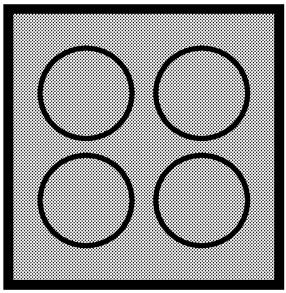
Built-in Hob

User manual



HII 64500 FHT

EN | FR | PL

185.9277.27/R.AD/05.10.2018/5-1

Please read this user manual first!

Dear Customer,
Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:

	Important information or useful hints about usage.
	Warning of hazardous situations with regard to life and property.
	Warning of electric shock.
	Warning of risk of fire.
	Warning of hot surfaces.

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

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety 4
Electrical safety 4
Product safety 5
Intended use 6
Safety for children....7
Disposing of the old product....7
Package information 7

2 General information 8

Overview....8
Technical specifications 8

3 Installation 9

Before installation....9
Installation and connection 10
Future Transportation....12

4 Preparation 13

Tips for saving energy 13
Initial use.... 13
First cleaning of the appliance.... 13

5 How to use the hob 14

General information about cooking 14
Using the hobs.... 15
Control panel 16

6 Maintenance and care 23

General information.... 23
Cleaning the hob.... 23

7 Troubleshooting 24

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
  Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short

term cooking process has to be supervised continuously.

- WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 14* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

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

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

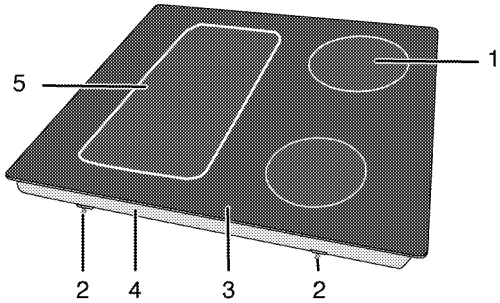
Compliance with RoHS Directive:
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



1 Induction cooking plate
2 Assembly clamp
3 Vitroceramic surface
4 Base cover
5 Induction cooking plate

Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Fuse	16 A x 2
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Rear left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	145mm
Power	1500/2200 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2000/3700 W

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

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

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

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

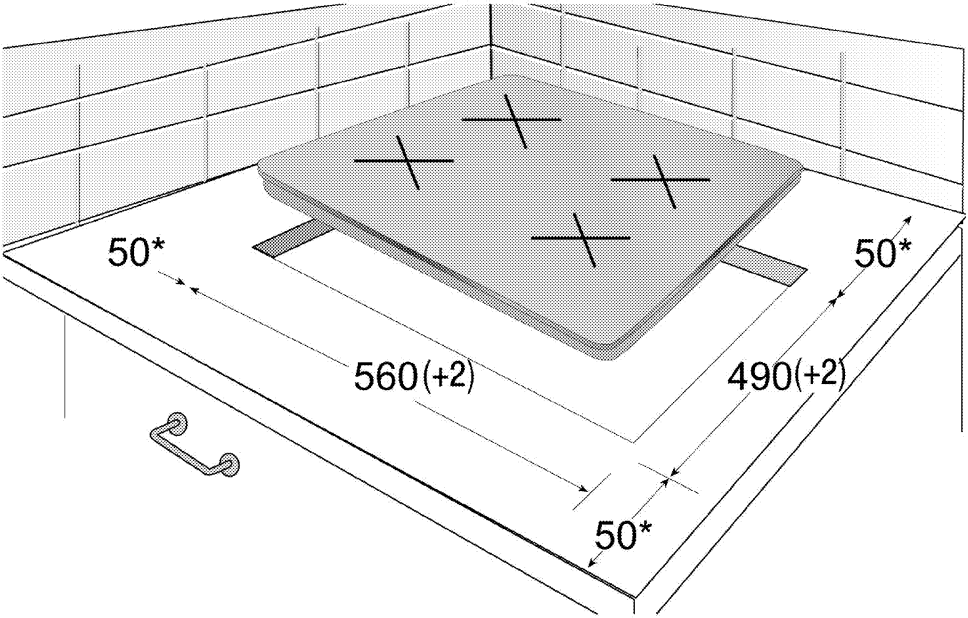
DANGER:
The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

DANGER:
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Do not install the hob on places with sharp edges or corners.
There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit braker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

DANGER:
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

DANGER:
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of eletric shock!

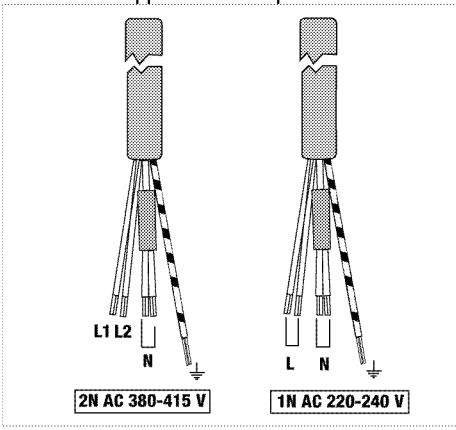
Connecting the power cable

While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. **For single-phase connection,** connect the wires as identified below:
   - Brown/Black cable = L (Phase)
   - Blue/Grey cable = N (Neutral)
   - Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

» or

   - Grey/Black cable = L (Phase)
   - Blue/Brown cable = N (Neutral)
   - Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)
3. **For double-phase connection,** connect the wires as identified below:
   - Brown cable = L1 (Phase 1)
   - Black cable = L2 (Phase 2)
   - Blue/Grey cable = N (Neutral)

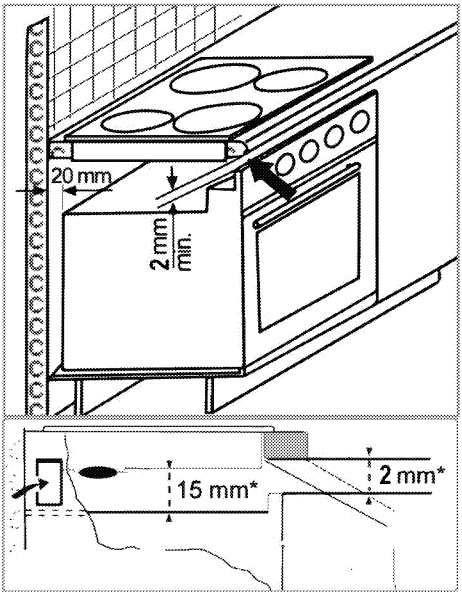
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

» or

- Black cable = L1 (Phase 1)
- Grey cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

Installing the product

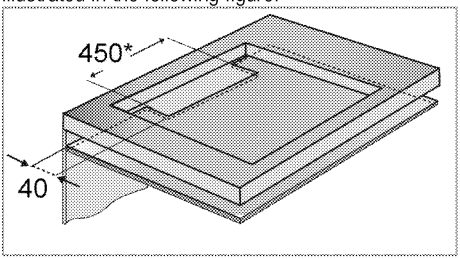
If the oven is below:



* min.

If the board is below:

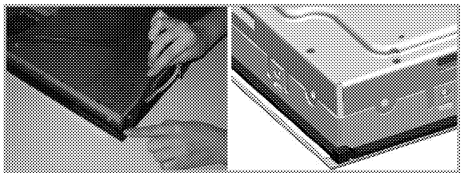
It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm^2 at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



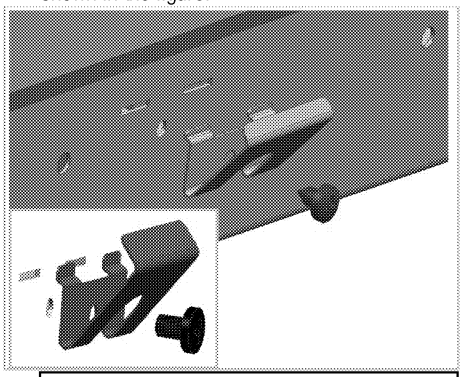
* min.

During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.

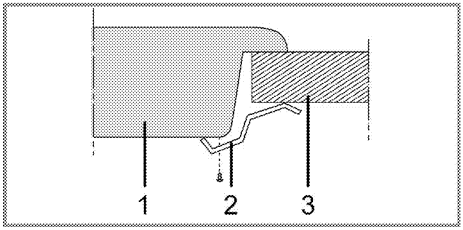


4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



ℹ	For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.
ℹ	The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

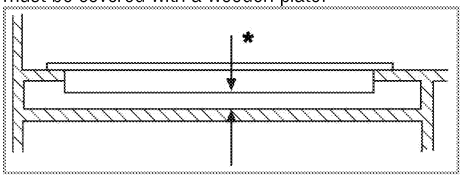
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with this clamps are not in appropriate for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



1 Hob
2 Installation clamp
3 Counter

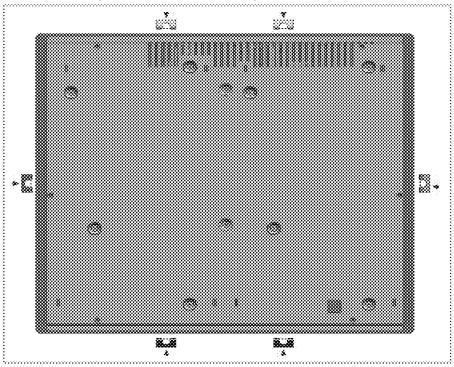
When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



DANGER:
Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

DANGER:
There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety

The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
  Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

5 How to use the hob

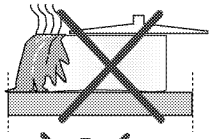
General information about cooking

Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

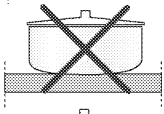
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it.
  Clean any melted such materials on the surface immediately.
  Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.
  Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
  Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

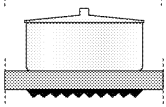
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "⊔" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and "⊔" symbol flashes alternately.

Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.
Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

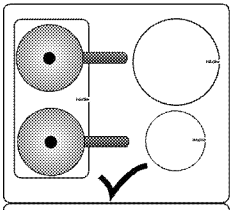
If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.

When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

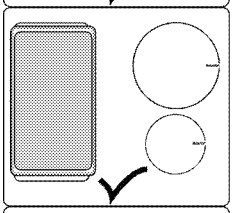
Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
Ø 24 cm Ø 21 cm	Ø 18 cm	Ø 14,5 cm
Large cooking zone • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	Normal cooking zone • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	Small cooking zone • Used for slow cookings (sauces, creams) • Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

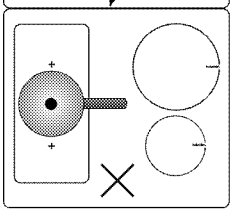
Using pots on the wide surface cooking zone



You can use the wide surface cooking zone in two halves separately as rear left and front left cooking zones.



You can use the wide surface cooking zone for large pots.

