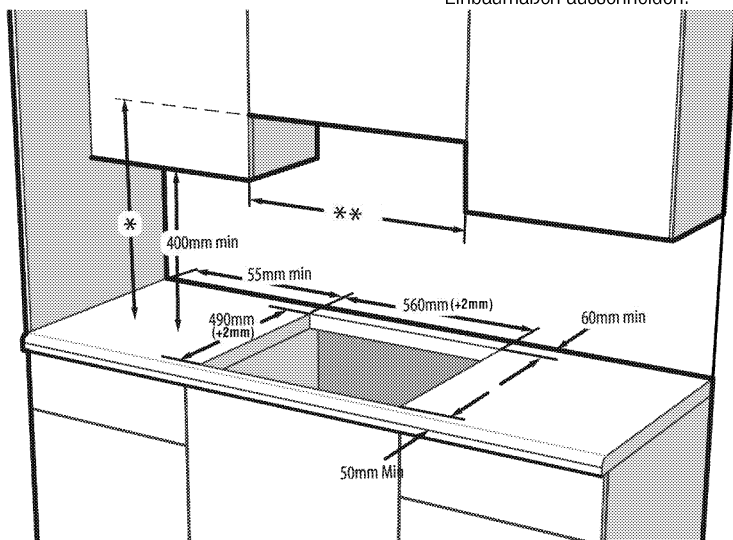
GEFAHR:

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

Vor der Installation

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

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



* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung

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

Einbauen und Anschließen

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



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

Elektrischer Anschluss

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

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



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

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



GEFAHR:

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

Netzkabel anschließen



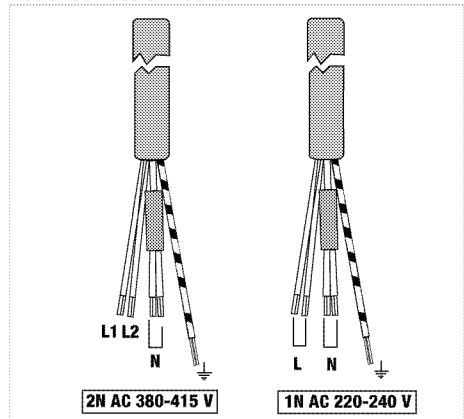
Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung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

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten.

Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :



2. **Bei Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

» oder

- Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

3. **Bei Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

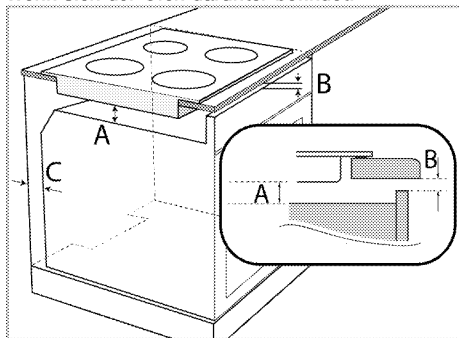
- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
- Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

» oder

- Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

Gerät installieren

Wenn sich der Ofen darunter befindet:



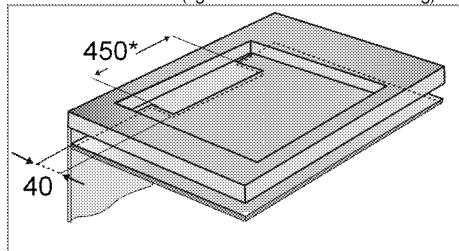
A Minimum 15 mm

B Minimum 2 mm

C 20 mm

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

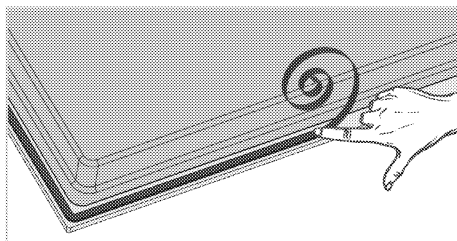
Beachten Sie eine Belüftungsöffnung im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).



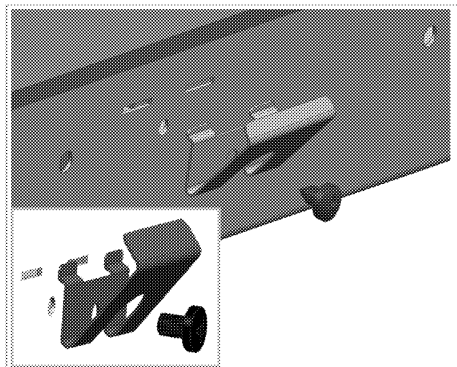
* Minimum

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

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



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

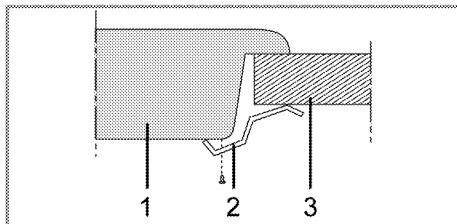


Bei einigen Modellen könnte Ihr Produkt mit bereits angebrachten Montagefedern geliefert werden.



Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

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

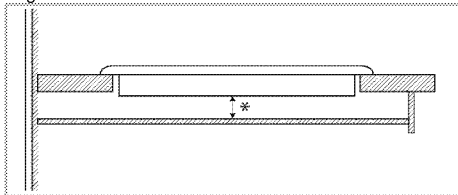


- 1 Kochfeld
- 2 Montageklemme
- 3 Arbeitsplatte



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

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



* Minimum 15 mm

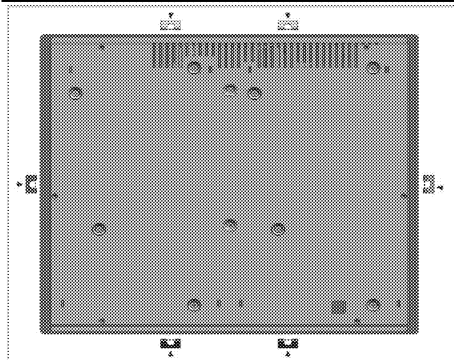


Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm² im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung). siehe Gerät installieren.

Rückansicht (Anschlussöffnungen)



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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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



Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

Endkontrolle

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

Transport

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



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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

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

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven

Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

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

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



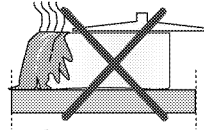
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken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

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

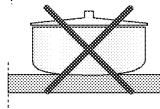
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

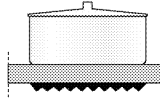
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



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

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

Kochgeschirr testen

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

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

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

Kochgeschirrerkennungssystem

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

Sichere Benutzung

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

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

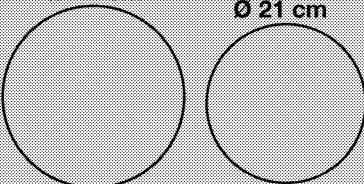
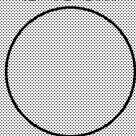
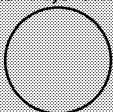


Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

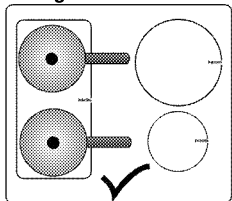


Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

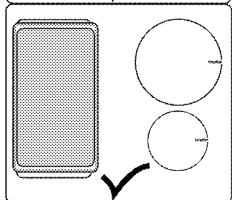
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone Ø 24 cm Ø 21 cm	Normale Kochzone Ø 18 cm	Kleine Kochzone Ø 14,5 cm
		
Große Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.	Normale Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.	Kleine Kochzone • Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) • Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.

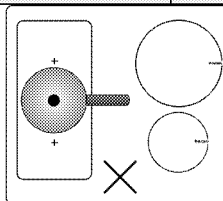
Kochgeschirr auf der Flexkochzone verwenden



Sie können die Flexkochzone in zwei Hälften als separate hintere und vordere linke Kochzone nutzen.



Sie können die Flexkochzone für sehr großes Kochgeschirr nutzen.



Das Kochgeschirr muss beide Mittelpunkte der Flexkochzone bedecken. Nutzen Sie die Kochzone nicht auf andere Weise.

Beleuchtete Kochzonen (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Kochzonen sind beleuchtet. Wenn das Kochfeld aus ist oder im Stand-by-Betrieb, sind die Kochzonen nicht sichtbar. Die Beleuchtung der Kochzonen schaltet sich ein, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird.

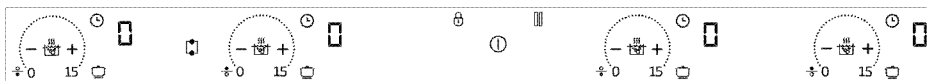
Kochfeld verwenden



GEFAHR:

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

Bedienfeld



Technische Daten

 Einstellbereich (Temperaturregelung)

 Ein-/Austaste

 Tastensperre-Taste

 Timer-aktivieren/deaktivieren-Taste

 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstelltaste (Turboheizen)

 Automatisches-Garen-Taste

 Stoptaste

 Breitkochzone-Auswahl taste *

 Timer-erhöhen-Taste

 Timer-verringern-Taste

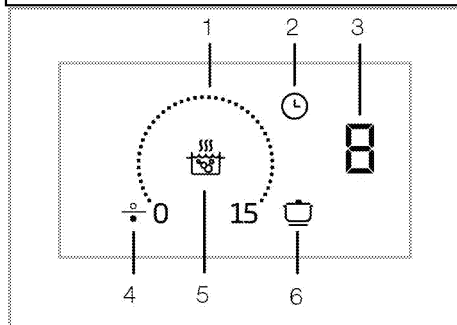
 Hob & Hood Symbol *

 WLAN-Symbol *

***(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**



Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.



- 1 Einstellbereich
- 2 Timer-Taste
- 3 Kochzonenanzeige
- 4 Kochzonensymbol (*)
- 5 Schnellheiztaste
- 6 Automatisches-Garen-Taste
- * (Variiert je nach Produktmodell.)



Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.



Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die "⏻"-Taste am Bedienfeld. Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.



Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.



Wenn längere Zeit keine Tasten ("⏻"-Taste) betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die "⏻"-Taste am Bedienfeld. Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.



Wenn das Symbol "H" oder "h" nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

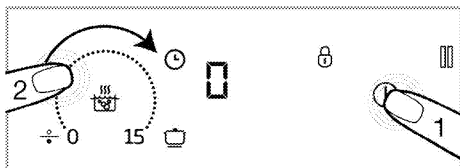
Restwärmeanzeige

Wenn das Symbol "H" in der Kochzonenanzeige leuchtet, signalisiert dies, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines "h".



Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochzonen.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
» „0“-Symbol in Kochzonenanzeigen.
2. Berühren Sie den Einstellbereich der Kochzone, die Sie einschalten möchten, und wischen Sie mit Ihrem Finger über den Bereich.



Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen „0“ und „15“.

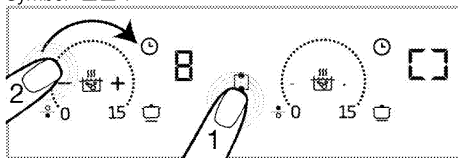
Kochzonen abschalten:

Eine ausgewählte Kochzone lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:**
Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone:**
Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Der Wert „0“ oder „00“ erscheint auf allen Anzeigen. Das Symbol "⏻" verschwindet aus dem Display.
Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Breitkochzone einschalten (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste
» 0 wird im Display der Kochzone vorne links angezeigt und im gleichen Display erscheint das Symbol "⏻".



3. Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0 und 15.
» Sie können die Temperaturstufe im Einstellbereich beider Kochzonen ändern.

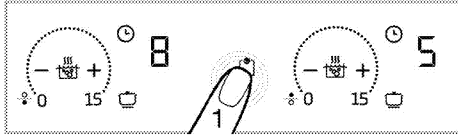


Beispielhaft wird dies anhand der linken breiten Kochzonen erläutert. Wenn sich auf der rechten Seite des Kochfeldes ebenfalls eine Breitkochzone befindet, gelten die Anweisungen auch für die besagte Kochzone.

Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Breitkochzone kombinieren. Auf diese Weise können

Sie eine breitere Kochzone mit denselben Werten nutzen.



1. Berühren Sie die Auswahl-taste der Breitkochzone, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet.

» Der geringere Temperaturwert der zuvor gewählten Kochzonen erscheint im Display der Kochzone vorne links. Wenn eine Timer-Dauer angegeben ist, erscheint der Timer-Wert der Kochzone mit dem niedrigeren Wert im Display.



» Sie können den Temperaturwert anschließend ändern, indem Sie die gewünschte Temperatur im Einstellbereich beider Kochzonen festlegen.



Wenn Sie die Taste der Breitkochzone berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

Breitkochzone abschalten: (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Breitkochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

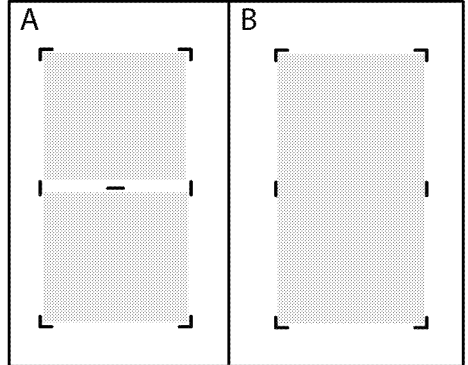
1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:** Sie können die Breitkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. 00 erscheint in der linken Kochzonenanzeige, 00 erscheint in der Timeranzeige. Die Leuchte der "0"-Taste in der hinteren linken Kochzonenanzeige erlischt.

3. **Durch 3 Sekunden langes Berühren des Breitkochzone-Symbols**

Wenn Sie das Breitkochzone-Symbol 3 Sekunden lang berührt halten, wird die Kochzone abgeschaltet.

Modelle mit beleuchteten Kochzonen: (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



Wenn die beiden separaten Kochzonen (Abb. A) zu einer Großflächen-Kochzone verbunden werden (Abb. B) schaltet sich die mittlere Beleuchtung ab. Wenn die Großflächen-Kochzone wieder in zwei separate Kochzonen unterteilt wird, schaltet sich die mittlere Beleuchtung wieder ein.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

Mit der Turboheizen-Funktion können Sie bei maximaler Leistung erhitzen. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden. Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "1" ein.
2. Berühren Sie die Taste "Turboheizen" (das Symbol mit drei horizontalen Wellenlinien).

Die Kochzone, die aktiviert wurde, arbeitet mit maximaler Leistung und das animierte Turboheizen-Symbol "Turboheizen" erscheint im Display der Kochzone.

» Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie nach Einschalten der Kochzone und mindestens 20-sekündigem Betrieb auf einer bestimmten Stufe die "Turboheizen"-Taste.



Die jeweilige Kochzone sollte zuvor mindestens 20 Sekunden lang mit einer bestimmten Leistungsstufe arbeiten.

2. Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor

eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

Durch Berühren der "T" -Taste lässt sich die Turboheizen-Einstellung jederzeit abschalten.

Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im Betrieb gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre aktivieren

1. Berühren Sie "S" zum Sperren des Bedienfelds 3 Sekunden lang.

Falls bei aktiver Tastensperre Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "S".



Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "S". Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "S" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, müssen Sie die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufheben.

Tastensperre abschalten

1. Halten Sie die Taste "S" 3 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die Anzeigeleuchte der Taste "S" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

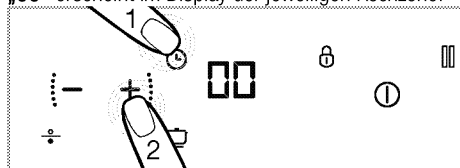
Timerfunktionen

Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "I" ein.
2. „0" erscheint in den Kochzonenanzeigen.
3. Erhöhen Sie die Stufe der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "T".

„00" erscheint im Display der jeweiligen Kochzone.



5. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "+" und "-" ein.

» Berühren Sie "T" zum Bestätigen der Einstellung. Wenn Sie "T" nicht berühren, wird die Einstellung nach einigen Sekunden automatisch abgebrochen.

	Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.
	Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.
	Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.

Timer abschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig abschalten

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen vorzeitig abschalten:

1. Timer durch Einstellung der Zeit auf „00" abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "T".
3. Verringern Sie den Wert durch Berührung der Tasten "+" und "-", bis „00" im Display der relevanten Kochzone angezeigt wird.

2-Timer abschalten, indem Sie seine Taste etwa 3 Sekunden berühren:

1. Berühren Sie die Taste "T" der relevanten Kochzone 3 Sekunden lang; "T" erlischt vollständig und der Timer wird abgebrochen.

Automatische Garfunktion

Mit dieser Funktion können Sie schnell bei 3 verschiedenen Stufen garen.

1. Warmhalten
2. Sieden
3. Braten

Automatische Garfunktion ohne Timereinstellung einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "I" ein.
2. Berühren Sie die Taste "T" der Kochzone, an der Sie die automatische Garfunktion aktivieren möchten.

3. Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Berührung bei der Warmhalten-Stufe aktiviert. Die Symbole „P1“ und "U" wird angezeigt.
 4. Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Berührung bei der Sieden-Stufe aktiviert. Die Symbole „P2“ und "U" wird angezeigt.
 5. Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Berührung bei der Braten-Stufe aktiviert. Die Symbole „P3“ und "U" wird angezeigt.
- » Die Kochzone arbeitet bei der Automatischen-Garen-Stufe.

Automatische Garfunktion durch Timereinstellung

1. Wählen Sie die gewünschte Automatischen-Garen-Stufe durch Berühren der „☑“-Taste der entsprechenden Kochzone.
 2. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⌚".
- » Die Symbole „00“ und "⌚" leuchten an der Kochzonenanzeige.
3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "—" / "+" ein.

» Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor ausgewählten Automatischen-Garen-Stufe weiter, bis der Timer abläuft.

» Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Automatische Garfunktion abschalten

1. Sie können die entsprechende Kochzone komplett abschalten, indem Sie zum Abbrechen der automatischen Garfunktion die Taste „⏏“ drücken.
2. Wenn die Kochzone bei einer bestimmten Stufe arbeitet und die automatische Garfunktion abgeschaltet werden soll, stellen Sie durch Berührung der Tasten "—" / "+" die gewünschte Temperatur ein. Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter. Falls der Timer zuvor eingestellt wurde, wird die eingestellte Garzeit nicht abgebrochen und das Gerät läuft bei der eingestellten Temperatur weiter.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie alle an einem Kochfeld aktiven Funktionen (**mit Ausnahme des Timers**) stoppen.



Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.



1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "⏏". Alle aktiven Kochzonen arbeiten bei minimaler Stufe weiter.
2. Durch erneutes Berühren der Taste "⏏" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.



Wenn die Stopptaste gedrückt wird, erscheint das Symbol "☑" in den Displays der Kochzonen, die vor Betätigung dieser Taste aktiv waren.

Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht. Ihr Induktionskochfeld ist mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.



Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionsfunktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzungen

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet. Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt. Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Schnellaufheizung	10 Minuten
P1	5
P2	2
P3	1

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten.

Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
 - Die Temperaturstufe kann verringert werden.
- Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei erscheint die Warnung „E“ in der Anzeige.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

Geräuschvoller Betrieb

Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.

- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektronik kühlt, gibt Geräusche aus.

Fehlermeldungen

Tabelle 2: Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige	Display
Mehrere Tasten auf einmal berührt	Das Symbol „E“ blinkt	Kochzonena nzeige
Kochfeld überhitzt	Das Symbol „H“ blinkt	Kochzonena nzeige
Kein für die Kochzone geeignetes Kochgeschirr	Das Symbol „L“ leuchtet auf.	Kochzonena nzeige
Sensorbedienfeld-Hardwarefehler	Das „Fx***“-Symbol leuchtet.	Timeranzeig e
Induktionshardware-Fehler	Das Symbol „Ex***“ blinkt	Kochzonena nzeige
Kochgeschirr oder ein anderer Gegenstand auf dem Sensorbedienfeld	Das Symbol „F“ blinkt	Alle Kochzonena nzeigen
x**: „1, 2, ..., 9“		

	Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2. Falls Fx- und Ex-Fehler nicht korrigiert werden, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
	Falls die Oberfläche des Sensorbedienfeldes Wasserdampf ausgesetzt ist, wird das gesamte Kontrollsystem deaktiviert; ein Signalton wird ausgegeben und E blinkt im Display.
	Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Möglicherweise die Warnung einer Funktionsstörung ausgegeben.
	Kochgeschirr darf nicht auf dem Sensorbedienfeld platziert werden.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

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



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



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

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



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

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Nun erscheint das Symbol "L" auf der Kochzonenanzeige.

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

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

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

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

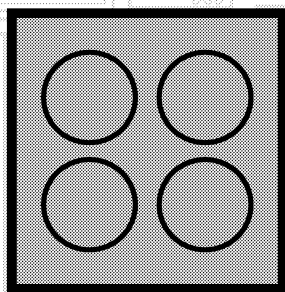
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit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



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

Table de cuisson encastrables

Manuel de l'utilisateur



FR

beko

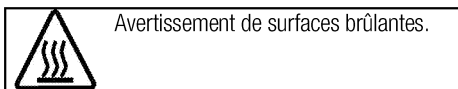
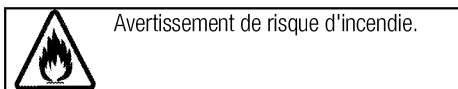
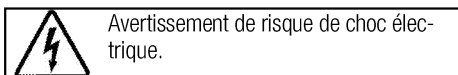
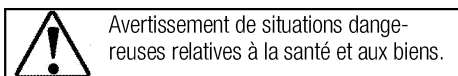
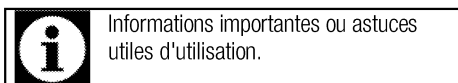
Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

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

Explication des symboles

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



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

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale.....	4
Sécurité électrique.....	4
Sécurité du produit	5
Utilisation prévue	7
Sécurité des enfants	7
Mise au rebut de l'ancien appareil	8
Elimination des emballages	8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble.....	9
Caractéristiques techniques.....	9

3 Installation 10

Avant l'installation.....	10
Installation et branchement.....	10
Déplacement ultérieur	13

4 Préparation 14

Conseils pour faire des économies d'énergie	14
Première utilisation.....	14
Premier nettoyage de l'appareil	14

5 Utilisation de la table de cuisson 15

Généralités concernant la cuisson	15
Utilisation des tables de cuisson.....	17
Bandeau de commande.....	17

6 Maintenance et entretien 24

Généralités	24
Nettoyage de la table de cuisson.....	24

7 Recherche et résolution des pannes 25

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant

donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.

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

les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour

la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson*, page 15, sélection des casseroles.

- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

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

de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

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

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

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

Conformité avec la directive LdSD :

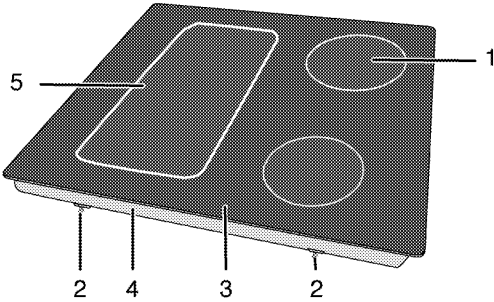
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson à induction | 4 | Fond |
| 2 | Bride de montage | 5 | Plaque de cuisson à induction |
| 3 | Surface vitrocéramique | | |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 7200 W
Fusible	32 A /16 A x 2
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brûleurs	
Arrière gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	180 mm
Puissance	1800/3000 W
Avant gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	180 mm
Puissance	1800/3000 W
Avant droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	145mm
Puissance	1500/2200 W
Arrière droit	Plaque de cuisson à induction
Dimension	210 mm
Puissance	2300/3700 W

i Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

i Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

i Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

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



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

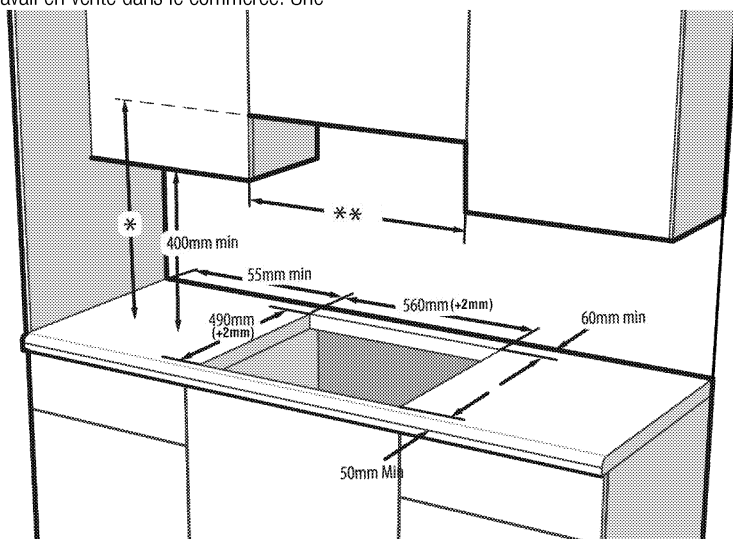
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une

distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur

** La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.



N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants. Cela peut briser la surface vitrocéramique !

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation

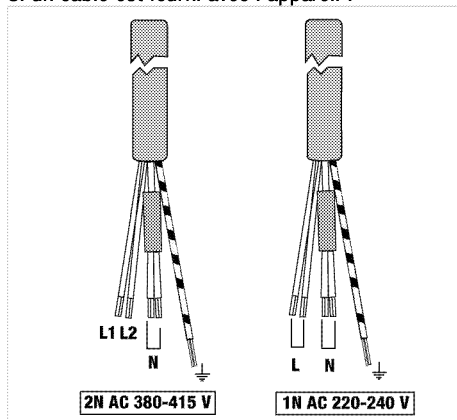


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. **Pour une connexion monophasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

» ou

- Câble Gris/noir = L (phase)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

3. **Pour une connexion biphasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron = L1 (phase 1)

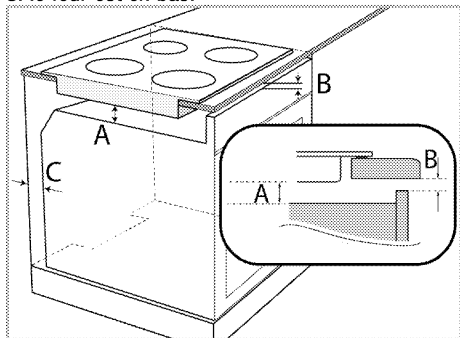
- Câble noir = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

» ou

- Câble noir = L1 (phase 1)
- Câble gris = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)

Installation des produits

Si le four est en bas:



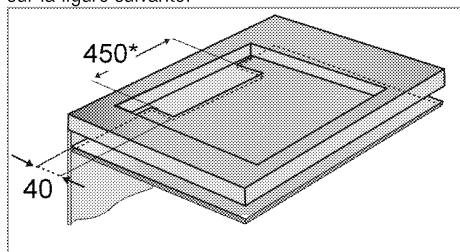
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Si le tableau est en bas:

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

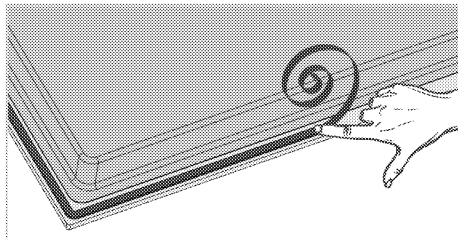


* min.

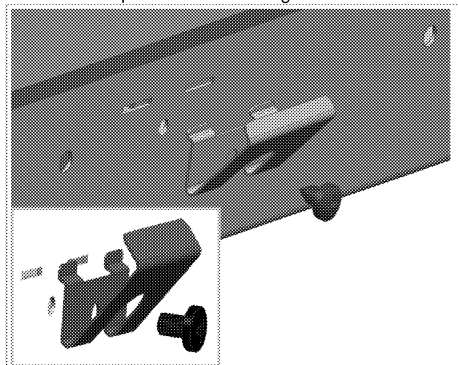
Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèlement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre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

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.

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



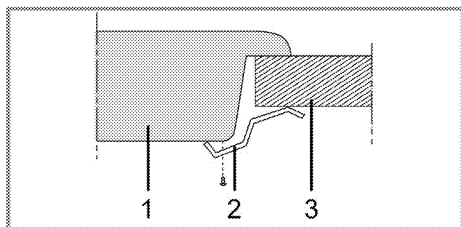
4. Fixez les ressorts de montage en les insérant et en les vissant à travers les orifices du boîtier inférieur tel qu'illustré dans la figure.



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

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

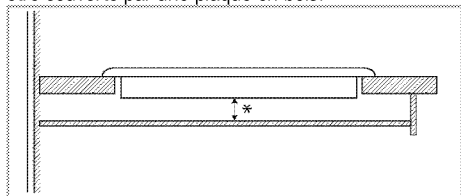
5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
6. Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie avant du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



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

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

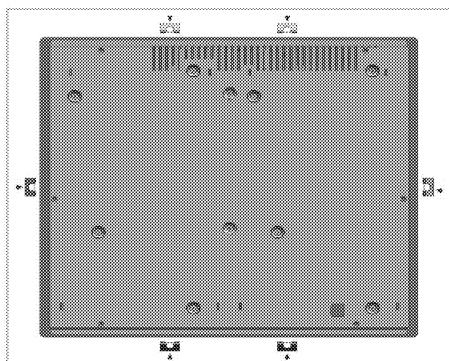
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)

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



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

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

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

Vérification finale

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

Déplacement ultérieur

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

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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



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

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.

Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.

- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.

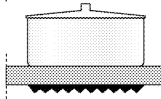
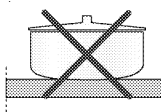
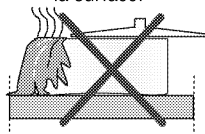
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le

foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

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



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

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

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

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

Testez vos casseroles

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

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si "L" ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécialement mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "L" clignotent en alternance.

Utilisation sans danger

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

Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer. N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.



En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

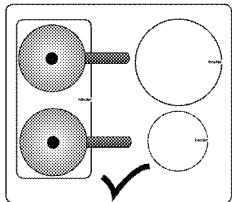


Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

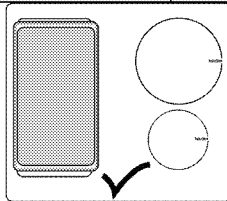
Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

Grand foyer de cuisson Ø 24 cm Ø 21 cm	Foyer de cuisson moyen Ø 18 cm	Petit foyer de cuisson Ø 14,5 cm
Grand foyer de cuisson - Il s'adapte automatiquement à la casserole. - L'énergie est répartie de manière idéale. - La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu.	Foyer de cuisson moyen (normal) - Il s'adapte automatiquement à la casserole. - L'énergie est répartie de manière idéale. - La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons.	Petit foyer de cuisson - Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes) - Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.

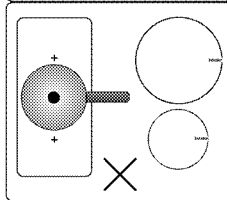
Utilisation des marmites sur le foyer à grande surface



Vous pouvez utiliser les deux moitiés du foyer à grande surface s'par'ment, notamment le foyer arrière gauche et le foyer avant gauche.



Vous pouvez faire recours au foyer à grande surface lorsque vous utilisez de grandes marmites.



Votre marmite doit recouvrir les deux centres du foyer à grande surface. N'utilisez pas des méthodes autres que celles susmentionnées pour utiliser le foyer.

Utilisation des tables de cuisson



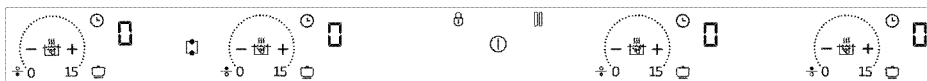
DANGER:

Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques



Zone de réglage (pour le niveau de température)



Touche Marche/Arrêt



Touche Verrouillage des touches



Touche Activation / Désactivation de la minuterie



Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (Booster)



Touche de cuisson automatique



Touche Arrêt



Touche de sélection du foyer à grande surface **(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



Touche Plus (+) de la minuterie



Touche Moins (-) de la minuterie



Hob to Hood symbole (Hob to Hood symbol) *

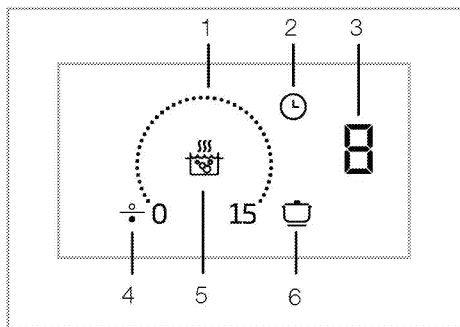


Symbole Wifi *

***(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



Les schémas et représentations ont uniquement une visée informative. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.



- 1 Zone de réglage
- 2 Touche Minuterie
- 3 Écran du foyer
- 4 Symbole du foyer (*)
- 5 Touche de chauffage rapide
- 6 Touche de cuisson automatique
- * (Varient en fonction du modèle de four.)

i Cet appareil est contrôlé grâce à un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

i Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. Une surface humide et sale peut causer des problèmes de fonctionnement.

Mise en marche de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "1" du panneau de commande.

La table de cuisson est prête pour emploi.

i Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

i Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche (Touche "0") pendant longtemps, le produit s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "1" du panneau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

i Les symboles "H" ou "h" qui s'affichent à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

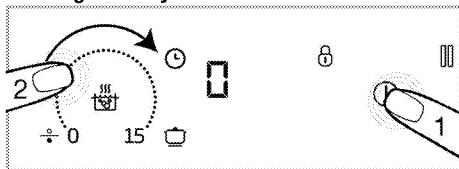
Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole "H" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir une petite portion de

nourriture au chaud. Ce symbole passera ensuite à "h" pour indiquer une chaleur moindre.

i Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "1" pour mettre la table de cuisson en marche.
» Le symbole "0" sur le foyer s'affiche.
2. Touchez la zone de réglage du foyer que vous souhaitez allumer et faites glisser votre doigt à travers la zone.

i Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Réglage du niveau de température

En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre « 0 » et « 15 ».

Arrêt des foyers :

Un foyer sélectionné peut être arrêté de 2 manières différentes :

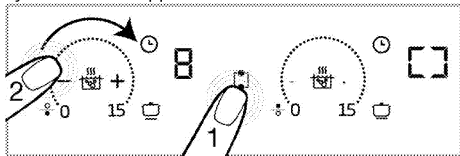
1. **En ramenant le niveau de température à "0"**
Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".
2. **En utilisant la fonction arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**
Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur « 0 » ou « 00 » s'affiche sur tous les écrans. Le symbole "0" disparaît de l'écran de la table de cuisson.

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Allumage du foyer à grande surface (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

1. Appuyez sur la touche "1" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface

» 0 s'affiche sur l'écran du foyer avant gauche et le symbole "☐" apparaît sur le même écran.



3. En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre 0 et 15.

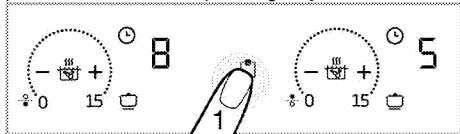
» Vous pouvez modifier le niveau de température sur la zone de réglage des deux foyers.



Les foyers à grande surface gauches sont donnés à titre d'exemple. S'il existe également un foyer à grande surface sur le côté droit de la plaque de cuisson, les mêmes instructions s'appliquent au dit foyer.

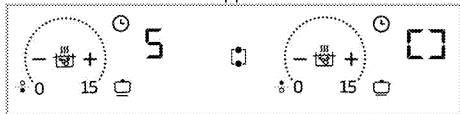
Allumage du foyer à grande surface pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent, vous pouvez réunir les deux foyers en activant le foyer à grande surface. Avec les mêmes valeurs, vous pouvez ainsi utiliser un plus large foyer.



1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface pendant qu'un ou les deux foyers gauches sont en marche.

» La plus petite valeur de température du foyer que vous avez précédemment sélectionnée apparaît sur l'écran du foyer avant gauche. S'il y a une durée de minuterie définie, la valeur de la minuterie du foyer avec la valeur inférieure apparaît sur l'écran.



» Pour modifier la valeur de la température par la suite, réglez la température désirée sur la zone de réglage des deux foyers.



Si vous appuyez sur la touche foyer à grande surface pendant que le foyer à grande surface est actif, les foyers se séparent et s'éteignent.

Arrêt du foyer à grande surface : (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Il est possible d'arrêter le foyer à grande surface de 3 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**

Vous pouvez arrêter le foyer à grande surface en ramenant le niveau de température à « 0 ».

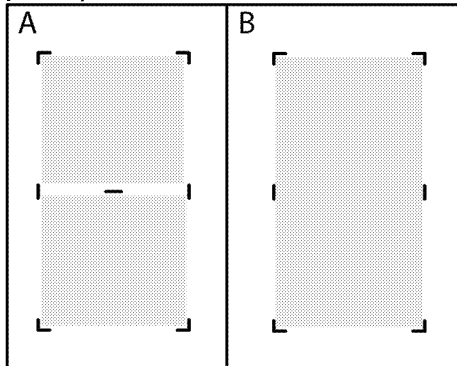
2. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer à grande surface**

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer à grande surface. 0 s'affichera à l'écran du foyer gauche et 00 s'affichera à l'écran de la minuterie. La lumière de la touche "☐" située sur l'écran du foyer arrière gauche s'éteint.

3. **En appuyant sur le symbole du foyer à grande surface pendant 3 secondes**

Si vous appuyez sur le foyer à grande surface pendant 3 secondes, il s'éteindra

Modèles avec éclairé autour des zones de cuisson: (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



Lorsque les deux zones de cuisson séparées (illustrées à la figure A) sont combinées pour former une zone de cuisson à grande surface illustrée à la figure B, le voyant de séparation doit s'éteindre. Lorsque la zone de cuisson à grande surface est séparée en deux zones de cuisson séparées, le voyant de séparation doit être allumé.

Réglage de la fonction BOOSTER (intensité élevée)

Vous pouvez utiliser la fonction booster pour atteindre la puissance de chaleur maximale. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour une cuisson de longue durée. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans tous les foyers. Lorsque le temps de

réglage du booster (voir le tableau des valeurs de fonctionnement limites) est écoulé, le foyer s'éteint.

Pour sélectionner directement le booster :

1. Appuyez sur la touche "1" pour mettre la table de cuisson en marche.

2. Appuyez sur la touche "1" avec le symbole du booster.

Le foyer activé fonctionne à la puissance maximale et le symbole animé du booster "1" apparaît sur l'écran du foyer.

» Lorsque le temps de réglage du booster (voir le tableau des valeurs de fonctionnement limites) est écoulé, le foyer s'éteint.

Pour sélectionner la fonction Booster lorsque le foyer est actif :

1. Appuyez sur la touche "1" une fois que le foyer est allumé et a fonctionné pendant au moins 20 secondes à un même niveau de température.



Le foyer doit cesser de fonctionner pendant au moins 20 secondes sur le niveau sélectionné.

2. Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront sur l'écran des foyers concernés. Une fois la durée du Booster écoulée, le foyer passe au niveau de température paramétré et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

Pour arrêter la fonction Booster (intensité élevée) avant l'échéance :

Le fait d'appuyer sur la touche "1" vous permet de désactiver le booster à tout moment.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement pendant que la plaque de cuisson est en marche.

Activation du Verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche "0" pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande.

Si une touche est actionnée lorsque le verrouillage des touches est activé, le voyant de la touche "0" clignote.



Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement en mode marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche "1" est fonctionnelle. Lorsque vous appuyez sur une autre touche, le voyant de la touche "0" clignotera pour vous indiquer que le verrouillage des touches est activé.

Si vous éteignez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches doit être désactivé pour rallumer la table de cuisson.

Désactivation du Verrouillage des touches

1. Maintenez votre doigt sur la touche "0" pendant 3 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche "0" s'éteint et le panneau de commande est déverrouillé.

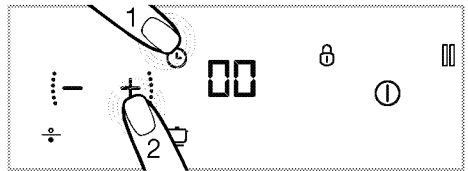
Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée préalablement programmée.

Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "1" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Le symbole "0" apparaît sur les écrans du foyer.
3. Augmentez le niveau du foyer que vous souhaitez mettre en marche.
4. Appuyez sur la touche "0" pour activer la minuterie.

le symbole "00" apparaît sur l'écran du foyer concerné.



5. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches "+" et "-".

» Appuyez sur "0" pour confirmer le réglage. Si vous n'appuyez pas sur "0", le réglage s'annule automatiquement en quelques secondes.



La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.



Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.



La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

Désactivation des minuteries

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température paramétrée jusqu'à ce que vous l'arrêtez.

Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :

1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à « 00 » :

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "⌚" pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.
3. Diminuez la valeur en appuyant sur les touches "+" et "-" jusqu'à ce que "00" s'affiche sur l'écran du foyer concerné.

2- Arrêt de la minuterie en appuyant pendant environ 3 secondes sur la touche Minuterie :

1. Appuyez sur la touche "⌚" du foyer concerné pendant environ 3 secondes ; "⌚" va complètement se désactiver et la minuterie sera annulée.

Fonction de cuisson automatique

Cette fonction vous permet de cuisiner rapidement à 3 niveaux différents.

1. Maintien au chaud
2. Ébullition
3. Friture

Activation de la fonction de cuisson automatique sans réglage de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche "☺" du foyer sur lequel vous souhaitez activer la fonction de cuisson automatique.
3. Le foyer concerné s'allume au niveau maintien au chaud lorsque vous appuyez la première fois. Les symboles « P1 » et "☺" s'affichent sur l'écran.
4. Le foyer concerné s'allume au niveau ébullition lorsque vous appuyez pour la seconde fois. Les symboles « P2 » et "☺" s'affichent sur l'écran.

5. Le foyer concerné s'allume au niveau friture lorsque vous appuyez pour la troisième fois. Les symboles « P3 » et "☺" s'affichent sur l'écran.
» Le foyer fonctionne alors au niveau de cuisson automatique défini.

Activation de la fonction de cuisson automatique en réglant la minuterie

1. Sélectionnez le niveau de cuisson automatique souhaité en appuyant sur la touche "☺" du foyer concerné.
2. Appuyez sur la touche "⌚" pour activer la minuterie.
» Les symboles « 00 » et "⌚" s'affichent sur l'écran du foyer.
3. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches "—" / "+".
» Le foyer continue de fonctionner au niveau de cuisson automatique défini pendant la durée choisie.
» Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Désactivation de la fonction de cuisson automatique

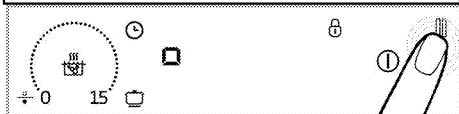
1. Vous pouvez désactiver complètement le foyer concerné en appuyant sur la touche "⌚" pour annuler la fonction de cuisson automatique.
2. Si vous souhaitez que la zone de cuisson fonctionne à un certain niveau, et souhaitez désactiver la fonction de cuisson automatique, réglez le niveau de température désiré en appuyant sur les touches "—" / "+". Le foyer continue de fonctionner à la température définie. Si la minuterie a été préalablement réglée, le temps de cuisson défini ne s'annule pas et la cuisson se poursuit à la température définie.

Fonction Arrêt

Cette fonction vous permet d'arrêter toutes les fonctions en cours d'utilisation (**excepté la minuterie**).



Si la minuterie est programmée pour n'importe quel foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.



1. Appuyez sur la touche "⏻" pendant que la table de cuisson fonctionne.

Tous les foyers actifs continuent de fonctionner au niveau minimum.

2. Appuyez à nouveau sur la touche "III" pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.



Lorsque vous appuyez sur la touche arrêt, le symbole "■" apparaît sur les écrans des foyers qui étaient actifs avant d'appuyer sur cette touche.

Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

Principes de fonctionnement : La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

Votre table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité d'utilisation maximale.



Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm. Grâce à sa fonction induction, chaque foyer détecte automatiquement l'ustensile posé au-dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'affichage de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionnée. La durée de fonctionnement maximale s'applique à ce niveau de température.

Le foyer peut être remis en marche par l'utilisateur après s'être arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Chaleur rapide	10 minutes
P1	5
P2	2
P3	1

Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est équipée de certains capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les phénomènes suivants sont observés :

- Le foyer actif peut s'éteindre.
- Le niveau sélectionné baisse. Toutefois, le voyant peut ne pas signaler cet état.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de l'ustensile et se verse sur le panneau de commande, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique. Le message d'avertissement « E » s'affiche alors à l'écran pendant cette phase.

Réglage précis de la puissance

La table de cuisson à induction déclenche immédiatement l'activation des commandes, caractéristique de ses principes de fonctionnement. Elle peut modifier très rapidement ses paramètres de puissance électrique. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc.), de déborder même s'il était sur le point de le faire.

Fonctionnement bruyant

La table de cuisson à induction peut émettre de petits bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fait normaux.

- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une marmite peut générer des bruits.
- À de faibles niveaux de température, les signaux sonores d'activation ou désactivation peuvent être émis à intervalles réguliers, bruits propres au bon fonctionnement de la table de cuisson.
- Faire chauffer une marmite vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou y mettez un repas, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

Messages d'erreur

Tableau-2 : Codes d'erreur et sources d'erreur

Sources d'erreur	Voyant	Écran d'affichage
Vous appuyez sur plusieurs touches	Le symbole « E » clignote.	Écran du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole « H » clignote.	Écran du foyer
Aucune casserole ne convient au foyer	Le symbole "L" s'allume.	Écran du foyer
Erreur de la commande tactile.	Le symbole « Fx** » s'allume	Écran de la minuterie
Erreur du système à induction	Le symbole "Ex***" clignote	Écran du foyer
Poêle/casserole ou autre objet sur le bandeau de commande tactile	Le symbole "F" clignote	Tous les écrans du foyer
x** : « 1,2,...,9 »		



Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2. Si les erreurs Fx et Ex demeurent non-corrigées, contactez le service d'entretien agréé.



Si la surface du bandeau de commande tactile a reçu de la vapeur, le système de commande entier se désactivera ; vous entendrez un signal sonore et le symbole « E » clignote.



La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Il peut émettre un avertissement de fonctionnement erroné.



Aucune casserole/poêle ne doit être posée sur le bandeau de commande tactile.

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron.

Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse.

Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irréversible.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

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

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

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

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

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

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

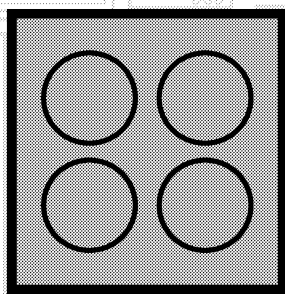
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le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



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

Placa empotrada

Manual del usuario



ES

beko

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:

	Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.
--	---

	Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.
--	--

	Peligro de descarga eléctrica.
--	--------------------------------

	Peligro de incendio.
--	----------------------

	Advertencia sobre superficies calientes.
--	--



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

1 Instrucciones y advertencias
importantes para la seguridad y el
medio ambiente 4

Seguridad general.....	4
Seguridad eléctrica.....	4
Seguridad del producto.....	5
Uso previsto.....	7
Seguridad de los niños.....	7
Eliminación del aparato.....	8
Eliminación del material de embalaje.....	8

2 Información general 9

Resumen.....	9
Especificaciones técnicas.....	9

3 Instalación 10

Antes de la instalación.....	10
Instalación y conexión.....	10
Eliminación del aparato.....	13

4 Preparaciones 14

Consejos para ahorrar energía.....	14
Uso por primera vez.....	14
Primera limpieza de la unidad.....	14

5 Cómo usar la placa 15

Información general sobre la cocción de alimentos.....	15
Uso de las placas.....	16
Panel de control.....	16

6 Mantenimiento y cuidados 24

Información general.....	24
Limpieza de la placa.....	24

7 Resolución de problemas 25

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.
Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca

del uso por una persona responsable de su seguridad. Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un

enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.

- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede

prender al entrar en contacto con superficies calientes.

- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie estuviera agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- En caso de rotura del cristal de la placa: Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento calefactor eléctrico y desconecte el aparato del suministro eléctrico. No toque la superficie del aparato. No utilice el aparato.
- Tras el uso, desconecte el elemento de la placa desde su control y no confíe en el detector de sartenes.
- No deposite sobre la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, puesto que pueden calentarse.
- El aparato no está diseñado para su manejo a través de un temporizador externo o un control remoto independiente.
- La presión del vapor que se forma debido a la presencia de humedad en la superficie de la placa o en la parte inferior de la cazuela puede causar que esta se mueva. Por consiguiente, asegúrese de que tanto la superficie del horno como la parte inferior de las cazuelas estén siempre secas.
- Las zonas de cocción disponen de tecnología de inducción. Su placa de inducción le permitirá ahorrar tiempo y dinero. Utilícela

siempre con recipientes adecuados para la cocción por inducción, de lo contrario las zonas de cocción no funcionarán. Vea *Información general sobre la cocción de alimentos*, pág. 15 , selección de los recipientes.

- Dado que las placas de inducción crean un campo magnético, pueden causar efectos negativos en personas que utilicen dispositivos tales como bombas de insulina o marcapasos.
- ADVERTENCIA: Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocina, que ya vengan incorporados al aparato o que según las instrucciones de uso del aparato sean aptos para su uso. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.

- PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.

Seguridad de los niños

- ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.

Eliminación del aparato

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

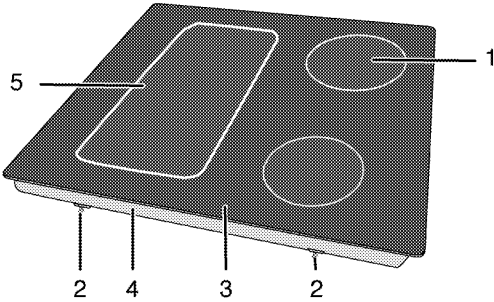
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

2 Información general

Resumen



- 1

Zona de cocción por inducción
- 2

Abrazadera de montaje
- 3

Superficie vitrocerámica
- 4

Cubierta base
- 5

Zona de cocción por inducción

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Consumo energético total	máx. 7200 W
Fusible	32 A /16 A x 2
Tipo de cable / sección	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiones de instalación (anchura/profundidad)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Quemadores	
Trasera izquierda	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800/3000 W
Frontal izquierda	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800/3000 W
Frontal derecha	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	145mm
Potencia	1500/2200 W
Trasera derecha	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	210 mm
Potencia	2300/3700 W

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.

Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.

Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.



La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.



PELIGRO:

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



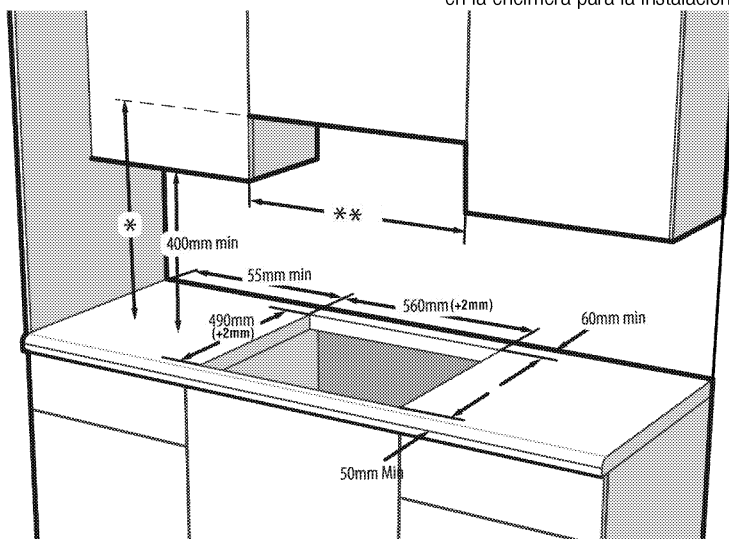
PELIGRO:

Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

Antes de la instalación

La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación (mín. 650 mm).
- Retire los materiales de embalaje y los bloqueos de transporte.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.



* Respete la separación mínima con respecto al extractor que se indique en el manual de instrucciones del extractor

** La distancia mínima entre los armarios debe ser equivalente a la anchura de la placa

Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



No instale la placa en lugares con aristas cortantes o esquinas.
Existe el riesgo de rotura de la superficie vitrocerámica.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



PELIGRO:

La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



PELIGRO:

El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto.
Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La placa de tipo se encuentra en la carcasa trasera del aparato.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".



PELIGRO:

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.

Conexión del cable de alimentación

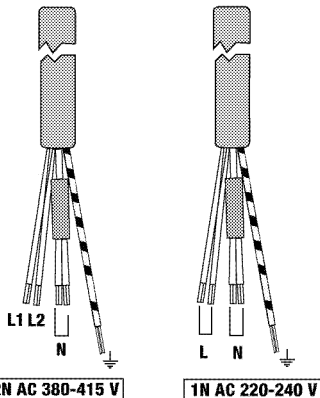


Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

1. En caso de que no sea posible desconectar todos los polos en la fuente de suministro eléctrico, deberá conectarse una unidad de desconexión cuya separación entre contactos sea de 3 mm como mínimo (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y cuyos polos estén adyacentes al aparato (pero no encima de él), en conformidad con la normativa del IEE. La no observancia de estas instrucciones puede ocasionar problemas de funcionamiento y la anulación de la garantía del aparato.

Se recomienda una protección adicional en forma de disyuntor de corriente residual.

Si el aparato se acompaña de un cable:



2. En caso de conexión monofásica, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:
 - Cable marrón/negro = L (fase)
 - Cable azul/gris = N (Neutro)
 - Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)» o bien la tecla
 - Cable gris/negro = L (fase)
 - Cable azul/marrón = N (Neutro)
 - Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)

3. **En caso de conexión bifásica**, conecte los hilos de la forma que se indica a continuación:

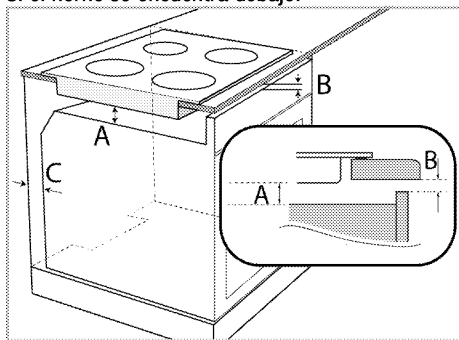
- Cable marrón = L1 (fase 1)
- Cable negro = L2 (fase 2)
- Cable azul/gris = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)

» o bien la tecla

- Cable negro = L1 (fase 1)
- Cable gris = L2 (fase 2)
- Cable azul/marrón = N (Neutro)
- Cable verde/amarillo = (E)  (Tierra)

Instalación del producto

Si el horno se encuentra debajo:



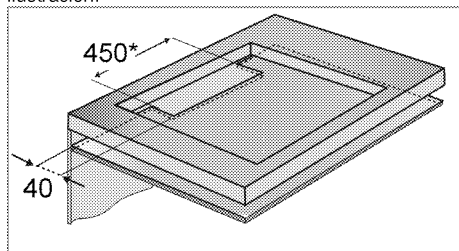
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Si el consejo es el siguiente:

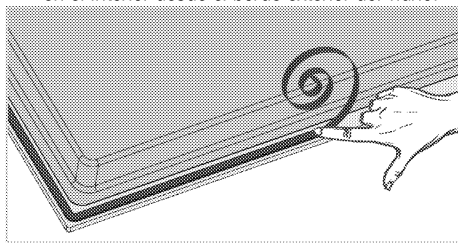
Es necesario dejar una abertura de ventilación en la parte trasera del mueble, tal y como se muestra en la ilustración.



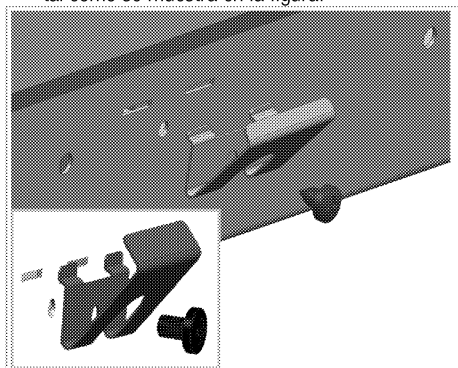
* min.

Durante la instalación de la placa de inducción, coloque el aparato en paralelo a la superficie de instalación. Además, coloque una junta de sellado en las partes de la placa que estén en contacto con la encimera tal y como se ha explicado anteriormente con el fin de evitar que los líquidos penetren a través de la separación entre el aparato y la encimera.

1. Prepare la superficie de la encimera tal y como se muestra en la figura.
2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.
3. Al instalar la placa, aplique la junta de sellado suministrada en el embalaje alrededor de la placa, tal y como se muestra en la imagen siguiente, asegurándose de que permanezca de 1 a 2 mm en el interior desde el borde exterior del vidrio.



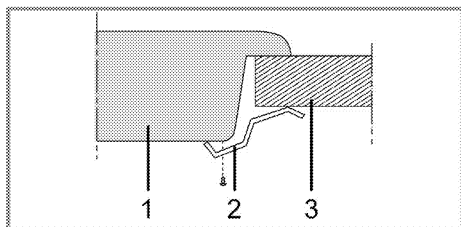
4. Fije los soportes de montaje insertándolos y atornillándolos en los orificios de la caja inferior, tal como se muestra en la figura.



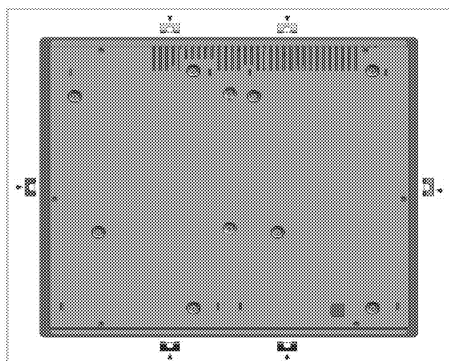
 En algunos modelos, su producto ya puede venir con los muelles de montaje instalados.

 El número de resortes de montaje de su producto varía dependiendo del modelo del producto.

5. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.
6. Una vez la placa está colocada sobre la encimera, podrá fijarse con facilidad mediante las abrazaderas. Si las dimensiones de la encimera no son las adecuadas, podrán fijarse dos abrazaderas de montaje a la parte frontal del producto, tal como se muestra en la figura siguiente.



