



## **Ugradni plamenik**

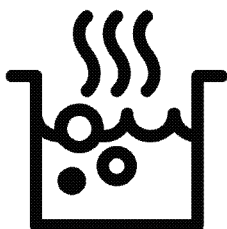
Korisnički priručnik

## **Inbouwkookplaat**

Gebruikershandleiding

## **Table de cuisson encastrable**

Manuel d'utilisation



HII 64700 UFT

**SB / NL / FR**

185.9288.69/R.AC/6.09.2021/4-2

7757188683

# Poštovani korisnici,

## Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala što ste odabrali proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obračavajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

**NAPOMENA** Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

**1 Bezbednosna uputstva 4**

|                                                          |   |
|----------------------------------------------------------|---|
| Namena .....                                             | 4 |
| Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca..... | 4 |
| Električna bezbednost .....                              | 5 |
| Bezbednost u transportu .....                            | 6 |
| Bezbednost pri ugradnji.....                             | 6 |
| Bezbednost upotrebe .....                                | 7 |
| Upozorenja o temperaturi.....                            | 7 |
| Upotreba dodataka .....                                  | 8 |
| Bezbednost kuvanja .....                                 | 8 |
| Indukcija.....                                           | 8 |
| Bezbednost pri održavanju i čišćenju .....               | 9 |

**2 Uputstva za zaštitu životne sredine 10**

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Propis o odlaganju otpada .....                          | 10 |
| Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada ..... | 10 |
| Odlaganje ambalažnog materijala .....                    | 10 |
| Preporuke za uštedu energije.....                        | 10 |

**3 Vaš proizvod 11**

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Predstavljanje proizvoda .....                            | 11 |
| Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda ..... | 11 |
| Kontrola ploče za kuvanje .....                           | 11 |
| Opšte informacije o ploči.....                            | 12 |
| Tehničke specifikacije .....                              | 13 |

**4 Prva upotreba 14**

|                    |    |
|--------------------|----|
| Prvo čišćenje..... | 14 |
|--------------------|----|

**5 Kako koristiti ploču za kuvanje 15**

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje..... | 15 |
| Kontrolna tabla.....                               | 18 |

**6 Opšte informacije o pečenju 27**

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Opšta upozorenja za kuvanje na ploči ..... | 27 |
|--------------------------------------------|----|

**7 Održavanje i nega 28**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Opšte informacije o čišćenju..... | 28 |
| Čišćenje ringle.....              | 29 |
| Čišćenje kontrolne table.....     | 29 |

**8 Rešavanje problema 30**

# 1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
  - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
  - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
  - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
  - ⚠ Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
  - ⚠ Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
  - ⚠ Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
  - ⚠ Ne izvodite tehičke modifikacije na proizvodu.
- ## ⚠ Namena
- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
  - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
  - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- ## ⚠ Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca
- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način

bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- Okrenite ručke lonaca i tava na stranu radne površine tako da deca ne mogu da ih dohvate i opeku se.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.

- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.



### **Električna bezbednost**

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa volтажom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- (Ako vaš proizvod nema kabl za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden u odeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.

(Ako vaš proizvod ima utikač)

- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala

iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).

- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.
- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.



### **Bezbednost u transportu**

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepите. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.



### **Bezbednost pri ugradnji**

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja.

Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.

- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.



### **Bezbednost upotrebe**

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Posuđe od livenog gvožđa, aluminijuma ili posuđe s oštećenim/grubim dnom mogu dovesti do grebanja staklene površine. Prilikom zamene posuda uvek podižite posude, a ne klizite njima po površini.
- Pritisak pare koji se može stvoriti zbog vlage na površini ploče za kuvanje ili na dnu šerpe može da izazove pomeranje šerpe. Stoga, uverite se da su površina ploče za kuvanje i dno posuda uvek suvi.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.



### **Upozorenja o temperaturi**

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.

- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte držati predmete na površinama za kuvanje.



### **Upotreba dodataka**

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač aparata odredio kao pogodne u uputstvu za upotrebu, ili štitnike ploče za kuvanje koje sadrži aparat. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.



### **Bezbednost kuvanja**

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite

vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen tj., pokrijte ga poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.



### **Indukcija**

- Ringle se zasnivaju na tehnici „indukcije“. Vaša indukciona ploča za kuvanje, koja istovremeno štedi vreme i novac, mora da se koristi sa šerpama koje su podesne za indukciono kuvanje; u suprotnom, ringle neće raditi. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „Izbor posuđa“.
- Indukcione ploče za kuvanje stvaraju magnetno polje koje može da ima štetni uticaj na ljude koji koriste uređaje kao što su insulinska pumpa ili pejs-mejker.
- Nakon upotrebe isključite ploču na kontrolnoj tabli, ne oslanjajte se na senzor na posudi.



- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smiju se stavljati na grijaću ploču jer će se zagrijati.
- Metalni predmeti uskladišteni u fiokama ispod ploče za kuvanje mogu se jako zagrijati tokom duge i intenzivne upotrebe. Ne skladištite metalne predmete u fiokama ispod ploče za kuvanje.
- Ne stavljajte elektronske proizvode kao što su mobilni telefoni, tableti, računari na indukcionu ploču za kuvanje. Vaš proizvod se može oštetiti.



### **Bezbednost pri održavanju i čišćenju**

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- So, ostaci šećera na dnu posuđa ili takve čestice na staklenoj površini mogu uzrokovati ogrebotine i pucanje stakla. Proverite da li je dno čisto pre stavljanja posuđa. Staklokeramičku površinu održavajte čistom.

## 2 Uputstva za zaštitu životne sredine

### Propis o odlaganju otpada Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada. Odgovarajuće odlaganje korišćenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

**Usaglašenost sa RoHS direktivom:** Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

### Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na

bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

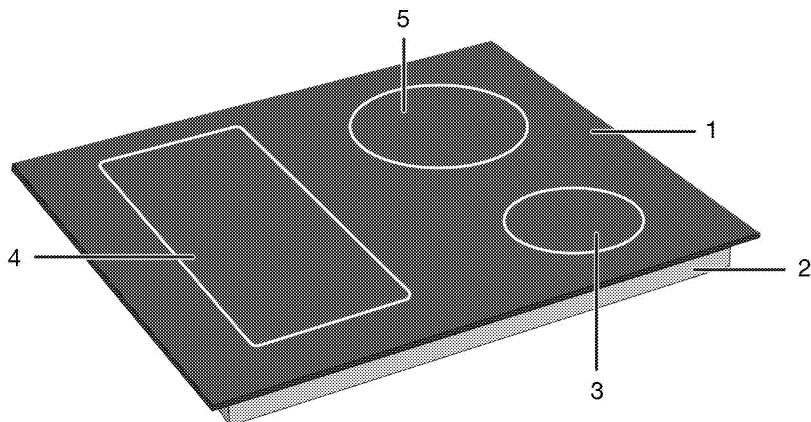
### Preporuke za uštedu energije

Informacije o energetskej efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koji je priložen uz proizvod. Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre spremanja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena za produženo kuvanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom toplote.
- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za grejnu ploču. Uvek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikaldne veličine zahtevaće energije više nego što je potrebno.

## 3 Vaš proizvod

### Predstavljanje proizvoda



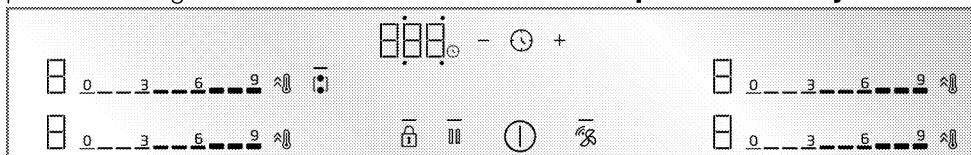
- 1 Staklena površina za spremanje hrane
- 2 Donje kućište
- 3 Područje za indukciono kuvanje
- 4 Područje za indukciono kuvanje
- 5 Područje za indukciono kuvanje

### Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i

nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

#### Kontrola ploče za kuvanje

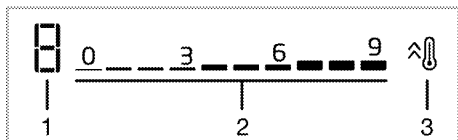


#### Tipke i simboli

- : Svetlo koje pokazuje da određena tipka radi
- ⓘ : Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE):
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tipki
- 🔊 : Tipka za kombinaciju područja široke površine za kuvanje
- ⚡ : Tipka za brzo grejanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)
- 🔒 : Tipka za zaključavanje tokom čišćenja
- 🕒 : Tipka tajmera

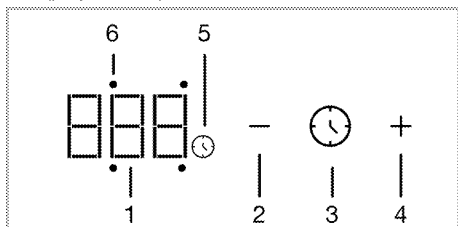
- +
- 
- 🌀 : Tipka za povezivanje ploče za kuvanje i aspiratora \*

\* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela.



Ekran područja za kuvanje

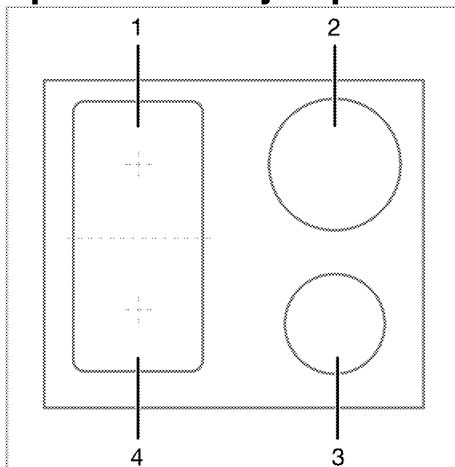
- 1 Indikator temperature odgovarajućeg područja kuvanja
- 2 Područje za podešavanje nivoa temperature
- 3 Tipka za brzo grejanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)



Prikaz tajmera

- 1 Indikator tajmera
- 2 Tipka za smanjenje vrednosti na tajmeru
- 3 Tipka tajmera
- 4 Tipka za povećanje vrednosti na tajmeru
- 5 Simbol tajmera
- 6 LED svetlo aktivnosti tajmera odgovarajućeg područja kuvanja

## Opšte informacije o ploči



- 1 Zadnja leva - Područje za indukciono kuvanje
- 2 Zadnja desna - Područje za indukciono kuvanje
- 3 Prednja desna - Područje za indukciono kuvanje
- 4 Prednja leva - Područje za indukciono kuvanje

Vaša ploča za kuvanje opremljena je pločama za kuvanje sa širokim površinama (Fleki površine). Ovu površinu za kuvanje možete da koristite pojedinačno, nezavisno od drugih površina. Možete aktivirati funkciju kombinacije tih zona za kuvanje i pretvoriti ih u pojedinačne površine za kuvanje kada želite kuvati velikim šerpama. Korišćenje odgovarajućih šerpi za ove zone za kuvanje i funkcije kombinacije opisani su u poglavlju "Način upotrebe ploče".

## Tehničke specifikacije

### Opšte specifikacije

|                                                                        |                                        |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)                     | 45,2 mm*/590 mm/520 mm                 |
| Dimenzije ugradne ploče (širina / dubina)                              | 560 (+2) mm /490 (+2) mm               |
| Napon / frekvencija                                                    | 1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz  |
| Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu | min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Ukupna potrošnja električne energije                                   | maks. 7,4 kW                           |

### Čeonici

|                     |                                       |
|---------------------|---------------------------------------|
| Zadnja leva         | <b>Područje za indukciono kuvanje</b> |
| Dimenzije           | 180 mm                                |
| Električna energija | 2200 W / Pojačivač: 3100 W            |
| Prednja leva        | <b>Područje za indukciono kuvanje</b> |
| Dimenzije           | 180 mm                                |
| Električna energija | 2200 W / Pojačivač: 3100 W            |
| Prednja desna       | <b>Područje za indukciono kuvanje</b> |
| Dimenzije           | 145 mm                                |
| Električna energija | 1500 W / Pojačivač: 2200 W            |
| Zadnja desna        | <b>Područje za indukciono kuvanje</b> |
| Dimenzije           | 210 mm                                |
| Električna energija | 2400 W / Pojačivač: 3700 W            |

\* Visina ploče za kuvanje navedena u tehničkoj tabeli je osnovna visina poklopca proizvoda.

- i** Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.
- i** Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.
- i** Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

## 4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odeljcima u nastavku.

### Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

**NAPOMENA** Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

**NAPOMENA** Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

## 5 Kako koristiti ploču za kuvanje

### Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje

#### Opšta upozorenja

- Ne dozvolite da neki predmeti padnu na ploču za kuvanje. Čak i mali predmeti, kao što su solje, mogu oštetiti ploču za kuvanje. Ne koristite napukle ploče za kuvanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i izazvati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim pozovite ovlašćeni servis da iskopčate proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuvanje ne stavljajte šerpe i tiganje koji nisu u ravnoteži i koji se lako nagnu.
- Ne zagrevajte prazne šerpe/tiganje. To bi moglo da ošteti šerpe i uređaj.
- Isključite gorionike ploče za kuvanje nakon svake upotrebe.
- Možete da oštetite uređaj ako ploče za kuvanje koristite bez ikakvih šerpi ili tiganja. Isključite ploče za kuvanje nakon svakog korišćenja.
- Nakon svake upotrebe površina za kuvanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuvanje. Smesta očistite sa površine sav takav materijal.
- Nagle promene temperature na staklenoj površini za kuvanje mogu izazvati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tečnosti tokom kuvanja.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u šerpe i tiganje. Tako možete da sprečite prelivanje hrane iz šerpi/tiganja i nećete morati nepotrebno da čistite.

- Nemojte da stavljate poklopce na šerpe i tiganje koji su na gorioncima/zonama.
- Šerpe stavite po sredini gorionika/zona. Ako želite da stavite šerpu na neki drugi gorionik/zonu, nemojte je gurati prema željenom gorioniku; radije je prvo podignite i onda stavite na neki drugi gorionik.

#### Princip rada indukcijske ploče

Indukcijska ploča radi na principu otvorenog kruga. Kolo se završava kada se na njega postave posude za kuvanje pogodne za indukciono kuvanje, a elektronski sistem ispod staklene površine generiše magnetno polje. Metalna osnova lonaca / šerpi se zagreva uzimajući energiju iz ovog magnetnog polja. Zbog toga se toplota ne proizvodi na površini ploče za kuvanje, nego direktno na šerpama/tiganjima iznad. Staklena površina se zagreva toplotom šerpi/tiganja za kuvanje.