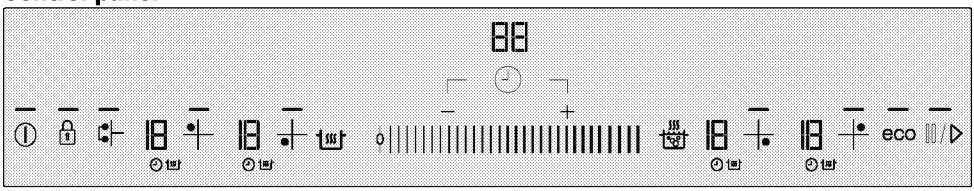


Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.

Using the hobs

DANGER:
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



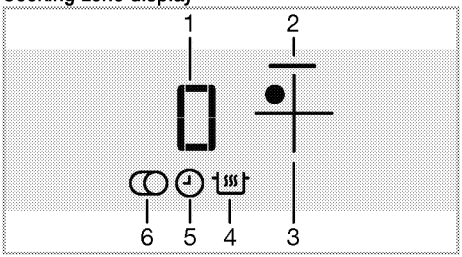
Specifications

Adjustment area (for temperature level)

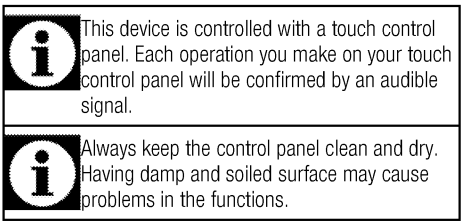
—	Light indicating that the relevant key is functioning
	On / Off key
	Keylock key
	Timer Activation / Deactivation key
+	Timer level increasing key
—	Timer level decreasing key
	Ouick Heating key / Booster key
	Keep Warm key
	Stop key
eco	Economy mode key
	Wide Surface Cooking Zone Selection key
	Cooking zone selection controls

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.

Cooking zone display



1 Temperature Indicator (temperature setting 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varies depending on the product model.))
2 Cooking zone light
3 Cooking Zone Selection key
4 Keep Warm Function symbol (*)
5 Timer symbol
6 Multi-segmented Cooking Zone symbol (*)
* Varies according to the model.



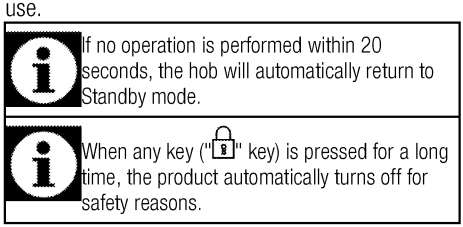
This device is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch "⏻" key on the control panel.

Light of the "⏻" key turns on. The hob is ready for use.



If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

When any key ("🔒" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

1. Touch "⏻" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

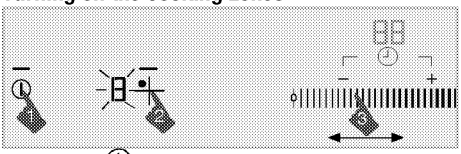
"H" or "h" symbols that appear on the cooking zone display after the hob is turned off indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone illuminates.

If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "19".

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

If your hob gets overheated, the active cooking zones will drop to the 14th level (if at a level higher than 14) for safety reasons and cannot be set to a high level. They can be set to a high level again when the temperature of your hob drops to a safe level. If the hob gets heated to a critical level, it will automatically turn off and the cooking zones cannot be activated.

Turning off the cooking zones:

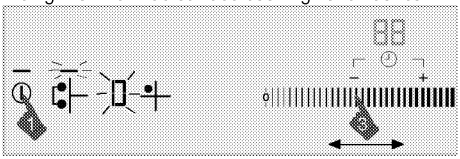
A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0"**
   You can turn the cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
2. **By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone**
   When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on all displays. The "⏲" symbol on the hob display will disappear.
   When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds.**
   Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key

» 0 appears on the left rear cooking zone display and the light of the wide surface cooking zone flashes.



3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 19.

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

» Cooking zone starts to run. If another cooking zone is selected or no operation is performed for 10 seconds, the light of the wide surface cooking zone illuminates continuously.

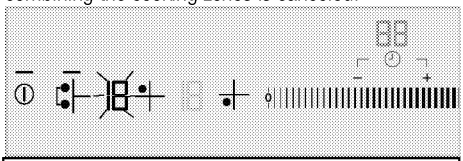
Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.

1. Select one of the left cooking zones while one or both of the left cooking zones are running.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key

» Temperature value of the previously selected cooking zone appears on the left rear cooking zone display and the light of the wide surface cooking zone flashes.

» Combined cooking zones continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone which was not selected before combining the cooking zones is canceled.



If you touch any of the left cooking zone selection keys while the wide surface cooking zone is active, cooking zones are separated and turned off.

» To change the temperature value at a later stage, touch the wide surface cooking zone selection key and activate the cooking zone. Adjust the desired temperature value in the adjustment area.

Turning off the wide surface cooking zone

Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0"**

You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".

2. **By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display. The "" symbol on the rear left cooking zone display will disappear.

3. **By touching the symbol of any of the left cooking zones**

If you touch the symbol of any of the left cooking zones while the wide surface cooking zone is active, cooking zones are separated and turned off.

4. **By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds.**

If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

High Power (Booster) Function

For rapid heating, you can use booster function. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Selecting Booster directly:

1. Touch "" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Touch the "" key.

Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. When booster time ends, cooking zone turns off.

Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch "" after cooking zone has operated at least 20 seconds on a certain level.

Cooking zone should complete operating for at least 20 seconds on the selected level.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Turning off Booster function prematurely:

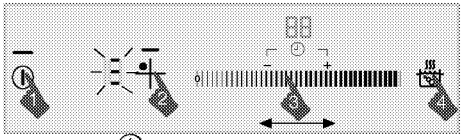
Touch "" to turn off booster any time you want.

Quick heating

Qucik heating is a function which facilitates cooking. It can be used for rapid heating for short time period. All cooking zones are equipped with Quick heating function. This function can be operated by setting temperature level beforehand.

Quick heating function can be set within 20 seconds after cooking zone is switched on and temperature level is adjusted.

Selecting Quick heating function:



1. Touch "" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch the "" key.
   The cooking zone you have selected will operate at high power for a certain period of time (see following table). 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.
5. Once the Quick heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

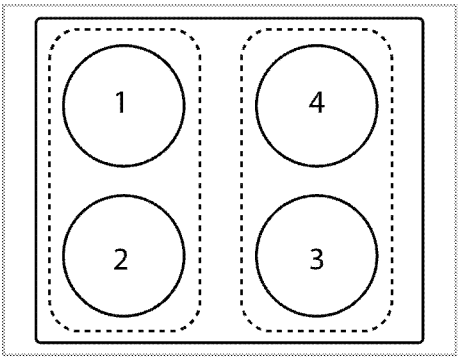
Table: Quick Heating Operation Times

Temperature level		Operation time limit - second
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Using 2 cooking zones simultaneously at same side

The performance of hob can be changed according to number of active zones. If two zones are used at the same time, the zones at the same side should be used. This usage style provides more cooking and pan detection performance. You can see in figure below the recommended usage style to use two cooking zone at the same time.



Due to the total power limitation of the hob, there may be a decrease in the first hob level set compared to the levels set when the right or left zones are operated at the same time.

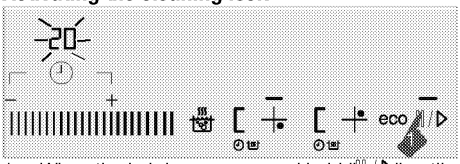
Turning off Quick heating function:

Touch "" key to turn off the Quick heating function whenever you want.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use.

Activating the cleaning lock



1. When the hob is on, press and hold "/" until 20 is displayed on the time display of the hob.

» "/" will become on and countdown from 20 will start on the time display. **"C"** will appear on the cooking zone displays. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except "".

Deactivating the cleaning lock

You do not need to touch any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, "/" light will turn off and the cleaning lock is automatically deactivated.

> If you want to cancel the cleaning lock earlier, press and hold "/" until **"C"** disappears on the cooking zone displays.

Child Lock

When the hob is in Standby mode, you can protect the hob with child lock to prevent children from turning on the cooking zones. Child Lock can be activated or deactivated in Standby mode only.

Activating the Child Lock

1. When the hob is in Standby model, press and hold "" key until **two signal sounds** are heard.

The Child Lock will be activated and the light of the "" key will turn off.

> If any key is pressed when the Child Lock is active, the light of the "" key flashes.

Deactivating the Child Lock

1. When the Child Lock is activated, press and hold "" key until a **single signal sound** is heard.

» Child Lock will be deactivated and the light of the "🔒" key will turn off.

Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating**.

Activating the keylock

1. **When the hob is operating, touch and hold** "🔒" until **two signal sounds** are heard.

The light of the "🔒" key will flash and all cooking zones will be locked.

> You can activate the keylock **in operation mode** only. When keylock is activated, only the "⏻" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "🔒" key will flash to indicate that the keylock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the keylock

1. Keep "🔒" key pressed for 2 seconds.

The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch "⏲" key to activate the timer.

"00" appears on the timer display and "⏲" symbol starts flashing on the cooking zone display.

5. Set the desired duration by touching "−"/"+". You can touch and hold "−" or "+" to move forward faster.

After flashing for a certain period of time, the "⏲" symbol lights up permanently. Lighting up of "⏲" symbol continuously indicates that the function is activated.

> The timer cay only be set for the cooking zones already in use.

> Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

> Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

> When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off. You can turn the timer off in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00":

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⏲" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Decrease the value until **"00"** appears on the timer display touching "−". You can touch and hold "−" to move forward faster.

"⏲" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

2-Turning off the timer by pressing timer key for 3 seconds:

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⏲" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch "⏲" key for about 3 seconds.

"⏲" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

Keep warm function (if any)

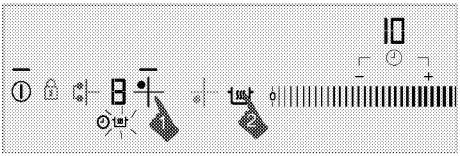
You can use this function to keep your meal warm after the cooking process is completed. The keep warm function may be used in two different ways: with and without setting the timer.

Activating the keep warm function without setting the timer

1. Select the cooking zone that has been set to a certain temperature and you want to use for keeping warm.
2. Touch "" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

> The cooking zone will go on operating at low temperature.
> "" and **"u"** symbols appear on the cooking zone display.

Activating the keep warm function by setting the timer



1. Select the desired cooking zone for which the temperature and timer has been set, and you are planning to run the keep warm function.
2. Touch "" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

"" symbol appears on the cooking zone display. The cooking zone will keep on operating at the set temperature throughout the set time period. When the time is over, it switches to keep warm function and starts operating at low temperature. **"u"** symbol appears on the cooking zone display.

Turning off the keep warm function

1. If the timer is activated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated.

Touch "" key to turn off the keep warm function. The cooking zone will continue operating with the previous time and temperature setting.