- 1 Placa
- 2 Abrazadera de instalación
- 3 Encimera



PELIGRO:

Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.



PELIGRO:

La placa contiene componentes que funcionan con gas y electricidad. Por esta razón, la placa debe fijarse en la estantería únicamente con los agujeros de fijación, únicamente con los elementos y tornillos de fijación que vienen con el aparato y tal y como se indica en el manual. De lo contrario, supondrá un riesgo para la propiedad.



El número de resortes de montaje de su producto varía dependiendo del modelo del producto.

Comprobación final

1. Utilizar el producto.
2. Compruebe las funciones.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.

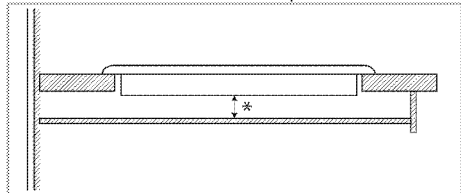


Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.



Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.



* min. 15 mm

Vista trasera (orificios de conexión)



La ubicación de los orificios de conexión que se muestran en la siguiente figura son esquemáticos y pueden variar dependiendo del modelo del producto. Fíjelos según los orificios de conexión de su producto.

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- No olvide utilizar recipientes de base plana cuando cocine en placas eléctricas. Los recipientes de base más gruesa proporcionarán una mejor conducción del calor. Puede reducir hasta un tercio el consumo energético.

- Los recipientes deben ser compatibles con las zonas de cocción. La base de los recipientes no debe ser mas pequeña que la zona de cocción.
- Mantenga limpias las zonas de cocción y las bases de los recipientes de cocina. La presencia de suciedad reducirá la conducción de calor entre la zona de cocción y la base del recipiente.

Uso por primera vez

Primera limpieza de la unidad



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

5 Cómo usar la placa

Información general sobre la cocción de alimentos

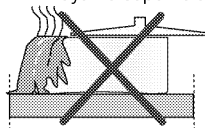


Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

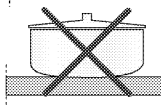
- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y deposítelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque sobre ella recipientes de plástico o aluminio. Limpie inmediatamente cualquier residuo de dichos materiales que pueda haber quedado sobre la superficie. No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.
- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y deposítelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

Selección del recipiente

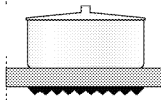
- La superficie vitrocerámica es resistente al calor, y no se ve afectada por las grandes diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie vitrocerámica como almacén o como tabla de corte.
- Utilice únicamente ollas y cazuelas con bases mecanizadas. Los bordes angulados pueden rayar la superficie.



Los derramamientos pueden dañar la superficie vitrocerámica y causar incendios.



No utilice recipientes de base cóncava o convexa.



Utilice únicamente ollas y cazuelas de base plana, ya que facilitan la transferencia del calor.

Cuando cocine en la placa de inducción, utilice únicamente recipientes aptos para la cocción por inducción.

Prueba del recipiente

Utilice los siguientes métodos para comprobar si su recipiente es compatible o no con la placa de inducción.

1. Su recipiente es compatible si su base es magnética.
2. Su recipiente es compatible si al colocarlo sobre la zona de cocción y poner en marcha la placa, el símbolo "L" no parpadea.

Puede utilizar recipientes de acero, teflón o aluminio con base magnética especial y cuya etiqueta indique que son aptos para la cocción por inducción. No utilice recipientes de vidrio, cerámica y acero inoxidable con fondo de aluminio no magnético.

Reconocimiento de ollas y sistema de enfoque

En la cocción por inducción, solo se energiza el área de la zona de cocción cubierta por el recipiente. El sistema reconoce la base del recipiente y únicamente calienta el área correspondiente de forma automática. La cocción se detiene si el recipiente de cocción se retira de la zona de cocción durante el proceso. El visor de la zona de cocción seleccionada y el símbolo "L" parpadean alternativamente.

Seguridad en el uso

No seleccione niveles de calentamiento elevados si va utilizar un recipiente antiadherente (teflón) sin aceite o con muy poco aceite.

No deje objetos metálicos tales como tenedores, cuchillos o tapas de ollas sobre la placa, ya que podrían calentarse.

Jamás utilice papel de aluminio para cocinar alimentos.

Nunca deposite alimentos envueltos en papel de aluminio en la zona de cocción.

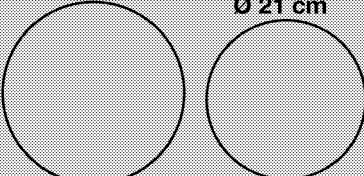
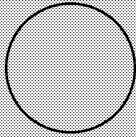
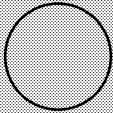
i

Si tiene instalado un horno debajo de su placa y está en funcionamiento, los sensores de la placa pueden reducir el nivel de cocción o apagar el horno.

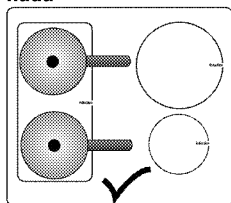
i

Cuando la placa está en funcionamiento, mantenga los objetos con propiedades magnéticas tales como tarjetas de crédito o cintas de casete alejados de la placa.

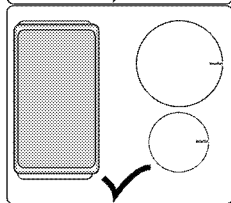
Selección de la zona de cocción adecuada al recipiente

Zona de cocción grande	Zona de cocción normal	Zona de cocción pequeña
Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Zona de cocción grande - Se ajusta automáticamente al recipiente. - Distribuye la potencia de forma óptima. - Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para preparar platos tales como crepes grandes o pescados de gran tamaño poco hechos o muy poco hechos.	Zona de cocción normal - Se ajusta automáticamente al recipiente. - Distribuye la potencia de forma óptima. - Distribuye perfectamente el calor. Se utiliza para todo tipo de cocciones.	Zona de cocción pequeña - Se utiliza para cocción a fuego lento (salsas, cremas) - Se utiliza para preparar raciones pequeñas o basadas en el número de comensales.

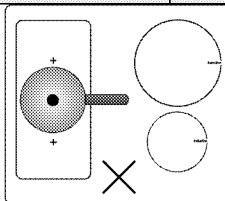
Uso de recipientes en la zona de cocción combinada



Puede dividir la zona de cocción combinada en dos mitades independientes (trasera izquierda y delantera izquierda).



También puede usar la zona de cocción combinada entera para los recipientes de gran tamaño.



El recipiente debe cubrir ambos centros de la zona de cocción combinada. No use la zona de cocción de ninguna otra forma.

Uso de las placas

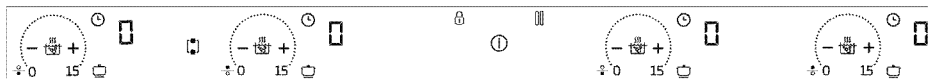
!

PELIGRO:

No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso los objetos pequeños, como por ejemplo un salero, pueden dañarla. No utilice la placa si está resquebrajada. Podría penetrar agua en las grietas y causar un cortocircuito.

Si la superficie presentara cualquier tipo de daño (p. ej. grietas visibles), apague inmediatamente el aparato para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

Panel de control



Especificaciones



Zona de ajuste (del nivel de temperatura)



Tecla de reducción del nivel del temporizador



Tecla de encendido/apagado



Simbole Hob to Hood (Hob to Hood symbol) *



Tecla de bloqueo de teclas



Símbolo Wifi *



Tecla de activación/desactivación del temporizador



Tecla de calentamiento rápido/Ajuste de alta potencia (función de refuerzo)



Tecla de cocción automática



Tecla de parada



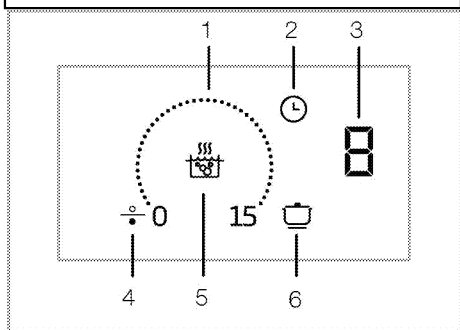
Tecla de selección de zona de cocción combinada **(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**



Tecla de incremento del nivel del temporizador

***(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

i Las ilustraciones y las cifras tienen un carácter meramente informativo. Los visores y funciones de su placa pueden variar según el modelo.



- 1 Área de ajuste
- 2 Tecla Temporizador
- 3 Visor de zona de cocción
- 4 Símbolo de zona de cocción (*)
- 5 Tecla de calentamiento rápido
- 6 Tecla de cocción automática
- * (Varía en función del modelo del producto.)

i Este aparato se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que efectúe a través del panel de control táctil será confirmada mediante una señal acústica.

i Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. La presencia de suciedad y humedad sobre la superficie puede causar problemas de funcionamiento.

Encendido de la placa

1. Toque la tecla "⌚" del panel de control.
La placa está lista para su uso.

i Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

i Al pulsar cualquier tecla (tecla "⌚") durante un periodo largo de tiempo, el aparato se apaga automáticamente por razones de seguridad.

Apagado de la placa

1. Toque la tecla "⌚" del panel de control.
La placa se apagará y pasará al modo en espera.

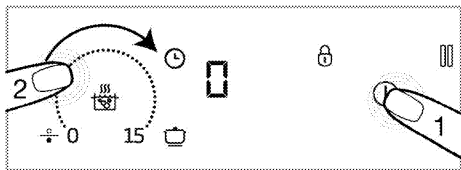
i Si los símbolos "H" o "h" aparecen en el visor de la zona de cocción una vez apagada la placa, esto indica que dicha zona de cocción está aún caliente. No toque las zonas de cocción.

Indicador de calor residual

Si el símbolo "H" aparece en el visor de la zona de cocción, significa que dicha zona de cocción está aún caliente y puede utilizarse para mantener calientes pequeñas cantidades de alimentos. Este símbolo se transformará al cabo de un momento en el símbolo "h", que indica que el calor ha disminuido.

i Si se produce un corte de alimentación eléctrica, el indicador de calor residual no se encenderá y por tanto no advertirá al usuario de la presencia de calor en las zonas de cocción.

Encendido de las zonas de cocción



1. Toque la tecla "⌚" para encender la placa.
» Se muestra «0» en la zona de control.
2. Toque la zona de ajuste de la zona de cocción que desee activar y deslice el dedo por la zona.

i Si no se realiza ninguna operación en el plazo de 20 segundos, la placa regresará automáticamente al modo en espera.

Ajuste del nivel de temperatura

Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores «0» y «15» tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.

Apagado de las zonas de cocción:

Una zona de cocción seleccionada se puede apagar de dos formas distintas:

1. **Bajando el nivel de temperatura al nivel «0»**
Puede apagar la zona de cocción bajando el nivel de temperatura a «0».
2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción deseada**

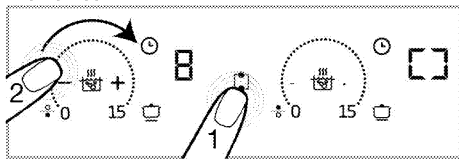
Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción que tenga vinculada. Todos los visores mostrarán el valor «0» o «00». El símbolo "⌚" en el visor de la placa desaparecerá.

Cuando la cuenta atrás llegue a su fin sonará una señal acústica. Toque cualquier botón del panel de control para silenciar la señal acústica.

Encendido de la zona de cocción combinada (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

1. Toque la tecla "⌚" para encender la placa.
2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada

» El visor de la zona de cocción delantera izquierda mostrará «0» y el símbolo "⌚" aparecerá en el mismo visor.



3. Puede ajustar el nivel de temperatura entre los valores «0» y «15» tocando el área de ajuste o deslizando su dedo por dicha área.

» Puede cambiar el nivel de temperatura de la zona de ajuste de ambas zonas de cocción.

i Las zonas de cocción combinada del lado izquierdo se explican como ejemplo. Si hay una zona de cocción combinada también en el lado derecho de la placa, se aplicarán las mismas instrucciones a la mencionada zona de cocción.

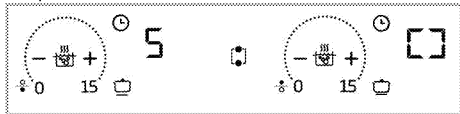
Encendido de la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo en funcionamiento (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Cuando una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo están en funcionamiento, puede utilizar conjuntamente ambas zonas de cocción activando la zona de cocción combinada. Ello le permite utilizar una zona de cocción más amplia con los mismos valores.

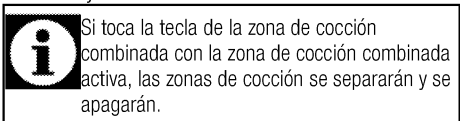


1. Toque la tecla de selección de la zona de cocción combinada con una o ambas zonas de cocción del lado izquierdo en funcionamiento.

» El visor de la zona de cocción delantera izquierda mostrará el más pequeño de los valores de las temperaturas de las zonas de cocción previamente seleccionadas. Para una determinada duración de temporizador, el visor mostrará el menor valor del temporizador de la zona de cocción.



» Para cambiar los valores de la temperatura posteriormente, ajuste la temperatura deseada en la zona de ajuste de ambas zonas de cocción.



Apagado de la zona de cocción combinada: (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

La zona de cocción combinada puede apagarse de tres formas diferentes:

1. **Bajando el nivel de temperatura al nivel «0»**
Puede apagar la zona de cocción combinada poniendo el nivel de temperatura a «0».
2. **Mediante la opción de apagado del temporizador correspondiente a la zona de cocción combinada**

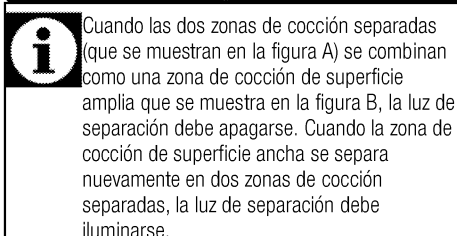
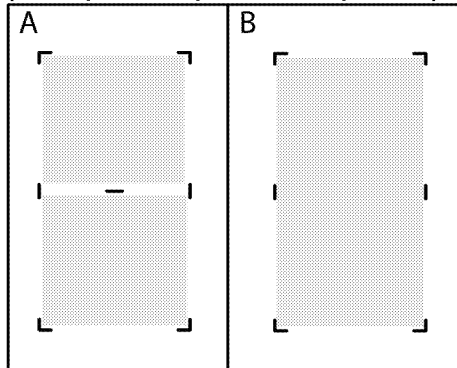
Una vez agotado el tiempo, el temporizador apagará la zona de cocción combinada. El visor de la zona de cocción del lado izquierdo mostrará «0» y el visor del temporizador mostrará «00». La luz de la tecla "0" de la zona de cocción del lado trasero izquierdo se apagará.

de la zona de cocción del lado trasero izquierdo se apagará.