#### Prednosti kuvanja sa indukcijom

- Indukcijske ploče imaju neke prednosti jer se toplota direktno prenosi na šerpe/tiganje za kuvanje.
- Hrana koja se preliva tokom kuvanja ne gori brzo jer se staklena površina za kuvanje ne zagreva direktno. Zbog toga se lakše čisti.
  - Kuvanje treba biti brže jer se toplota direktno proizvodi na šerpama/tiganjima za kuvanje. Tako šteti vreme i energiju u odnosu na druge tipove ploče za kuvanje.
  - Budući da se toplota prenosi direktno na šerpe/tiganje za kuvanje, ne dolazi do gubitka toplote i omogućeno je efikasnije kuvanje.
  - Činjenica da se zaustavlja prenos toplote i da se površina za kuvanje ne

zagreva direktno kada se šerpe/tiganji za kuvanje uklone sa površine za kuvanje omogućava bezbednije korišćenje i zaštitu od mogućih nezgoda tokom kuvanja.

### Uputstvo za bezbedan rad:

- Nemojte da odabirete visoke nivoe grejanja kada koristite nelepljive šerpe/tiganje za kuvanje obložene malom količinom ulja ili kada se koriste bez ulja (teflonske).
- Nemojte koristiti staklenu površinu za kuvanje za odlaganje stvari ili rezanje.
- Ne stavljajte metalne predmete, kao što su pribor za jelo ili poklopci šerpi, na ploču za kuvanje jer mogu postati vrući.
- Nikada nemojte za kuvanje da koristite alu foliju. Nikada nemojte stavljati hranu omotanu alu folijom na indukcijsku zonu.
- Magnetne predmete kao što su kreditne kartice ili trake držite dalje od ploče za kuvanje kada je uključena.
- Ako se ispod ploče za kuvanje nalazi pećnica i ona radi, senzori ploče mogu da smanje nivo kuvanja ili isključe ploču za kuvanje.
- Vaša ploča za kuvanje ima sistem automatskog isključivanja. Sledeća poglavlja navode detaljne informacije o ovom sistemu. Međutim, ako za kuvanje koristite šerpe sa tankim dnom, te šerpe će se zagrevati vrlo brzo i dno šerpe moglo bi da se rastali i ošteti površinu za kuvanje i uređaj pre aktiviranja automatskog isključivanja.

### Šerpe/tiganji za kuvanje

Trebate da koristite feromagnetske, kvalitetne šerpe/tiganje za kuvanje koji imaju oznaku ili upozorenje da su prikladni za indukcijsko kuvanje samo sa vašom indukcijskom pločom. Uopšteno govoreći, veći sadržaj gvožđa utiče na bolje performanse šerpi/tiganja za

kuvanje. Osnovni prečnik lonaca / šerpi mora odgovarati indukcionoj zoni. U nastavku se navode predložene dimenzije.

### Prikladne šerpe/tiganji:

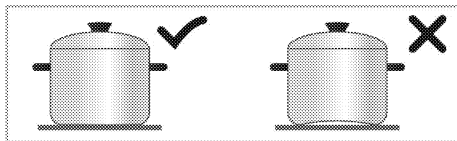
- Šerpe/tiganji od livenog gvožđa
- Šerpe/tiganji od emajliranog čelika
- Šerpe/tiganji od običnog i nerđajućeg čelika (sa oznakom ili upozorenjem na prikladnost za indukciju)

### Neprikladne šerpe/tiganji:

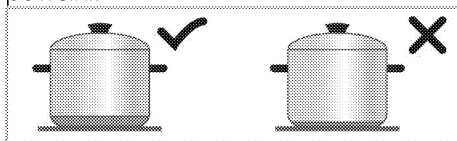
- Šerpe/tiganji od aluminijuma
- Šerpe/tiganji od bakra
- Šerpe/tiganji od mesinga
- Staklene šerpe/tiganji
- Grnčarija
- Keramika i porcelan

### Preporuke:

- Koristite samo šerpe/tiganje sa ravnim dnom. Nemojte da koristite šerpe/tiganje sa konveksnim ili konkavnim dnom.



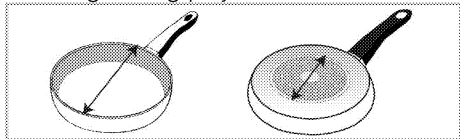
- Koristite samo šerpe/tiganje za kuvanje sa debelim, obrađenim dnom. Ako koristite šerpe sa tankim dnom, te šerpe će se zagrevati vrlo brzo i dno šerpe moglo bi da se rastali i ošteti površinu za uređaj pre aktiviranja automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu da prouzrokuju ogrebotine na površini.



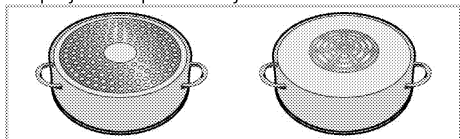
- Dna nekih šerpi/tiganja za kuvanje imaju manje feromagnetno polje od njihovog stvarnog prečnika. Ploča za kuvanje zagreva samo ovo područje.



Zbog toga se toplota ne raspoređuje ravnomerno i smanjene su performanse kuvanja. Osim toga, velike indukcijske ploče možda neće moći prepoznati takve šerpe/tiganje za kuvanje. Zato se ploču za kuvanje treba odabrati u skladu sa veličinom feromagnetskog polja.



- Neke šerpe/tiganji za kuvanje imaju dno koje sadrži neferomagnetske materijale kao što je aluminijum. Ovi tipovi šerpi/tiganja za kuvanje možda se neće zagrevati ravnomerno ili ih indukcijska ploča uopšte neće prepoznati. U nekim slučajevima može se pojaviti upozorenje o lošim loncima.



### Testiranje šerpi/tiganja za kuvanje

Na dole opisane načine proverite da li je vaša šerpa prikladna za indukcijsku ploču.

1. Prikladni su ako dno vaše šerpe može da drži magnet.
2. Prikladna je ako "□" i "◻" ili "┐" ne trepće kada stavite šerpu na indukcijsku ploču i uključite ploču za kuvanje.

### Preporučene dimenzije šerpi/tiganja za kuvanje

| Prečnik područja za kuvanje - mm | Prečnik lonca - mm   |
|----------------------------------|----------------------|
| 145                              | min. 100 - Maks. 145 |
| 180                              | min. 100 - Maks. 180 |
| 210                              | min. 140 - Maks. 210 |
| 240                              | min. 140 - Maks. 240 |
| 280                              | min. 125 - Maks. 280 |
| 320                              | min. 125 - Maks. 320 |

| Prečnik područja za kuvanje - mm                 | Prečnik lonca - mm      |
|--------------------------------------------------|-------------------------|
| Zona kuvanja sa širokom (fleksibilnom) površinom | širina 230 - dužina 390 |

Detekcija šerpi/tiganja za kuvanje od strane indukcijskih ploča zavisi od prečnika i materijala feromagnetske komponente u dnu šerpi/tiganja. Da bi se omogućila detekcija šerpi/tiganja za kuvanje i postiglo efikasno kuvanje, treba odabrati šerpe/tiganje za kuvanje u skladu sa dimenzijom vaše ploče. Gore se navode preporučene dimenzije šerpi/tiganja za određene dimenzije ploče za kuvanje.

Ponašanje ključanja može se razlikovati u zavisnosti od vrste lonca, veličine posude i veličine zone za kuvanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuvanja. Upotreba veće zone za kuvanje ne dovodi do gubitka energije na indukcionim pločama za kuvanje, jer se toplota stvara samo u odgovarajućem delu posude.

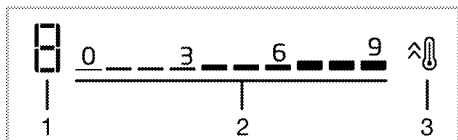
### Automatska detekcija šerpi/tiganja za kuvanje

Kada stavite bilo koju šerpu/tiganj za kuvanje koji je prikladan za indukciju, vaša ploča će automatski da prepozna na koju ploču je stavljena šerpa/tiganj za kuvanje i zatim daje smernice na kontrolnoj ploči.

### Zona za kuvanje sa širokom (fleksibilnom) površinom

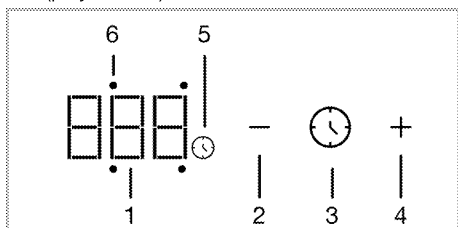
Vaša ploča za kuvanje opremljena je prostranim površinama za kuvanje (Flexi površine). Ovu površinu za kuvanje možete da koristite da pojedinačnu ploču za kuvanje, nezavisno od drugih površina za vaše manje šerpe/tiganje za kuvanje. Možete aktivirati funkciju kombinacije tih zona za kuvanje i pretvoriti ih u pojedinačne površine za





Ekran područja za kuvanje



- 1 Indikator temperature odgovarajućeg područja kuvanja
- 2 Područje za podešavanje nivoa temperature
- 3 Tipka za brzo grejanje/Tipka za podešavanje velike snage (pojačivač)




Prikaz tajmera

- 1 Indikator tajmera
- 2 Tipka za smanjenje vrednosti na tajmeru
- 3 Tipka tajmera
- 4 Tipka za povećanje vrednosti na tajmeru
- 5 Simbol tajmera
- 6 LED svetlo aktivnosti tajmera odgovarajućeg područja kuvanja


## Opšta upozorenja za kontrolnu tablu

- i** Ovim uređajem se upravlja pomoću kontrolne table osetljive na dodir. Svaka operacija izvedena na kontrolnoj tabli osetljivoj na dodir potvrđuje se zvučnim signalom.
- i** Kontrolnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.
- i** Ploča za kuvanje se automatski vraća u režim pripravnosti ako se u roku od 20 sekundi ne izvrši nijedna radnja.
- i** Uređaj će prikazati „FF“ upozorenje iz bezbednosnih razloga ako se bilo koji taster (taster ) dodiruje duže vreme.
- i** Svetlo  na aktiviranim ili odabranim tasterima svetli.

## Uključivanje ploče za kuvanje

1. Dodirnite taster  na kontrolnoj tabli.
  - » Ploča za kuvanje je spremna za upotrebu.

## Isključivanje ploče za kuvanje

1. Dodirnite taster  na kontrolnoj tabli.
  - » Ploča za kuvanje se isključuje i vraća u stanje pripravnosti.

## Indikator preostale toplote

Na kontrolnoj tabli postoji indikator toplote za svaku zonu ploča za kuvanje. Ovaj indikator pokazuje da je ploča za kuvanje i dalje vruća iako je isključena. Ne dodirujte odgovarajuće ploče za kuvanje dok indikator preostale toplote ne nestane.

| Simbol | Opis                   |
|--------|------------------------|
| H      | Na visokoj temperaturi |

Simbol

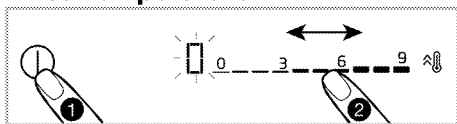
Opis

h

Na niskoj temperaturi

**i** U slučaju nestanka struje, indikator preostale toplote ne svetli i upozorava korisnika na vruće ploče za kuvanje.

### Uključivanje ploča za kuvanje (zona za kuvanje) i podešavanje nivoa temperature



1. Uključite ploču za kuvanje dodiranjem na taster ①.

» Simbol „0“ će se pojaviti na ekranu zone ploče za kuvanje.

2. U zavisnosti od toga šta želite da uključite, dodirivanjem područja podešavanja ili klizanjem prsta po njemu podesite nivo temperature između „0“ i „9“.

Dok se nivo temperature povećava za 1, 2, 3...19 na nekim modelima, može se povećavati za 1, 1, 2, 2. ... 9 na nekim drugim modelima. Ovo varira u zavisnosti od modela proizvoda.

### Isključivanje ploča za kuvanje:

Odabrana zona ploče za kuvanje može se isključiti na 2 različita načina:

#### 1. Postavljanjem temperature na „0“

Ploču za kuvanje možete isključiti smanjivanjem podešavanja temperature na „0“.

#### 2. Korišćenje funkcije isključenja tajmera za željenu zonu ploče za kuvanje

Kada je vreme isključeno, tajmer isključuje ploču za kuvanje povezanu na njega. Svi ekrani pokazuju „0“ ili „00“. Simbol ⏸ na ekranu ploče za kuvanje nestaje.

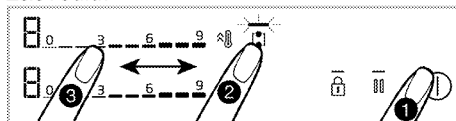
Podešavanje tajmera za zonu ploče za kuvanje opisano je u sledećim poglavljima.

### Kombinacija područja ploča za kuvanje sa širokom površinom (flexi) (ako su ploče za kuvanje sa širokim površinama dostupne na vašoj ploči za kuvanje)

1. Uključite ploču za kuvanje dodiranjem na taster ①.

2. Dodirnite tipku .

» Ekran leve zone ploče za kuvanje prikazuje 0 i svetlo na tasteru će zasvetliti.



3. Dodirivanjem područja podešavanja ili klizanjem prsta po njemu podesite nivo temperature između 0 i 9.

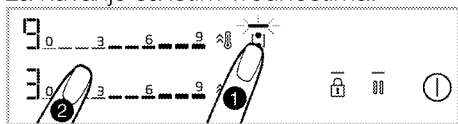
Dok se nivo temperature povećava za 1, 2, 3...19 na nekim modelima, može se povećavati za 1, 1, 2, 2. ... 9 na nekim drugim modelima. Ovo varira u zavisnosti od modela proizvoda.


» Ploča za kuvanje počinje da radi. Ako je izabrana druga ploča za kuvanje ili ako sačekate 10 sekundi bez ikakvog postupka, svetlo tastera će nestati.


**i** Ploče za kuvanje sa širokom površinom na levoj strani opisane su kao primer. Ako ploče za kuvanje s desne strane imaju široke površine na vašem uređaju, isto važi i za ploče za kuvanje s desne strane.

## Kombinacija ploča za kuvanje sa širokom površinom (flexi) dok jedna ili obe ploče za kuvanje s leve strane rade (ako su ploče za kuvanje širokih površina dostupne na vašoj ploči za kuvanje)

Dok jedna ili obe ploče za kuvanje sa leve strane rade odvojeno, obe ploče možete kombinovati aktiviranjem ploče sa širokom površinom. Na ovaj način možete upravljati širokom površinom ploče za kuvanje sa istim vrednostima.



