



Einbau-Kochfeld

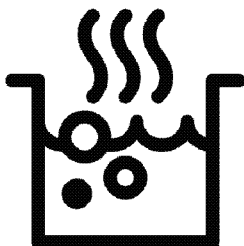
Gebrauchsanleitung

Vestavěná varná deska

Návod k použití

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



HII85770UFT

DE / CZ / FR

185.9298.60/R.AC/24.01.2024/4-3

7757188705



RECYCLES UND
RECYCLBARES PAPIER

Sehr geehrter Kunde,

Bitte lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beko dankt Ihnen, dass Sie sich für das Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.



Gefahr, die durch Kontakt mit heißen Oberflächen zu Verbrennungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Verwendungszweck	4
Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere.....	4
Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten.....	5
Sicherheit beim Transport	7
Sicherheitshinweise zur Installation	7
Sicher bedienen	7
Warnhinweise zu hohen Temperaturen	8
Zubehör.....	8
Sicherheit beim Kochen	9
Induktion	9
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	10

2 Hinweise zum Umweltschutz

11

Richtig entsorgen	11
Informationen zur Entsorgung.....	11
Verpackungsmaterialien entsorgen	12
Tipps zum Energiesparen.....	12

3 Ihr neues Gerät

13

Ihr neues Gerät	13
Bedienfeld und Bedienung	13

Kochfeldsteuerung.....	13
Allgemeine Informationen zum Kochfeld ..	14
Technische Spezifikationen	15

4 Erster Einsatz

16

Erste Reinigung	16
-----------------------	----

5 Bedienung Kochfeld

17

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds.....	17
Bedienfeld.....	21

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

33

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld.....	33
Koch-/Gartabelle	33

7 Reinigung und Wartung

34

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	34
Reinigung des Kochfelds	35
Bedienfeld reinigen	35

8 Problemlösungen

36

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
- Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation – also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente – und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
- Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
- Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
- ⚠ Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
- ⚠ Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- ⚠ Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung

empfohlen und beschrieben wird.

- ⚠ Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.

⚠ Verwendungszweck

- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.

⚠ Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese

- zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
 - Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
 - Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
 - Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
 - Drehen Sie die Griffe von Töpfen und Pfannen zur Seite oder nach hinten, damit Kinder das Kochgeschirr nicht herabziehen und sich schwer verbrennen oder anderweitig verletzen können.
 - **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
 - Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
 - (Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat) Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden kann, wenn Sie das Gerät entsorgen. Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!
-  **Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten**
- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass

- die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
 - Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
 - Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
 - (Wenn Ihr Produkt kein Netzkabel hat) Verwenden

Sie ausschließlich Anschlusskabel eines Typs, der im Abschnitt „Technische Daten“ angegeben ist.

- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

(Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat)

- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt

mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: Fassen Sie immer den Stecker selbst. Andernfalls kann es schnell passieren, dass Sie die ganze Steckdose aus der Wand reißen oder es zum Kabelbruch kommt.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.

Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband

fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.

- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.

Sicherheitshinweise zur Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen am Gerät frei.

Sicher bedienen

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr

des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.

- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium sowie Kochgeschirr mit beschädigtem oder grobem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr zum Umsetzen hoch, schieben Sie es nicht über die Oberfläche.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Stellen Sie daher sicher, dass die

Kochfeldoberfläche und der Boden der Töpfe immer trocken sind.

- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.



Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb, auch erreichbare Teile erhitzen sich stark. Berühren Sie keine heißen Teile, vor allem nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.



Zubehör

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden

oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.



Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit natürlich Brände verursachen.



Induktion

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr“ an.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochstelle und in unmittelbarer Nähe abgelegt werden, da sich diese erhitzen.
- Metallgegenstände, die in Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerem und

intensivem Gebrauch sehr heiß werden. Bewahren Sie keine Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld auf.

- Stellen Sie keine elektronischen Produkte wie Mobiltelefone, Tablets, Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Produkt kann beschädigt werden.



Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Salz- und Zuckerrückstände am Boden des Kochgeschirrs können die Glasflächen verkratzen, im schlimmsten Fall zu Sprüngen führen. Sorgen Sie dafür, dass Topf- und Pfannenböden sauber sind, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Halten Sie die Glaskeramikfläche sauber.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet.

Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts. Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch

für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw.

Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien.

Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

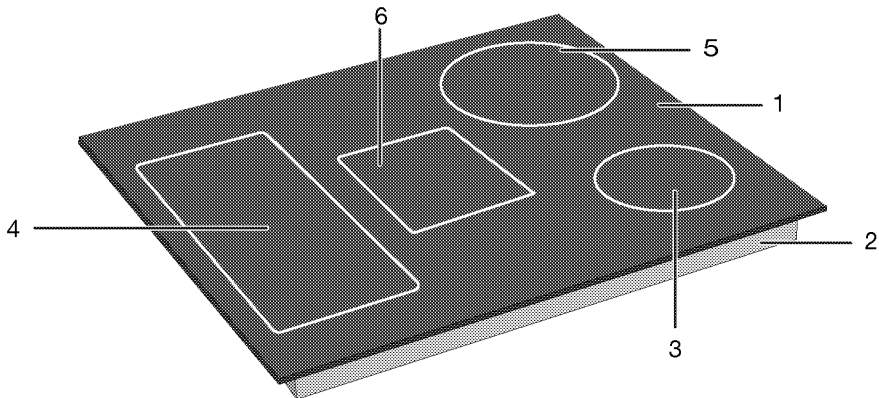
Tipps zum Energiesparen

Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt. Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Benutzen Sie zur Größe des Kochfeldes passende Töpfe und Pfannen, Töpfe am besten mit Deckel. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgröße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Kochflächen und Topfböden des Kochfeldes sauber halten. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen Kochstelle und Topfboden.

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät

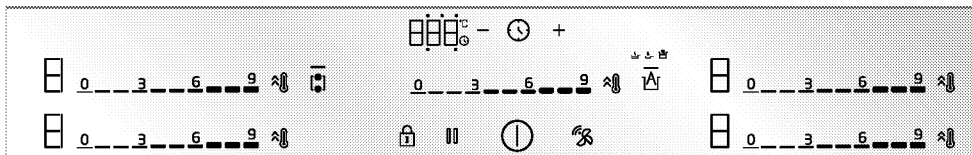


- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1 Glaskochfläche | 4 Induktionskochzone |
| 2 Unteres Gehäuse | 5 Induktionskochzone |
| 3 Induktionskochzone | 6 Induktionskochzone |

Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

Kochfeldsteuerung

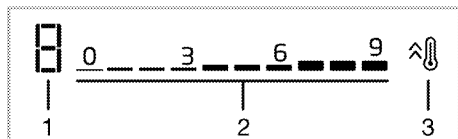


Tasten und Symbole

- : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde
- ⓘ : Ein/Aus-Taste
- 🔒 : Taste für Tastensperre
- 🔥 : Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche
- : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)
- 🔒 : Taste zur Reinigungssperre
- ⌚ : Timer-Taste
- ⊕ : Timer-Erhöhungstaste
- ⊖ : Timer-Verringerungstaste
- 🌀 : Anschlussstaste für Kochfeldhaube *
- 🍲 : Auto-Kochtaste

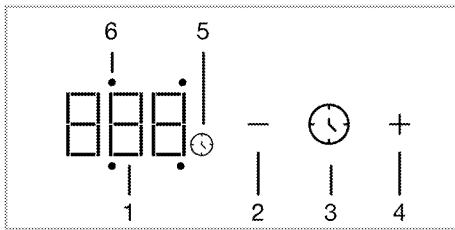
* Sie variiert je nach Produktmodell.

Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.