2. If the timer is deactivated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Set the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across it in order to deactivate the keep warm function.

The cooking zone will go on operating at the new temperature you have set.

> You can cancel the keep warm function by touching the "" key and turning off the hob entirely.

Stop function

Using this function, you may decrase the temperature level at the 1st level of all active cooking zones on the hob **(except timer)** for a certain period of time.

> If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.

1. Touch the "/" key when your hob is operating.

All active cooking zones will continue to operate with their temperature at the 1st level.

2. Touch "/" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

Eco mode

You can switch all cooking zones to lower level by using this function.

> Economy mode can only be activated for active cooking zones.

1. Touch the "eco" key when cooking zone is operating.

» Active cooking zone switches to economy mode and its level drops by half.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

> Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects the diameter of each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time constraints

Temperature level		Operation time limit - hour
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1	6

3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
High Power (Booster) Function	High Power (Booster) Function	10 minutes

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. **"E"** warning appears on display during this period.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a meal (water, milk) from overflowing even if it was just about to overflow.

Operating noisy

Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Noise becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools electric system can be heard.

Error codes / warning messages and error sources

Table-2:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys are pressed or overflow spills onto the keys.	**"E"** symbol flashes	Cooking zone display
Hob overheated	**"H"** symbol flashes	Cooking zone display
No proper vessel on the zone.	**"⎓"** symbol lights up	Cooking zone display
Touch control hardware error.	**"Fx**"** symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	**"Ex**"** symbol lights up	Cooking zone display
Touch-key sensitivity error	**"F2"** symbol lights up	Timer display
Communication error in touch control.	**"F3"** symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	**"Ex**"** symbol flashes	Cooking zone display
x**: “1,2,..,9”		

For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If "Fx" and "Ex" messages display constantly, call Authorized Service Agent.

If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give “E” error signal. Signal sounds are heard.

Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

DANGER:
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

DANGER:
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

"–" symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

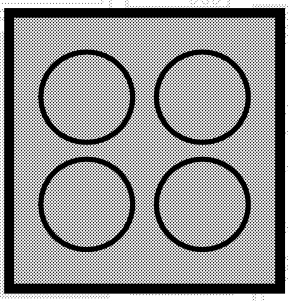
Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

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

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

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 :

Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.

Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

Avertissement de risque de choc électrique.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces brûlantes.

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

CE

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....11
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 26

Généralités.... 26
Nettoyage de la table de cuisson.... 26

7 Recherche et résolution des pannes 27

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.
- 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

- AVERTISSEMENT : 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. Te-

nez 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 :

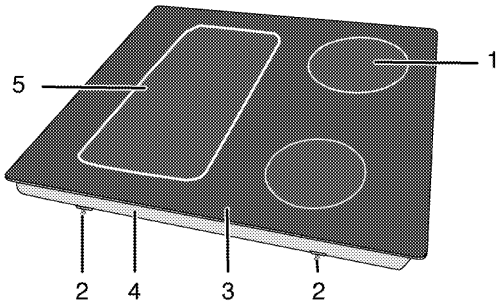
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination 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. Eliminez-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
2 Bride de montage
3 Surface vitrocéramique
4 Fond
5 Plaque de cuisson à induction

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	**1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz**
Consommation d'énergie totale	max. 7200 W
Fusible	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	2000/3700 W

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

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

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.

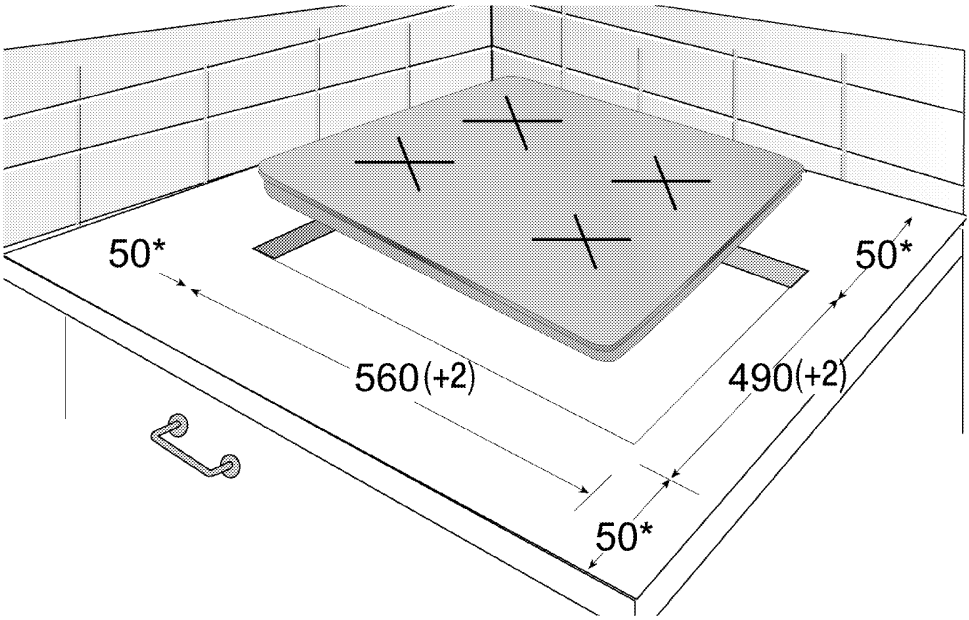
DANGER:
Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

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.



* min.

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 !

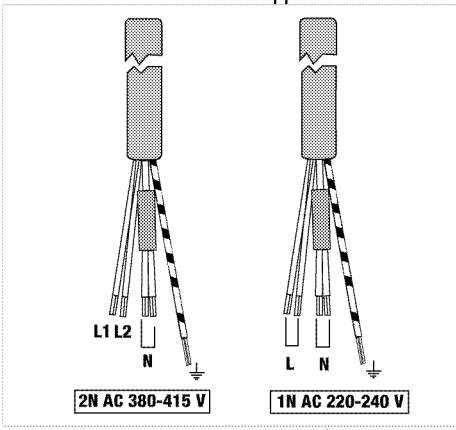
Raccordement du câble d'alimentation

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)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

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

3. **Pour une connexion biphasée,** branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
- Câble marron = L1 (phase 1)

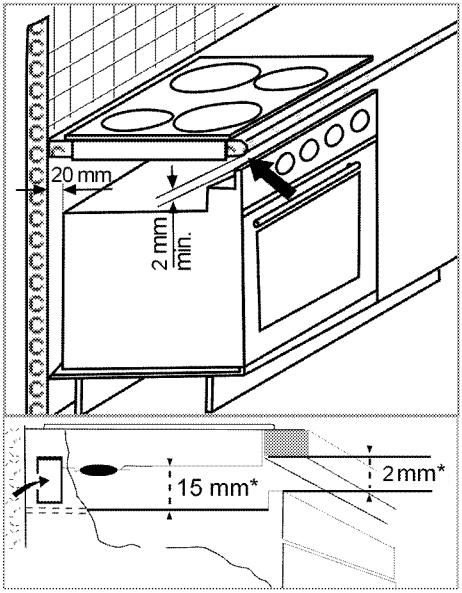
- Câble noir = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

» ou

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

Installation des produits

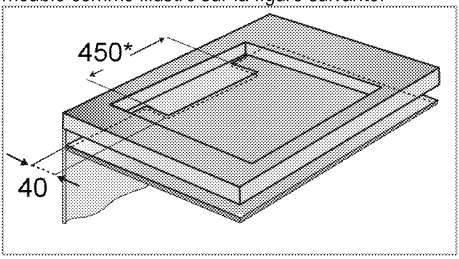
Si le four est en bas:



* min.

Si le tableau est en bas:

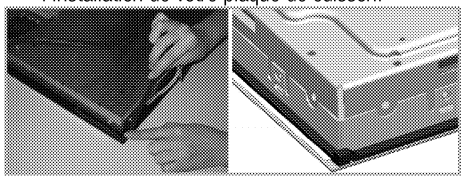
Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d'au minimum 180 cm^2 à l'arrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.



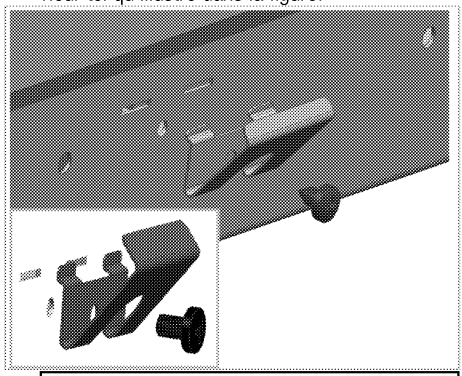
* min.

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 cuission et placez la sur une surface plane.
3. Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour de la table de cuisson à partir de la surface inférieure, comme illustré, au cours de l'installation de votre plaque de cuisson.



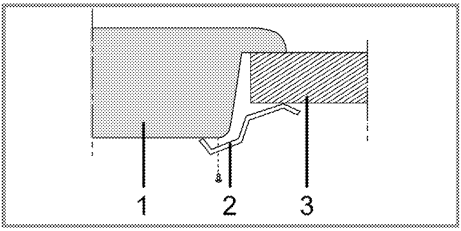
4. Fixez les ressorts de montage en les insérant et en les vissant à travers les orifices du boîtier inférieur tel qu'illustré dans la figure.



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.

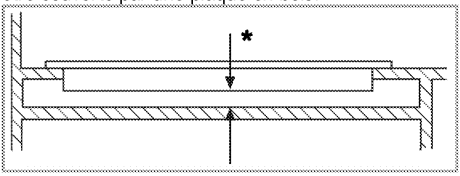
5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
6. Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie avant du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



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

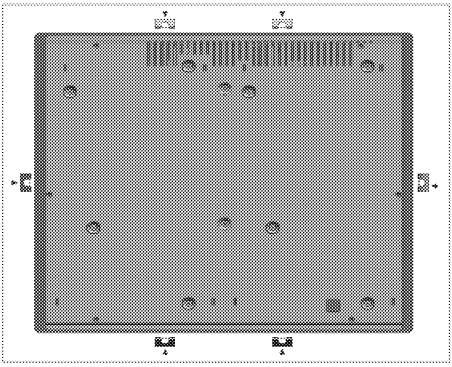
Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installé un four encastré.

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)



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.

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. Sl 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.

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

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

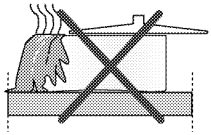
Généralités concernant la cuisson

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.

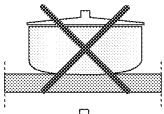
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière 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. Evitez 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

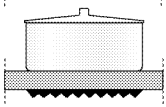
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants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

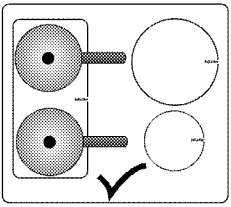
En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

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.