1. Dok jedna ili obe zone ploče za kuvanje s leve strane rade, dodirnite taster .

» Na oba ekrana zone ploče za kuvanje, prikazaće se zona ploče za kuvanje sa nižim stepenom i svetlo  će svetliti.

» Kombinovane ploče za kuvanje nastavljaju da rade sa temperaturom zone ploče za kuvanje koja ima niži stepen i, ako je primenjivo, sa vrednosti podešavanja tajmera. Vrednosti temperature i tajmera za zonu ploče za kuvanje koja je imala veću temperaturu pre kombinovanja biće otkazane.



» Da biste naknadno promenili vrednost temperature, podesite željeni nivo temperature u području podešavanja.



## Isključivanje zona za kuvanje sa širokom površinom (ako su ploče za kuvanje sa širokim površinama dostupne na vašoj ploči za kuvanje)

Dodirivanjem tastera  možete odvojiti i isključiti zone za kuvanje

## Podešavanje velike snage (BOOSTER)


Pojačivač možete koristiti za grejanje maksimalnom snagom. Međutim, ne preporučujemo dugotrajno kuvanje na ovom položaju. Podešavanje velike snage možda neće biti dostupno na svim pločama za kuvanje. Kada istekne period za podešavanje velike snage (pogledajte tabelu Ograničenja perioda rada), zona ploče za kuvanje se isključuje.

### Direktnim odabirom podešavanja velike snage (BOOSTER):

1. Uključite ploču za kuvanje dodirnom na taster .
2. Dodirnite taster  ploče za kuvanje koju želite.

Odabrana zona ploče za kuvanje radi sa maksimalnom snagom, a 3 lampice trepere na ekranu ploče za kuvanje. Kada istekne period za podešavanje velike snage (pogledajte tabelu Ograničenja perioda rada), ploča za kuvanje nastaviće da radi na najvišem temperaturnom nivou.

### Odabirom postavke velike snage (BOOSTER) dok je zona ploče za kuvanje aktivna:

1. Dodirnite taster  dok je ploča za kuvanje uključena i dok je odgovarajuća zona ploče za kuvanje aktivna na posebnom nivou.
2. Odabrana zona ploče za kuvanje radi sa maksimalnom snagom, a 3 lampice trepere na ekranu ploče za kuvanje. Kada istekne period za podešavanje velike snage, ploča za kuvanje nastaviće da radi na najvišem temperaturnom nivou.

### Isključivanje postavke velike snage (BOOSTER) pre isteka:

Podešavanje velike snage možete isključiti kad god želite dodirnom tastera . Zona ploče za kuvanje nastavlja da

radi na najvišem temperaturnom nivou. Dovedite do 0 dodirivanjem područja podešavanja aktivne zone za kuvanje ili klizanjem prsta po tom području da biste ga isključili.

### Zaključavanje tokom čišćenja

Zaključavanje tokom čišćenja omogućava korisniku kratak period za čišćenje sprečavanjem rada svih tastera na kontrolnoj tabli dok je ploča za kuvanje uključena. Uređaj tokom ovog perioda ne troši struju.

### Aktiviranje zaključavanja tokom čišćenja



1. Dodirnite i zadržite taster dok je ploča za kuvanje uključena. » svetlo će se upaliti. Simbol "☐" će se prikazati na ekranima ploče za kuvanje. Tokom ovog perioda ne sme se koristiti nijedantaster osim tastera ①.

### Deaktiviranje zaključavanja tokom čišćenja

Dodirnite i zadržite taster da biste onemogućili zaključavanje tokom čišćenja. svetlo će izbledeti i zaključavanje tokom čišćenja će biti onemogućeno.

### Zaključavanje tastera

Dok je ploča za kuvanje uključena ili isključena, možete aktivirati zaključavanje tastera da biste sprečili nehotičnu promenu funkcija.

### Aktiviranje zaključavanja tastera

1. Da biste aktivirali zaključavanje tastera, dodirnite taster dok ne **začujete** jedan signal. Svetlo za taster će treperiti i sve zone kuvanja će biti zaključane.

**i** Dok je zaključavanje tastera aktivirano, samo taster ① radi. Kada dodirnete bilo koji drugi taster, svetlo za taster treperi da bi označio da je zaključavanje tastera aktivno. Ako isključite ploču za kuvanje dok su tasteri zaključani, zaključavanje tastera će se deaktivirati da biste ponovo uključili ploču za kuvanje.

### Isključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite i držite taster dok se ne začuje jedan signal. Operacija se potvrđuje zvučnim signalom. Svetlo tastera će se ugasi i zaključavanje tastera će se deaktivirati.

### Funkcija tajmera

Ova funkcija vam olakšava kuvanje. Ne morate da budete pored ploče za kuvanje tokom celog perioda kuvanja. Zona ploče za kuvanje automatski se isključuje nakon perioda koji ste izabrali.

### Aktiviranje tajmera



1. Uključite ploču za kuvanje dodiranjem na taster ①.  
2. U zavisnosti od toga šta želite da uključite, dodirivanjem područja podešavanja ili klizanjem prsta po njemu podesite nivo temperature koji želite.  
3. Aktivirajte tajmer dodirivanjem tastera ②. Simbol „00“ će svetliti i simbol ⌚ počinje da trepće.  
4. Postoje 4 LED diode oko „00“ prikazanog na ekranu tajmera. Da bi se na ploču za kuvanje postavio tajmer, dodirnite taster ③ da biste izabrali odgovarajuću stranu zone ploče za kuvanje.

5. Dodirnite tastere  $\pm$ / $\text{---}$  da biste podesili željeni period.  $\pm$  Tajmer takođe možete brže podesiti na veću vrednost dodirivanjem tastera  $\pm$  ili  $\text{---}$  na duži vremenski period.

Simbol  $\text{⌚}$  svetli neprekidno nakon treperenja na ekranu zone ploče za kuvanje u određenom vremenskom periodu. Kada simbol  $\text{⌚}$  neprekidno svetli, to pokazuje da je funkcija aktivirana.

- i** Tajmer se može koristiti samo za ploče za kuvanje koje se koriste.
- i** Ponovite gornji postupak za ostale ploče za kuvanje za koje želite da podesite tajmer.
- i** Tajmer se ne može podesiti bez odabira zone za kuvanje i nivoa temperature za nju.
- i** Dok je tajmer aktivan, na ekranu tajmera prikazuje se vreme podešeno za izabranu zonu ploče za kuvanje.

### Isključivanje tajmera

Ploča za kuvanje se automatski isključuje i daje se zvučno upozorenje kada istekne podešeno vreme. Dodirnite bilo koji taster da biste isključili zvučno upozorenje.

### Isključivanje tajmera pre vremena

Ako je tajmer prevremeno isključen, ploča za kuvanje nastavlja da radi sa podešenom temperaturom sve dok se ne isključi.

### Isključivanje smanjenjem podešavanja tajmera na nivo „00“:

1. Dodirnite taster  $\text{⌚}$  da biste odabrali tajmer odgovarajuće ploče za kuvanje.
2. Sačekajte dok se simbol „00“ ne prikaže na ekranu tajmera dodirnom na taster  $\text{---}$  da biste smanjili vrednost. Tajmer takođe možete brže podesiti

na veću vrednost dodirivanjem tastera  $\text{---}$  na duži vremenski period.

Simbol  $\text{⌚}$  treperi određeno vreme na ekranu ploče za kuvanje, a zatim se isključuje **potpuno** a tajmer se otkazuje.

### Funkcija zaustavljanja

Pomoću ove funkcije možete zaustaviti sve funkcije ploče za kuvanje (**osim tajmera**) na 1. nivou neko vreme.

- i** Ako je tajmer podešen za bilo koju zonu ploče za kuvanje, tajmer nastavlja da radi tokom funkcije zaustavljanja.

1. Dodirnite taster  $\text{⏸}$  dok je ploča za kuvanje uključena.
- Sve ploče za kuvanje na kojima se radi nastavljaju da rade na 1. nivou.
2. Ponovo dodirnite taster  $\text{⏸}$  da biste upravljali svim zaustavljenim zonama ploča za kuvanje sa njihovim prethodnim podešavanjima.

### Podešavanje

Korišćenjem ove funkcije možete promeniti podešavanja upravljanja snagom napajanja, vremena zvučnog signala na kraju kuvanja i podešavanja veze između ploče za kuvanje i aspiratora.

- $\text{⌘F1}$ : Podešavanje upravljanja snagom napajanja
- $\text{⌘F2}$ : Vreme zvučnog signala na kraju kuvanja
- $\text{⌘F3}$ : Podešavanje veze ploče za kuvanje i aspiratora

### 1- Podešavanje upravljanja snagom napajanja ( $\text{⌘F1}$ )

Ovom funkcijom možete podesiti ukupno napajanje ploče za kuvanje kako želite.

1. Uključite ploču za kuvanje dodirnom tastera  $\text{⌚}$ , a isključite je dodirnom tastera  $\text{⌚}$  ponovo.

2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite tastere /||//||.
- » Na ekranu tajmera , na ekranu leve zadnje ploče za kuvanje „9“ će se prikazati.
3. Dodirom područja podešavanja za levu zadnju ploču za kuvanje ili klizanjem prsta po tom području, podesite nivo snage (pogledajte Tabelu - Nivo upravljanja snagom napajanja) između „1“ i „9“ .
4. Dodirnite taster da biste potvrdili podešavanje odabranog nivoa.
- » Ploča za kuvanje će se isključiti i početi da radi sa podešavanjem ukupne snage napajanja na odabranom nivou.

### „Upravljanje snagom

**napajanja**“ uključuje 9 različitih nivoa napajanja (pogledajte Tabelu - Nivo upravljanja napajanjem).

Tabela - Nivo upravljanja napajanjem

| Nivo upravljanja napajanjem | Ukupna snaga napajanja |
|-----------------------------|------------------------|
| 1                           | 1,2 kW                 |
| 2                           | 2,4 kW                 |
| 3                           | 3 kW                   |
| 4                           | 3,6 kW                 |
| 5                           | 4,4 kW                 |
| 6                           | 5,4 kW                 |
| 7                           | 5,7 kW                 |
| 8                           | 6,7 kW                 |
| 9                           | 7,4 kW*                |

- Ukupna vrednost snage za nivo upravljanja snagom od 5, 6, 7, 8, 9 je 3,6 kW kod proizvoda koji imaju maksimalnu ukupnu potrošnju energije od 3,6 kW.

## 2- Podešavanje vremena zvučnog signala na kraju kuvanja ()

Koristeći ovu funkciju, možete podesiti vreme signala završetka kuvanja ploče za kuvanje kako želite.

- Uključite ploču za kuvanje dodirom tastera , a isključite je dodirom tastera ponovo.
  - U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite tastere /||//||.
- » Podrazumevana postavka biće prikazana na ekranu tajmera.
3. Za podešavanje zvučnog signala za kraj kuvanja dodirnite taster jednom.
- » Na ekranu tajmera , na ekranu levom zadnje ploče za kuvanje „2“ će se prikazati.
- Dodirom područja podešavanja za levu zadnju ploču za kuvanje ili klizanjem prsta po tom području, podesite podešavanje vremena signala (pogledajte Tabelu - Vreme zvučnog signala na kraju kuvanja) između „0“ i „3“ .
  - Dodirom na taster potvrdite podešavanje vremena zvučnog signala za kraj kuvanja.
- » Ploča za kuvanje će se isključiti i početi da radi sa podešavanjem vremena signala na odabranom nivou.

- Fabrički podrazumevana vrednost za podešavanje vremena zvučnog signala na kraju kuvanja je standardni 2. nivo.

Tabela - Podešavanje vremena zvučnog signala na kraju kuvanja

| Nivo zvučnog signala na kraju kuvanja | Period zvučnog signala na kraju kuvanja |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|
| 0                                     | 15 sekundi                              |
| 1                                     | 30 sekundi                              |
| 2                                     | 1 minut                                 |
| 3                                     | 2 minuta                                |



### 3- Tipka za povezivanje ploče za kuvanje i aspiratora (⌘)

Koristeći ovu funkciju, možete povezati ploču za kuvanje i aspirator kako biste im omogućili automatski rad zajedno.

1. Uključite ploču za kuvanje dodiranjem tastera Ⓛ, a isključite je dodiranjem tastera Ⓛ ponovo.

2. U roku od 10 sekundi nakon isključivanja proizvoda dodirnite tastere Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ.

» Podrazumevana postavka ⌘ biće prikazana na ekranu tajmera.

3. Dodirnite dvaput taster Ⓛ za podešavanje povezivanja ploče za kuvanje i aspiratora.

Tabela - Nivo rada aspiratora

» Na ekranu tajmera ⌘, na levom ekranu zadnje ploče za kuvanje „4“ će se prikazati.

4. Dodirom područja podešavanja za levu zadnju ploču za kuvanje ili klizanjem prsta po tom području, podesite nivo rada nape (pogledajte Tabelu - Nivo rada nape) između „0“ i „7“.

5. Dodirom tastera Ⓛ, potvrdite podešavanje veze ploče za kuvanje i aspiratora.

» Ploča za kuvanje će se isključiti i početi da radi sa izabranim nivoom rada ploče za kuvanje.

| Nivo rada aspiratora | Sijalica   | Aspirator (Kuvanje na jednoj ploči za kuvanje) | Aspirator (Kuvanje na bilo koje 2 ili više ploča za kuvanje) | Prženje    |
|----------------------|------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------|
| 0                    | isključeno | isključeno                                     | isključeno                                                   | isključeno |
| 1                    | svetlo     | isključeno                                     | isključeno                                                   | isključeno |
| 2                    | svetlo     | isključeno                                     | L1                                                           | L1         |
| 3                    | svetlo     | L1                                             | L1                                                           | L1         |
| 4                    | svetlo     | L1                                             | L1                                                           | L2         |
| 5                    | svetlo     | L1                                             | L2                                                           | L2         |
| 6                    | svetlo     | L1                                             | L2                                                           | L3         |
| 7                    | svetlo     | L2                                             | L2                                                           | L3         |

### Podešavanje nivoa rada aspiratora preko ploče za kuvanje

Ovom postavkom možete podesiti nivo rada aspiratora preko ploče za kuvanje.

1. Uključite ploču za kuvanje dodiranjem na taster Ⓛ.

2. Dodirnite tipku Ⓛ 3 sekunde.

» Svetlo — na tasteru Ⓛ će se ugasi.

3. Dodirnite taster Ⓛ dok se ne dostigne željeni nivo rada aspiratora.

### Korišćenje indukcionih ploča bezbedno i efikasno

**Princip rada:** Indukcioni grejač zagreva lonac direktno usled svog principa rada. Stoga ima mnogo prednosti u odnosu

na druge vrste ploča za kuvanje. Radi efikasnije, a površina ploče za kuvanje je hladnija.