Anzeige der Kochzone

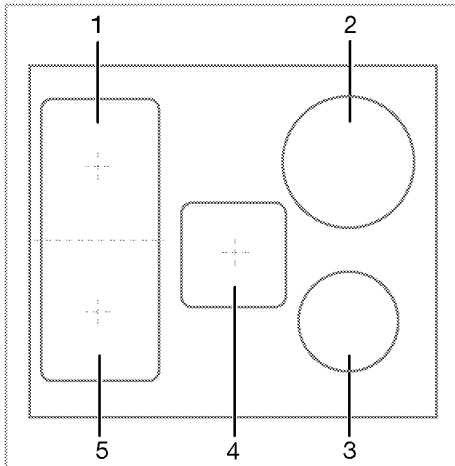
- 1 Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone
- 2 Einstellbereich für das Temperaturniveau
- 3 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)



Timer-Display

- 1 Timeranzeige.
- 2 Timer-Verringerungstaste
- 3 Timer-Taste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Symbol
- 6 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochzone

Allgemeine Informationen zum Kochfeld



- 1 Hinten links - Induktionskochzone
- 2 Hinten rechts - Induktionskochzone
- 3 Vorne rechts - Induktionskochzone
- 4 Mitte - Induktionskochzone
- 5 Vorne links - Induktionskochzone

Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Flächen (Flexi-Flächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochzonen und die Kombinationsfunktion werden im Abschnitt „Verwendung des Kochfelds“ beschrieben.

Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	48,2 mm*/780 mm/520 mm
Wälzfräser-Einbaumaße (Breite/Tiefe)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Spannung / Frequenz	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme	max. 7,4 kW

Brenner

Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung: 2000 W
Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung: 2000 W
Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension	145 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung: 2200 W
Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension	210 mm
Energie	2400 W / Schnellheizung: 3700 W
Mitte	Induktionskochzone
Dimension	190x210mm
Energie	2400W/ Schnellheizung: 3600 W

* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.

-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erster Einsatz

Machen Sie sich am besten mit den folgenden Abschnitten vertraut, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden.

Erste Reinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

HINWEIS Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbaren Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass

keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.

- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

Das Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Die Schaltung wird abgeschlossen, wenn ein zum Induktionskochen geeigneter Kochtopf darauf gestellt wird und ein elektronisches System unter der Glasoberfläche ein Magnetfeld erzeugt. Der Metallboden der Töpfe / Pfannen wird erwärmt, indem Energie aus diesem Magnetfeld entnommen wird. Somit wird die Wärme nicht auf der Oberfläche des Kochfelds erzeugt, sondern direkt auf den darüber liegenden Töpfen/Pfannen. Die Glasoberfläche wird mit der Wärme der Kochtöpfe/-pfannen erwärmt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

- Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Wärme direkt auf die Kochtöpfe/-pfannen übertragen wird.
- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht

schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie ist leichter zu reinigen.

- Das Kochen muss schneller sein, da die Wärme direkt auf den Kochtöpfen/-pfannen erzeugt wird. Dies spart Zeit und Energie gegenüber anderen Kochfeldtypen.
- Da die Wärme direkt an die Kochtöpfe/-pfannen abgegeben wird, tritt kein Wärmeverlust auf und es wird effizienter gekocht.
- Die Tatsache, dass die Wärmeübertragung stoppt und die Kochfläche nicht direkt erwärmt wird, wenn die Kochtöpfe/-pfannen von der Kochfläche entfernt werden, bietet eine sicherere Verwendung gegen mögliche Unfälle beim Kochen.

Für einen sicheren Betrieb:

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie nicht klebende Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die mit wenig Öl beschichtet oder ohne Öl (Typ Teflon) verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Glaskochfläche als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidfläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Topfdeckel auf Ihr Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionszone.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.
- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Kochfeld den Garstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltssystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch dünne Töpfe zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird.

Kochtöpfe/Pfannen

Sie dürfen ferromagnetische, hochwertige Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die ein Etikett oder eine Warnung tragen, dass sie nur mit Ihrem Induktionskochfeld für das Induktionskochen geeignet sind. Im Allgemeinen ist die Leistung der Kochtöpfe/-pfannen umso besser, je höher der Eisengehalt ist. Der Bodendurchmesser der Kochtöpfe / -pfannen muss mit der Induktionszone übereinstimmen. Vorgeschlagene Abmessungen sind unten aufgeführt.

Geeignete Töpfe/Pfannen:

- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

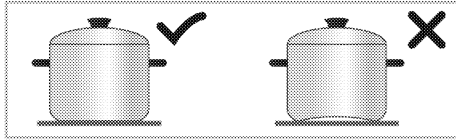
Ungeeignete Töpfe/Pfannen:

- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Töpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/-pfannen
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

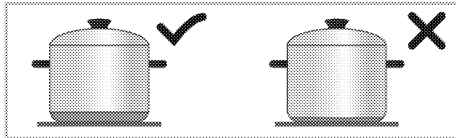
Empfehlungen:

- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden.

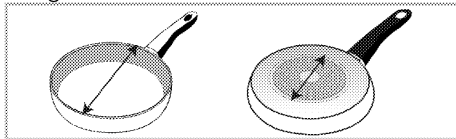
Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.

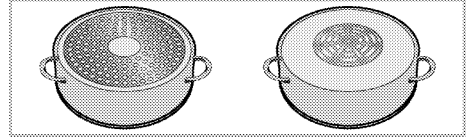


- Die Böden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern möglicherweise nicht erkannt werden. Daher muss das Kochfeld entsprechend der Größe des ferromagnetischen Feldes ausgewählt werden.

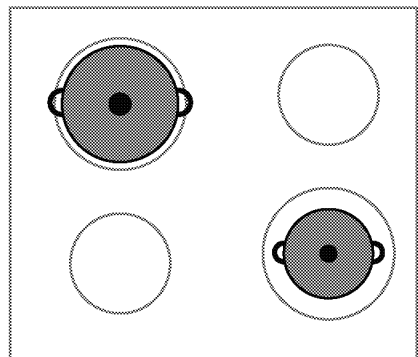
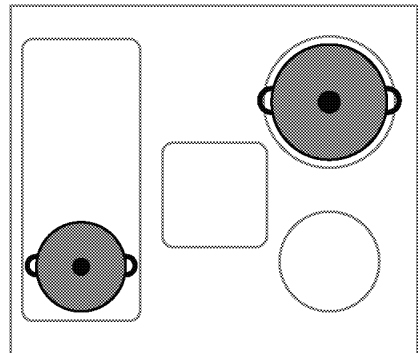


- Einige Kochtöpfe/-pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetische Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfen/-pfannen erwärmen sich

möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen kann eine Warnung vor fehlerhaften Kochtöpfen/-pfannen angezeigt werden.



- i** Gleiche Verteilung des Kochgeschirrs rechts und links und mittlere Kochfelder für die Auswahl der Kochfelder wirken sich positiv auf die Kochleistung beim Kochen mehrerer Mahlzeiten auf den Induktionskochfeldern aus.



Kochtöpfe/-pfannen

Testen Sie anhand der folgenden Methoden, ob Ihr Topf mit dem Kochen

mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Er ist kompatibel, wenn der Boden Ihres Topfes einen Magneten hält.
2. Er ist kompatibel, wenn "□" und "◻" oder "⏏" nicht blinkt, wenn Sie Ihren Topf auf das Induktionskochfeld stellen und das Kochfeld einschalten.

Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Durchmesser der Kochzone - mm	Topfdurchmesser - 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
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche	Breite 230 - Länge 390

Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe Ihres Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Kochtopf-/pfannengrößen sind oben angegeben. Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone bedeutet bei Induktionskochfeldern keine Energieverschwendung, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

Automatische Erkennung der Kochtöpfe/Pfannen

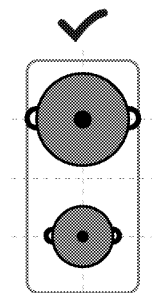
Wenn Sie mit Induktion kompatible Kochtöpfe/-pfannen auf Ihr Kochfeld stellen, erkennt Ihr Kochfeld automatisch, auf welches Kochfeld die Kochtöpfe/-pfannen gestellt werden, und gibt Anweisungen auf dem Bedienfeld aus.

Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

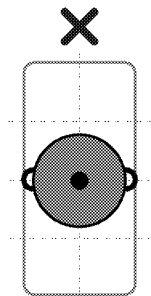
Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

Als zwei unabhängige Kochzonen

Kochzonen mit großer Oberfläche haben zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Zonen als zwei unabhängige Kochzonen für unterschiedliche Temperaturniveaus mit zwei unterschiedlichen Kochtöpfen/-pfannen verwenden. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen durch Zentrieren der separaten Kochzonen auf.