3. **Tocando el símbolo de la zona de cocción combinada durante tres segundos**

Si toca el símbolo de la zona de cocción combinada durante tres segundos, dicha zona de cocción se apagará.

Modelos con zonas de cocción iluminadas: (Puede que no esté presente en su producto.)



Ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO)

Puede usar la función de refuerzo para calentar a máxima potencia. No obstante, no se recomienda usar esta función para la cocción durante periodos prolongados. Puede que la función de refuerzo no esté disponible para todas las zonas de cocción. Cuando el tiempo de ajuste de la función de refuerzo (ver Tabla de los límites de los tiempos de funcionamiento) haya finalizado, la zona de cocción se apagará.

Selección directa de la función de REFUERZO:

1. Toque la tecla "1" para encender la placa.
2. Toque la tecla "1" para encender la placa.

La zona de cocción activada funcionará con la máxima potencia y el símbolo animado de la función de refuerzo "1" aparecerá en el visor de la zona de cocción.

» Cuando el tiempo de ajuste de la función de refuerzo (ver Tabla de los límites de los tiempos de funcionamiento) haya finalizado, la zona de cocción se apagará.

Selección de la función de refuerzo con la zona de cocción activa:

1. Toque la tecla "☞" después de que la zona de cocción se haya encendido y haya estado en funcionamiento durante al menos 20 segundos a cierto nivel.

i La zona de cocción debe funcionar durante al menos 20 segundos en el nivel seleccionado.

2. La zona de cocción seleccionada funcionará a la máxima potencia y tres luces parpadearán en el visor de la zona de cocción respectivamente. Una vez agotado el período de la función de refuerzo, la zona de cocción pasará a nivel de temperatura fijado y el visor solo mostrará el valor de la temperatura seleccionado.

Apagado prematuro del ajuste de alta potencia (FUNCIÓN DE REFUERZO):

Puede apagar la función de refuerzo tocando la tecla "☞" cuando quiera.

Bloqueo de teclas

Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambiar las funciones por error **cuando la placa esté en funcionamiento**.

Activación del bloqueo de teclas

1. Toque "⏻" durante 3 segundos para bloquear el panel de control.

Si se pulsa cualquier tecla con el bloqueo de teclas activo, la luz de la tecla "⏻" parpadeará.

i El bloqueo de teclas solo puede activarse con la placa en funcionamiento. Cuando el bloqueo de teclas está activo, solo la tecla "⏻" estará operativa. Si toca cualquier otra tecla, la luz de la tecla "⏻" parpadeará para indicar que el bloqueo de teclas está activo.
Si apaga la placa con las teclas bloqueadas, deberá desactivar el bloqueo de teclas para poder volver a encender la placa.

Desactivación del bloqueo de teclas

1. Mantenga la tecla "⏻" pulsada durante tres segundos.

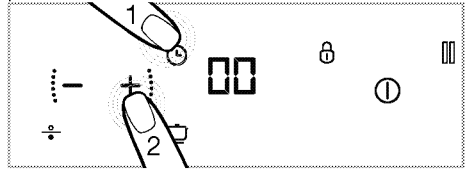
La operación será confirmada mediante una señal acústica. La luz de la tecla "⏻" se apagará y el panel de control quedará desbloqueado.

Función del temporizador

Esta función le facilita el cocinar. No será necesario que esté pendiente del horno durante todo el periodo de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado.

Activación del temporizador

1. Toque la tecla "⏻" para encender la placa.
2. El símbolo «0» aparecerá en las pantallas de la zona de cocción.
3. Incremente el nivel de la zona de cocción que desee encender.
4. Toque la tecla "⌚" para activar el temporizador. «00» aparecerá en el visor de la zona de cocción pertinente.



5. Seleccione la duración deseada mediante las teclas "+" y "-".
» Toque "⌚" para confirmar el ajuste. Si no toca "⌚", el ajuste se cancelará automáticamente en unos segundos.

i	El temporizador solo puede activarse para las zonas de cocción operativas.
i	Para fijar los temporizadores de las otras zonas de cocción, repita el proceso explicado anteriormente.
i	El temporizador no podrá ajustarse a no ser que seleccione una zona de cocción y un valor de temperatura para ella.

Desactivación de los temporizadores

Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

Desactivación de los temporizadores antes de tiempo

Si desactiva el temporizador antes de que se agote el tiempo fijado, la placa seguirá funcionando a la temperatura fijada hasta que se apague. Puede desactivar el temporizador antes de tiempo de dos formas distintas:

1. Reduciendo su valor hasta dejarlo en «00» :

1. Seleccione la zona de cocción cuyo temporizador desee desactivar.
2. Toque la tecla "⌚" para seleccionar el temporizador de la zona de cocción pertinente.
3. Toque las teclas "+" y "-" para reducir el valor hasta que el visor de la zona de cocción pertinente muestre «00».

2-Desactivando el temporizador tocando su tecla durante unos tres segundos:

1. Toque la tecla "⌚" de la zona de cocción pertinente durante unos 3 segundos; "⌚" se apagará completamente y el temporizador se cancelará.

Función de cocción automática

Se puede cocinar rápidamente a tres niveles diferentes por medio de esta función.

1. Conservación del calor
2. Ebullición
3. Freír

Activación de cocción automática sin temporizador

1. Toque la tecla "⌚" para encender la placa.
2. Toque la tecla "☐" de la zona de cocción cuya función de cocción automática desee activar.
3. La zona de cocción pertinente se activará en el nivel de mantenimiento de calor después del primer contacto. El visor mostrará los símbolos «P1» y "☐".
4. La zona de cocción pertinente se activará en el nivel de ebullición después de la segunda pulsación. El visor mostrará los símbolos «P2» y "☐".
5. La zona de cocción pertinente se activará en el nivel de fritura después del tercer contacto. El visor mostrará los símbolos «P3» y "☐".

» La zona de cocción comenzará a operar en el nivel de cocción automático establecido.

Activación de cocción automática ajustando el temporizador

1. Seleccionar el nivel de cocción automática que desee tocando la tecla "☐" de la zona de cocción correspondiente.
2. Toque la tecla "⌚" para activar el temporizador.
» Los símbolos «00» y "⌚" se iluminarán en el visor de la zona de cocción.
3. Seleccione la duración deseada mediante las teclas "—"/"—+".

» La zona de cocción seguirá funcionando a la temperatura automática fijada durante el tiempo establecido.

» Una vez agotado el tiempo fijado, la placa se apagará automáticamente y emitirá una señal acústica. Pulse cualquier tecla para silenciar dicha señal acústica.

Desactivación de la función cocción automática

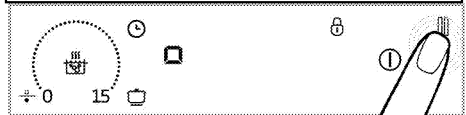
1. Se puede desactivar completamente la zona de cocción correspondiente al tocar la tecla "⌚" para cancelar la función de cocción automática.

2. Si desea que la zona de cocción funcione a un nivel determinado y desactivar así la función de cocción automática, ajuste el nivel de temperatura que desee tocando las teclas "—"/"—+ ". La zona de cocción seguirá funcionando a la temperatura fijada. Si el temporizador se ha establecido anteriormente, el tiempo de cocción no se cancelará y se mantendrá en el nivel de temperatura establecido.

Función de parada

Puede detener todas las funciones (excepto el temporizador) activas en la placa por medio de esta función.

 Si hay activado un temporizador para alguna de las zonas de cocción, éste seguirá funcionando durante el periodo en que la función de parada esté activa.



1. Toque la tecla "⏏" con la placa en funcionamiento. Todas las zonas de cocción activas seguirá funcionando al nivel mínimo.
2. Toque de nuevo la tecla "⏏" para reanudar el funcionamiento de todas las zonas de cocción con los ajustes previamente seleccionados.

 Al tocar la tecla de parada, el símbolo "⏏" aparecerá en los visores de las zonas de cocción activas antes de pulsar esta tecla.

Uso seguro y eficiente de las zonas de cocción por inducción

Principios de funcionamiento: Las placas de inducción calientan directamente el recipiente de cocción. Por lo tanto, presentan varias ventajas en comparación a otros tipos de placas. Su funcionamiento es más eficiente y su superficie no se calienta.

Su placa de inducción dispone de unos excelentes sistemas de seguridad que le proporcionan la máxima seguridad de uso.

 Su placa puede presentar zonas de cocción por inducción de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro, según el modelo. La función de inducción permite que cada zona de cocción detecte automáticamente el recipiente depositado sobre ella. La energía se transmite solo a la zona de contacto entre recipiente y la zona de cocción, con lo que se consigue reducir al mínimo el consumo energético.

Límites del tiempo de funcionamiento

El control de la placa dispone de un limitador del tiempo de funcionamiento. Cuando una o más zonas de cocción queden encendidas, se desactivará automáticamente una vez transcurrido un cierto tiempo (ver Tabla 1). Si se ha asignado un temporizador a la zona de cocción, el visor del temporizador también se apagará más tarde. El límite del tiempo de actividad de la función de refuerzo depende del nivel de temperatura seleccionado. A este nivel de temperatura se aplica el máximo tiempo de funcionamiento. El usuario podrá reiniciar la zona de cocción tras su apagado automático siguiendo el procedimiento anterior.

Tabla 1: Límites del tiempo de funcionamiento

Nivel de temperatura	Límite del tiempo de funcionamiento - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Calentamiento rápido	10 minutos
P1	5
P2	2
P3	1

Protección frente al sobrecalentamiento

Su placa dispone de varios sensores que garantizan la protección frente al sobrecalentamiento. Tenga en cuenta lo siguiente en caso de sobrecalentamiento:

- La zona de cocción activa puede apagarse.
- El nivel seleccionado puede verse reducido. Sin embargo, el indicador no puede reflejar este hecho.

Sistema de seguridad frente a derramamiento

Su placa dispone de un sistema de seguridad frente a derramamiento. Si se produce un derramamiento que afecta al panel de control, el sistema cortará el fluido

eléctrico inmediatamente y apagará la placa. Durante este periodo, el indicador mostrará la advertencia «E».

Ajuste preciso de la potencia

Uno de los principios de funcionamiento de las placas de inducción es su inmediata reacción a los comandos. Los cambios de potencia tienen efecto con enorme rapidez. Ello le permitirá evitar que un recipiente que contenga agua, leche, etc., se derrame incluso cuando ya esté a punto de hacerlo.

Funcionamiento con ruido

La placa de inducción puede producir algunos ruidos. Esto ruidos son normales y forman parte del proceso de cocción por inducción.

- El ruido se hace más presente en los niveles de temperatura altos.
- La aleación del recipiente de cocción puede causar ruidos.
- En los niveles bajos de temperatura, es posible que se escuche un ruido que aparece y desaparece debido al funcionamiento.
- Es posible que escuche un ruido al calentar un recipiente vacío. Cuando deposite agua o alimentos en él, este ruido desaparecerá.
- Es posible que oiga el ruido del ventilador que refrigera el sistema eléctrico.

Mensajes de error

Tabla 2: Códigos de error y sus causas

Causa del error	Indicador	Visor
Se pulsan dos o más teclas	El símbolo «E» parpadea	Visor de zona de cocción
La placa está sobrecalentada	El símbolo «H» parpadea	Visor de zona de cocción
No hay cacerolas aptas para la zona de cocción	El símbolo  se enciende.	Visor de zona de cocción
Error del hardware de la tarjeta de control táctil	El símbolo «Fx**» se enciende.	Visor del temporizador
Error del hardware de inducción	El símbolo «Ex**» parpadea	Visor de zona de cocción
Cazuela, sartén o algún otro objeto en la placa de control táctil	El símbolo «F» parpadea	Visores de todas las zonas de cocción
x**: «1,2,...,9»		



Para obtener más información acerca de los mensajes de error que pueden aparecer en el panel de control táctil, vea la Tabla 2. Si los errores Fx y Ex siguen sin corregirse, llame al servicio técnico. Si los errores Fx y Ex siguen sin corregirse, llame al servicio técnico.



Si la superficie del panel de control entra en contacto con vapor, se desactivará todo el sistema de control, se escuchará una alarma y «E» parpadeará en el visor. Si la superficie del panel de control entra en contacto con vapor, se desactivará todo el sistema de control, se escuchará una alarma y «E» parpadeará en el visor.



Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. Puede que dé un aviso de funcionamiento erróneo.



No se debe colocar ninguna cazuela o sartén sobre el panel de control táctil.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



PELIGRO:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.



PELIGRO:

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza de la placa

Superficies vitrocerámicas

Pase un paño humedecido en agua fría sobre la superficie vitrocerámica de forma que no quede ningún resto de producto de limpieza sobre ella. Séquela con un paño suave y seco. Los residuos podrían dañar la superficie vitrocerámica la próxima vez que utilice la placa.

Los residuos que se hayan secado sobre la superficie vitrocerámica no deben eliminarse bajo ningún concepto con cuchillas de hoja curva, lana de acero o utensilios similares.

Eliminen las manchas de calcio (manchas amarillas) con una pequeña cantidad de una sustancia antical como vinagre, zumo de limón o alguno de los productos disponibles comercialmente.

Si la superficie presenta un grado alto de suciedad, aplique el producto de limpieza con una esponja y espere hasta que se haya absorbido bien. A continuación limpie la superficie de la placa con un paño humedecido.



Los alimentos azucarados como la crema o el almibar deben eliminarse inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, la superficie vitrocerámica podría sufrir daños permanentes.

Es posible que, con el tiempo, los recubrimientos y otras superficies sufran una ligera decoloración, cosa que no afectará al funcionamiento del aparato.

La decoloración y la aparición de manchas en la superficie vitrocerámica es normal, no un defecto.

7 Resolución de problemas

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*
- Si el visor no se ilumina al volver a conectar la placa. >>> *Desconecte el disyuntor del aparato. Espere 20 segundos y posteriormente vuelva a conectarlo.*
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> *Deje que la placa se enfríe.*
- El recipiente de cocción no es adecuado. >>> *Compruebe el recipiente de cocción.*

El visor de la zona de cocción muestra el símbolo

- No ha colocado el recipiente sobre la zona de cocción activa. >>> Compruebe si hay un recipiente en la zona de cocción.
- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.
- El recipiente o la zona de cocción se han sobrecalentado. >>> Deje que se enfríen.

La zona de cocción seleccionada se apaga de repente en pleno funcionamiento.