Vaša indukciona ploča za kuvanje je opremljena vrhunskim sigurnosnim sistemom koji će osigurati maksimalan rad.

**i** Ploča za kuvanje može biti opremljena pločama za kuvanje prečnika 145, 180, 210 i 280 mm sa funkcijom indukcije, u zavisnosti od modela. Zahvaljujući funkciji indukcije, svaka zona ploče za kuvanje automatski prepoznaje lonac postavljen na njoj. Električna energija se aktivira samo na kontaktnom području lonca i time se troši minimalni nivo napajanja.

### Sistem automatskog isključivanja

Upravljanje pločom za kuvanje ima sistem automatskog isključivanja. Ako su jedna ili više zona ploča za kuvanje ostavljene uključene, ploča za kuvanje se nakon određenog vremena automatski isključuje (pogledajte Tabelu 1). U slučaju da je tajmer podešen za zonu ploče za kuvanje, ekran tajmera se tada takođe isključuje.

Vremensko ograničenje za automatsko isključivanje zavisi od izabranog nivoa temperature. Za ovaj nivo temperature primenjuje se maksimalni radni period. Korisnik može ponovo upravljati pločom za kuvanje nakon što se automatski isključi, kao što je gore opisano.

**Tabela 1:** Periodi automatskog isključivanja

| Nivo temperature | Periodi automatskog isključivanja - sati |
|------------------|------------------------------------------|
| 7                | 2                                        |
| 8                | 2                                        |
| 9                | 1                                        |
| Brzo zagrevanje  | 10 minuta                                |

Dok se nivo temperature povećava za 1, 2, 3...19 na nekim modelima, može se povećavati za 1,1, 2,2. ... 9 na nekim drugim modelima. Ovo varira u zavisnosti od modela proizvođača.

### Zaštita od pregrevanja

Ploča za kuvanje je opremljena izvesnim sensorima koji osiguravaju zaštitu od pregrevanja. U slučaju pregrevanja možete primetiti sledeće:

- Zona ploče za kuvanje koja radi može biti isključena.
  - Odabrani nivo se može smanjiti.
- Međutim, to se ne odražava na ekranu.

### Sistem zaštite od preliivanja

Ploča za kuvanje je opremljena sistemom zaštite od preliivanja. U slučaju preliivanja na kontrolnoj tabli iz bilo kog razloga, sistem automatski prekida vezu sa napajanjem da bi isključio ploču za kuvanje. U tom trenutku, simbol "F" se prikazuje na ekranu.

### Precizno podešavanje napajanja

Indukciona ploča za kuvanje reaguje na komande izdate odmah prema svom principu rada. Njegova podešavanja napajanja se vrlo brzo menjaju. Tako možete sprečiti preliivanje obroka (voda, mleko) koji samo što nisu prelili tako što ćete odmah isključiti uređaj.

| Nivo temperature | Periodi automatskog isključivanja - sati |
|------------------|------------------------------------------|
| 0                | 0                                        |
| 1                | 6                                        |
| 2                | 6                                        |
| 3                | 5                                        |
| 4                | 5                                        |
| 5                | 4                                        |
| 6                | 4                                        |

## 6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

### Opšta upozorenja za kuvanje na ploči

- Nikad puniti posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom!** Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.
- Pre zamrzavanja hrane, uvek iz nje uklonite višak vode i polako je stavite u zagrejano ulje. Pre prženja obavezno odmrznite hranu.
- Kada ložite ulje, uverite se da je lonac koji koristite suv i da mu poklopac bude otvoren.
- Preporuke o kuvanju sa štednjom energije potražite u delu "Uputstva za čuvanje prirodne sredine".
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.

## 7 Održavanje i nega

### Opšte informacije o čišćenju

#### ⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne primenjujte deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjaju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite sapunom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suđa.

#### Za ploču za kuvanje:

- Kisela prljavština, poput mleka, paste od paradajza i ulja, može izazvati trajne mrlje na pločama za kuvanje i delovima gorionika/ploča za kuvanje, očistite svu prelivenu tečnost odmah

nakon hlađenja ploče za kuvanje tako što ćete je isključiti.

#### Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.
- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

#### Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom od mikrovlakana namenjenom za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostataka deterdženta, obrišite ih hladnom vodom i osušite mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba

očistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.

- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, sunderom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

### **Plastični delovi i obojene površine**

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubeđeni da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterdžent. U suprotnom se na tim spojevima može pojaviti korozija.

### **Čišćenje ringle**

#### **Staklena površina za spremanje hrane**

Sprovodite korake za čišćenje opisane za staklene površine u delu "Opšte

informacije o čišćenju" predviđene za čišćenje staklene površine za kuvanje. Možete dovršiti čišćenje prema donjim informacijama za posebne slučajeve.

- Hrana zasnovana na šećeru, kao što su tamna krema, škrob i sirup moraju se očistiti odmah, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, može doći do trajnog oštećenja staklene površine za kuvanje.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u čišćenju dok je ploča za kuhanje vruća, jer se u protivnom mogu pojaviti trajne mrlje.

### **Čišćenje kontrolne table**

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

## 8 Rešavanje problema

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da rešite problem iako ste primenili instrukcije u ovom delu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

### Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Proverite gde je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipku, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*
- Ako ekran ne svetli kada ponovo uključite grejnu ploču. >>> *Isključite aparat na prekidaču. Sačekajte najmanje 20 sekundi, a zatim ga ponovo uključite.*
- Zaštita od pregrevavanja je aktivna. >>> *Pustite da se grejna ploča ohladi.*
- Lonac za kuvanje nije prikladan. >>> *Proverite svoj lonac.*

### simbol će se pojaviti na ekranu zone za spremanje hrane.

- Lonac niste postavili na aktivnu zonu za spremanje hrane. >>> **Proverite da li postoji lonac na zoni za spremanje hrane.**
- Vaš lonac nije kompatibilan sa indukcionim spremanjem hrane. >>> *Proverite je li vaš lonac za spremanje hranje kompatibilan s indukcionom pločom.*
- Lonac za spremanje hrane nije propisno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za spremanje hrane. >>> *Odaberite lonac dovoljno širok i pravilno centrirajte lonac na zonu za spremanje hrane.*
- Lonac ili zona za spremanje hrane su pregrejani. >>> *Sačekajte dok se ohlade.*

### Odabrana zona za spremanje hrane naglo se isključuje tokom rada.

- Vreme spremanja hrane za odabranu zonu možda traje duže. >>> *Možete podesiti novo vreme ili završiti spremanje hrane.*
- Zaštita od pregrevavanja je aktivna. >>> *Pustite da se grejna ploča ohladi.*
- Neki predmet možda pokriva kontrolnu tablu osetljivu na dodir. >>> *Uklonite predmet sa table.*

### Lonac se ne zagrejava čak i ako je zona za spremanje hrane uključena.

- Vaš lonac nije kompatibilan sa indukcionim spremanjem hrane. >>> *Proverite je li vaš lonac za spremanje hranje kompatibilan s indukcionom pločom.*
- Lonac za spremanje hrane nije propisno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za spremanje hrane. >>> *Odaberite lonac dovoljno širok i pravilno centrirajte lonac na zonu za spremanje hrane.*

### Ventilator za hlađenje i dalje radi iako je grejna ploča isključena.

- Ovo nije kvar. Ventilator za hlađenje nastavit će s radom sve dok se elektronika u grejnoj ploči ne ohladi na odgovarajuću temperaturu.

## Buka od šporeta tokom kuvanja

Tokom kuvanja iz šporeta se mogu čuti neki zvukovi. Ovi zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuvanje. Ovi zvukovi su redovna pojava, ne ukazuju na kvar i deo su indukcione tehnologije.

### Mogući zvukovi i razlozi

- **Buka ventilatora:** šporet je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira u skladu sa temperaturom uređaja. Ventilator ima različite radne nivoe i radi na različitim nivoima u skladu sa temperaturom.
- **Zujanje manjeg intenziteta poput radne buke transformatora:** Navedeno je rezultat prirode indukcione tehnologije. Kako se toplota prenosi direktno na dno posude za kuvanje, takvi zvukovi zujanja mogu se čuti zavisno od materijala posude za kuvanje. Tako se različiti zvukovi mogu čuti kod različitog posuđa.
- **Zvuk pucanja:** Razlog tome je struktura i materijal dna posude za kuvanje. Zvuk pucanja može se čuti ako je posuda za kuvanje napravljena od različitih slojeva sa različitim materijalima.
- **Zvuk zavijanja:** Zvuk zavijanja može se čuti kada se dve zone za kuvanje na istoj strani šporeta koriste za kuvanje sa različitim nivoima kuvanja.

### Kôdovi greške / razlozi i moguća rešenja

| Kôdovi greške | Razlozi greške                                                                                                                            | Moguća rešenja                                                                                                                            |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26  | Indukcioni šporet je pregrejan.                                                                                                           | Isključite indukcioni šporet i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će se rešiti kada temperatura šporeta padne ispod granica.              |
| E 46          | Jedan ili više tastera drže se pritisnutim duže od 10 sekundi.<br>Predmet je ostavljen na kontrolnoj tabli ili je kontrola izložena pari. | Problem će biti rešen kada sklonite ruku sa šporeta.<br>Problem će biti rešen kada se očisti kontrolna tabla.                             |
| E 47          | Ne koristi se lonac pogodan za indukciono grejanje.                                                                                       | Greška će biti rešena kada se koristi lonac pogodan za indukciono grejanje.                                                               |
| E 1 - E 15    | Greška u komunikaciji na indukcionoj ploči za kuvanje.                                                                                    | Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi. |
| E 16 - E 21   | Greška senzora temperature na indukcionoj ploči za kuvanje.                                                                               | Isključite indukcionu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi. |

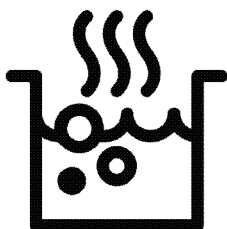
| Kódovi greške        | Razlozi greške                                                        | Moguća rešenja                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 23<br>E 24         | Softverska greška na indukcionalnoj ploči za kuvanje.                 | Isključite indukcionalnu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.                                                        |
| E 25                 | Greška u radu ventilatora na indukcionalnoj ploči za kuvanje.         | Isključite indukcionalnu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.                                                        |
| E 31 - E 45          | Greška hardvera elektronske ploče na indukcionalnoj ploči za kuvanje. | Isključite indukcionalnu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.                                                        |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Greška senzora na indukcionalnoj ploči za kuvanje.                    | Oprema senzora mora biti kompatibilna s radnim uslovima. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.                                                                              |
| E 52 - E 57          | Greška visoke temperature na indukcionalnoj ploči za kuvanje.         | Isključite indukcionalni šporet i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će biti rešena kada se temperatura senzora spusti ispod granica. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi. |
| FF                   | Bilo koji od tastera je možda dugo bio dodirnut.                      | Kada je dugo dodirivanje jednog od tastera prestalo,                                                                                                                                                |
|                      | lonac za kuvanje je možda iskipeo na upravljačku jedinicu.            | Kada se lonac za kuvanje podigne sa upravljačke jedinice,                                                                                                                                           |
|                      | možda će na upravljačkoj jedinici biti izliveno hrane/tečnosti.       | Greška će nestati kada se ostaci hrane/tečnosti očiste.                                                                                                                                             |





# Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

## Beste klant,

### Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

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

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

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

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

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



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



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

**1 Veiligheidsinstructies 4**

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Doel van het gebruik.....                                      | 4  |
| Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren..... | 5  |
| Elektrische veiligheid.....                                    | 6  |
| Veiligheid tijdens het transport.....                          | 7  |
| Installatieveiligheid.....                                     | 7  |
| Veiligheid tijdens gebruik:.....                               | 7  |
| Temperatuur waarschuwingen.....                                | 8  |
| Het gebruik van de accessoires.....                            | 9  |
| Veiligheid tijdens de bereiding.....                           | 9  |
| Inductie.....                                                  | 9  |
| Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging.....          | 10 |

**2 Milieuriichtlijnen 11**

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Afvalstoffenverordening.....                                                           | 11 |
| Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct..... | 11 |
| Verpakkingsmateriaal afvoeren.....                                                     | 11 |
| Aanbevelingen voor energiebesparing.....                                               | 11 |

**3 Uw product 12**

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Inleiding van het product.....                                     | 12 |
| Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product..... | 12 |
| Kookplaat bediening.....                                           | 12 |
| Algemene informatie over de kookplaat... ..                        | 13 |
| Technische specificaties.....                                      | 14 |

**4 Eerste gebruik 15**

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Eerste reiniging..... | 15 |
|-----------------------|----|

**5 De kookplaat gebruiken 16**

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat..... | 16 |
| Bedieningspaneel.....                                      | 20 |

**6 Algemene informatie bij het koken 29**

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat..... | 29 |
|----------------------------------------------------------------|----|

**7 Onderhoud en verzorging 30**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Algemene reinigingsinformatie..... | 30 |
| De kookplaat reinigen.....         | 31 |
| Het bedieningspaneel reinigen..... | 31 |

**8 Probleemoplossing 32**

# 1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
  - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
  - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
  - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
  - ⚠ De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
  - ⚠ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
  - ⚠ U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
  - ⚠ Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
- ⚠ Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
  - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere

doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.



## **Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren**

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zij onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvaten van potten en pannen naar de binnenzijde van de werkbank zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijderd.



## **Elektrische veiligheid**

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
  - De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
  - Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
  - Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
  - (Als uw product geen netsnoer heeft) Gebruik enkel het netsnoer zoals gespecificeerd in het hoofdstuk “Technische specificaties”.
  - Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
  - Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
  - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- (Als uw product een stekker heeft)
- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is,

vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).

- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.

### **Veiligheid tijdens het transport**

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

opgetreden tijdens het transport.

### **Installatieveiligheid**

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.

### **Veiligheid tijdens gebruik:**

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

en de geautoriseerde dienst bellen.

- **WAARSCHUWING!** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Gietijzer, aluminium of keukengerei met een beschadigde/ruwe bodem kan resulteren in krassen op het glazen oppervlak. Wanneer u keukengerei verplaatst, moet u de containers altijd optillen. U mag ze niet verschuiven over het oppervlak.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het

kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Zorg er daarom voor dat het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pannen altijd droog zijn.

- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.

### **Temperatuur waarschuwingen**

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.



## **Het gebruik van de accessoires**

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

## **Veiligheid tijdens de bereiding**

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met

bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw etenswaren. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.