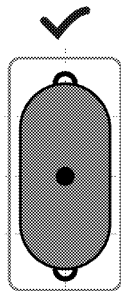


Als zwei unabhängige Kochzonen



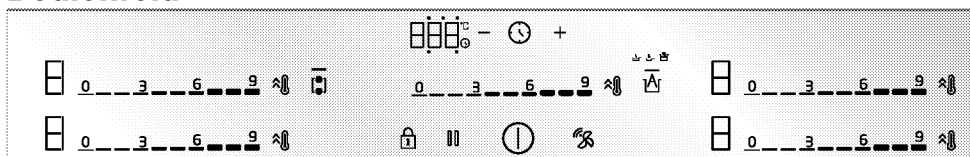
Stellen Sie den Garvorgang mit einzelnen Kochtöpfen/-pfannen in die Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen nicht in die Mitte der Kochzone.

Als einzelne Kochzone



Stellen Sie die Töpfe/Pfannen für Kochvorgänge auf großen Kochtöpfen so auf, dass sie die Zentren beider Kochzonen abdecken und auf der Kochzone zentriert sind.

Bedienfeld



Tasten und Symbole

— : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde

⌚ : Ein/Aus-Taste

🔒 : Taste für Tastensperre

🔥 : Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche

⚡ : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)

🧼 : Taste zur Reinigungssperre

⌚ : Timer-Taste

⬆ : Timer-Erhöhungstaste

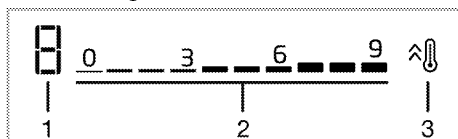
⬇ : Timer-Verringerungstaste

🔌 : Anschlusstaste für Kochfeldhaube *

🔄 : Auto-Kochtaste

* Sie variiert je nach Produktmodell.

Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

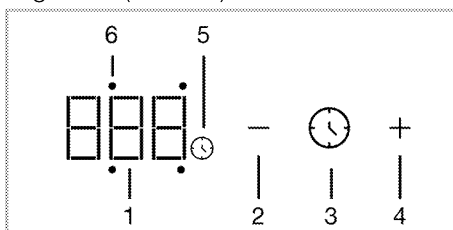


Anzeige der Kochzone

1Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone

2Einstellbereich für das Temperaturniveau

3Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)



Timer-Display

1 Timeranzeige.

2 Timer-Verringerungstaste

3 Timer-Taste

4 Timer-Erhöhungstaste

5 Timer-Symbol

6 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochzone

Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

- i** Dieses Gerät wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder im Touch-Bedienfeld ausgeführte Vorgang wird mit einem auditierbaren Signal bestätigt.
- i** Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine Müllkippe und eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.
- i** Das Kochfeld kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück, wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Bedienung erfolgt.
- i** Das Gerät zeigt „FF“ Warnung aus Sicherheitsgründen, wenn eine Taste (⏻ Taste) für längere Zeit berührt wird.
- i** Das — Licht der aktivierten oder ausgewählten Tasten leuchtet.

Einschalten der Kochfelds:

1. Berühren Sie die Taste ① auf dem Bedienfeld.
- » Nun ist das Kochfeld einsatzbereit.

Kochfeld ausschalten:

1. Berühren Sie die Taste ① auf dem Bedienfeld.
- » Das Kochfeld schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

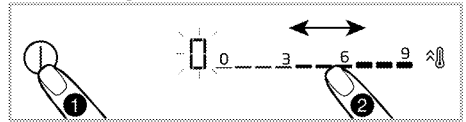
Restwärmeanzeige

Auf dem Bedienfeld befindet sich für jede Kochfeldzone eine Hitzeanzeige. Diese Anzeige zeigt an, dass das Kochfeld im ausgeschalteten Zustand noch heiß ist. Berühren Sie das/die entsprechende(n) Kochfeld(e) nicht, bis die Restwärmeanzeige erlischt.

Symbol	Beschreibung
H	Hohe Temperatur
h	Niedrige Temperatur

- i** Bei Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht und warnt den Benutzer vor heißen Kochfeldern.

Kochfelder einschalten (Kochzone) und Temperaturstufe einstellen



1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren ①.
» In den Kochzonenanzeigen erscheint das „0“-Symbol.
2. Je nachdem, in welchem Bereich Sie einschalten möchten, stellen Sie durch Berühren des Einstellungsbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Temperaturstufe zwischen „0“ und „9“.

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

Kochfelder ausschalten:

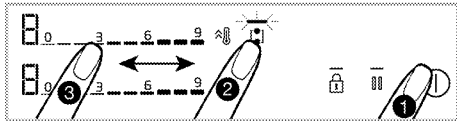
Eine ausgewählte Kochfeldzone kann auf 2 verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

1. **Durch Einstellen der Temperatur auf „0“**
Sie können das Kochfeld ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ reduzieren.
2. **Verwenden der Timer-Aus-Funktion für die gewünschte Kochfeldzone.**
Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer das angeschlossene Kochfeld aus. Alle Anzeigen zeigen

„0“ oder „00“ an . Das ⌚ Symbol im Kochfeld-Display erlischt.
 Die Einstellung des Timers für die Kochfeldzone wird in den folgenden Kapiteln beschrieben.

Kombination der Kochzonen mit Breitfläche (Flexi) (sofern Kochzonen mit Breitflächen auf Ihrem Kochfeld vorhanden sind)

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren ①.
 2. Berühren Sie die Taste ②.
- » Das Display der linken Kochfeldzone zeigt 0 und — das Licht der Taste ② leuchtet.



3. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen 0 und 9 ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

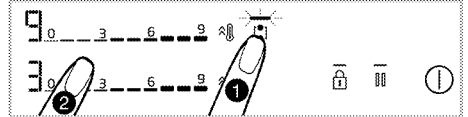
» Das Kochfeld beginnt zu arbeiten.
 Wird ein anderes Kochfeld ausgewählt oder warten Sie 10 Sekunden lang ohne Bedienung, erlischt das Licht — der Taste ②.

i Als Beispiel werden die Kochfelder mit breiter Fläche links beschrieben. Wenn die Kochfelder rechts an Ihrem Gerät breite Flächen haben, gilt das gleiche für die Kochfelder rechts.

Kombination der Kochfelder mit Breitfläche (Flexi) während eines oder beide Kochfelder links in Betrieb sind (sofern auf Ihrem

Kochfeld Kochfelder mit Breitflächen vorhanden sind)

Während eines oder beide Kochfelder auf der linken Seite separat in Betrieb sind, können Sie beide Kochfelder kombinieren, indem Sie das Kochfeld mit breiter Fläche aktivieren. So können Sie bei gleichen Werten eine breitere Kochfeldfläche betreiben.



1. Während eine oder beide Kochzonen links in Betrieb sind, berühren Sie die Taste ②.

» Auf beiden Kochfeld-Anzeigen wird die Kochfeld-Zone mit der niedrigeren Stufe angezeigt und das Licht — der Taste ② leuchtet.

» Kombi-Kochfelder arbeiten mit der Temperatur der Kochfeldzone mit niedrigerem Grad und ggf. mit dem Timer-Einstellwert weiter. Temperatur- und Timerwerte der Kochzone, die vor dem Kombinieren einen höheren Temperaturwert hatte, werden gelöscht.



» Um den Temperaturwert nachträglich zu ändern, stellen Sie im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe ein.

Kochzonen mit Breitfläche ausschalten (sofern auf Ihrem Kochfeld Kochfelder mit Breitflächen vorhanden sind)

Sie können die Kochzonen trennen und ausschalten, indem Sie die Taste ② berühren

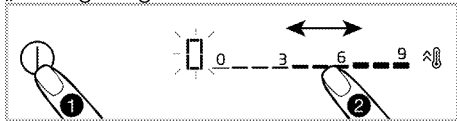
Nutzung des mittleren Kochfelds und der automatischen Kochfunktion

Das mittlere Kochfeld kann als normaler Kochbereich verwendet werden, indem die Temperatur wie bei den anderen Kochfeldern gewählt wird. Darüber hinaus gibt es für dieses Kochfeld eine spezielle automatische Kochfunktion.