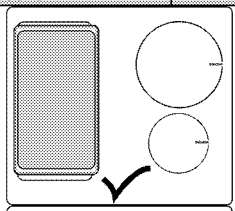
Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

Grand foyer de cuisson	Foyer de cuisson moyen	Petit foyer de cuisson
Ø 24 cm / Ø 21 cm	Ø 18 cm	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.

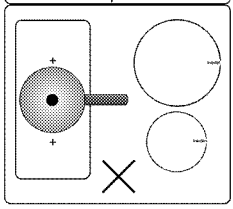
Utilisation des marmites sur le foyer à grande surface



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



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

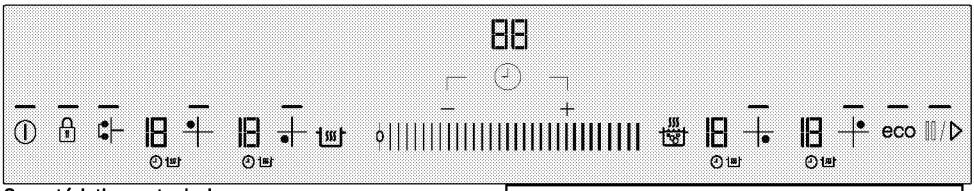


Votre marmite doit recouvrir les deux centres du foyer à grande surface.
N'utilisez pas des m'thodes autres que celles susmentionn'es pour utiliser le foyer.

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



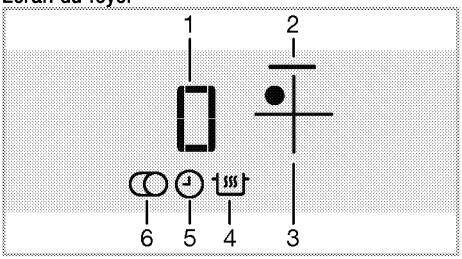
Caractéristiques techniques

Zone de réglage (pour le niveau de température)

—	Un témoin lumineux indique que la touche appropriée fonctionne.
	Touche Marche/Arrêt
	Touche de verrouillage des touches
	Touche d'activation/désactivation de la minuterie
+	Touche Plus (+) de la minuterie
—	Touche Moins (-) de la minuterie
	Touche Chauffage rapide / Touche Booster
	Touche Garde-au-chaud
/	Touche Arrêt
eco	Touche Mode éco
	Touche de sélection du foyer à grande surface
	Commandes de sélection de foyer

Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

Ecran du foyer



1	Indicateur de température (réglage de la température 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varient en fonction du modèle de four.))
2	Témoin du foyer
3	Touche de sélection de foyer
4	Symbole de la fonction garde-au-chaud (*)
5	Symbole de la minuterie
6	Symbole de foyer extensible (*)
*	Varie selon le modèle.

Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" sur le bandeau de commande.

Le voyant de la touche "⏻" s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.

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

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

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⏻" sur le bandeau de commande.

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

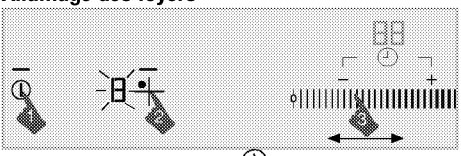
Les symboles "H" ou **"h"** qui s'affichent à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

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 garder au chaud un peu de nourriture. Ce symbole passera ensuite à **"h"** pour indiquer une chaleur moindre.

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 "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

"0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer approprié s'allume.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, 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 **"19"**.

Le niveau de température est de 1, 2, 3,... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)

Lorsque votre table de cuisson est en surchauffe, les foyers actifs descendent au 14ème niveau (s'ils étaient à un niveau supérieur à 14) pour des raisons de sécurité et ne peuvent pas être réglés à un niveau plus élevé. Ils peuvent être de nouveau réglés à un niveau supérieur lorsque la température de votre table de cuisson tombe à un niveau de sécurité. La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsqu'elle chauffe à un niveau critique. Dans ces conditions, ses foyers ne peuvent pas être activés.

Arrêt des foyers

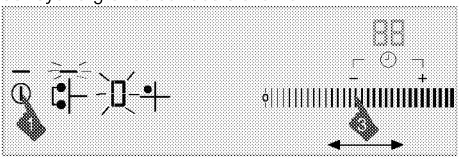
Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**
   Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à **"0"**.
2. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**
   Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. **"0"** ou **"00"** s'affichent sur tous les écrans. Le symbole "🕒" disparaît de l'écran de la table de cuisson. Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.
3. **En appuyant sur le symbole du foyer approprié pendant 3 secondes**
   Appuyez sur le symbole du foyer que vous voulez arrêter pendant environ 3 secondes.

Allumage du foyer à grande surface

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface

» 0 s'affiche sur l'écran du foyer arrière et le voyant du foyer à grande surface s'allume.



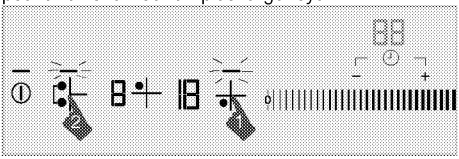
3. En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre 0 et 19.

Le niveau de température est de 1, 2, 3,... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)

» Le foyer commence à fonctionner. Si vous sélectionnez un autre foyer ou que vous n'effectuez aucune autre opération pendant 10 secondes, le voyant du foyer à grande surface restera allumé.

Allumage du foyer à grande surface pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent

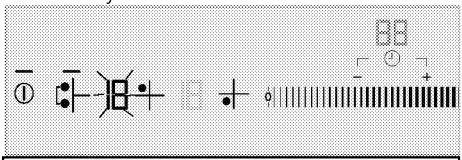
Pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent, vous pouvez réunir les deux foyers en activant le foyer à grande surface. Avec les mêmes valeurs, vous pouvez ainsi utiliser un plus large foyer.



1. Sélectionnez l'un des foyers gauches pendant que l'un ou les deux fonctionnent.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface

» La valeur de température du foyer précédemment sélectionné apparaît à l'écran du foyer arrière et le voyant du foyer à grande surface clignote.

» Les foyers réunis continuent de fonctionner avec la valeur de température et du minuteur (le cas échéant) du foyer gauche que vous avez sélectionné. La valeur du foyer gauche qui n'a pas été sélectionnée avant de réunir les foyers est annulée.



Si vous appuyez sur une touche de sélection du foyer gauche pendant que le foyer à grande surface est actif, les foyers se sépareront et s'éteindront.

» Pour modifier la valeur de température ultérieurement, appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface et activez le foyer. Réglez la température à la valeur souhaitée, à partir de la zone de réglage.

Mise hors tension du foyer à grande surface

Il est possible d'arrêter le foyer à grande surface de 4 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. Le "⏲" symbôle situé sur l'écran du foyer arrière disparaîtra.

3. **En appuyant sur le symbole d'un des foyers gauches**

Si vous appuyez sur le symbole d'un des foyers gauches pendant que le foyer à grande surface est actif, les foyers se sépareront et s'éteindront.

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

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

Fonction Booster (intensité élevée)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction Booster. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour cuire sur une longue période de temps. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans toutes les zones de cuisson.

Pour sélectionner la fonction Booster directement :

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Appuyez sur la touche "♨".

Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront lumineux sur l'écran du foyer respectivement. Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la zone de cuisson s'éteint.

Pour sélectionner la fonction Booster lorsque la zone de cuisson est active :

1. Appuyez sur la touche "♨" après que la zone de cuisson a fonctionné pendant au moins 20 secondes sur un certain niveau.

La zone de cuisson 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 lumineux sur l'écran du foyer respectivement. Une fois la période Booster terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

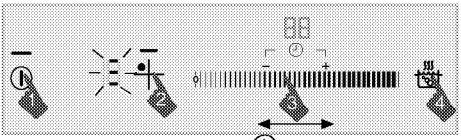
Appuyez sur la touche "" pour arrêter la fonction Booster à tout moment de votre choix.

Chauffage rapide

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il peut être utilisé pour un chauffage rapide pendant une courte période de temps. Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction Chauffage rapide. Pour utiliser cette fonction, définir le niveau de température au préalable.

La fonction de chauffage rapide est réglable dans un intervalle de 20 secondes après l'allumage de la zone de cuisson et le réglage du niveau de température.

Pour sélectionner la fonction de chauffage rapide :



1. Appuyez sur la touche "" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Appuyez sur la touche "".
   Le foyer que vous avez sélectionné fonctionnera à la puissance maximale pendant une durée donnée (se reporter au tableau ci-après). 3 témoins lumineux et la valeur de la température définie s'affichent respectivement sur l'écran du foyer.
5. Une fois la période Chauffage rapide terminée, le foyer passe au niveau de température défini et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

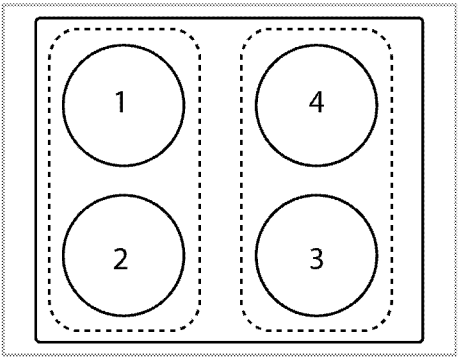
Tableau : Horaires de la fonction Chauffage rapide

Niveau de la température		Limite de durée de fonctionnement - seconde
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Le niveau de température est de 1, 2, 3,... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)

Utiliser simultanément 2 foyers de cuisson situés du même côté

Vous pouvez changer la performance de la table de cuisson en fonction du nombre de foyers allumés. Si vous souhaitez utiliser simultanément deux foyers, utilisez ceux situés du même côté de la table. Ce mode d'utilisation améliore la performance de cuisson et de détection de la casserole. La figure ci-dessous vous donne des indications sur l'utilisation simultanée de deux foyers.



En raison de la limite de la puissance totale de la table de cuisson, le premier niveau de cuisson réglé peut diminuer par rapport aux autres niveaux réglés lorsque les foyers de droite ou de gauche fonctionnent simultanément.

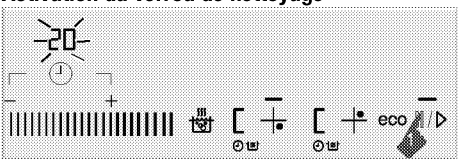
Arrêt de la fonction Chauffage rapide :

Appuyez sur la touche "" pour arrêter la fonction Chauffage rapide quand vous le souhaitez.

Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne.

Activation du verrou de nettoyage



1. Lorsque la table de cuisson est en marche, appuyez et maintenez "/" jusqu'à ce que 20 s'affiche sur l'écran de la minuterie de la table de cuisson.

» "/" s'allume et un compte à rebours commence à partir de 20 sur l'écran de la minuterie de la table de cuisson. **"C"** s'affiche sur les écrans des foyers. Aucune touche du panneau de commande n'est fonctionnelle pendant cette période, en dehors de "".