## **Inductie**

- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk "Selectie van de potten en pannen".
- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- Sluit de kookplaat na met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de

kookplaat om de afwezigheid van de pan te herkennen.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Metalen voorwerpen die in laden onder de kookplaat worden bewaard, kunnen bij langdurig en intensief gebruik erg heet worden. Bewaar geen metalen voorwerpen in laden onder de kookplaat.
- Plaats geen elektronische producten zoals mobiele telefoons, tablets, computers op de inductiekookplaat. Uw product kan beschadigd zijn.



### **Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging**

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product

reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Zout, suikerresten op de bodem van keukengerei of dergelijke deeltjes op de glasplaat kunnen krassen of barsten veroorzaken in het glas. Zorg ervoor dat de bodem schoon is voor u er keukengerei op plaatst. Houd het glazen keramisch oppervlak schoon.

## 2 Milieuriichtlijnen

### **Afvalstoffenverordening** **Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

#### **Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

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

### **Verpakkingsmateriaal afvoeren**

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal

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

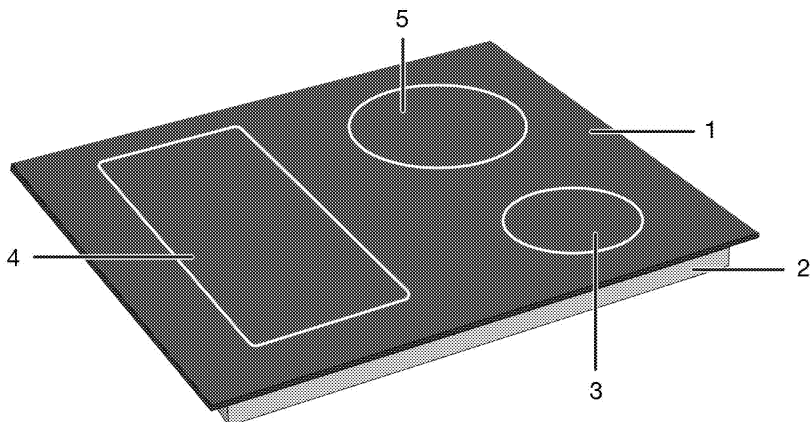
### **Aanbevelingen voor energiebesparing**

Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

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

## 3 Uw product

### Inleiding van het product

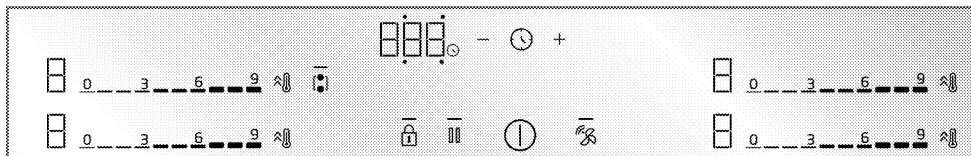


- 1 Glas kookoppervlak
- 2 Onderste behuizing
- 3 Inductie kookzone
- 4 Inductie kookzone
- 5 Inductie kookzone

### Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

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

#### Kookplaat bediening

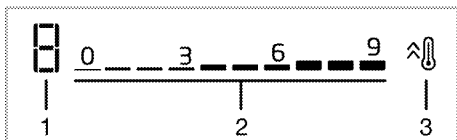


#### Toetsen en symbolen

- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⓘ : Aan/Uit-toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- 👤 : Brede kookzone combinatietoets
- ⚡ : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 🧼 : Reinigingsvergrendeling toets

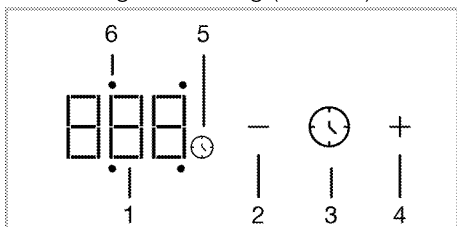
- 🕒 : Timer-toets
- ⊕ : Timer verhogen toets
- ⊖ : Timer verlagen toets
- 🌀 : Kookplaat-afzuigkap verbindingstoets \*

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



Kookzone scherm

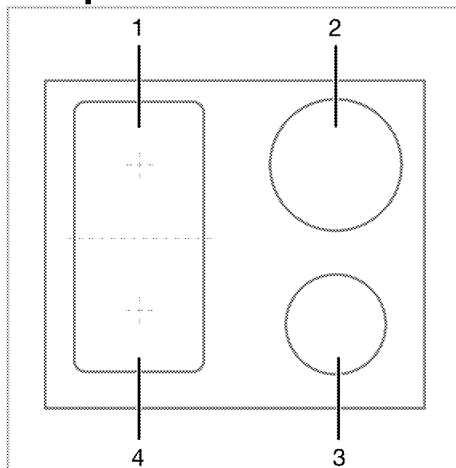
- 1 Temperatuurindicator van de relevante kookzone
- 2 Instelzone van de temperatuur
- 3 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets



Timer scherm

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

## Algemene informatie over de kookplaat



- 1 Links achteraan - Inductie kookzone
- 2 Rechts achteraan - Inductie kookzone
- 3 Rechts vooraan - Inductie kookzone
- 4 Links vooraan - Inductie kookzone

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

## Technische specificaties

### Algemene specificaties

|                                                                             |                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)                          | 45,2 mm*/590 mm/520 mm                 |
| Installatie-afmetingen van de branders (hoogte/breedte/diepte)              | 560 (+2) mm /490 (+2) mm               |
| Spanning / Frequentie                                                       | 1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz  |
| Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product | min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Totaal stroomverbruik                                                       | max. 7,4 kW                            |

### Branders

|                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| Links achteraan  | <b>Inductie kookzone</b> |
| Afmeting         | 180 mm                   |
| Stroom           | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Links vooraan    | <b>Inductie kookzone</b> |
| Afmeting         | 180 mm                   |
| Stroom           | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Rechts vooraan   | <b>Inductie kookzone</b> |
| Afmeting         | 145 mm                   |
| Stroom           | 1500 W / Booster: 2200 W |
| Rechts achteraan | <b>Inductie kookzone</b> |
| Afmeting         | 210 mm                   |
| Stroom           | 2400 W / Booster: 3700 W |

\* De hoogte van de brander zoals gespecificeerd in de technische tabel is de basishoogte van het product.

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

## 4 Eerste gebruik

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

### Eerste reiniging

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

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

**OPMERKING** Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

## **5 De kookplaat gebruiken**

### **Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat**

#### **Algemene waarschuwingen**

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.
- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.

- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

#### **Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat**

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit is voltooid wanneer er kookpotten / pannen op worden geplaatst die geschikt zijn voor inductiekoken en een elektronisch systeem onder het glasoppervlak een magnetisch veld opwekt. De metalen bodem van de potten / pannen wordt verwarmd door energie uit dit magnetische veld te halen. De warmte kan dus niet worden gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de potten/pannen boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpotten/pannen.

#### **Voordelen van het koken via inductie**

Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.

- Voedsel dat overstromt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet



rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.

- De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegenereerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.
- Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
- Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

### **Voor een veilige werking:**

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

kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.

- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

### **Kookpotten/pannen**

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

### **Geschikte kookpotten/pannen:**

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

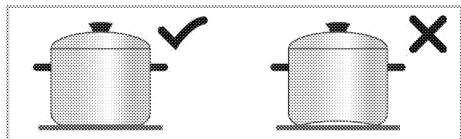
### **Niet geschikte kookpotten/pannen:**

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

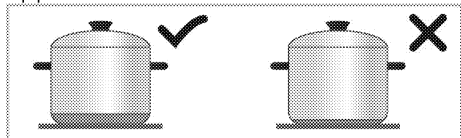
### **Aanbevelingen:**

- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen

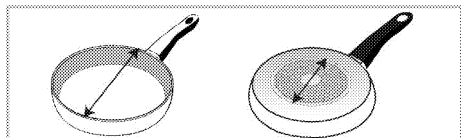
potten/pannen met een concave of convexe bodem.



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

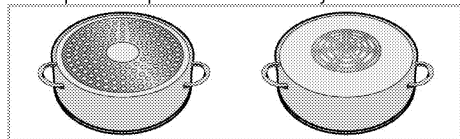


- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd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



- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd

door de inductiekookplaat. In sommige gevallen kan een waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.



### Kookpotten/pannen test

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

1. Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.
2. Hij is compatibel als "□" en "□" of "□" " niet knippert wanneer u uw pot op de inductiekookplaat plaatst en de knop draait.

### Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

| Diameter van de kookzone - mm        | Pot diameter - mm        |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 145                                  | min. 100 - max 145       |
| 180                                  | min. 100 - max 180       |
| 210                                  | min. 140 - max 210       |
| 240                                  | min. 140 - max 240       |
| 280                                  | min. 125 - max 280       |
| 320                                  | min. 125 - max 320       |
| Kookzone met brede (flexi) oppervlak | breedte 230 - lengte 390 |

De detectie van kookpotten/pannen door de inductiekookplaat hangt af van de diameter en het ferromagnetisch materiaal in de bodem van de potten/pannen. Om zeker te zijn dat de kookpotten/pannen worden gedetecteerd en dat u efficiënt kunt koken, moeten de kookpotten/pannen worden geselecteerd op basis van de afmeting van uw kookplaat. De aanbevolen afmetingen van de kookpotten/pannen voor de kookzones worden hierboven vermeld. Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan

en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het gebruik van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

### **Automatische detectie van de kookpotten/pannen**

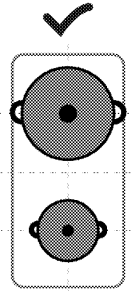
Wanneer u een kookpot/pan die compatibel is met inductie op uw kookplaat plaatst, detecteert uw kookplaat automatisch op welke zone de kookpotten/pannen worden geplaatst en ze geeft richtlijnen weer op het bedieningspaneel.

### **Kookzone met breed oppervlak (flexi)**

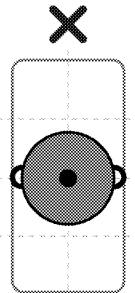
Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel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

### **Als twee onafhankelijke kookzones**

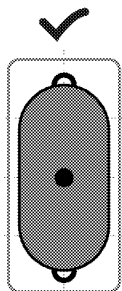
Kookzones met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperaturniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen. Plaats de kookpotten/pannen in het midden van de afzonderlijke kookzones.



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

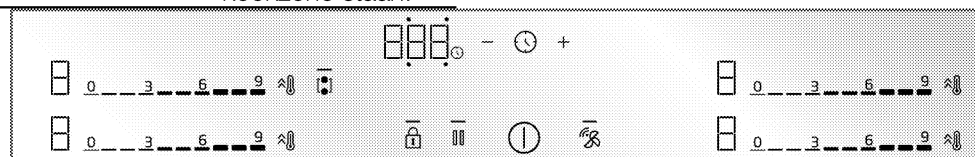


## Als een enkele kookzone



Voor bereidingen in grote kookpotten/pannen moet u de potten/pannen zodanig plaatsen dat ze het midden van beide kookzones afdekken en dat ze centraal op de kookzone staan.

## Bedieningspaneel

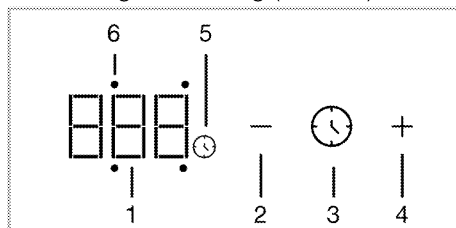


### Toetsen en symbolen

- : Het licht dat aangeeft dat de relevante toets is ingeschakeld
- ⓘ : Aan/Uit-toets
- 🔒 : Toetsvergrendeling toets
- ⊕ : Brede kookzone combinatietoets
- ⚡ : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 🔒 : Reinigingsvergrendeling toets
- ⌚ : Timer-toets
- ⊕ : Timer verhogen toets
- : Timer verlagen toets
- 🌀 : Kookplaat-afzuigkap verbindingstoets \*

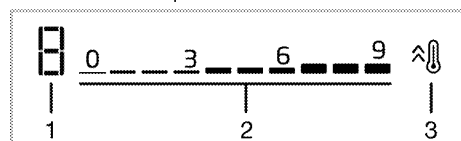
\* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

- 1 Temperatuurindicator van de relevante kookzone
- 2 Instelzone van de temperatuur
- 3 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets



### Timer scherm

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



### Kookzone scherm

## Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

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

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

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

**i** Het apparaat geeft het "FF" alarm weer Vanwege veiligheidsoverwegingen als een toets (☺ toets) langdurig wordt aangeraakt.

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

### De kookplaat inschakelen

1. Raak de ① toets aan op het bedieningspaneel.

» De kookplaat is klaar voor gebruik.

### De kookplaat uitschakelen

1. Raak de ① toets aan op het bedieningspaneel.

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

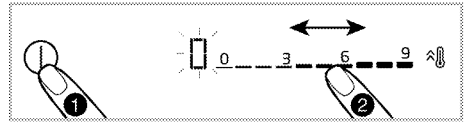
### Resterende warmte-indicator

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

| Symbol | Beschrijving     |
|--------|------------------|
| H      | Hoge temperatuur |
| h      | Lage temperatuur |

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

### De kookzone inschakelen en het temperatuurniveau instellen



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

» Het "0" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

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

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

### De kookzones uitschakelen:

Een geselecteerde kookzone kan op 2 wijzen worden uitgeschakeld:

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

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


2. De timer uitschakelfunctie gebruiken voor de gewenste kookzone


Wanneer de tijd is uitgeschakeld, schakelt de timer de verbonden



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

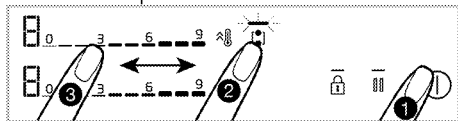
De instelling van de timer voor de kookzone wordt beschreven in de volgende hoofdstukken.

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

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



2. Raak de  toets aan.


» Het scherm van de linkse kookzone geeft 0. Weer en het  lampje van de  toets licht op.



3. Wanneer u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het temperaturniveau instellen tussen 0 en 9.

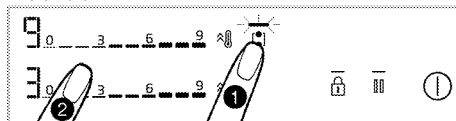
Terwijl het temperaturniveau kan worden verhoogd als 1,2,3...19 op sommige modellen kan het worden verhoogd als 1,1.,2,2. ... 9. op sommige andere modellen. Dit varieert naargelang het productmodel.