Nutzung des mittleren Kochfeldes als normale Kochstelle

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste ① berühren.

» Auf dem Display des mittleren Kochfelds wird das Symbol „0“ angezeigt.



2. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen „0“ und „9“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich des mittleren Kochfelds tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

» Die Kochzone beginnt mit der eingestellten Kochstufe zu heizen.

Kochautomatik für das mittlere Kochfeld

Mit dieser Funktion können Sie mit 3 verschiedenen Einstellungen ein Schnellkochen durchführen.

i Wenn die Stufen 1-2-3 mit der Einstellung Energiemanagement eingestellt sind, kann die automatische Kochfunktion für die mittlere Kochzone nicht verwendet werden.

Um die Kochautomatik auf dem mittleren Kochfeld nutzen zu können, legen Sie zuerst Ihre Kocheinstellung fest. Für jede Einstellung ist ein Temperaturintervall angegeben. Sie können zwischen dem Temperaturintervall wählen, das für die von Ihnen festgelegte Einstellung definiert ist.

1. Niedertemperaturkochen (mit Wasser) (65-100 °C) : Diese Einstellung sollte nur zum Kochen flüssiger Speisen verwendet werden. Wir empfehlen, beim Kochen 1500-2500 ml Wasser zu verwenden, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

i Das Kochen von fettigen Speisen darf in dieser Einstellung nicht durchgeführt werden.

2. Braten (mit wenig Öl) (110-230 °C) : Diese Einstellung dient zum Kochen von weniger fettigen Speisen. Die Pfanne muss vollständig trocken sein und Sie sollten beim Kochen etwas Öl verwenden.

i Diese Einstellung darf nicht zum Kochen flüssiger Speisen verwendet werden.

3. Frittieren (140-200 °C) : Dieser darf nur für fettige Frittiervorgänge verwendet werden. Wir empfehlen, beim Kochen 750-1250 ml Öl zu verwenden, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

i Diese Einstellung sollte nicht zum Kochen von flüssigen Speisen und weniger fettigen Speisen verwendet werden.

i Bei der automatischen Kochfunktion können die Temperaturwerte je nach verwendetem Topf variieren.

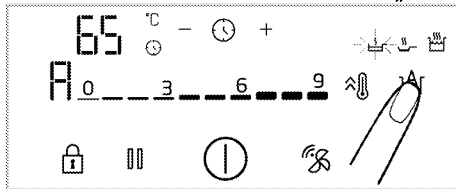
i Vergewissern Sie sich vor dem Start der automatischen Kochfunktion, dass die mittlere Zone kalt ist. Andernfalls können die eingestellten Temperaturwerte variieren.

i Nachdem die automatische Kochfunktion aktiviert wurde, kann die Temperatureinstellung nicht mehr geändert werden.

Bei niedriger Temperatur kochen:

1. Berühren Sie die Taste .

☞ Das Symbol leuchtet und im Display des mittleren Kochfelds erscheint „A“.



2. Auf der Timer-Anzeige wird „65“ als niedrigste Temperatureinstellung für die Einstellung der niedrigen Temperatur angezeigt. Durch Berühren der Tasten $\pm$ können Sie die Temperatureinstellung ändern, indem Sie sie in 5-Grad-Schritten erhöhen oder verringern.

» Der Kochvorgang beginnt 5 Sekunden nach der Temperatureinstellung.

i Wenn innerhalb der ersten 5 Sekunden nach dem Berühren der Taste  keine Einstellung vorgenommen wird, beginnt das mittlere Kochfeld mit der eingestellten Stufe und Temperatur zu arbeiten und diese Einstellung darf danach nicht mehr geändert werden. Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein und führen Sie dann die gewünschten automatischen Kocheinstellungen erneut durch.

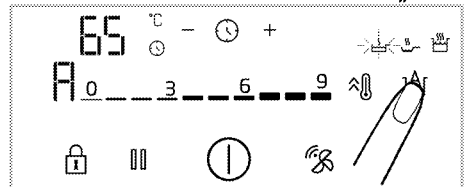
3. Das Symbol $^{\circ}\text{C}$ blinkt im Display, bis die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.

4. Die $^{\circ}\text{C}$ leuchtet durchgehend und ein 4-sekündiger akustischer Alarm ertönt, wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.

So kochen Sie auf der Bratstufe (mit wenig Öl) in der Pfanne:

1. Berühren Sie die Taste .

☞ Das Symbol leuchtet und im Display des mittleren Kochfelds erscheint „A“.



2. Berühren Sie die Taste  erneut, um zur Einstellung Pfannenbraten zu wechseln.

3. Auf der Timer-Anzeige wird „110“ als niedrigste Temperatureinstellung für die Einstellung der niedrigen Temperatur angezeigt und  leuchtet. Durch Berühren der Tasten $\pm$ können Sie die Temperatureinstellung ändern, indem Sie sie in 10-Grad-Schritten erhöhen oder verringern.

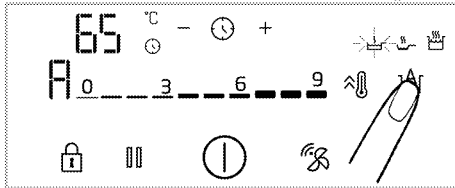
» Der Kochvorgang beginnt 5 Sekunden nach der Temperatureinstellung.

i Wenn innerhalb der ersten 5 Sekunden nach dem Berühren der Taste  keine Einstellung vorgenommen wird, beginnt das mittlere Kochfeld mit der eingestellten Stufe und Temperatur zu arbeiten und diese Einstellung darf danach nicht mehr geändert werden. Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein und führen Sie dann die gewünschten automatischen Kocheinstellungen erneut durch.

4. Das Symbol °C blinkt im Display, bis die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.
5. Die °C leuchtet durchgehend und ein 4-sekündiger akustischer Alarm ertönt, wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.

So kochen Sie auf der Bratstufe (mit tiefen Öl):

1. Berühren Sie die Taste .
- Das Symbol leuchtet und im Display des mittleren Kochfelds erscheint „A“.



2. Berühren Sie die Taste noch zweimal, um in die Frittiereinstellung bei Fett zu wechseln.
 3. Auf der Timer-Anzeige wird „140“ als niedrigste Temperatureinstellung für die Einstellung der niedrigen Temperatur angezeigt und leuchtet. Durch Berühren der Tasten / können Sie die Temperatureinstellung ändern, indem Sie sie in 10-Grad-Schritten erhöhen oder verringern.
- » Der Kochvorgang beginnt 5 Sekunden nach der Temperatureinstellung.

i Wenn innerhalb der ersten 5 Sekunden nach dem Berühren der Taste keine Einstellung vorgenommen wird, beginnt das mittlere Kochfeld mit der eingestellten Stufe und Temperatur zu arbeiten und diese Einstellung darf danach nicht mehr geändert werden. Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein und führen Sie dann die gewünschten automatischen Kocheinstellungen erneut durch.

4. Das Symbol °C blinkt im Display, bis die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.
5. Die °C leuchtet durchgehend und ein 4-sekündiger akustischer Alarm ertönt, wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.

Ausschalten der automatischen Kochfunktion:

1. Wenn Sie die Kochautomatik abbrechen möchten, können Sie das betreffende Kochfeld durch Berühren der Taste komplett ausschalten, wenn auf den anderen Kochfeldern kein anderer Kochvorgang aktiv ist.
2. Sie können die automatische Kochstufe für das mittlere Kochfeld nur ausschalten, indem Sie die Taste 3 Sekunden lang berühren.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)

Sie können den Booster verwenden, um mit maximaler Leistung zu heizen. Wir empfehlen jedoch nicht, an dieser Position über einen längeren Zeitraum zu kochen. Die hohe Leistungsstufe ist möglicherweise nicht auf allen Kochfeldern verfügbar. Wenn der Zeitraum für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle der Grenzwerte für die Betriebsdauer) abgelaufen ist, wird die Kochfeldzone ausgeschaltet.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren.
 2. Berühren Sie die Taste des gewünschten Kochfelds.
- Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display. Wenn der Zeitraum für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle Betriebsdauergrenzen) abgelaufen ist, arbeitet das Kochfeld mit der höchsten Temperaturstufe weiter.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) wählen, während die Kochzone aktiv ist:

1. Berühren Sie die Taste , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die entsprechende Kochfeldzone auf einer bestimmten Stufe arbeitet.
2. Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display. Nach Ablauf der Zeit für die hohe Leistungsstufe arbeitet das Kochfeld auf der höchsten Temperaturstufe weiter.