Désactivation du verrou de nettoyage

Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal sonore après 20 secondes, le voyant "/" s'éteint et le verrou de nettoyage se désactive automatiquement.

Si vous souhaitez annuler le verrouillage plus tôt, maintenez la touche enfoncée "/" jusqu'à ce que le symbole **"C"** disparaisse des écrans des foyers.

Verrouillage enfants

Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

Activation du Verrouillage enfants

1. Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, appuyez sur la touche "" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.

Le Verrouillage enfants est ainsi activé et le voyant de la touche "" s'éteint.

Si une touche est actionnée lorsque le Verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche "" clignote.

Désactivation du Verrouillage enfants

1. Lorsque le Verrouillage enfants est activé, appuyez sur la touche "" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore unique**.

» Le Verrouillage enfants est ainsi désactivé et le voyant de la touche "" s'éteint.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement **lorsque la table de cuisson fonctionne**.

Activation du verrouillage des touches

1. **Lorsque la table de cuisson est en marche, effectuez un appui long sur la touche "" jusqu'à ce que retentissent** deux signaux sonores.

Le voyant de la touche "" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.

Vous pouvez activer le verrouillage des touches **uniquement si l'appareil** est en marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche "⏻" fonctionne. Si vous touchez une autre touche, le voyant de la touche "🔒" clignote pour indiquer que le verrouillage des touches est activé.
Si vous arrêtez 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 "🔒" pendant 2 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche "🔒" s'éteint et le bandeau 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 sélectionnée.

Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en passant le doigt sur la zone.
4. Appuyez sur la touche "⏲" pour activer la minuterie.

"00" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le symbole "⏲" commence à clignoter sur l'écran du foyer.

5. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur "—" "/"+". Vous pouvez appuyer et maintenir "—" ou "+" pour avancer plus rapidement.

Après avoir clignoté pendant un certain temps, le symbole "⏲" reste allumé. Le symbole "⏲" reste allumé pour indiquer que la fonction est activée.

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.

Lorsque la minuterie est activée, seule la durée définie pour le foyer sélectionné s'affiche à l'écran de la minuterie.

Désactivation de la minuterie

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 définie jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.
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 approprié.
3. Diminuez la valeur jusqu'à ce que le symbole « 00 » apparaisse sur l'écran de la minuterie "—". Vous pouvez appuyer et maintenir la touche "—" pour avancer plus rapidement.

Le symbole "⏲" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **définitivement** et la minuterie est annulée.

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

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "⏲" pour sélectionner la minuterie du foyer approprié.
3. Appuyez environ 3 secondes sur la touche "⏲".

Le symbole "⏲" clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **définitivement** et la minuterie est annulée.

Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

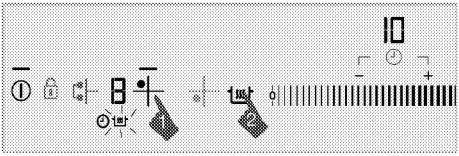
Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder un plat au chaud une fois la cuisson terminée. La fonction garde-au-chaud peut être utilisée de deux manières : avec et sans la minuterie.

Activation de la fonction garde-au-chaud sans minuterie

1. Sélectionnez le foyer réglé à une certaine température et que vous souhaitez utiliser pour la fonction garde-au-chaud.
2. Appuyez sur la touche "♨" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.

Le foyer continue à fonctionner à une température réduite.
Les symboles "" et **"u"** s'affichent sur l'écran du foyer.

Activation de la fonction garde-au-chaud avec minuterie



1. Sélectionnez le foyer pour lequel la température et la minuterie ont été définies et pour lequel vous comptez utiliser la fonction garde-au-chaud.
2. Appuyez sur la touche "" pour activer la fonction garde-au-chaud pour le foyer approprié.

Le symbole "" s'affiche sur l'écran du foyer.
Le foyer continue de fonctionner à la température définie pendant la durée choisie. Lorsque la durée est écoulée, il passe en fonction garde-au-chaud et commence à fonctionner à température réduite. Le symbole **"u"** s'affiche sur l'écran du foyer.

Arrêt de la fonction garde-au-chaud

1. Si la minuterie est activée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée.

Appuyez sur la touche "" pour arrêter la fonction garde-au-chaud.
Le foyer continue de fonctionner pour la durée prévue à la température définie précédemment.

2. Si la minuterie est désactivée, sélectionnez le foyer pour lequel la fonction garde-au-chaud est activée. Réglez la température souhaitée en appuyant ou en passant le doigt sur la zone de réglage afin de désactiver la fonction garde-au-chaud.

Le foyer continue de fonctionner à la nouvelle température définie.

Vous pouvez annuler la fonction garde-au-chaud en appuyant sur la touche "" et en arrêtant la table de cuisson.

Fonction Arrêt

À l'aide de cette fonction, vous pouvez réduire le degré de température au premier niveau de tous les foyers actifs sur la table de cuisson **(à l'exception de la minuterie)**.

Si la minuterie est définie pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.

1. Appuyez sur la touche "/" alors que la table de cuisson fonctionne.

Tous les foyers actifs continuent de fonctionner à la température du premier niveau.

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

Mode économique

Vous pouvez ramener toutes les zones de cuisson à des niveaux plus bas grâce à cette fonction.

Le mode éco peut uniquement être activé pour les foyers actifs.

1. Appuyez sur la touche "eco" alors que la zone de cuisson fonctionne.

» La zone de cuisson active passe en mode Économie et son niveau chute de moitié.

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.
La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe pour vous fournir une sécurité maximale à l'utilisation.

Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte le diamètre du récipient posé 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. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard.
La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale.
Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température		Limite de durée de fonctionnement - heure
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Fonction Booster (intensité élevée)	Fonction Booster (intensité élevée)	10 minutes

Le niveau de température est de 1, 2, 3,... 19 sur certains modèles, alors qu'il est de 1.1, 2.2, ... 9. sur d'autres. (Varient en fonction du modèle de four.)

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit :

- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. En cas de débordement pouvant se répandre sur le bandeau de commande, le système arrête la table de cuisson et coupe l'alimentation immédiatement. Le message **"E"** s'affiche alors à l'écran.

Réglage précis de la puissance

Le fonctionnement de la table de cuisson à induction entraîne une réponse immédiate aux commandes. Elle peut changer très rapidement de réglages de puissance. Vous pouvez par conséquent éviter qu'une préparation (eau, lait...) ne déborde, même si elle était sur le point de le faire.

Bruits de fonctionnement

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

- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une casserole peut générer des bruits.
- A faible température, le fonctionnement de la plaque peut entraîner un bruit à intervalles réguliers.
- Faire chauffer une casserole vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou une préparation culinaire, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

Codes d'erreur / messages d'erreur et sources d'erreur

Tableau-2 :

Cause d'erreur	Voyant	Affichage
Vous appuyez sur plusieurs touches ou des débordements s'y répandront.	Le symbole **"E"** clignote	Ecran du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole **"H"** clignote	Ecran du foyer
Aucun récipient adéquat sur la zone.	Le symbole "⊔" s'allume	Ecran du foyer
Erreur de la commande tactile.	**Le symbole "Fx**"** s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de la technologie à induction.	**Le symbole "Fx**"** s'alllume	Ecran du foyer
Erreur de sensibilité de la touche tactile	Le symbole **"F2"** s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de communication sur la commande tactile.	Le symbole **"F3"** s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur de la technologie à induction.	Le symbole **"Ex**"** clignote	Ecran 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 messages "Fx" et "Ex" s'affichent constamment, contactez le service agréé.

Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur “E”. Des signaux sonores se font entendre.

La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

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.
Eliminez 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 irrémédiable.

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

De l'eau s'écoule durant la cuisson.

- La vapeur qui se forme durant la cuisson peut se condenser et former des gouttes d'eau quand elle touche les surfaces froides du produit. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

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 "I–I" 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 surchauffées. >>> 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.

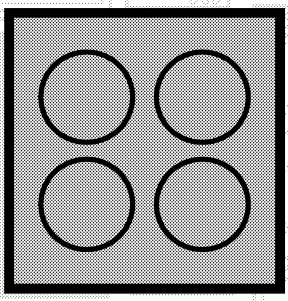
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner bien que la plaque soit éteinte.

- Cela n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que les composantes électroniques de la table de cuisson refroidissent en passant à une température adaptée.

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.

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.
Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli
W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

CE

Importer: Beko S.A.
Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa 4
Bezpieczeństwo elektryczne 4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu 5
Zamierzone przeznaczenie 7
Bezpieczeństwo dzieci 7
Stare urządzenia 7
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych 8

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia 9
Dane techniczne 9

3 Instalacja 10

Przed zainstalowaniem 10
Instalacja i przyłączenie 10
Przyszły transport 13

4 Przygotowanie 14

Jak oszczędzać energię 14
Pierwszy raz 14
Pierwsze czyszczenie 14

5 Jak używać płyty kuchennej 15

Ogólne informacje o gotowaniu 15
Użytkowanie płyt kuchennych 17
Panel sterowania 17

6 Czyszczenie ı konserwacja 25

Informacje ogólne 25
Oczyszczenie płyty 25

7 Rozwiązywanie problemów 26

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.
Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.
  Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.
  Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.
  Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- Piekarnik ten można podłaczyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ

jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.

- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- OSTRZEŻENIE: Gotowania na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 15* , wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp

insulinowych lub rozruszników serca.

- OSTRZEŻENIE: Używaj tylko osłón płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza sie użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

- OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

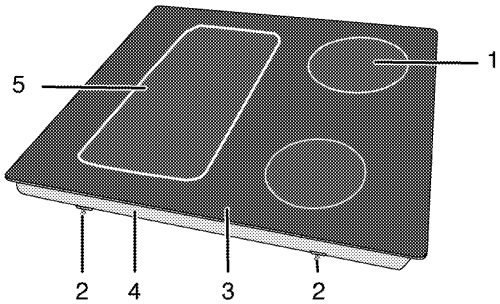
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



1 Kuchenna płyta indukcyjna
2 Klamra montażowa
3 Powierzchnia ceramiczna
4 Pokrywa podstawy
5 Kuchenna płyta indukcyjna

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	**1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz**
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Bezpiecznik	16 A x 2
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	**55 mm/580 mm/510 mm**
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Tylny lewy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni lewy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni prawy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	145mm
Moc	1500/2200 W
Tylny prawy	**Kuchenna płyta indukcyjna**
Wymiary	210 mm
Moc	2000/3700 W

Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.

Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.