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

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

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

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



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


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

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



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

## **De kookzones met een breed oppervlak uitschakelen (als de kookzones met breed oppervlak beschikbaar zijn op uw kookplaat)**

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

### **Hoog vermogen instelling (BOOSTER)**

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


### **Hoog vermogen instelling (BOOSTER) toets rechtstreeks kiezen:**

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

De geselecteerde kookzone werkt met maximaal vermogen en 3 lampjes beginnen respectievelijk te knipperen op het scherm van de kookzone.

Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling (zie Bedieningsduur limieten tabel) is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

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

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

op het scherm van de kookzone. Wanneer de tijdsduur van de Hoog vermogen instelling is verstreken, gaat de kookzone door aan het hoogste temperatuurniveau.

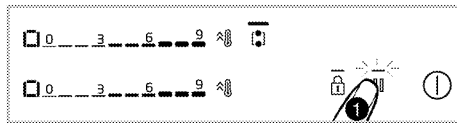
### **De hoog vermogen instelling (BOOSTER) uitschakelen voor het verstrijken van de tijdsduur:**




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

### **Reinigingsvergrendeling**

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

### **De reinigingsvergrendeling inschakelen**



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

### **De reinigingsvergrendeling uitschakelen**

Houd de  toets ingedrukt om de reinigingsvergrendeling uit te schakelen.  licht zal vervagen en de

reinigingsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

## Toetsenvergrendeling



Terwijl de kookplaat in- of uitgeschakeld is, kunt u de toetsenvergrendeling inschakelen om te voorkomen dat de functies ongewenst worden veranderd.

### De toetsenvergrendeling inschakelen

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

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

### De toetsenvergrendeling uitschakelen

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

### Timer-functie

Deze functie maakt het koken gemakkelijker voor u. U hoeft niet voortdurend bij de kookplaat te blijven tijdens de volledige bereiding. De


kookzone schakelt automatisch uit na de periode die u hebt geselecteerd.


## De timer inschakelen



1. Schakel de oven in door de  toets aan te raken.
  2. Afhankelijk van de kookzone die u wilt inschakelen, als u de instelzone aanraakt of uw vinger over de zone beweegt, kunt u het gewenste temperaturniveau instellen.
  3. Schakel de timer in door de  toets aan te raken.
- De **“00”** licht op en het  symbool begint te knipperen.
4. Er worden 4 activiteit LED lampen rond de **“00”** weergegeven op het timer scherm. Als u een timer wilt instellen voor de kookzone raakt u de toets  aan om de relevante kookzone zijde te selecteren.
  5. Stel de gewenste tijdsduur in met de  toetsen.  U kunt de timer ook sneller doen lopen door de  toets aan te raken of de  toets voor een langere tijdsduur.

Het  symbool brandt ononderbroken nadat hij knippert op het scherm van de kookzone gedurende een specifieke tijdsduur. Wanneer het  symbool ononderbroken brandt, geeft dit aan dat de functie is ingeschakeld.

 De timer kan worden gebruikt voor kookzones die worden bediend.

 Herhaal de bovenstaande procedure voor andere kookzones waarvoor u een timer wilt instellen.



**i** De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en het temperaturniveau van de kookzone te selecteren.

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

### De timers uitschakelen


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

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

### De timers voortijdig uitschakelen

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

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

1. Selecteer de timer van de relevante kookzone door de  toets aan te raken.
2. Wacht tot het "00" symbool Beeldscherm op het timer-scherm door de  toets aan te raken om de waarde te verlagen. U kunt de timer ook sneller doen lopen door de  toets aan te raken voor een langere tijdsduur.

Het  symbool knippert gedurende een specifieke tijdsduur op het scherm van de kookzone en daarna schakelt het **volledig uit** en de timer wordt geannuleerd.

### Stopfunctie

Met deze functie kunt u alle functies stopzetten die zijn ingeschakeld op de

kookplaat (**met uitzondering van de timer**) tot het 1ste niveau gedurende een bepaalde periode.


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

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

### Instellingen

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

: Energiebeheer instelling


: Einde van de bereiding hoorbaar signaalduur

: Kookplaat-afzuigkap verbindinginstelling

### 1- Energiebeheer instelling ()

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

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.
2. Raak de // toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.

» Op het timerscherm , verschijnt "9" op het scherm van de kookplaat links achteraan.

3. Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het vermogensniveau

in tussen (zie Tabel - Energiebeheer niveau) "1" en "9" .


4. Bevestig het geselecteerde niveau door de  toets aan te raken.
- » Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de totaal vermogen instelling op het geselecteerde niveau.

### "Energiebeheer" in te schakelen.

omvat 9 verschillende vermogensniveaus (zie Tabel - Energiebeheer niveau)

Tabel - Energiebeheer niveau

| Energiebeheer niveau | Totaal vermogen |
|----------------------|-----------------|
| 1                    | 1,2 kW          |
| 2                    | 2,4 kW          |
| 3                    | 3 kW            |
| 4                    | 3,6 kW          |
| 5                    | 4,4 kW          |
| 6                    | 5,4 kW          |
| 7                    | 5,7 kW          |
| 8                    | 6,7 kW          |
| 9                    | 7,4 kW*         |

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

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

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

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.
2. Raak de // toetsen respectievelijk aan binnen de 10 seconden na het uitschakelen van het product.

» De standaardinstelling cF1 wordt weergegeven op het timerscherm.

3. Voor de einde van de bereiding hoorbaar signaaldur instelling raakt u de  toets één maal aan.

» Op het timerscherm cF2, verschijnt "2" op het scherm van de kookplaat links achteraan.

4. Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u de signaalduur instelling (zie Tabel -- Einde bereiding hoorbaar signaalduur) "0" en "3" .

5. Door de  toets aan te raken, bevestig de einde van de bereiding hoorbaar signaaldur instelling.
- » Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan de signaaldur instelling op het geselecteerde niveau.

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

Tabel - Einde van de bereiding hoorbaar signaaldur instelling

| Einde van de bereiding hoorbaar signaalniveau | Einde van de bereiding hoorbaar signaaldur |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 0                                             | 15 seconden                                |
| 1                                             | 30 seconden                                |
| 2                                             | 1 minuut                                   |
| 3                                             | 2 minuten                                  |

## 3- Kookplaat-afzuigkap verbindinginstelling (cF3)

Met deze functie kunt u de kookplaat en afzuigkap verbinden zodat ze automatisch samenwerken.

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken en schakel ze uit door de  toets opnieuw aan te raken.
2. Raak de // toetsen respectievelijk aan binnen de 10

seconden na het uitschakelen van het product.

» De standaardinstelling  $\square F1$  wordt weergegeven op het timerscherm.

3. Raak de  $\square$  toets twee maal aan voor de Kookplaat-Afzuigkap verbindinginstelling.

» Op het timerscherm  $\square F3$ , verschijnt "4" op het scherm van de kookplaat links achteraan.

4. Als u de instelzone aanraakt van de kookplaat links achteraan instelzone of Tabel - Bedieningsniveau afzuigkap

door uw vinger over de zone te schuiven, stelt u het bedieningsniveau van de afzuigkap (zie Tabel - Bediening afzuigkap niveau) in tussen "0" en "7".

5. Raak de  $\textcircled{1}$  toets twee maal aan voor de Kookplaat-Afzuigkap verbindinginstelling.

» Uw kookplaat schakelt uit en begint te werken aan het geselecteerde bedieningsniveau van de kookplaat.

| Afzuigkap bedieningsniveau | Licht | Afzuigkap (bereiden op een kookplaat) | Afzuigkap (bereiden op 2 of meer kookplaten) | Braden |
|----------------------------|-------|---------------------------------------|----------------------------------------------|--------|
| 0                          | uit   | uit                                   | uit                                          | uit    |
| 1                          | licht | uit                                   | uit                                          | uit    |
| 2                          | licht | uit                                   | L1                                           | L1     |
| 3                          | licht | L1                                    | L1                                           | L1     |
| 4                          | licht | L1                                    | L1                                           | L2     |
| 5                          | licht | L1                                    | L2                                           | L2     |
| 6                          | licht | L1                                    | L2                                           | L3     |
| 7                          | licht | L2                                    | L2                                           | L3     |

### Het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookplaat

Met deze instelling kunt u het bedieningsniveau van de afzuigkap instellen boven de kookplaat.

1. Schakel de oven in door de  $\textcircled{1}$  toets aan te raken.

2. Raak de  $\text{ⓧ}$  knop aan gedurende 3 seconden.

» Het  $\text{—}$  lampje van de  $\text{ⓧ}$  toets schakelt uit.

3. Raak de  $\text{ⓧ}$  toets aan tot het gewenste bedieningsniveau is bereikt voor de kookplaat.

### Het veilig en doeltreffend gebruik van de inductiekookplaat

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

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

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

### Automatisch uitschakelsysteem

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

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

**Tabel -1:** Automatisch uitschakeling tijdsduur

| Temperatuurniveau | Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur |
|-------------------|-------------------------------------------|
| 8                 | 2                                         |
| 9                 | 1                                         |
| Snel opwarmen     | 10 minuten                                |

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

### Oververhitting bescherming

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

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

### Beschermingssysteem tegen overstromen

Uw kookplaat is uitgerust met een beschermingssysteem tegen overstromen. In het geval van een overstroming op het bedieningspaneel, om welke reden dan ook, onderbreekt het systeem de voeding automatisch om uw kookplaat uit te schakelen. Op dat moment verschijnt het "F" symbool op het scherm.

### Nauwkeurige vermogensinstelling

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

| Temperatuurniveau | Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur |
|-------------------|-------------------------------------------|
| 0                 | 0                                         |
| 1                 | 6                                         |
| 2                 | 6                                         |
| 3                 | 5                                         |
| 4                 | 5                                         |
| 5                 | 4                                         |
| 6                 | 4                                         |
| 7                 | 2                                         |

## 6 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

### Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

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

verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.

- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieuriichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

## **7** Onderhoud en verzorging

### **Algemene reinigingsinformatie**

#### **▲ Algemene waarschuwingen**

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

#### **Voor de kookplaat:**

- Zure vervuilingen zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen blijvende vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de branders/kookplaten, verwijder eventueel overgelopen vloeistoffen onmiddellijk na het afkoelen van de kookplaat door deze uit te zetten.

#### **Roestvrij stalen oppervlakken**

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

#### **Glazen oppervlakken**

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud

water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.

- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

### **Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken**

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

### **De kookplaat reinigen**

#### **Glazen kookoppervlak**

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het

hoofdstuk “Algemene reinigingsinformatie” voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooien op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

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

### **Het bedieningspaneel reinigen**

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

## 8 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

### Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*
- Als het scherm niet oplicht wanneer u de brander opnieuw inschakelt. >>> *Ontkoppel het apparaat bij de stroomonderbreker. Wacht ten minste 20 seconden en sluit het opnieuw aan.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- De pot of pan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pot of pan.*

### en of symbool verschijnt op het scherm van de kookplaat.

- U hebt de pot niet op de actieve kookplaat geplaatst. >>> **Controleer of er een pot aanwezig is op de kookplaat.**
- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*
- De pot of kookplaat is oververhit. >>> *Laat ze afkoelen.*

### De geselecteerde kookplaat schakelt plots uit tijdens de werking.

- De bereidingstijd voor de geselecteerde kookplaten is mogelijk verstreken. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of de bereiding stopzetten.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- Het is mogelijk dat een voorwerp het touch bedieningspaneel afdekt. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

### De pot verwarmt niet op, zelfs met de kookplaat ingeschakeld.

- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*

### De koelventilator blijft werken hoewel de brander is uitgeschakeld.

- Dit is geen storing. De koelventilator blijft werken tot de elektronica in de brander afkoelen tot een geschikte temperatuur.



## Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding

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

### Mogelijke geluiden en hun oorzaken

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat is uitgerust met een ventilator die automatisch inschakelt naargelang de temperatuur van het apparaat. De ventilator heeft verschillende bedieningsniveaus en werkt op verschillende niveaus naargelang de temperatuur.
- **Laag zoemend geluid zoals het geluid van een werkende transformator:** Dit is te wijten aan de aard van de inductietechnologie. Naarmate de warmte wordt overgedragen naar de basis van de kookpan of -pot kunt u een dergelijk zoemend geluid horen afhankelijk van het materiaal van de kookpan. U kunt dus verschillende geluiden horen van verschillend kookgerei.
- **Kraken geluid:** De reden hiervoor is de structuur en het materiaal van de basis van de kookpan of -pot. Een krakend geluid kan hoorbaar zijn als de kookpan of -pot is gemaakt van lagen van uiteenlopend materiaal.
- **Klaaglijk geluid:** U kunt een klagend geluid horen wanneer twee kookzones aan dezelfde zijkant van de kookplaat worden gebruikt met twee verschillende kookniveaus.

## Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen

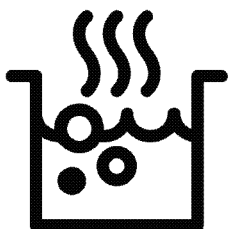
| Foutcodes    | Fouten oorzaken                                                                                                                                                                 | Mogelijke oplossingen                                                                                    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

| Foutcodes            | Fouten oorzaken                                                                    | Mogelijke oplossingen                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 16 - E 21          | Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.                                 | Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.                                                                                             |
| E 23<br>E 24         | Softwarefout op de inductiekookplaat.                                              | Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.                                                                                             |
| E 25                 | Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.                      | Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.                                                                                             |
| E 31 - E 45          | Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.         | Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.                                                                                             |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Sensor storing op de inductiekookplaat.                                            | De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.                                                                   |
| E 52 - E 57          | Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.                                      | Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost. |
| FF                   | Elk van de toetsen is mogelijk langdurig ingedrukt.                                | Als het langdurig indrukken van één van de toetsen is gestopt,                                                                                                                                                                                |
|                      | Een kookpot is mogelijk over het bedieningspaneel geschoven.                       | Als de kookpot over het bedieningspaneel is getild,                                                                                                                                                                                           |
|                      | Het is mogelijk dat etenswaren/een vloeistof op het bedieningspaneel zijn gemorst. | De fout verdwijnt wanneer de etenswaren/vloeistoffen worden gereinigd.                                                                                                                                                                        |



# Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



FR

# Chère cliente, cher client,

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

Beko Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

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

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

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



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



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



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

**1 Consignes de sécurité 4**

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Objectif de l'utilisation .....                                                        | 4  |
| Sécurité des enfants, des personnes<br>vulnérables et des animaux domestiques<br>..... | 4  |
| Sécurité électrique.....                                                               | 5  |
| Sécurité des transports.....                                                           | 7  |
| Sécurité pendant l'installation.....                                                   | 7  |
| Sécurité d'utilisation .....                                                           | 7  |
| Alertes de température .....                                                           | 8  |
| Utilisation des accessoires .....                                                      | 8  |
| Consignes de sécurité relatives à la cuisson8                                          |    |
| Induction .....                                                                        | 9  |
| Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage<br>.....                               | 10 |

**2 Instructions relatives à  
l'environnement 11**

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

**3 Votre appareil 12**

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

**4 Première utilisation 15**

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Premier nettoyage ..... | 15 |
|-------------------------|----|

**5 Utilisation de la table de  
cuisson 16**

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Informations générales sur l'utilisation de la<br>table de cuisson..... | 16 |
| Panneau de commande.....                                                | 20 |

**6 Informations générales sur la  
cuisson 29**

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Avertissements généraux sur la cuisson avec<br>la table de cuisson ..... | 29 |
|--------------------------------------------------------------------------|----|

**7 Maintenance et entretien 30**

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Consignes de nettoyage générales ..... | 30 |
| Nettoyage de la table de cuisson.....  | 31 |
| Nettoyage du panneau de commande ....  | 31 |

**8 Dépannage 33**

# 1 Consignes de sécurité

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

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

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



## Objectif de l'utilisation

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



## Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes

- dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
  - Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
  - Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
  - Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
  - Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
  - Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté de l'espace de travail afin que les enfants ne puissent pas les saisir et se brûler.
  - **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
  - Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
  - (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



### **Sécurité électrique**

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans

prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez au-

un objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.

- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

(Si votre produit a une prise)

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour



éviter la formation d'arcs électriques.

### **Sécurité des transports**

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

### **Sécurité pendant l'installation**

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

- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.

### **Sécurité d'utilisation**

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

son peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.

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



### **Alertes de température**

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les

éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.

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



### **Utilisation des accessoires**

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



### **Consignes de sécurité relatives à la cuisson**

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les pro-

cessus de cuisson à court terme.

- **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.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.



### **Induction**

- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les

plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Pour plus d'informations, voir la section « Sélection de la casserole ».

- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Arrêtez la plaque de cuisson à partir du panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de casserole.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils deviendront chauds.
- Les articles métalliques stockés dans des tiroirs sous la plaque de cuisson peuvent devenir très chauds pendant une utilisation longue et intensive. Ne stockez pas d'objets métalliques dans des tiroirs sous la plaque de cuisson.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que télé-

phones portables, tablettes, ordinateurs sur la plaque à induction. Votre produit peut être endommagé.



### **Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage**

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer

l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

- Le sel, les résidus de sucre sur la partie inférieure des ustensiles de cuisson ou de telles particules sur la surface en verre peuvent provoquer des rayures et des fissures sur le verre. Veillez à ce que la partie inférieure des ustensiles de cuisson soit propre avant de la placer sur la surface en verre. Gardez la surface en vitrocéramique propre.

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### Règlement sur les déchets Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



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

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

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

#### Conformité avec la directive LdSD :

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

### Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages

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

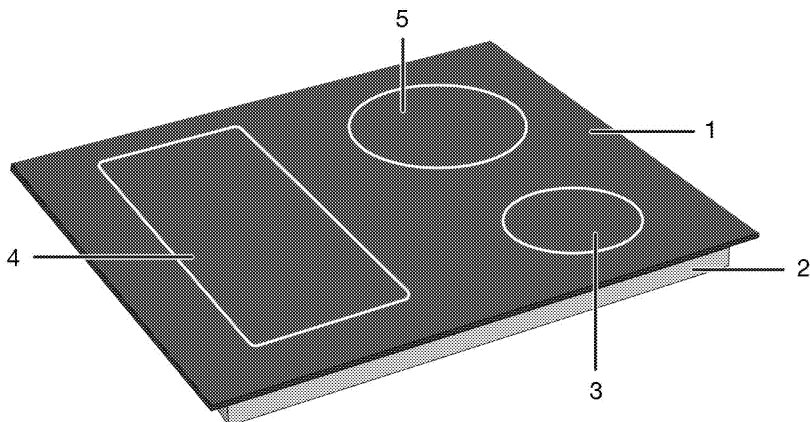
### Recommandations pour économiser l'énergie

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

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

### 3 Votre appareil

#### Présentation de l'appareil

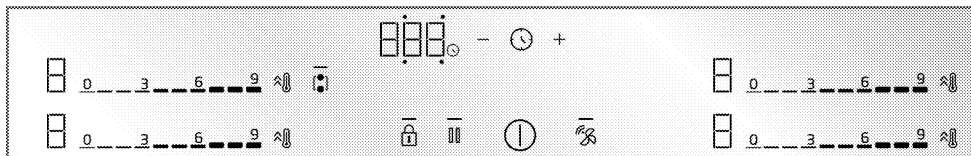


- 1 Surface en verre
- 2 Boîtier inférieur
- 3 Foyer à induction
- 4 Foyer à induction
- 5 Foyer à induction

#### Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

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

#### Bouton de commande de la table de cuisson.

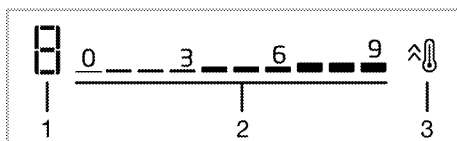


#### Touches et symbole

- : L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
- ⓘ : Touche Marche / Arrêt
- 🔒 : Touche de verrouillage des commandes
- 🔥 : Touche de combinaison des foyers à grande surface
- 🔥 : Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)

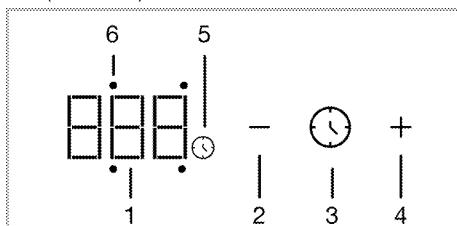
- ▯▯ : Touche de nettoyage des touches
- 🕒 : Touche de minuterie
- +
- 
- 🔥 : Touche de connexion de la hotte de la plaque de cuisson \*

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



Écran du foyer

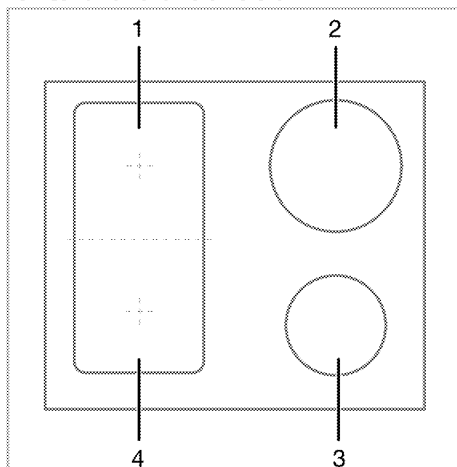
- 1 Indicateur de température du foyer concerné
- 2 Zone de réglage du niveau de température
- 3 Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)



Affichage de la minuterie

- 1 Indicateur de minuterie
- 2 Touche de diminution du minuteur
- 3 Touche de minuterie
- 4 Touche d'augmentation du minuteur
- 5 Symbole du minuteur
- 6 LED de fonctionnement du minuteur du foyer concerné

## Informations générales sur la table de cuisson



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

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

## Caractéristiques techniques




### Spécifications générales

|                                                                              |                                        |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)                 | 45,2 mm*/590 mm/520 mm                 |
| Dimension d'installation de la table de cuisson (hauteur/largeur/profondeur) | 560 (+2) mm /490 (+2) mm               |
| Tension/fréquence                                                            | 1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz  |
| Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil    | min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Consommation totale d'énergie                                                | max. 7,4 kW                            |

### Brûleurs

|                |                          |
|----------------|--------------------------|
| Arrière gauche | <b>Foyer à induction</b> |
| Dimension      | 180 mm                   |
| Alimentation   | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Avant gauche   | <b>Foyer à induction</b> |
| Dimension      | 180 mm                   |
| Alimentation   | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Avant droite   | <b>Foyer à induction</b> |
| Dimension      | 145 mm                   |
| Alimentation   | 1500 W / Booster: 2200 W |
| Arrière droite | <b>Foyer à induction</b> |
| Dimension      | 210 mm                   |
| Alimentation   | 2400 W / Booster: 3700 W |

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

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



## 4 Première utilisation

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

### Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

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

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

## 5 Utilisation de la table de cuisson

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

#### Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurés. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.

- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

#### Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Le circuit se termine lorsqu'une casserole / casserole adaptée à la cuisson par induction y est placée et qu'un système électronique sous la surface du verre génère un champ magnétique. La base métallique des casseroles / poêles est chauffée en prenant l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée à la surface de la table de cuisson, mais directement sur les casseroles/poêles situées au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des casseroles/poêles.

#### Avantages de la cuisson par induction

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

- Les aliments qui se déversent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement, car la surface de cuisson en verre

n'est pas chauffée directement. Ainsi, elle est plus facile à nettoyer.

- La cuisson est plus rapide, car la chaleur est générée directement sur les casseroles/poêles. Par conséquent, cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de tables de cuisson.
- La chaleur étant transmise directement aux casseroles/poêles, aucune perte de chaleur n'est à déplorer et la cuisson est plus efficace.
- Étant donné que le transfert de chaleur s'arrête et que la surface de cuisson n'est pas chauffée directement lorsque les casseroles sont retirées de la surface de cuisson, l'utilisation est plus sûre et permet de prévenir les accidents éventuels lors de la cuisson.

#### **Pour un fonctionnement sûr :**

- Ne choisissez pas un niveau de chauffage élevé lorsque vous utilisez des casseroles/poêles antiadhésives recouvertes d'une faible quantité d'huile ou utilisées sans huile (type téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles de casseroles sur votre table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium sur la zone d'induction.
- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les bandes magnétiques loin de la table de cuisson lors de son fonctionnement.
- Si un four se trouve sous votre table de cuisson et qu'il est en cours de fonctionnement, les capteurs de la

table de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou arrêter la table de cuisson.

- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Des informations détaillées sur ce système sont fournies dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles à fond mince pour votre cuisson, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique.

#### **Casseroles/poêles**

Vous devez utiliser des casseroles ferromagnétiques de qualité qui portent une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles ne sont compatibles avec votre table de cuisson à induction que pour la cuisson par induction. En général, plus la teneur en fer est élevée, plus les casseroles/poêles sont performantes. Le diamètre de base des casseroles / poêles doit correspondre à la zone d'induction. Les dimensions suggérées sont énumérées ci-dessous.

#### **Casseroles/poêles appropriées :**

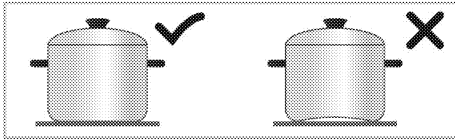
- Casseroles/poêles en fonte
- Casseroles/poêles en acier émaillé
- Casseroles/poêles en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction)

#### **Casseroles/poêles inappropriées :**

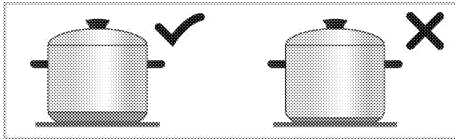
- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

## Recommandations :

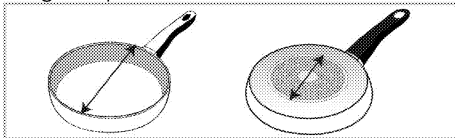
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



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

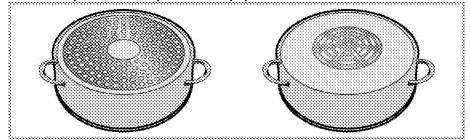


- Le fond de certaines casseroles/poêles a un champ ferromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. En outre, les grandes tables de cuisson à induction peuvent ne pas détecter ces casseroles. Ainsi, la table de cuisson doit être choisie en fonction de la taille du champ ferromagnétique.



- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas

chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un mauvais avertissement de casseroles/poêles peut apparaître.



## Test de casseroles/poêles

Testez si votre casserole est compatible avec la cuisson sur une table de cuisson à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

1. Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.
2. Elle est également compatible si "□" et "□" ou "□" ne clignote pas lorsque vous placez votre casserole sur la table de cuisson à induction et que vous la mettez en marche.

## Tailles de casseroles/poêles recommandées

| Diamètre du foyer - mm        | Diamètre de la casserole - mm |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 145                           | min. 100 - max. 145           |
| 180                           | min. 100 - max. 180           |
| 210                           | min. 140 - max. 210           |
| 240                           | min. 140 - max. 240           |
| 280                           | min. 125 - max. 280           |
| 320                           | min. 125 - max. 320           |
| Foyer à large surface (flexi) | largeur 230 - longueur 390    |

La détection des casseroles par les tables de cuisson à induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des casseroles. Afin de garantir la détection des casseroles/poêles et de permettre une cuisson efficace, les casseroles/poêles doivent être sélectionnées selon la taille de la table de cuisson. Les tailles de casseroles/poêles recommandées pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessus.

Le comportement d'ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne provoque pas de gaspillage d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson appropriée.

### Détection automatique des casseroles/poêles

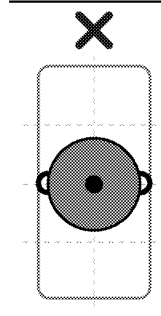
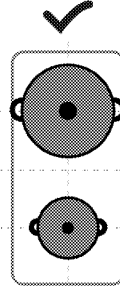
Lorsque vous posez une casserole/poêle compatible avec l'induction sur votre table de cuisson, celle-ci détecte automatiquement le foyer sur laquelle la casserole/poêle est placée et fournit des indications sur le panneau de commande.

### Foyer à large surface (Flexi)

Votre table de cuisson est équipée de foyers à large surface (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de cuisson comme des foyers individuels indépendants les uns des autres pour vos petites casseroles/poêles. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grandes casseroles.

### En tant que deux foyers indépendants

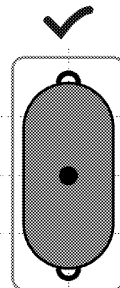
Les foyers à grande surface disposent de deux foyers, l'une à l'avant et l'autre à l'arrière. Vous pouvez utiliser ces foyers comme deux foyers indépendants pour différents niveaux de température avec deux casseroles/poêles différentes. Placez les casseroles/poêles en centrant les foyers séparés.



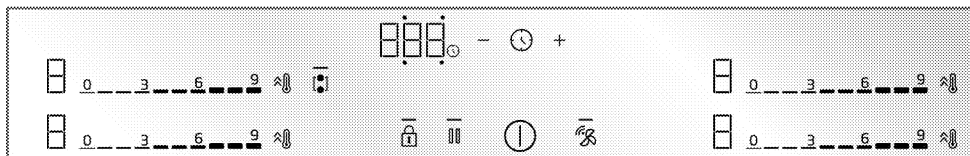
Pour les cuissons avec une seule casserole/poêle, placez-la au centre du foyer avant ou arrière. Ne placez pas la casserole/poêle au centre du foyer.