Ausschalten der hohen Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf:

Sie können die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste  ausschalten. Die Kochzone arbeitet mit dem höchsten Temperaturwert weiter. Bringen Sie auf 0, indem Sie den Einstellbereich der aktiven Kochfeldzone berühren oder zum Ausschalten mit dem Finger über den Bereich gleiten.

Reinigungssperre

Die Reinigungssperre ermöglicht dem Benutzer die Reinigung für einen kurzen Zeitraum, indem die Bedienung aller Tasten auf dem Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld verhindert wird. Während dieser Zeit zieht das Gerät keinen Strom.

Reinigungssperre aktivieren



1. Berühren und halten Sie die Taste , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. »  Licht wird leuchten. Auf den Displays der Kochzonen wird das Symbol "🔒" angezeigt. Während dieser Zeit darf keine andere Taste als die Taste  betätigt werden.

Reinigungssperre deaktivieren

Berühren und halten Sie die Taste , um die Reinigungssperre zu deaktivieren.  Das Licht erlischt und die Reinigungssperre wird deaktiviert.

Tastensperre

Während das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist,

Während das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist, können Sie die Tastensperre aktivieren, um ein versehentliches Ändern der Funktionen zu verhindern.

Aktivieren der Tastensperre

1. Um die Tastensperre zu aktivieren, berühren Sie die Taste , bis ein Signal ertönt.

Das Licht  der Taste  blinkt und alle Kochzonen werden gesperrt.



Bei aktiver Tastensperre

funktioniert nur die Taste .

Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das Licht  der Taste , um anzuzeigen, dass die Tastensperre aktiv ist.

Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während die Tasten gesperrt sind, wird die Tastensperre deaktiviert, um das Kochfeld wieder einzuschalten.

Deaktivieren der Tastensperre

1. Berühren und halten Sie die Taste , bis ein Signal zu hören ist. Der Vorgang ist mit einem akustischen Signal zu bestätigen. Die Leuchte  der Taste  erlischt und die Tastensperre wird deaktiviert.

Timer-Funktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Während der Kochzeit müssen Sie das Kochfeld nicht bedienen. Die Kochfeldzone schaltet sich nach dem von Ihnen gewählten Zeitraum automatisch aus.

Timer aktivieren



1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren ①.
2. Je nachdem, in welchem Bereich Sie einschalten möchten, stellen Sie durch Berühren des Einstellungsbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die gewünschte Temperaturstufe ein.
3. Aktivieren Sie den Timer, indem Sie die Taste ⌚ berühren.
Die „00“ leuchtet auf und das Symbol ⌚ beginnt zu blinken.
4. Es gibt 4 Aktivitäts-LEDs um die „00“, die auf der Timer-Anzeige angezeigt werden. Um für die Kochzone einen Timer einzustellen, berühren Sie die Taste ⌚, um die entsprechende Kochzonenseite auszuwählen.
5. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten +/– ein.
+ Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste + oder – längere Zeit berühren.
Das Symbol ⌚ leuchtet dauerhaft, nachdem es für eine bestimmte Zeit auf der Kochfeldzonenanzeige blinkt. Wenn das Symbol ⌚ dauerhaft leuchtet, zeigt dies an, dass die Funktion aktiviert ist.

i Der Timer darf nur für Kochfelder verwendet werden, die in Betrieb sind.

i Wiederholen Sie den obigen Vorgang für andere Kochfelder, für die Sie einen Timer einstellen möchten.

i Ohne Auswahl der Kochfeldzone und der Temperaturstufe der Kochfeldzone kann kein Timer eingestellt werden.

i Während der Timer aktiv ist, wird die eingestellte Zeit der ausgewählten Kochzone auf der Timer-Anzeige angezeigt.

Timer ausschalten

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und ein akustisches Warnsignal ertönt.

Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung auszuschalten.

Timer vorzeitig ausschalten

Wird der Timer vorzeitig ausgeschaltet, läuft das Kochfeld mit der eingestellten Temperatur weiter, bis es ausgeschaltet wird.

Ausschalten durch Reduzieren der Timer-Einstellung auf Stufe „00“:

1. Wählen Sie den Timer des entsprechenden Kochfelds durch Antippen der Taste ⌚ aus.
2. Warten Sie, bis das Symbol „00“ in der Timer-Anzeige angezeigt wird, indem Sie die Taste – berühren, um den Wert zu verringern. Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste + lange berühren.
Das Symbol ⌚ blinkt für eine bestimmte Zeit im Kochfeld-Display, dann erlischt es **komplett** und der Timer wird abgebrochen.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie alle Funktionen des Kochfelds (**mit Ausnahme des Timers**) vorübergehend auf der 1. Stufe unterbrechen.

i Wenn der Timer für eine Kochzone eingestellt ist, läuft der Timer während der Stoppfunktion weiter.

i Wenn die Taste **⏻** berührt wird, während das automatische Garen auf der mittleren Kochzone aktiv ist, wird die Funktion des automatischen Garens abgebrochen.

1. Berühren Sie die Taste **⏻**, während Ihr Kochfeld eingeschaltet ist.

Alle Kochfelder, die in Betrieb sind, laufen in der 1. Ebene weiter.

2. Berühren Sie die Taste **⏻** erneut, um alle gestoppten Kochzonen des Kochfelds mit ihren vorherigen Einstellungen zu betreiben.

Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie die Energieverwaltung, die Zeit des akustischen Signals am Ende des Kochvorgangs und die Verbindungseinstellungen für die Dunstabzugshaube ändern.

⏻: Energieverwaltungseinstellung

⏻: Akustisches Signal am Ende des Kochvorgangs

⏻: Kochfeld-Haube-Verbindungseinstellung

1- Energieverwaltungseinstellung (**⏻**)

Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Kochfelds nach Belieben einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste **⏻** berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste **⏻** erneut berühren.

2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten **⏻**/**⏻**/**⏻**.

» Auf der Timer-Anzeige **⏻** wird auf der linken hinteren Kochfeldanzeige „9“, angezeigt.

3. Durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen

mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Leistungsstufe zwischen ein (siehe Tabelle - Leistungsmanagement-Stufe) „1“, und „9“.

4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste **⏻**.

» Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt mit der Gesamtleistungseinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.

„Powermanagement“ umfasst 9 verschiedene Leistungsstufen (siehe Tabelle - Leistungsmanagementstufen).
Tabelle - Energieverwaltungsebene

Energieverwaltungseinstufe	Gesamtleistung
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Der Gesamtleistungswert für die Energieverwaltungsstufe 5, 6, 7, 8, 9 beträgt 3,6 kW bei Produkten mit einer maximalen Gesamtleistungsaufnahme von 3,6 kW.

2- Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens (**⏻**)

Mit dieser Funktion können Sie die Zeit des Kochendes des Kochfelds nach Belieben einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste **⏻** berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste **⏻** erneut berühren.

2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten /00//00.

» Die Standardeinstellung F1 wird auf dem Timer-Display angezeigt.

3. Für die Einstellung des akustischen Signals zum Kochen, berühren Sie die Taste 00 einmal.

» Auf der Timer-Anzeige F2, auf der linken hinteren Kochfeldanzeige „2“, angezeigt.

4. Durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Signalzeiteinstellung (siehe Tabelle - Signaltonzeit Kochende) zwischen „0“, und „3“ ein.