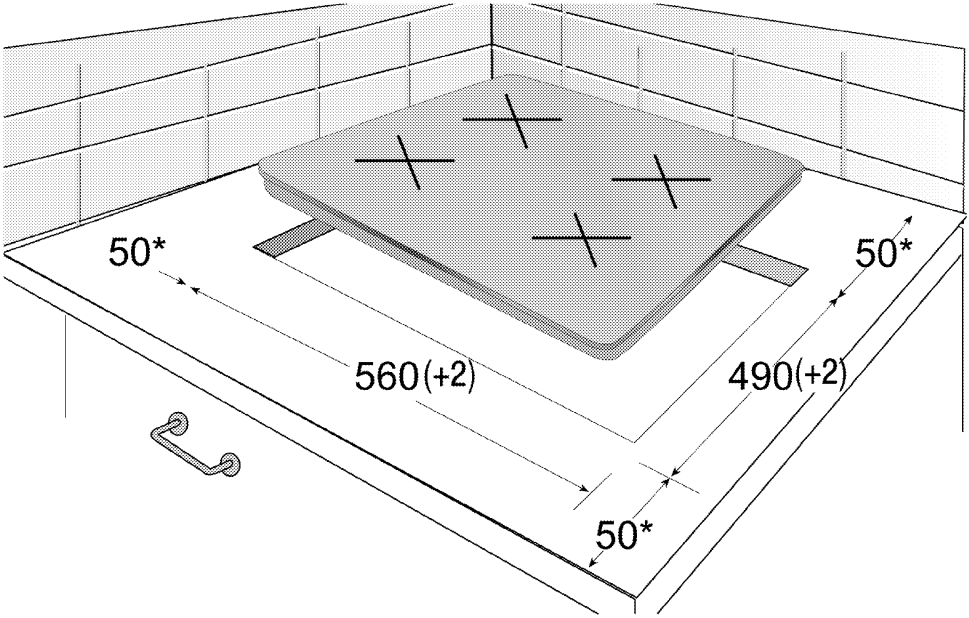
ZAGROŻENIE:
Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. Instalacji gazowych i elektrycznych.

ZAGROŻENIE:
Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. elśi ma, nie instaluj go.
Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 650 mm).
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Nie ustawiaj płyty kuchennej na narożniku czy ostrych krawędziach.
Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia powierzchni ceramicznej!

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne". Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

ZAGROŻENIE:
Wyrób ten musi był przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.
Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

ZAGROŻENIE:
Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

ZAGROŻENIE:
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

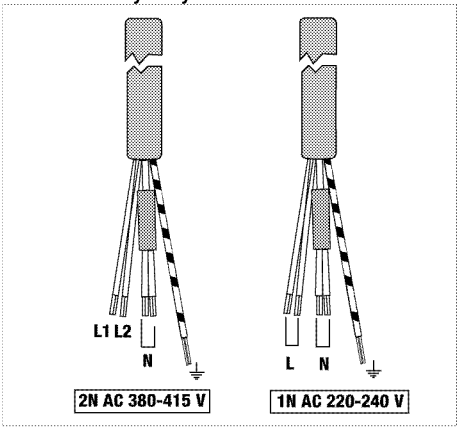
Przyłączanie kabla zasilania

Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:



2. **Przy przyłączeniu jednofazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:
- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

» lub
- Szary/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

3. **Przy przyłączeniu dwufazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:
- Przewód brązowy = L1 (Faza 1)

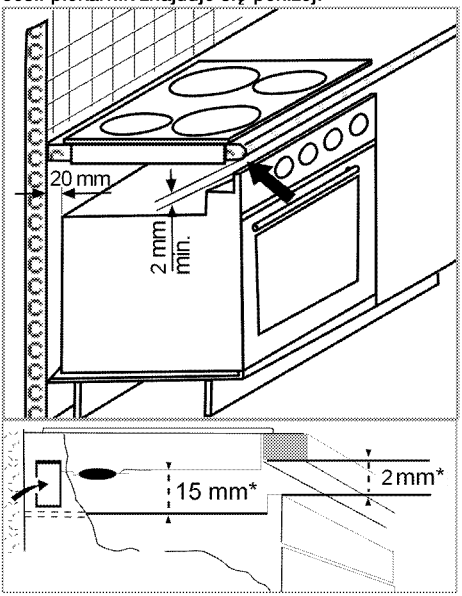
- Przewód czarny = L2 (Faza 2)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

» lub

- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
- Przewód szary= L2 (Faza 2)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

Instalowanie wyrobu

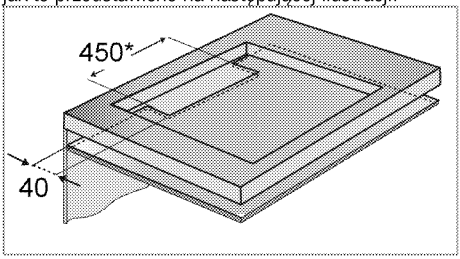
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



* min.

Jeśli deska znajduje się poniżej:

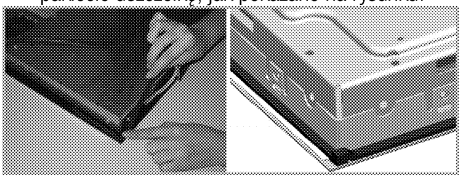
Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm^2, jak to przedstawiono na następującej ilustracji.



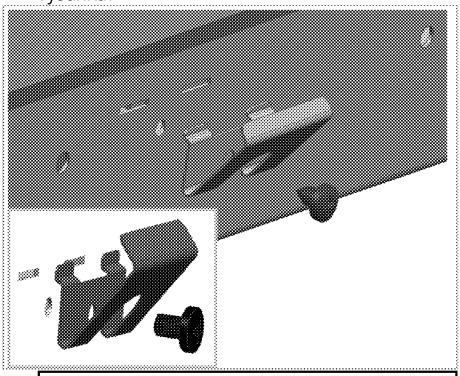
* min.

Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić równolegle do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mające kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawanie się płynów między wyrób a blat.

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
3. W trakcie instalacji płyty na dolne zagiecie obudowy wokół niej należy założyć dostarczoną w pakiecie uszczelkę, jak pokazano na rysunku.

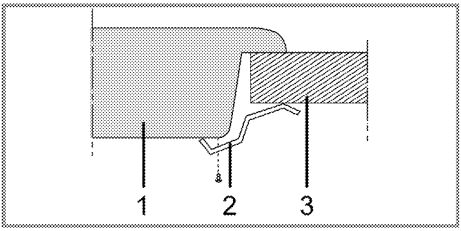


4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



ℹ	W przypadku niektórych modeli produkt może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.
ℹ	Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

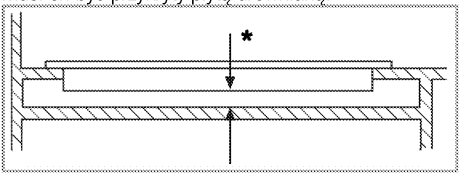
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



1 Płyta kuchenna
2 Klamra instalacyjna
3 Blat

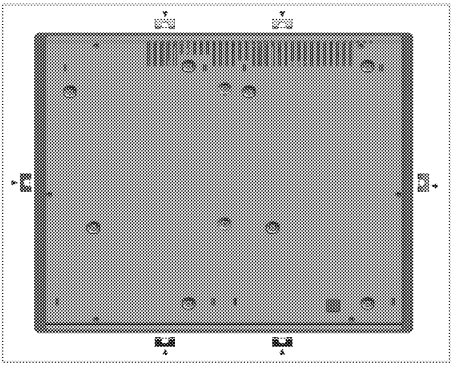
Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



ZAGROŻENIE:
Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

ZAGROŻENIE:
Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.

Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.
- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła miedzy strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie

Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

5 Jak używać płyty kuchennej

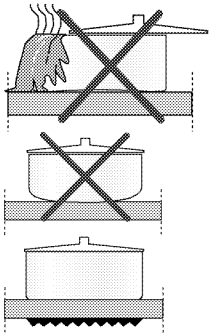
Ogólne informacje o gotowaniu

Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed smażeniem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smażeniem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzeweaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogę się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń an garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.
  Jeśli taki material roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.
  W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkladaj odpowiednie ilosci żywności. Tym samym zapobiegasz oprzelaniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.
  Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotoweania.
  Garnki ustawiaj w środku strefy gotoweania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwać.

Dobór garnków

- Powierzcyhnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne róznice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczna i spowodować pożar.

Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła.

Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.

Próba garnka

Sprawdzaj, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie induykcyjnej, następująca metodą.

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "⊔" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy uzywać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar odnośnej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz symbol "⊔" migaja na przemian.

Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć granka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielka ilością, nie wybieraj najwyzszych poziomów nagrzewania.

Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

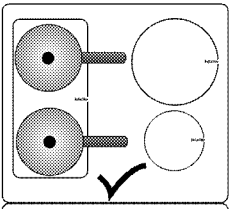
Jeśli pod płyta mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obnizyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o własnościacyh magnetycznych, np. karty kredytiowe.

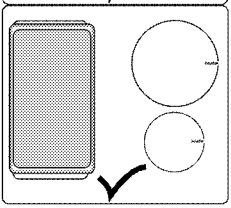
Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

Duża strefa gotowania	Normalna strefa gotowania	Mała strefa gotowania
Ø 24 cm Ø 21 cm	Ø 18 cm	Ø 14,5 cm
Duża strefa gotowania • Automatycznie diostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rokładf ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa sie jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniuki crepe lub duże ryby.	Normalna strefa gotowania • Automatycznie diostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rokładf ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.	Mała strefa gotowania • Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). • Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

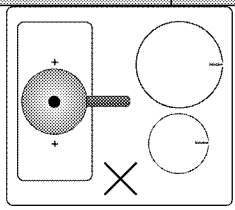
Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



Obu połówek strefy gotowania o dużej powierzchni można używać osobno jako stref gotowania tylnej lewej i przedniej lewej.



Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków

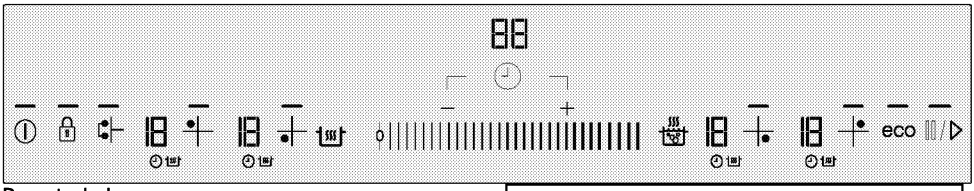


Garnek musi pokrywać oba środki strefy gotowania o dużej powierzchni. Nie używaj strefy gotowania o dużej powierzchni w żaden inny sposób.

Użytkowanie płyt kuchennych

ZAGROŻENIE:
Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.
Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.
Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

Panel sterowania



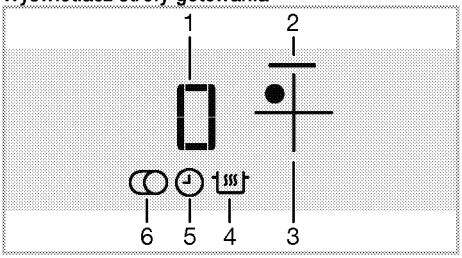
Dane techniczne

Obszar regulacji (do nastawiania poziomu temperatury)

—	Lampka oznaczająca, że dany klawisz działa.
	Klawisz Wł./Wył.
	Przycisk blokady przycisków
	Przycisk załączania/wyłączania czasomierza
+	Przycisk zwiększania poziomu zegara
—	Przycisk zmniejszania poziomu zegara
	Klawisz szybkiego nagrzewania / Klawisz boostera
	Przycisk utrzymania w cieple
/	Klawisz Stop
eco	Przycisk trybu oszczędnego
	Klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni
	Przyciski wyboru strefy gotowania

Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywiste wyświetlacze i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.