- Puede que el tiempo de cocción fijado para esa zona de cocción se haya agotado. >>> Puede ajustar un nuevo tiempo de cocción o bien finalizar la cocción.
- La protección frente al sobrecalentamiento está activa. >>> Deje que la placa se enfríe.
- Es posible que haya un objeto cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto situado en el panel.

El recipiente de cocción no se calienta, aunque la zona de cocción está activada.

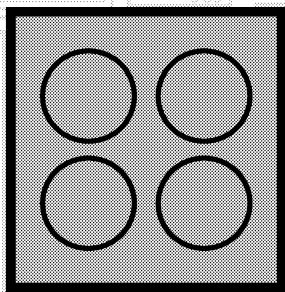
- Su recipiente no es compatible con la cocción por inducción. >>> Compruebe si su recipiente de cocción es compatible con la placa de inducción.
- El recipiente de cocción no está bien centrado o su superficie inferior no es lo bastante ancha para la zona de cocción. >>> Use un recipiente lo bastante ancho y céntrelo adecuadamente en la zona de cocción.



Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

beko

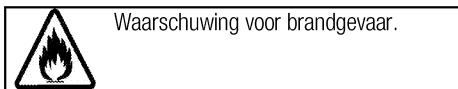
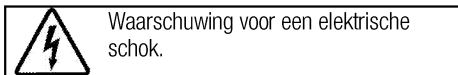
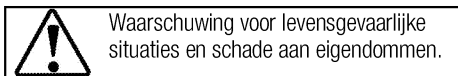
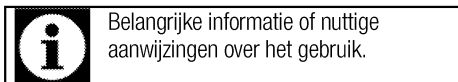
Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

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

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



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

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu **4**

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

2 Algemene informatie **9**

Overzicht	9
Technische specificaties	9

3 Installatie **10**

Voor installatie	10
Installatie en verbinding	10
Toekomstig transport	13

4 Voorbereidingen **14**

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

5 De kookplaat gebruiken **15**

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

6 Onderhoud en verzorging **24**

Algemene informatie	24
Reiniging van de kookplaat	24

7 Problemen oplossen **25**

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

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

Algemene veiligheid

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

Elektrische veiligheid

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

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

Productveiligheid

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

- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- OPGELET: Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzekert u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Zie. *Algemene informatie over koken, pagina 15*, selecteren van pannen.
- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen

aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insuliepomp of pacemaker.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

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

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

Kindveiligheid

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

Het oude product afvoeren

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



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

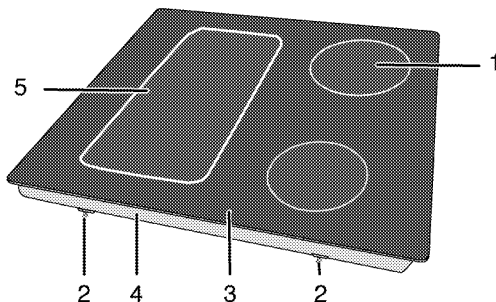
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

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

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------|
| 1 | Inductiekookplaat | 4 | Basisdeksel |
| 2 | Montageklem | 5 | Inductiekookplaat |
| 3 | Keramisch oppervlak | | |

Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Totaal stroomverbruik	max. 7200 W
Zekering	32 A /16 A x 2
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	55 mm/580 mm/510 mm
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Branders	
Links achteraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/3000 W
Links vooraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/3000 W
Rechts vooraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	145mm
Stroom	1500/2200 W
Rechts achteraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	210 mm
Stroom	2300/3700 W



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



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



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

3 Installatie

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



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



GEVAAR:

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



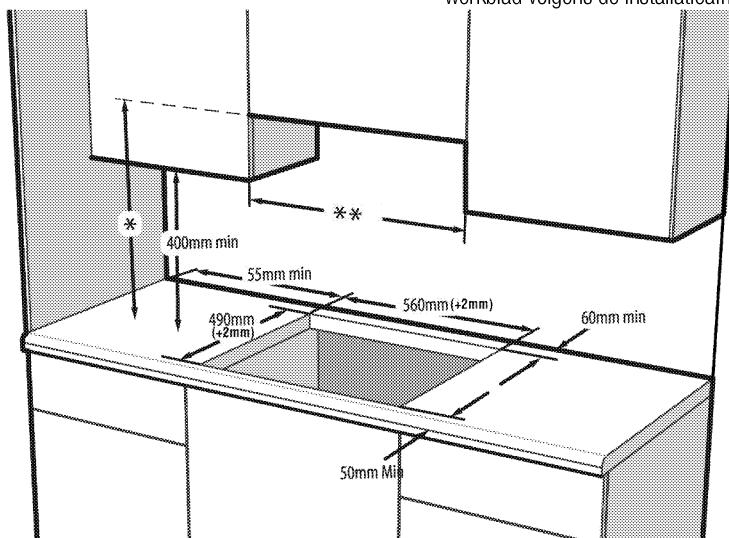
GEVAAR:

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

Voor installatie

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

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



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

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

Installatie en verbinding

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



Installeer de kookplaat niet op plaatsen met scherpe randen of hoeken.

Er bestaat een risico dat het keramische oppervlak breekt!

Elektrische aansluiting

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

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



GEVAAR:

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



GEVAAR:

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

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



GEVAAR:

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

Het aansluiten van de stroomkabel



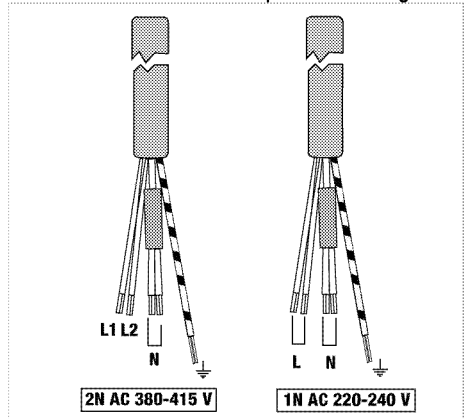
Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product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

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een

afsluiterheid met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiterheid zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



2. **Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:

- Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

» of

- Grijze/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

3. **Sluit voor tweefase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:

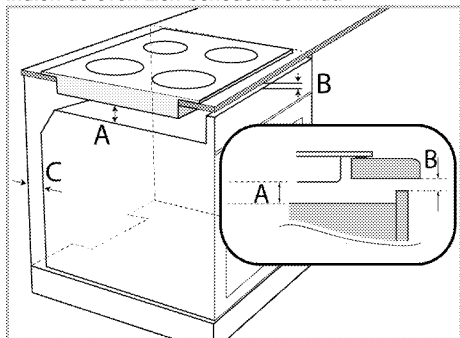
- Bruine kabel = L1 (fase 1)
- Zwarte kabel = L2 (Fase 2)
- Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

» of

- Zwart kabel = L1 (fase 1)
- Grijze kabel = L2 (Fase 2)
- Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

Het product installeren

Indien de oven zich beneden bevindt:



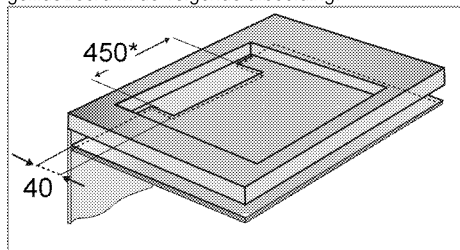
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Indien de plank zich beneden bevindt:

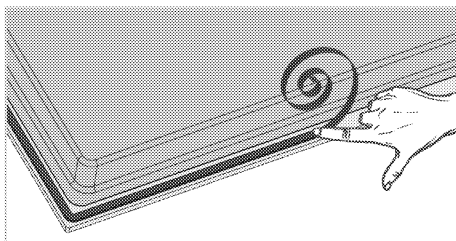
Men dient een ventilatieopening aan het achtergedeelte van de meubels open te laten, zoals geïllustreerd in de volgende afbeelding.



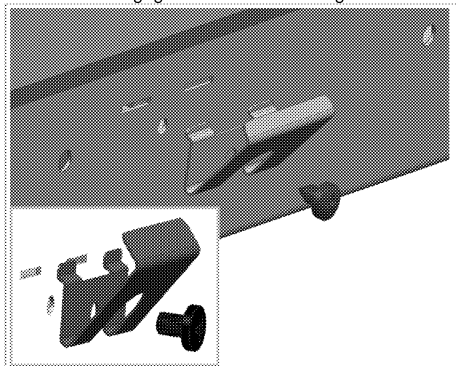
* min.

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

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



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

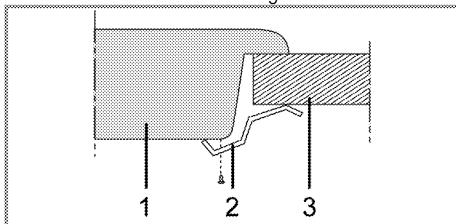


Op sommige modellen zijn de montageveren al bevestigd.



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

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

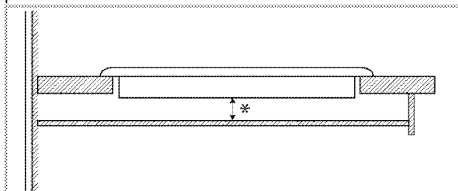


- 1 Kookplaat
- 2 Installatieklem
- 3 Werkblad



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

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

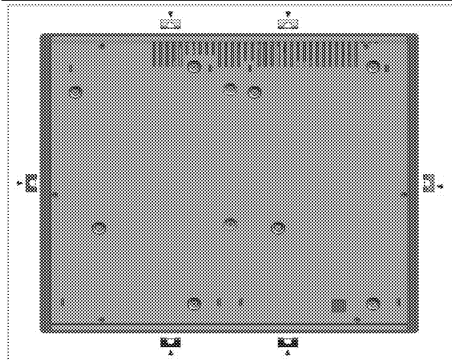


* min. 15 mm

Achteraanzicht (aansluitopeningen)



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



GEVAAR:

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



GEVAAR:

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



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

Laatste controle

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

Toekomstig transport

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



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

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

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

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempotten te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.

- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.
- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel



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

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

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken

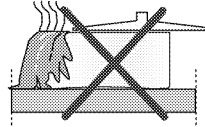


Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als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

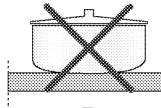
- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te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

Keuze van de steelpan

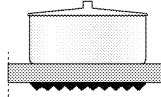
- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het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



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



Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.



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

Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.

Test van de steelpan

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

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

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

Systeem voor herkenning en focus van de steelpan

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

Veilig gebruik

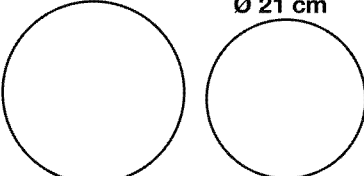
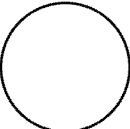
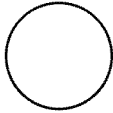
Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie.

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

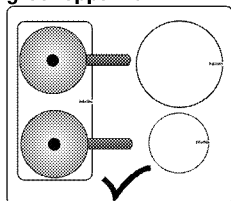
Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

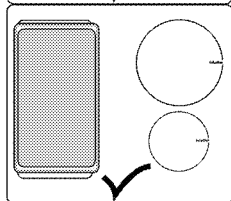
	Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.
	Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

Grote kookzone Ø 24 cm	Normale kookzone Ø 18 cm	Kleine kookzone Ø 14,5 cm
		
Grote kookzone - Past zich automatisch aan de steelpan aan. - Verdeelt de energie optimaal. - Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pannenkoeken of grote vissen (kort gebakken).	Normale kookzone - Past zich automatisch aan de steelpan aan. - Verdeelt de energie optimaal. - Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten.	Kleine kookzone - Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room) - Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.

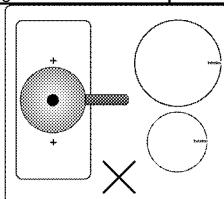
Het gebruik van pannen op de kookzone met groot oppervlak



U kunt de kookzone met groot oppervlak gebruiken in twee aparte helften als kookzone linksachter en linksvoor.



U kunt de kookzone met groot oppervlak gebruiken voor grote pannen.



Uw pan dient beide middelpunten van de kookzone met groot oppervlak te bedekken. Gebruik de kookzone niet op een andere manier.

Gebruik van de kookplaten

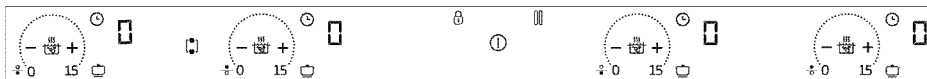


GEVAAR:

Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken.

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

Bedieningspaneel



Specificaties



Instelzone (temperatuurniveau)



Aan/uit-toets



Toetsvergrendeling



Toets om timer te activeren/deactiveren



Insteltoets voor snel verwarmtoets / booster



Automatische bereidingstoets



Stoptoets



Keuzetoets kookzone met groot oppervlak **(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**
+toets timer



--toets timer



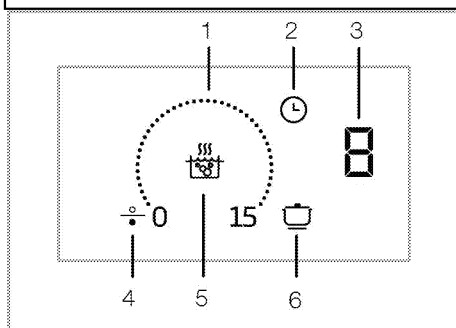
Kookplaat-tot-kap-symbool (Hob to Hood symbol) *



Wifi-symbool *

***(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**

i Grafieken en getallen dienen slechts ter informatie. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.



- 1 Instelzone
 - 2 Timertoets
 - 3 Kookzonescherm
 - 4 Kookzonesymbool (*)
 - 5 Snel verwarmtoets
 - 6 Automatische bereidingstoets
- * (De functies verschillen per productmodel.)

i Dit apparaat wordt bediend via een aanraakbedieningspaneel. Elke handeling die u op de drukknopbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.

i Houd het bedieningspaneel steeds schoon en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later problemen met de functies veroorzaken.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de toets "i" aan op het bedieningspaneel. De kookplaat is klaar voor gebruik.

i Als de kookplaat niet binnen de 20 seconden wordt bediend, zal deze automatisch weer in de standby-modus gaan.



Als een willekeurige toets ("0" toets) lang ingedrukt wordt schakelt het product om veiligheidsredenen automatisch uit.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de toets "0" aan op het bedieningspaneel. De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de stand-bystand.



Indien "H" of "h"-symbool op het kookzonescherm verschijnt terwijl de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

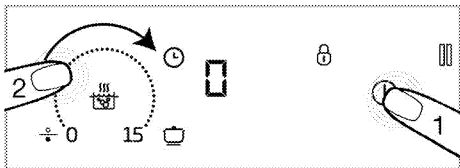
Indicator restwarmte

Indien het "H"-symbool wordt verlicht op het kookzonescherm en geeft aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert even later in "h"-symbool wat minder heet inhoudt.



Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

De kookzones inschakelen



1. Raak toets "0" aan om de kookplaat in te schakelen.
- » „0“-symbool op de kookzoneschermen
2. Raak de instelzone van de kookzone die u wenst aan te zetten aan schuif uw vinger over de zone.



Als de kookplaat niet binnen de 20 seconden wordt bediend, zal deze automatisch weer in de standby-modus gaan.

De temperatuur instellen

Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau tussen „0“ en „15“ instellen.

De kookzones uitschakelen:

Een geselecteerde kookzone kan op 2 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten**
U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot niveau "0".

2. Met gebruik van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone

Als de tijd om is, schakelt de timer de bijbehorende kookzone uit. De waarden "0" en "00" zullen op alle schermen verschijnen. Het "0" symbool op het kookplaatscherm zal verdwijnen.

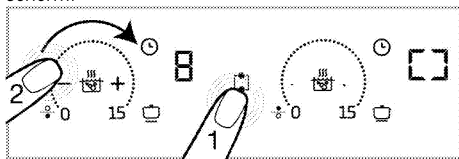
Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is.

Raak een willekeurige knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

De kookzone met groot oppervlak inschakelen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

1. Raak toets "0" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzetoets kookzone met groot oppervlak aan

» 0 verschijnt op het scherm van de kookzone links vooraan en het symbool "□" verschijnt op hetzelfde scherm.



3. Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau tussen 0 en 15 instellen.

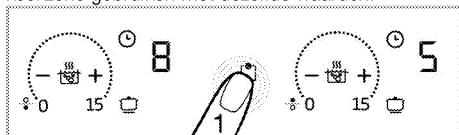
» U kunt het temperatuurniveau wijzigen op de instelzone van beide kookzones.



De kookzone met groot oppervlak links wordt uitgelegd bij wijze van voorbeeld. Als er ook een kookzone met groot oppervlak is aan de rechterkant van het fornuis, gelden voor deze kookzone dezelfde instructies.

De kookzone met groot oppervlak aanzetten terwijl één of beide linker kookzones werkzaam zijn (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Tijdens de werking van één of beide kookzones, kunt u beide kookzones combineren door de kookzone met groot oppervlak te activeren. Zo kunt u een grotere kookzone gebruiken met dezelfde waarden.

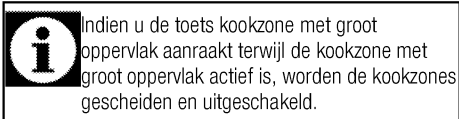


1. Raak de keuzetoets van de kookzone met groot oppervlak aan terwijl een of de twee kookzones links en rechts aanstaan.

» De laagste temperatuurwaarde van de kookzone die u eerder hebt geselecteerd verschijnt op het scherm van de kookzone links. Indien er een timer is ingesteld, verschijnt ook de timerwaarde van de kookzone met de laagste waarde op het scherm.



» Om de temperatuurwaarden later te wijzigen, stelt u de gewenste temperatuur in op de instelzone van beide kookzones.



Indien u de toets kookzone met groot oppervlak aanraakt terwijl de kookzone met groot oppervlak actief is, worden de kookzones gescheiden en uitgeschakeld.

De kookzone met groot oppervlak uitschakelen: (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

De kookzone met groot oppervlak kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur op "0" te zetten

U kunt de kookzone met groot oppervlak uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".

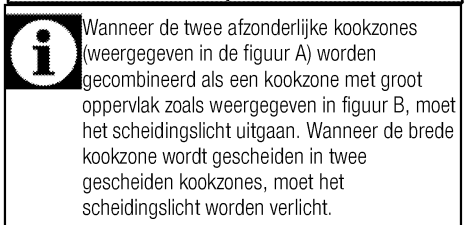
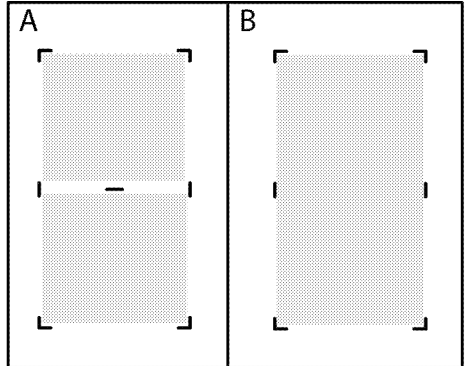
2. Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone met groot oppervlak uit te schakelen.

Als de tijd om is, schakelt de timer de kookzone met groot oppervlak uit. **0** verschijnt op het scherm van de linker kookzone en **00** verschijnt op het scherm van de timer. Het lampje van toets "⌚" op het scherm van de kookzone linksachter gaat uit.

3. Door het symbool van de kookzone met groot oppervlak gedurende 3 seconden aan te raken.

Indien u het symbool van de kookzone met groot oppervlak gedurende 3 seconden aanraakt, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Modellen met verlicht rond kookzones: (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



Wanneer de twee afzonderlijke kookzones (weergegeven in de figuur A) worden gecombineerd als een kookzone met groot oppervlak zoals weergegeven in figuur B, moet het scheidingslicht uitgaan. Wanneer de brede kookzone wordt gescheiden in twee gescheiden kookzones, moet het scheidingslicht worden verlicht.

Insteltoets voor booster

U kunt de boosterfunctie gebruiken om te verwarmen op maximaal vermogen. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones. Wanneer de ingestelde boostertijd (zie Tabel beperkingen in werkingstijd) voorbij is, schakelt de kookzone uit.

Het direct selecteren van de BOOSTER:

1. Raak toets "⌚" aan om de kookplaat in te schakelen.

2. Raak de "t" -toets aan.

De geactiveerde kookzone werkt op maximumvermogen en het geanimeerde boostersymbool "t" verschijnt op het kookzonescherm.

» Wanneer de ingestelde boostertijd (zie Tabel beperkingen in werkingstijd) voorbij is, schakelt de kookzone uit.

Het selecteren van de booster als de kookzone ingeschakeld is:

1. Raak toets "t" aan nadat de kookzone aan is gezet en gedurende minstens 20 seconden op een bepaald niveau heeft gewerkt.



De kookzone dient minstens 20 seconden op het geselecteerde niveau te hebben gewerkt.

- De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen respectievelijk drie lichtjes op het kookzonescherm oplichten. Als de Boostertijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

De booster eerder uitschakelen:

Door de toets " aan te raken, kunt u de booster op elk gewenst moment uitschakelen.

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert **terwijl de kookplaat in werking is**.

Activering van de toetsvergrendeling

- Raak " 3 seconden lang aan om het bedieningspaneel te vergrendelen.
- Als er een toets wordt aangeraakt terwijl de toetsvergrendeling actief is, zal het licht van de " toets knipperen.



U kunt de toetsvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Als de toetsen zijn vergrendeld, reageert enkel de " toets nog. Als u een andere toets aanraakt zal het licht van de " toets oplichten om aan te geven dat de toetsvergrendeling actief is.

Als u de kookplaat uitzet terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet de vergrendeling worden uitgeschakeld om de kookplaat terug te kunnen aanzetten.

Deactiveren van de toetsvergrendeling

- Houd de " toets drie seconden ingedrukt. De handeling wordt bevestigd met een geluidssignaal. Het licht van de " toets gaat uit en het bedieningspaneel is ontgrendeld.

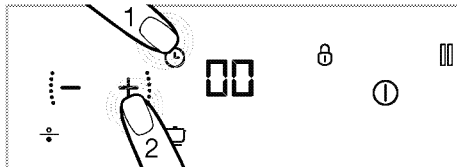
Timerfunctie

Deze functie maakt koken voor u eenvoudiger. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

De timer instellen

- Raak toets " aan om de kookplaat in te schakelen.
- Het symbool „00" verschijnt op de schermen van de kookzone.
- Verhoog het vermogen van de kookzone die u wilt inschakelen.

- Raak de knop " aan om de timer te activeren. „00" verschijnt op het scherm van de betreffende kookzone.



- Stel de gewenste tijdsduur in door op de toetsen " en " te drukken.

» Raak " aan om de instelling te bevestigen. Als u " niet aanraakt, wordt de instelling enkele seconden later automatisch geannuleerd.



De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die in werking zijn.



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



De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.

De timers uitschakelen

Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven.

Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

De timers voortijdig afzetten

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

U kunt de timer op twee verschillende manieren voortijdig uitschakelen:

1-De timer afzetten door de waarde in te stellen op "00" :

- Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
- Raak de " toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.
- Verlaag de waarde tot „00" wordt weergegeven op het scherm van de betreffende kookzone. Gebruik hiervoor de toetsen " en ".

2- Schakel de timer uit door de toets gedurende circa 3 seconden aan te raken.

- Raak toets " van de betreffende kookzone gedurende ongeveer 3 seconden aan. " gaat volledig uit en de timer wordt geannuleerd.

Automatische bereidingsfunctie

U kunt met deze functie snel op 3 verschillende niveaus bereiden.

1. Warm houden
2. Koken
3. Bakken

De automatische bereidingsfunctie activeren zonder de timer in te stellen

1. Raak toets "1" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de „□“-toets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen voor de automatische bereidingsfunctie.
3. De relevante kookzone wordt geactiveerd op het warmhoudniveau na de eerste aanraking. De symbolen "P1" en "□" verschijnen op het scherm.
4. Bij de tweede aanraking wordt de relevante kookzone geactiveerd op het kookniveau. De symbolen "P2" en "□" verschijnen op het scherm.
5. Bij de derde aanraking wordt de relevante kookzone geactiveerd op het bak-niveau. De symbolen "P3" en "□" verschijnen op het scherm.

» De relevante kookzone zal op het ingestelde automatische bereidingsniveau gaan werken.

De automatische bereidingsfunctie activeren door de timer in te stellen

1. Kies het gewenste automatische bereidingsniveau door de „□“-toets van de betreffende kookzone aan te raken.
2. Raak de knop "0" aan om de timer te activeren.
- » Symbolen "00" en "0" verschijnen op het scherm van de kookzone.
3. Stel de gewenste tijdsduur in door op de toetsen "—"/"—+—" te drukken.

» De kookzone blijft gedurende de ingestelde tijd werken op het geselecteerde automatische bereidingsniveau.

» Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

De automatische bereidingsfunctie uitschakelen

1. U kunt de relevante kookzone volledig uitschakelen door de „1"-toets aan te raken om de automatische bereidingsfunctie te annuleren.
2. Als u de kookzone op een bepaald niveau wilt laten werken en de automatische

bereidingsfunctie wilt uitschakelen, stelt u de gewenste temperatuur in door de toetsen "—"/"—+" aan te raken. De kookzone blijft werken op de ingestelde temperatuur. Als de timer eerder werd ingesteld, wordt de ingestelde bereidingstijd niet geannuleerd en zal de ingestelde temperatuur behouden.

Stopfunctie

Met deze functie kunt u alle functies (behalve de timer) op de kookplaat laten stoppen.

 Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verder lopen.



1. Raak de "1" toets aan als uw kookplaat in werking is.

Alle actieve kookzones werken verder op maximumvermogen.

2. Raak de "1" toets opnieuw aan om alle gepauzeerde kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

 Zodra de stop-toets wordt ingedrukt, verschijnt het symbool "□" op de schermen van de kookzones die acties waren op het moment dat deze toets wordt ingedrukt.

Zones voor inductiekoken veilig en doeltreffend gebruiken

Werkingsprincipes: Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet.

De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksvaardigheid bieden.

 Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie neemt iedere kookzone de diameter van elke pan waar. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbeperking. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden gedeactiveerd (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm wat later ook uitschakelen.

De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.

De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel-1: Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau	Werktijdbeperking - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Snelverwarmen	10 minuten
P1	5
P2	2
P3	1

Oververhittingsbeveiliging

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen niveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

Veiligheidssysteem tegen overkoken

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt er een "E"-waarschuwing weergegeven op de aanduiding.

Nauwkeurige vermogensinstelling

Eén van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.

Geluiden tijdens de werking

De inductiekookplaat kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en horen bij het proces van inductiekoken.

- Het geluid wordt luider bij hoge temperaturen.
- De legering van een pan kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan men regelmatig een aan/uit-geluid horen, dat hoort bij de basiswerking van een inductiekookplaat.
- U zult geluid horen als u een lege pan opwarmt. Als u water of een bereiding toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt, is ook hoorbaar.

Foutberichten

Tabel-2: Foutcodes en foutoorzaken

Foutoorzaak	Aanduiding	Scherm
Twee of meer toetsen worden ingehouden	Het symbool "E" knippert	Kookzonescherm
Kookplaat is oververhit	Het symbool "H" knippert	Kookzonescherm
Pan niet geschikt voor de kookzone	Het "E"-symbool licht op.	Kookzonescherm
Hardwarefout aanraakbedieningskaart	"Fx***"-symbool licht op	Timerscherm
Hardwarefout inductie	Het symbool "Ex***" knippert	Kookzonescherm
Er staat een pot of een pan op het aanraakbedieningspaneel	Het symbool "F" knippert	Alle kookzoneschermen
x**: "1,2,...,9"		



Voor meer informatie over foutberichten die op het aanraakpaneel kunnen verschijnen, zie tabel 2. Als Fx- en Ex-fouten niet herstellen moet u een erkende dienst bellen.

	Als het oppervlak van het aanraakpaneel onderhevig is geweest aan stoom, wordt het volledige bedieningssysteem gedeactiveerd, wordt een geluidssignaal gegeven en knippert "E" op het scherm.
	Houd het oppervlak van het aanraakpaneel schoon. Het kan een waarschuwing geven van incorrecte werking.
	Er mogen geen potten en pannen worden geplaatst op het aanraakscherm.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

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



GEVAAR:

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



GEVAAR:

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

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



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



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

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koude vochtige doek om te voorkomen dat er reinigingsmiddel achterblijft. Droog af met een zachte en droge doek. Resten kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gedroogde restjes mogen nooit van het glazen keramische oppervlak worden gekrast met gebogen messen, staalwol of gelijkaardige gereedschappen. Verwijder calciumvlekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid ontkalker zoals azijn of citroensap. U kunt ook geschikte commercieel beschikbare producten gebruiken.

Breng het reinigingsmiddel aan op een spons en wacht tot het goed ingetrokken is als het oppervlak erg vervuild is. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.



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

Na verloop van tijd kan de kleur van de deklaag of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen effect op de werking van het product.

Vervaging van de kleur en vlekken op het glazen keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

7 Problemen oplossen

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

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

Het product werkt niet.

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

In symbolen verschijnt op het scherm van de kookzone.

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

De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.

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

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

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



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