5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste 0 die Zeiteinstellung des Signaltons für das Garende.

» Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt mit der Signalzeiteinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.



Der werkseitige Standardwert für die Zeiteinstellung des akustischen Signals am Kochende ist die 2. Stufe.

Tabelle - Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens

Akustische Stufe am Ende des Kochvorgangs	Akustisches Signalperiode am Ende des Kochvorgangs
0	15 Sekunden
1	30 Sekunden
2	1 Minute

Akustische Stufe
am Ende des
Kochvorgangs

Akustisches
Signalperiode
am Ende des
Kochvorgangs

3

2 Minuten

3- Kochfeld-Haube- Verbindungseinstellung (F3)

Mit dieser Funktion können Sie Kochfeld und Dunstabzugshaube verbinden, damit sie automatisch zusammen arbeiten.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste 0 berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste 0 erneut berühren.

2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten /00//00.

» Die Standardeinstellung F1 wird auf dem Timer-Display angezeigt.

3. Berühren Sie zweimal die Taste 00 für die Einstellung der Kochfeld-Haube-Verbindung.

» Auf der Timer-Anzeige F3, auf der linken hinteren Kochfeldanzeige „4“, angezeigt.

4. Stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeldeinstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Hauben-Bedienstufe (siehe Tabelle - Hauben-Bedienstufe) zwischen „0“, und „7“ ein.

5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste 0 die Einstellung der Kochfeld-Verbindung.

» Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt mit der ausgewählten Kochfeldbetriebsstufe.

Tabelle - Abzugshaubenbetriebsstufe

Abzugshaubenbetriebsstufe	Lampe	Abzugshaube (Kochen auf einem Kochfeld)	Abzugshaube (Kochen auf 2 oder mehr Kochfeldern)	Braten
0	Aus	Aus	Aus	Aus
1	hell	Aus	Aus	Aus
2	hell	Aus	L1	L1
3	hell	L1	L1	L1
4	hell	L1	L1	L2
5	hell	L1	L2	L2
6	hell	L1	L2	L3
7	hell	L2	L2	L3

Dunstabzugsebene über dem Kochfeld einstellen

Mit dieser Einstellung können Sie die Dunstabzugshaube über dem Kochfeld einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Taste  für 3 Sekunden lang berühren.
» Das Licht  der Taste  erlischt.
3. Berühren Sie die Taste , bis die gewünschte Betriebsstufe für die Abzugshaube erreicht ist.

Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

Funktionsprinzip: Induktionserhitzer heizt den Kochtopf aufgrund seines Funktionsprinzips direkt auf. Somit hat es viele Vorteile gegenüber anderen Kochfeldtypen. Es arbeitet effizienter und die Kochfeldoberfläche ist kühler. Ihr Induktionskochfeld ist mit einem überlegenen Sicherheitssystem ausgestattet, das einen Betrieb mit maximaler Sicherheit gewährleistet.



Je nach Modell kann Ihr Kochfeld mit Kochfeldern mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm mit Induktion ausgestattet sein. Dank Induktion erkennt jede Kochzone automatisch den darauf gestellten Topf. Energie tritt nur auf der Kontaktfläche des Topfes auf, und daher wird ein Minimum an Energie verbraucht.

Automatisches Abschaltssystem

Die Kochfeldsteuerung verfügt über eine Abschaltautomatik. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzone(n) eingeschaltet bleiben, schaltet sich die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch aus (siehe Tabelle-1). Ist der Kochzone ein Timer zugeordnet, wird auch die Timer-Anzeige ausgeschaltet. Die Zeitbegrenzung für die automatische Abschaltung hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Für dieses Temperaturstufe gilt die maximale Betriebsdauer.

Die Kochfeldzone kann vom Benutzer wieder bedient werden, nachdem sie wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

Tabelle 1: Automatische Abschaltzeiten

Temperaturstufe	Automatische Abschaltzeiten - Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Schnelles Erhitzen	10 Minuten

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

Schutz gegen Überhitzung

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen Schutz vor Überhitzung gewährleisten. Bei

Überhitzung können Sie Folgendes beachten:

- Die in Betrieb befindliche Kochfeldzone kann ausgeschaltet werden.
- Die gewählte Stufe kann reduziert werden. Dies spiegelt sich jedoch nicht im Display wider.

Überlaufschutzsystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufschutz ausgestattet. Sollte das Bedienfeld aus irgendeinem Grund überlaufen, unterbricht das System automatisch die Stromverbindung, um Ihr Kochfeld auszuschalten. Zu diesem Zeitpunkt erscheint das Symbol „F“ auf dem Display.

Präzise Leistungseinstellung

Das Induktionskochfeld reagiert gemäß seinem Funktionsprinzip sofort auf die erteilten Befehle. Seine Leistungseinstellungen werden sehr schnell geändert. So können Sie das Überlaufen einer überlaufenden Mahlzeit (Wasser, Milch) verhindern, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt werden Tipps zum Zubereiten und Garen Ihres Essens beschrieben.

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen.

Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

Koch-/Gartabelle

Automatische Kochfunktion

Lebensmittel	Automatische Kocheinstellung	Temperaturniveau	Kochzeit (min) (ca.)	Kochplatte und Durchmesser (mm)
Kochen				
Pasta (500 g)	Niedertemperaturkochen (mit Wasser)	100	15 ... 25	160 - 180
Kartoffel (grob gehackt) (400 g)	Niedertemperaturkochen (mit Wasser)	100	20 ... 30	160 - 180
Eier	Niedertemperaturkochen (mit Wasser)	100	10 ... 15	160 - 180
Fettarmes Braten				
Filet* (3 cm) (Versiegeln)**	Braten (mit wenig Öl)	230	8 ... 15	180 - 210
Hühnersteak	Braten (mit wenig Öl)	220	10 ... 20	180 - 210
Fisch (225 g)**	Braten (mit wenig Öl)	220	10 ... 15	180 - 210
Pfannkuchen**	Braten (mit wenig Öl)	200	1 ... 3	180 - 210
Aubergine (100 g)	Braten (mit wenig Öl)	200	10 ... 20	180 - 210
Frittieren				
Kartoffel (gefroren - 175 g)	Frittieren	180	3 ... 6	180 - 200
Frische Kartoffeln (175 g)	Frittieren	180	5 ... 10	180 - 200
Nugget (400 g)	Frittieren	180	3 ... 6	180 - 200
Schnitzel	Frittieren	180	4 ... 8	180 - 200

* Gusseisenpfanne/-topf wird empfohlen.

** Es wird empfohlen, die Pfanne / den Topf vorzuheizen.

- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

▲ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

Für das Kochfeld:

- Saure Verschmutzungen wie Milch, Tomatenmark und Öl können dauerhafte Flecken auf den Kochfeldern und Bauteilen der Brenner/Kochplatten verursachen, übergelaufene Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes durch Ausschalten reinigen.

Inox und Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl oder Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl oder Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Inox-Edelstahl- und Glasoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.

- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des

Geräts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt "Allgemeine Reinigungsinformationen" für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

8 Problemlösungen

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Nun erscheint das Symbol und oder auf der Kochzonenanzeige.

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

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

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

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

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

Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.

Geräusche vom Herd während des Kochens

Während des Kochens sind möglicherweise einige Geräusche vom Herd zu hören. Diese Geräusche sind auf die Zusammensetzung des Kochgefäßes zurückzuführen. Diese Geräusche sind normal, stellen keine Fehlfunktion dar und sind Teil der Induktionstechnologie.

Mögliche Geräusche und Gründe

- **Lüftergeräusch:** Der Herd ist mit einem Lüfter ausgestattet, der sich je nach Temperatur des Geräts automatisch aktiviert. Der Lüfter hat verschiedene Betriebsstufen und läuft je nach Temperatur auf verschiedenen Stufen.
- **Geringeres Summen wie das Betriebsgeräusch eines Transformators:** Dies liegt an der Natur der Induktionstechnologie. Da die Wärme direkt auf den Boden des Kochgefäßes übertragen wird, können solche Summgeräusche je nach Material des Kochgefäßes zu hören sein. Somit können mit unterschiedlichem Kochgeschirr unterschiedliche Geräusche zu hören sein.
- **Knackendes Geräusch:** Der Grund dafür ist die Struktur und das Material des Bodens des Kochgefäßes. Ein Knacken ist zu hören, wenn das Kochgefäß aus verschiedenen Schichten mit unterschiedlichen Materialien besteht.
- **Jammerndes Geräusch:** Ein Jammern ist zu hören, wenn zwei Kochzonen auf derselben Seite des Herdes zum Kochen mit unterschiedlichen Kochstufen verwendet werden.

Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

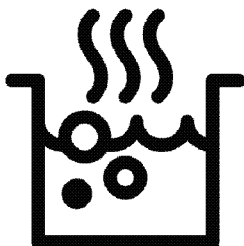
Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 22 E 26	Induktionsherd ist überhitzt.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte fällt.
E 46	Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten. Ein Objekt bleibt auf dem Bedienfeld oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt.	Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Herd nehmen. Das Problem muss behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird.
E 47	Ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf wird nicht verwendet.	Der Fehler ist zu beheben, wenn ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf verwendet wird.
E 1 - E 15	Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 16 - E 21	Temperatursensorfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 23 E 24	Softwarefehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 25	Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 31 - E 45	Hardwarefehler der elektronischen Platine am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 48 E 49 E 51	Sensorfehler am Induktionskochfeld.	Sensorausrüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 52 - E 57	Hochtemperaturfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 58 - E 59	Im automatischen Garmodus ist ein Sensorfehler/Übertemperaturfehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
FF	Möglicherweise wurde eine der Tasten lange berührt.	Wenn langes Berühren einer der Tasten gestoppt wurde,
	Eventuell ist ein Kochtopf über das Steuergerät gekommen.	Wenn der Kochtopf über der Steuergerät angehoben wird,
	Es können Speisen/Flüssigkeiten über das Steuergerät gegossen werden.	Der Fehler verschwindet, wenn die Speise-/Flüssigkeitsreste gereinigt werden.



Vestavěná varná deska

Návod k použití



CZ



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPIR

Vážený zákazníku,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

Beko děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.

Řiďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.

Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

POZNÁMKY Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.



Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.



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

1 Bezpečnostní pokyny 4

Účel použití.....	4
Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat	4
Elektrická bezpečnost.....	5
Bezpečnost při přepravě.....	6
Bezpečnost instalace.....	6
Bezpečnost použití.....	7
Varování o teplotě	7
Použití příslušenství	8
Bezpečnost pečení.....	8
Indukce	8
Údržba a čištění	9

2 Pokyny týkající se životního prostředí 10

Nariadení o odpadech	10
Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů	10
Likvidace obalových materiálů	10
Doporučení pro úsporu energie	10

3 Váš výrobek 11

Představení výrobku	11
Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití.....	11

Ovládání varné desky	11
Všeobecné informace o varné desce.....	12
Technické specifikace	13

4 První použití 14

První čištění.....	14
--------------------	----

5 Používání varné desky 15

Obecné informace o použití varné desky .	15
Ovládací panel.....	19

6 Obecné informace o pečení 29

Obecné varování o vaření s varnou deskou	29
Varná deska.....	29

7 Údržba a péče 30

Všeobecné informace o čištění	30
Čištění varné desky.....	31
Čištění ovládacího panelu.....	31

8 Řešení problémů 32

1 Bezpečnostní pokyny

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
- V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
- Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
- ⚠ Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- ⚠ Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- ⚠ Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
- ⚠ Na výrobku neprovádějte technické úpravy.



Účel použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
- Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.



Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat

- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro bezpečné používání a rizika výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- Otočte rukojeti hrnců a pánví na stranu pracovního stolu, aby na ně děti nemohly sahat a spálit se.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti dále od výrobku.
- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí.

Hrozí nebezpečí zranění a udušení.

- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou) Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřadte výrobek z provozu.



Elektrická bezpečnost

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem. Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými předpisy, oddělující všechny póly od sítě.

- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
- (Pokud váš produkt nemá napájecí kabel) Používejte pouze propojovací kabel, který je uveden v části „Technické údaje“.
- Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte prořiznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.

(Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou)

- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná,

dostala se ven ze své zdířky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou (například voda, která může vytéct z přepážky).

- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
- Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.



Bezpečnost při přepravě

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
- Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.
- Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.



Bezpečnost instalace

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není

poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.

- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.



Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.

- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Litina, hliník nebo nádobí s poškozenými / drsnými částmi dna mohou poškrábat povrch skla. Při výměně nádobí vždy nádoby zvedejte, neposouvejte je po povrchu.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadskakování konvice. Zajistěte proto, aby povrch varné desky a dno hrnců byly vždy suché.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním ani externími hodinami.



Varování o teplotě

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.
- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.

- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.



Použití příslušenství

- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze šrouby navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo uvedené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo šrouby, které jsou zapojené do spotřebiče. Použití nevhodných šroubů může způsobit nehody.



Bezpečnost pečení

- **VAROVÁNÍ:** Postup vaření je třeba dodržovat. Krátkodobé postupy vaření je třeba stále sledovat.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách

odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.



Indukce

- Varné plotýnky jsou vybavené technologií "indukce". Indukční varnou desku, která šetří čas i peníze, je nutno používat s nádobami vhodnými pro indukční vaření; jinak nebudou plotny fungovat. Podrobné informace najdete v části „Výběr hrnce“.
- Jelikož indukční desky vytvářejí magnetické pole, mohou mít škodlivý vliv na osoby používající zařízení, jako je inzulinová pumpa nebo kardiostimulátor.
- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespolehejte se na senzor hrnce.
- Kovové předměty, jako například nože, vidličky, lžíce a víka, by se neměly umísťovat na plotýnku, protože se zahřívají.
- Kovové předměty uložené v zásuvkách pod varnou deskou se mohou při dlouhém a intenzivním používání velmi zahřát.

Neukládejte kovové předměty do zásuvek pod varnou deskou.

- Na indukční varnou desku nepokládejte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš výrobek může být poškozen.



Údržba a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním

vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Výrobek nečistěte parními čističi, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.
- Sůl, zbytky cukru na spodní části nádobí nebo takové částičky na povrchu skla mohou způsobit poškrábání a prasknutí skla. Před vložením nádobí se ujistěte, zda je jeho spodek čistý. Sklokeramický povrch udržujte čistý.

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nařízení o odpadech

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Správná likvidace použitého zařízení pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Dodržování směrnice RoHS:

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte

na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

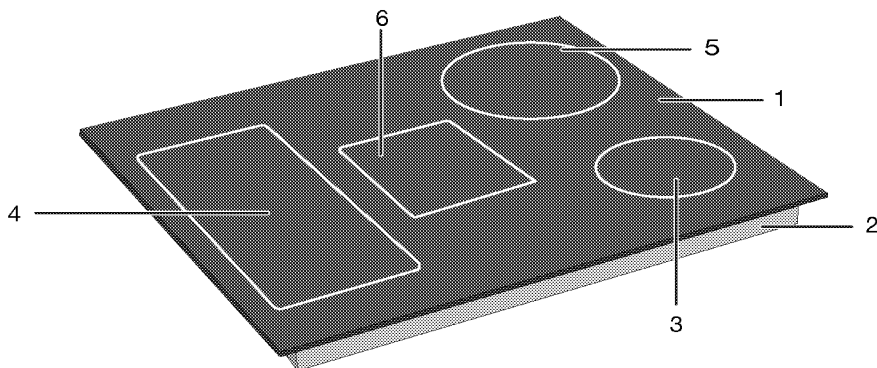
Doporučení pro úsporu energie

Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku. Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomocí tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Používejte hrnce / pánve s velikostí a výškou vhodným pro varnou desku. Pro své jídlo si vyberte vždy hrnec o správné velikosti. Pro nádoby nesprávné velikosti je zapotřebí více energie, než je nutné.
- Udržujte povrchy a varné desky varné desky čisté. Nečistoty omezují přenos tepla mezi varnou zónou a dnem hrnce.