Wyświetlacz strefy gotowania



1	Wskaźnik temperatury (nastawiona temperatura 0 ...) 19/ 0 ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.))
2	Lampka strefy gotowania
3	Przycisk wyboru strefy gotowania
4	Symbol funkcji utrzymania w cieple (*)
5	Symbol czasomierza
6	Przycisk wielosegmentowej strefy gotowania (*)
*	Różni się w różnych modelach.

Urządzeniem tym steruje się z panelu sterowania dotykowego. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

Załączanie płyty.

1. Dotknij przycisk "⏻" na panelu sterowania.

Zapali się lampka przycisku "⏻". Płyta jest gotowa do użycia.

Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

Długie naciskanie dowolnego klawisza (klawisz "🔒"), powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.

Wyłączanie płyty

1. Dotknij przycisk "⏻" na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

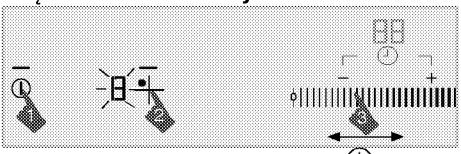
Symbole **"H"** lub **"h"**, pojawiające się na wyświetlaczu strefy gotowania po wyłączeniu płyty, oznaczają, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykaj stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Pojawiający się na wyświetlaczu strefy gotowania symbol **„H"** wskazuje, że płyta kuchenna jest wciąż gorąca i może podgrzewać niewielką ilość jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol **"h"**, oznaczający niższą temperaturę.

Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła resztkowego się nie zapali i nie ostrzeże użytkowników przed gorącymi strefami gotowania.

Załączanie stref kuchennych



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Dotknij przycisk wyboru strefy, którą chcesz załączyć.

Na jej wyświetlaczu pojawi się**"0"** i zapali się jej lampka.

Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

Nastawianie temperatury

Nastaw temperaturę pomiędzy **"0"** a**"19"** dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem.
W przypadku niektórych modeli poziom temperatury może wynosić 1, 2, 3...19, a w przypadku innych modeli możliwe wartości to 1.1, 2.2, ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

W przypadku przegrzania płyty temperatura aktywnych stref gotowania zostanie ze względów bezpieczeństwa zmniejszona do poziomu 14 (jeśli była na wyższym poziomie) i nie będzie możliwe ustawienie wyższego poziomu. Po zmniejszeniu się temperatury płyty do bezpiecznego poziomu można będzie zwiększyć temperaturę stref gotowania. W przypadku nagrzania płyty do wartości krytycznej zostanie ona automatycznie wyłączona i nie będzie możliwe aktywowanie stref gotowania.

Wyłączanie stref kuchennych:

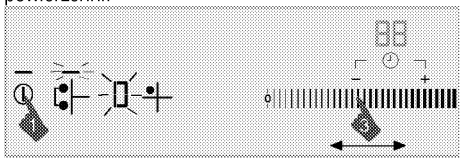
Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**
   Strefę gotowania wyłączyć można obniżając jej temperaturę do **"0"**.
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję czasomierza.**
   Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się **"0"** lub **00"**. Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "⏲". Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.
3. **Za dotknięciem na 3 sekundy symbolu tej strefy.**
   Na ok. 3 sekundy dotknij symbol strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.

Załączanie strefy gotowania o dużej powierzchni.

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Dotknij klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni

» Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania pojawi się**"0"** i zapali się lampka strefy gotowania o dużej powierzchni.

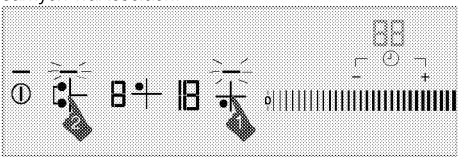


3. Nastaw temperaturę pomiędzy **0"** a**19** dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem.

W przypadku niektórych modeli poziom temperatury może wynosić 1, 2, 3...19, a w przypadku innych modeli możliwe wartości to 1.1, 2.2, ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
» Strefa gotowania zaczyna działać. Jeśli wybierze się inną strefę gotowania lub przez 10 sekund nie wykona żadnej innej czynności, lampka strefy gotowania o dużej powierzchni pali się nadal.

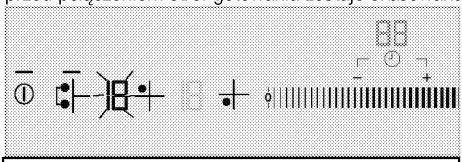
Załączanie strefy gotowania o dużej powierzchni gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania.

Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania przy tych samych wartościach.



1. Wybierz jedną z lewych stref gotowania podczas gdy działa jedna z nich lub obie.
2. Dotknij klawisz wyboru strefy gotowania od dużej powierzchni

» Wartość temperatury poprzednio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania i zapali się lampka strefy gotowania o dużej powierzchni.
» Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania. Wartość lewej strefy gotowania, której nie wybrano przed połączeniem stref gotowania zostaje skasowana.



Jeśli dotkniesz jakikolwiek z klawiszy wyboru lewej strefy gotowania podczas gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostają rozłączone i wyłączone.

» Aby na późniejszym etapie zmienić wartość temperatury, dotknij klawisza wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni i uruchom tę strefę gotowania. Ustaw pożądaną temperaturę w obszarze regulacji.

Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do "0".**

Strefę gotowania o dużej powierzchni wyłączyć można obniżając jej temperaturę do "0".

2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara.**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się **0**, na wyświetlaczu czasomierza zaś pojawi się **00**. Symbol "⏲" z niknie z wyświetlacza lewej tylnej strefy gotowania.

3. **Za dotknięciem symbolu jakiejkolwiek lewej strefy gotowania**

Jeśli dotkniesz symbol jakiejkolwiek lewej strefy gotowania podczas gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostają rozłączone i wyłączone.

4. **Za dotknięciem na 3 sekundy symbolu strefy gotowania o dużej powierzchni.**

Jeśli na 3 sekundy dotknie się symbol strefy gotowania o dużej powierzchni, strefa ta zostanie wyłączona.

Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)

Aby przyśpieszyć gotowanie, można korzystać z funkcji szybkiego nagrzewania (booster). Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Funkcji booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.

Bezpośrednie wybieranie Boostera:

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotknij przycisk "♨".

Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Po zakończeniu czasu działania boostera, strefa gotowania jest wyłączana.

Wybieranie funkcji boostera, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Gdy strefa gotowania działa co najmniej 20 sekund na pewnym poziomie, dotknij "♨".

Strefa gotowania powinna przestać działać na wybranym poziomie, na co najmniej 20 sekund.

2. Wybrana strefa działać będzie z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą odpowiednio 3 lampki. Po upływie czasu działania Boostera strefa

ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.

Wcześniejsze wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania - Booster:

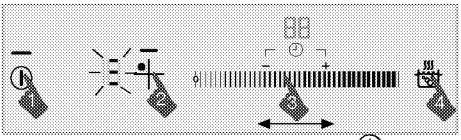
Funkcję Booster w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku "".

Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie to funkcja ułatwiająca gotowanie. Służy do szybkiego nagrzewania przez krótki czas Wszystkie strefy gotowania wyposażone są w funkcję szybkiego nagrzewania. Z funkcji tej można korzystać po wcześniejszym ustawieniu temperatury.

Funkcję szybkiego nagrzewania można ustawić w ciągu 20 sekund po załączeniu strefy gotowania i nastawieniu temperatury.

Wybieranie funkcji szybkiego gotowania:



1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę.
4. Dotknij przycisk "".
   Wybrana strefa gotowania działać będzie z wysoką mocą przez pewien czas (patrz tabela poniżej. Na jej wyświetlaczu pojawią się 3 lampki i nastawiona temperatura.
5. Po upływie czasu działania funkcji szybkiego gotowania, strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i wyświetli się tylko wybrana temperatura.

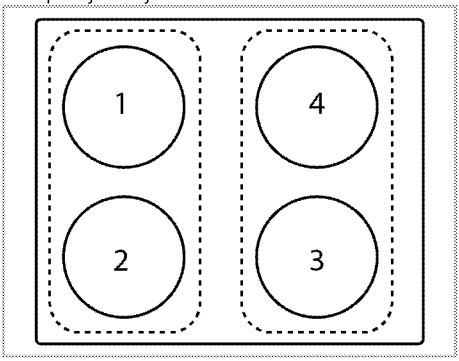
Tabela: Czasy działania funkcji szybkiego gotowania

Poziom temperatury		Limit czasu pracy - w sekundach
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

W przypadku niektórych modeli poziom temperatury może wynosić 1, 2, 3...19, a w przypadku innych modeli możliwe wartości to 1.1, 2.2, ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Używanie jednocześnie 2 stref gotowania po tej samej stronie

Wydajność płyty zmienia się w zależności od liczby aktywnych stref. Jeśli równocześnie używane są dwie strefy, należy używać stref po tej samej stronie. Taki sposób korzystania z płyty zapewnia lepsze wykrywanie garnków i bardziej efektywne gotowanie. Na poniższym rysunku widać zalecany sposób korzystania z płyty, czyli jednoczesne używanie dwóch stref po tej samej stronie.



Z powodu ograniczenia całkowitej mocy płyty podczas jednoczesnego korzystania ze stref z lewej i prawej strony może nastąpić obniżenie temperatury pierwszego stopnia w porównaniu z ustawioną wartością.

Wyłączanie funkcji szybkiego gotowania:

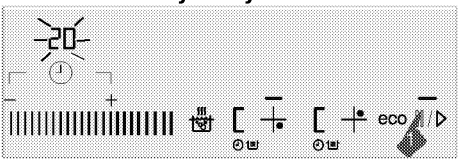
Funkcję szybkiego gotowania w każdej chwili wyłącza się dotknięciem przycisku "".

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłącza działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania

umożliwiając jego szybkie oczyszczenie w trakcie użytkowania płyty.

Zakładanie blokady na czyszczenie



1. Przy włączonej płycie dotknij i przytrzymaj przycisk "⏻ / ▷" do momentu wyświetlenia wartości 20 na wyświetlaczu czasu płyty.

» "⏻ / ▷" włączy się i na wyświetlaczu czasu rozpocznie się odliczanie od 20. **"C"** pojawi się na wyświetlaczu stref gotowania. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu sterowania z wyjątkiem przycisku "⏻".