### En tant que foyer unique

Pour les cuissons avec de grandes casseroles/poêles, placez la casserole/poêle de manière à ce qu'elle couvre les centres des deux foyers et qu'elles soient centrées sur le foyer.



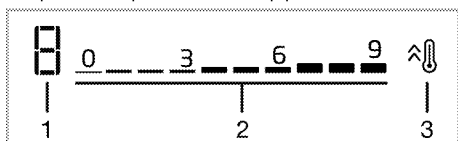
## Panneau de commande



### Touches et symbole

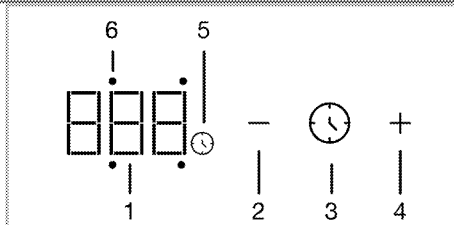
- : L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
- Ⓢ : Touche Marche / Arrêt
- 🔒 : Touche de verrouillage des commandes
- 🔥 : Touche de combinaison des foyers à grande surface
- ⚡ : Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- ||| : Touche de nettoyage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

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



### Écran du foyer

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



### Affichage de la minuterie

- 1 Indicateur de minuterie
- 2 Touche de diminution du minuteur
- 3 Touche de minuterie
- 4 Touche d'augmentation du minuteur
- 5 Symbole du minuteur
- 6 LED de fonctionnement du minuteur du foyer concerné

## Avertissements généraux sur le panneau de commande.

**i** Cet appareil est commandé par un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur le panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

**i** Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.

**i** La table de cuisson revient automatiquement en mode veille si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes.

**i** L'appareil affichera une alerte « FF » pour des raisons de sécurité, si vous appuyez sur une touche (Ⓜ touche) pendant une longue période.

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

## Mise en marche de la table de cuisson

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

» La table de cuisson est prête à l'utilisation.

## Extinction de la table de cuisson

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

» La table de cuisson s'éteint et revient en mode veille.

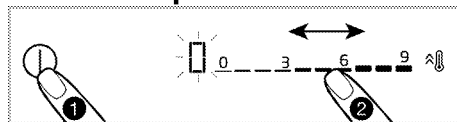
## Indicateur de chaleur restante

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

| Symbole | Description        |
|---------|--------------------|
| H       | Température élevée |
| h       | Température basse  |

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

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



1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

» Le symbole « 0 » apparaît sur l'affichage du foyer.

2. En fonction de la zone que vous souhaitez allumer, en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de température entre « 0 » et « 9 ».

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


## Mise hors tension des tables de cuisson :

Une zone du foyer donné peut être éteinte de 2 façons :

1. **En réglant la température sur « 0 »**

Vous pouvez éteindre la table de cuisson en réduisant le réglage de la température à « 0 ».

2. **Utilisation de la fonction d'arrêt par minuterie pour le foyer souhaité**


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

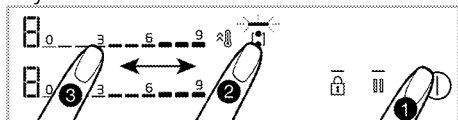
Le réglage de la minuterie pour le foyer est décrit dans les chapitres suivants.

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

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .



2. Appuyez sur la touche .


» L'affichage de la partie gauche de la table de cuisson indique 0 et  le voyant de la touche  s'allume.



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

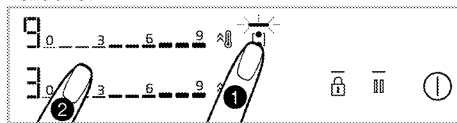
Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...19 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit.


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



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

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

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

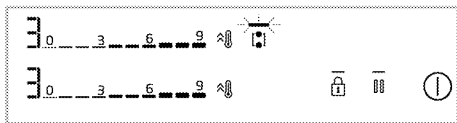


1. Pendant que l'une ou les deux zones de la table de cuisson sur la gauche fonctionnent, appuyez sur la touche .

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


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





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



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

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

### Réglage de puissance élevée (BOOSTER)

Vous pouvez utiliser le booster pour chauffer avec une puissance maximale. Cependant, nous ne recommandons pas de cuisiner pendant une longue période à cette position. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur toutes les tables de cuisson. Lorsque la période de réglage de puissance élevée (voir le tableau des limites de la période de fonctionnement) est expirée, le foyer s'éteint.


### Sélection directe du réglage de puissance élevée (BOOSTER) :

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


Le foyer sélectionné fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage du foyer.

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

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

1. Appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée et que le foyer correspondant fonctionne à un niveau spécifique.
2. Le foyer sélectionné fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage du foyer. Lorsque la période de réglage de puissance élevée est écoulée, la table de cuisson continue de fonctionner à la température la plus élevée.

### Désactiver le réglage de puissance élevée (BOOSTER) avant son expiration :

Vous pouvez désactiver le réglage de puissance élevée quand vous le souhaitez en appuyant sur la touche . Le foyer continue à fonctionner à la valeur de température la plus élevée. Ramenez la température à 0 en appuyant sur la zone de réglage du foyer actif ou en faisant glisser votre doigt sur la zone à éteindre.




### Verrouillage de nettoyage

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



### Activation du verrouillage de nettoyage



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

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


### Désactivation du verrouillage de nettoyage



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





### Verrouillage des touches

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

### Activation du verrouillage de touches




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

Le voyant  de la touche  clignote et tous les foyers se verrouillent.

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

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

### Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez et maintenez la touche  jusqu'à ce qu'un signal retentit. L'opération sera confirmée par un signal sonore. Le voyant  de la touche 


s'éteint et le verrouillage des touches se désactive.

### Fonction Minuterie

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


### Activation de la fonction Minuterie









1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .



2. Selon la zone que vous voulez allumer, en appuyant sur la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de température de votre choix.


3. Activez la fonction Minuterie en appuyant sur la touche .

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

4. 4 DEL sont activées autour de « 00 » Qui s'affiche sur l'affichage de minuterie. Pour que le foyer soit réglé sur une minuterie, appuyez sur la touche  pour sélectionner du côté du foyer concerné.

5. Réglez la période de votre choix en appuyant sur les touches  / .  Vous pouvez également faire avancer la minuterie plus rapidement en appuyant longuement sur la touche  ou .

Le  symbole s'allume en permanence après clignotement sur l'affichage du foyer pendant un certain temps. Le symbole  s'allume en permanence pour indiquer que la fonction est activée.

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

- i** Répétez la procédure ci-dessus pour les autres tables de cuisson pour lesquels vous devez régler une minuterie.
- i** Vous ne pouvez pas régler la minuterie sans avoir sélectionné la zone de cuisson et le niveau de température de la zone de cuisson.
- i** Lorsque la minuterie est activée, l'heure réglée pour la zone de cuisson sélectionnée s'affiche sur l'affichage de la minuterie.




### Désactivation des minuteries


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

### Désactivation anticipée des minuteries

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



### Arrêtez en réglant la minuterie sur « 00 » :

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

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




### Fonction d'arrêt

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

- i** Si la minuterie est réglée pour chaque foyer, elle recommence à fonctionner pendant la fonction d'arrêt.
1. Appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée. Toutes les tables de cuisson utilisées continuent de fonctionner au 1er niveau.
  2. Appuyez sur la touche  à nouveau pour allumer tous les foyers éteints de la table de cuisson avec leurs réglages précédents.







### Réglages


À l'aide de cette fonction, vous pouvez modifier la gestion d'énergie, la durée du signal sonore de fin de cuisson et les paramètres de connexion de la table de cuisson.

-  : Réglages de la gestion d'énergie
-  : Durée du signal sonore de fin de cuisson
-  : Hotte de connexion de la table de cuisson

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

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

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .
2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches ///.

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


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

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

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



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




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

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


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

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

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .


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

» Le réglage par défaut cF1 s'affichera sur l'affichage de la minuterie.

3. Pour le réglage du signal sonore de fin de cuisson, appuyez une fois sur la touche .

» Sur l'affichage de la minuterie cF2, sur l'affichage de la table de cuisson arrière gauche « 2 » sera affiché.

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

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

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



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

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

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

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

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

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et éteignez-la

en appuyant à nouveau sur la touche ①.

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

» Le réglage par défaut «F1» s'affichera sur l'affichage de la minuterie.

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

» Sur l'affichage de la minuterie «F3», sur l'affichage de la table de cuisson arrière gauche «4» sera affiché.

Tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte

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

5. Appuyez sur la touche ① pour confirmer la connexion de hotte à la table de cuisson.

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

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

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

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

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

2. Appuyez sur la touche ☞ pendant 3 secondes.

» Le voyant — de la touche ☞ s'éteint.

3. Appuyez sur la touche ☞ jusqu'à ce que le niveau de fonctionnement souhaité pour la hotte soit atteint.

### Utilisation sûre et efficace des tables de cuisson à induction

**Principe de fonctionnement :** Grâce à son principe de fonctionnement, le chauffage par induction chauffe directement la casserole. Il présente donc de nombreux avantages par rapport aux autres types de tables de cuisson. Elle fonctionne plus efficacement et la surface de la table de cuisson est plus froide.

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

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

### Système d'arrêt automatique

La commande de la table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Si un ou plusieurs foyers restent allumés, la table de cuisson s'éteint automatiquement après un certain temps (voir le tableau 1). Si une minuterie est affectée au foyer, l'affichage de la minuterie est également désactivé. La durée de l'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée de fonctionnement maximale s'applique à ce niveau de température. L'utilisateur peut rallumer le foyer après son extinction automatique comme décrit ci-dessus.

**Tableau 1** : Période d'extinction automatique

| Niveau de température | Période d'extinction automatique - heures |
|-----------------------|-------------------------------------------|
| 0                     | 0                                         |
| 1                     | 6                                         |
| 2                     | 6                                         |
| 3                     | 5                                         |
| 4                     | 5                                         |
| 5                     | 4                                         |
| 6                     | 4                                         |
| 7                     | 2                                         |
| 8                     | 2                                         |
| 9                     | 1                                         |

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

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

### Protection contre la surchauffe

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

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

### Système de protection contre les débordements

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

### Réglage de la puissance précise

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

## 6 Informations générales sur la cuisson

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

### **Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson**

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.
- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

## 7 Maintenance et entretien

### Consignes de nettoyage générales

#### **▲ Avertissements généraux**

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

#### Pour les tables de cuisson :

- Les saletés acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des brûleurs/plaques de cuisson, nettoyez tout liquide débordé immédiatement après avoir refroidi la table de cuisson en l'éteignant.

#### Surfaces en inox et en acier inoxydable

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

#### Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour



les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.

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

### **Pièces en plastique et surfaces peintes**

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

## **Nettoyage de la table de cuisson**

### **Foyer en vitre**

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foucée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

### **Nettoyage du panneau de commande**

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

fon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

## 8 Dépannage

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

N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

### L'appareil ne fonctionne pas.

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

### et ou Le symbole apparaît sur l'écran du foyer.

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

### Le foyer sélectionné s'éteint soudainement pendant le fonctionnement.

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

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

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

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

- Ce n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques de la table de cuisson refroidissent à une température appropriée.

### Bruit de la cuisinière pendant la cuisson

Il est possible d'entendre certains sons provenant de la cuisinière pendant la cuisson. Les bruits sont causés par la composition du récipient de cuisson. Les bruits sont normaux, ils ne sont pas un dysfonctionnement et ils font partie de la technologie de l'induction.

#### Bruits et raisons possibles

- **Bruit du ventilateur** : La cuisinière est équipée d'un ventilateur qui s'active automatiquement en fonction de la température de l'appareil. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux selon la température.
- **Diminuez le bourdonnement comme le bruit de fonctionnement d'un transformateur** : Cela est dû à la nature de la technologie d'induction. Étant donné que la chaleur est transmise directement à la base du récipient de cuisson, de tels bourdonnements peuvent être entendus selon le matériau du récipient de cuisson. Ainsi, différents bruits peuvent être entendus avec différents ustensiles de cuisine.
- **Bruit de craquement** : Le motif en est la structure et le matériau de la base du récipient de cuisson. Un bruit de craquement peut être entendu si le récipient de cuisson est constitué de plusieurs couches de matériaux différents.
- **Bruit de pleurnicher** : Il est possible d'entendre un gémissement lorsque deux zones de cuisson situées du même côté de la cuisinière sont utilisées pour cuisiner avec des niveaux de cuisson différents.

### Codes/motifs d'erreur et solutions possibles

| Codes d'erreur | Raisons d'erreur                                                                                                                                                          | Solutions possibles                                                                                                                                                    |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 22<br>E 26   | La cuisinière à induction est en surchauffe.                                                                                                                              | Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la cuisinière descend en dessous des limites. |
| E 46           | Une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes.<br>Un objet est laissé sur le panneau de commande ou la commande est exposée à la vapeur. | Le problème doit être résolu lorsque vous retirez votre main de la cuisinière.<br>Le problème est résolu lorsque le panneau de contrôle est nettoyé.                   |

| Codes d'erreur       | Raisons d'erreur                                                      | Solutions possibles                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E 47                 | Un pot adapté au chauffage par induction n'est pas utilisé.           | L'erreur doit être résolue lorsqu'un pot adapté au chauffage par induction est utilisé.                                                                                                                                      |
| E 1 - E 15           | Erreur de communication sur la plaque à induction.                    | Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.                                                                                 |
| E 16 - E 21          | Erreur du capteur de température sur la plaque à induction.           | Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.                                                                                 |
| E 23<br>E 24         | Erreur de logiciel sur la plaque à induction.                         | Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.                                                                                 |
| E 25                 | Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.    | Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.                                                                                 |
| E 31 - E 45          | Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction. | Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.                                                                                 |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Erreur de capteur sur la plaque de cuisson à induction.               | L'équipement des capteurs doit être rendu compatible avec les conditions de fonctionnement. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.                                                                |
| E 52 - E 57          | Erreur de température élevée sur la plaque à induction.               | Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température du capteur descend en dessous des limites. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise. |
| FF                   | L'une des touches peut avoir été appuyée pendant longtemps.           | La pression prolongée sur l'une des touches est interrompue lorsqu'                                                                                                                                                          |
|                      | une casserole se trouve à proximité de l'unité de commande.           | Lorsque la casserole située au-dessus de l'unité de commande est soulevée,                                                                                                                                                   |
|                      | de la nourriture/un liquide peut se verser sur l'unité de commande.   | L'erreur disparaîtra lorsque les résidus de nourriture/de liquide seront nettoyés.                                                                                                                                           |