Zdejmowanie blokady na czyszczenie

Aby wyłączyć blokadę na czyszczenie, nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyemituje sygnał dźwiękowy, zgaśnie dioda "⏻ / ▷", a blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.

> Aby wcześniej anulować blokadę na czyszczenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk "⏻ / ▷" do czasu zniknięcia **"C"** z wyświetlaczy stref gotowania.

Blokada dostępu dzieci

Gdy płyta jest w trybie gotowości , można ją zabezpieczyć przed załączeniem stref gotowania przez dzieci zakładając specjalną blokadę. Blokadę dostępu dzieci można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.

Zakładanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy płyta jest w trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj przycisk "🔒" aż odezwą się **dwa sygnały dźwiękowe**.

Blokada dostępu dzieci się załączy, a lampka przycisku "🔒" zgaśnie.

> Za naciśnięciem dowolnego przycisku przy założonej blokadzie dostępu dzieci miga lampka przycisku "🔒".

Zdejmowanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy załączona jest blokada dostępu dzieci naciśnij i przytrzymaj przycisk "🔒" aż odezwie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

» Blokada dostępu dzieci się wyłączy, a lampka przycisku "🔒" zgaśnie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków założyć można aby uniknąć pomyłkowych zmian funkcji **w trakcie pracy płyty**.

Zakładanie blokady przycisków

1. **Kiedy płyta jest włączona, naciśnij i przytrzymaj** "🔒", aż nastąpi wyemitowanie **dwóch ostrzegawczych sygnałów dźwiękowych**.

Migać będzie lampka przycisku "🔒" i wszystkie strefy gotowania zostaną zablokowane.

> Blokadę przycisków założyć można tylko **w trybie pracy**. Po założeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "⏻". Za dotknięciem innego przycisku migać będzie lampka przycisku "🔒" na znak, że czynna jest blokada przycisków.
> Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, aby ją ponownie załączyć trzeba zdjąć blokadę przycisków.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij i przez 2 sekundy przytrzymaj przycisk "🔒".

Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnie lampka przycisku "🔒" i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Załączanie czasomierza

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku "⏻".
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem przycisków wyboru strefy.
3. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę.
4. Aby załączyć czasomierz dotknij przycisk "🕒".

Na wyświetlaczu czasomierza pojawi się **"00"**, a na wyświetlaczu wybranej strefy zacznie migać symbol "🕒".

5. Ustaw żądany czas trwania, dotykając "—"/"+". Można dotknąć i przytrzymać "—" lub "+" , aby przejść do przodu szybciej.

Po chwili migania symbol "🕒" zapali się na stałe. Zapalenie się na stałe symbolu "🕒" oznacza, że dana funkcja jest czynna.

Czasomierz nastawiać można tylko dla już używanych stref gotowania.

Te same czynności powtórz dla innych stref gotowania, dla których chcesz nastawić czasomierz.

Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie wybierze się strefy gotowania i jej temperatury.

Po uruchomieniu czasomierza jego wyświetlacz pokazuje tylko czas nastawiony dla wybranej strefy gotowania.

Wyłączanie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby uciszyć ten sygnał naciśnij dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

Jeśli wcześniej wyłączyć czasomierz, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze aż się ją wyłączy.

Czasomierz wyłączyć można na dwa sposoby:

1- Wyłączanie czasomierza przez skrócenie nastawionego czasu do "00" :

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij "⏲" aby wybrać jej czasomierz.
3. Przyciśnij "−" do momentu, aż wartość na wyświetlaczu czasomierza będzie równa **"00"**.

   Możesz nacisnąć i przytrzymać przycisk "−", aby umożliwić szybsze przewijanie.

Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol "⏲", a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

2- Wyłączanie czasomierza poprzez naciśnięcie jego przycisku przez 3 sekundy:

1. Wybierz strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dotknij "⏲" aby wybrać jej czasomierz.
3. Dotknij przycisk "⏲" na ok. 3 sekundy.

Na wyświetlaczu strefy przez jakiś czas miga symbol "⏲", a następnie gaśnie **na stałe** i czasomierz wyłącza się.

Funkcja utrzymywania w cieple (jeśli jest)

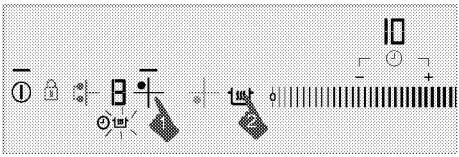
Funkcji tej można użyć do utrzymania potrawy w cieple po zakończeniu gotowania. Funkcji utrzymania w cieple można używać na dwa sposoby: bez nastawiania czasomierza i z nastawieniem go.

Uruchomienie funkcji utrzymania w cieple bez nastawiania czasomierza

1. Wybierz nastawioną na pewną temperaturę strefę gotowania, której chcesz użyć do utrzymywania w cieple.
2. Aby uruchomić dla niej funkcję utrzymywania w cieple dotknij przycisk "".

Strefa ta będzie nadal działać przy niskiej temperaturze.
Na jej wyświetlaczu pojawią się symbole "" oraz **"u"**.

Uruchomienie funkcji utrzymania w poprzez nastawianie czasomierza



1. Wybierz strefę gotowania, dla której nastawiono czasomierz i której zamierzasz użyć do funkcji utrzymywania w cieple.
2. Aby uruchomić dla niej funkcję utrzymywania w cieple dotknij przycisk "".

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "".
Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionej temperaturze przez cały nastawiony czas. Po jego upływie przełączy się na funkcję utrzymania w cieple i zacznie działać przy niskiej temperaturze. Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol**"u"**.

Wyłączanie strefy utrzymywania w cieple

1. Jeśli czasomierz jest czynny, wybierz strefę gotowania, dla której czynna jest funkcja utrzymywania w cieple.

Aby wyłączyć funkcję utrzymywania w cieple dotknij przycisk "".
Strefa ta nadal będzie działać przy poprzednich ustawieniach czasu i temperatury.

2. Jeśli czasomierz jest nieczynny, wybierz strefę gotowania, dla której czynna jest funkcja utrzymywania w cieple. Dotykając obszar regulacji lub przesuwając po nim palcem nastaw żądaną temperaturę w celu wyłączenia funkcji utrzymywania w cieple.

Strefa ta będzie nadal działać przy nowej, teraz nastawionej temperaturze.

Funkcję utrzymywania w cieple można wyłączyć dotykając przycisku "⏻" i całkowicie wyłączając płytę.

Funkcja zatrzymania

Ta funkcja umożliwia obniżenie temperatury do poziomu 1 dla wszystkich aktywnych palników na płycie na określony czas **(nie dotyczy czasomierza)**.

Jeśli dla jakieś strefy nastawiono czasomierz, będzie dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.

1. W trakcie pracy płyty dotknij przycisk"⏻ / ▷".

Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na pierwszym poziomie temperatury.

2. Aby ponownie załączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania przy poprzednich ustawieniach ponownie dotknij przycisk "⏻ / ▷".

Tryb oszczędny

Korzystając z tej funkcji można ustawić niższą temperaturę wszystkich stref gotowania.

Tryb oszczędny można uruchomić tylko dla czynnych stref gotowania.

1. W trakcie włączenia strefy gotowania dotknij klawisza "eco".

» Włączona strefa gotowania przełączy się na tryb oszczędny i jej temperatura obniży się o połowę wartości.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że bezpośrednio nagrzewa naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z innego rodzajami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjne wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

Twoja płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Przy nagrzewaniu indukcyjnym każda strefa gotowania rozpoznaje średnice ustawianych na nich naczyń. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie ze strefą gotowania styka się z naczyniem, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania pozostawi się załączone, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. Jeśli do takiej strefy przydzielony jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy stosuje się do tego poziomu temperatury.

Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Tabela-1: Ograniczenia czasu pracy

Poziom temperatury		Limit czasu pracy - w godzina
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)	Funkcja szybkiego nagrzewania (Booster)	10 minut

W przypadku niektórych modeli poziom temperatury może wynosić 1, 2, 3...19, a w przypadku innych modeli możliwe wartości to 1.1, 2.2, ... 9. (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Można wyłączyć czynną strefę gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezp[ieczajacy przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę.

Na ten czas na wyświetlaczu pojawi się znak ostrzegawczy "E".

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mlek) nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

Odgłosy pracy

Płyta indukcyjna może wydawać pewne odgłosy. Jest to zwykła cecha gotowania indukcyjnego.

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonany jest garnek.
- Przy niskich poziomach słychać zwykły dla tej zasady działania odgłos załączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewany pusty garnek. Po napełnieniu go wodą lub potrawą ten odgłos cichnie.
- Słychać odgłos wentylatora chłodzącego system elektryczny.

Kody błędów / komunikaty ostrzegawcze i źródła błędów

Tabela-2:

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Naciśnięto dwa lub więcej klawiszy lub zawartość naczynia przelewa się na klawisze.	Miga symbol "E".	Wyświetlacz strefy gotowania
Przegrzanie płyty	Miga symbol "H".	Wyświetlacz strefy gotowania
W strefie tej nie postawiono odpowiedniego naczynia	Zapala się symbol"⊥"	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd urządzenia do sterowania dotykiem	Zapala się symbol"Fx**".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych.	Zapala się symbol"Ex**".	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd czułości przycisku dotykowego	Zapala się symbol"F2".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komunikacji sterowania dotykowego.	Zapala się symbol"F3".	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych.	Miga symbol "Ex**".	Wyświetlacz strefy gotowania
x**: “1,2,..,9”		

Dalsze informacje nt. komunikatów błędów, które mogą pojawić się na dotykowym panelu sterowania; patrz Tabela-2. Jeśli komunikaty "Fx" i "Ex" wyświetlają się stale - wezwij autoryzowanego agenta serwisowego.

Jeśli powierzchnia panelu sterowania dotykowego narażona jest na intensywne działanie oparów, cały system sterowania może zostać wyłączony i nadawać sygnał błędu “E”. Słychać sygnał dźwiękowy.

Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Można zaobserwować błędne działanie.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.

ZAGROŻENIE:
Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

ZAGROŻENIE:
Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciem piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.

Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Oczyszczenie płyty

Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzyj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękka i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.
Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.
Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku.
Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyśc powierzchnię płyty wilgotną scieréczką.

Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić bezzwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powlok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wypływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

7 Rozwiązywanie problemów

Podczas gotowania pojawiają się krople wody.

- Powstająca w czasie gotowania para wodne może ulegać skraplaniu i tworzyć krople wody na zimnych powierzchniach produktu. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> *Sprawdź naczynie.*

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "I–F".

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> Pozostaw je do wystygnięcia.

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.
- Jakiś przedmiot może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń przedmiot z panelu.

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.

Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, wentylator chłodzący nadal działa.

- To nie jest awaria. Wentylator chłodzący będzie nadal działał, aż obwody elektroniczne w płycie kuchennej ostygną do odpowiedniej temperatury.

Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.