3 Váš výrobek

Představení výrobku

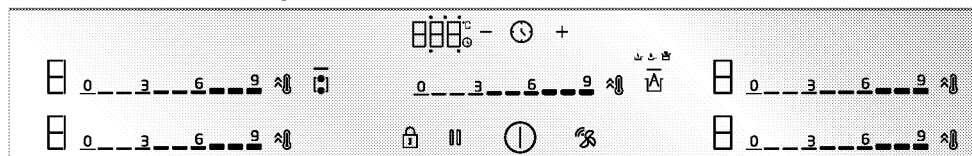


- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 1 Skleněná varná plocha | 4 Indukční varná zóna |
| 2 Dolní kryt | 5 Indukční varná zóna |
| 3 Indukční varná zóna | 6 Indukční varná zóna |

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

V této části najdete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

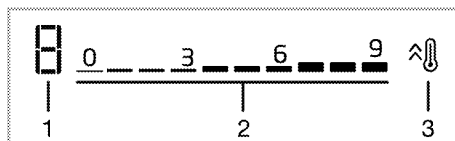
Ovládání varné desky



Tlačítka a symboly

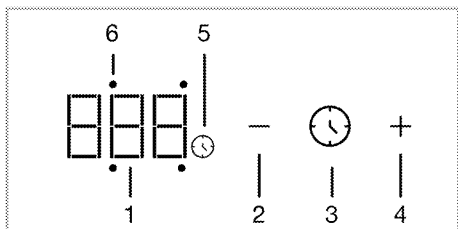
- : Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka
- ⓘ : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 🔒 : Tlačítko uzavření tlačítek
- 🔥 : Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem
- 🔥 : Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)
- 🔒 : Tlačítko Clean Lock
- 🕒 : Tlačítko časovače
- ⬆️ : Tlačítko zvýšení časovače
- ⬇️ : Tlačítko snížení časovače
- 🔥 : Tlačítko spojení Varné desky- Odsavače par *
- 🔥 : Tlačítko Automatického vaření

* Liší se v závislosti na modelu produktu. *
Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.



Displej varné zóny

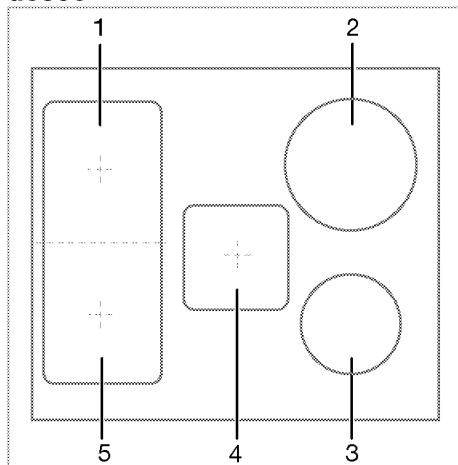
- 1 Kontrolka teploty příslušné varné zóny
- 2 Rozsah nastavení úrovně teploty
- 3 Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)



Displej časovače

- 1 Kontrolka časovače
- 2 Tlačítko snížení časovače
- 3 Tlačítko časovače
- 4 Tlačítko zvýšení časovače
- 5 Symbol časovače
- 6 LED kontrolka časovače příslušné varné zóny

Všeobecné informace o varné desce



- 1 Zadní levá - Indukční varná zóna
- 2 Zadní pravá - Indukční varná zóna
- 3 Přední pravá - Indukční varná zóna
- 4 Střední - Indukční varná zóna
- 5 Přední levá - Indukční varná zóna

Vaše varná deska je vybavena varnými deskami se širokými povrchy (povrchy Flexi). Tuto varnou plochu můžete provozovat jako samostatné varné desky, které jsou navzájem nezávislé. Pro tyto varné zóny lze aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci. Používání vhodných hrnců pro tyto varné zóny a funkce kombinací jsou popsány v části "Jak používat varnou desku".

Technické specifikace

Všeobecné specifikace

Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)	48,2 mm*/780 mm/520 mm
Instalační rozměry varné desky (šířka / hloubka)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Napětí / frekvence	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Celková spotřeba energie	max. 7,4 kW

Hořáky

Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení): 2000 W
Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměry	180 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení): 2000 W
Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměry	145 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení): 2200 W
Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměry	210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení): 3700 W
Střední	Indukční varná zóna
Rozměry	190x210mm
Výkon	2400W/ Booster (Zesílení): 3600 W

* Výška varné desky uvedená v technické tabulce je výška základního krytu výrobku.



Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.



Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

4 První použití

Než začnete svůj výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky v následujících částech.

První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

POZNÁMKY Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

POZNÁMKY Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Používání varné desky

Obecné informace o použití varné desky

Všeobecná upozornění

- Nenechte na varnou desku spadnout žádné předměty. I malé předměty, jako například solničky, mohou varnou desku poškodit. Nepoužívejte prasklé varné desky. Voda může prosakovat skrz tyto praskliny a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. Viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku a poté zavolejte autorizovaný servis, aby produkt odpojil, aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na varnou desku nepokládejte nevyvážené a snadno vyklápěné hrnce / pánve.
- Neohřívejte prázdné hrnce / pánve. Může dojít k poškození hrnců a spotřebiče.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrnců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Po každém použití bude varná plocha horká, proto na ni nepokládejte plastové hrnce / pánve. Takový materiál z povrchu ihned očistěte.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nerozlili studené tekutiny.
- Do hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrnců a pánví na hořáky / zóny.

- Umísťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnce na jiný hořák / zónu, neposunujte jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.

Princip činnosti indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený elektrický okruh. Okruh se dokončí, když na něj umístíte hrnce / pánve vhodné pro indukční vaření a elektronický systém pod skleněným povrchem vytváří magnetické pole. Kovová základna hrnců / pánví se ohřívá pomocí energie z tohoto magnetického pole. Teplo tedy nevzniká na povrchu varné desky, ale přímo v hrncích / pánvích nad ní. Skleněný povrch se ohřívá teplem z hrnců / pánví.

Výhody indukčního vaření

Indukční varné desky nabízejí několik výhod, protože teplo se přenáší přímo do hrnců / pánví.

- Potraviny, které během vaření protečou, se rychle nespálí, protože skleněná varná plocha se přímo neohřívá. Snadněji se čistí.
- Vaření může být rychlejší, protože teplo se vytváří přímo v hrncích / pánvích. Šetří tak čas a energii v porovnání s ostatními typy varných desek.
- Protože teplo se dodává přímo do hrnců / pánví, nedochází k žádným tepelným ztrátám a umožňuje tak efektivnější vaření.
- Skutečnost, že když se varné nádoby / pánve odeberou z varné plochy, přenos tepla se přeruší a varná plocha se přímo neohřívá, poskytuje

bezpečnější použití proti možným nehodám během vaření.

Pro bezpečný provoz:

- Nevybírejte vysoké úrovně ohřevu, pokud používáte nepřilnavé hrnce / pánve s malým množstvím oleje nebo pokud je používáte bez oleje (typu teflon).
- Nepoužívejte skleněný varný povrch jako odkládací plochu, nebo jako řezný povrch.
- Na varnou desku nepokládejte kovové předměty, jako jsou příbory nebo pokličky, protože by se mohly zahřát.
- Na vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Na indukční zónu nikdy nepokládejte jídlo zabalené v hliníkové fólii.
- Během činnosti varné desky do její blízkosti neumísťujte magnetické předměty, jako jsou např. kreditní karty nebo pásky s nahrávkami.
- Pokud je pod vaší varnou deskou trouba, která je v provozu, mohou senzory na varné desce snížit hladinu vaření nebo varnou desku vypnout.
- Vaše varná deska disponuje systémem automatického vypínání. Podrobné informace o tomto systému jsou uvedeny v následujících částech. Pokud však na vaření použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání.

Hrnce / pánve na vaření

Používejte feromagnetické, kvalitní hrnce / pánve, které jsou označeny štítkem nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření pouze s vaší indukční varnou deskou. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, o to vyšší výkon mají hrnce / pánve. Průměr dna varných nádob / pánví musí odpovídat

indukční zóně. Navrhované rozměry jsou uvedeny níže.

Vhodné hrnce / pánve:

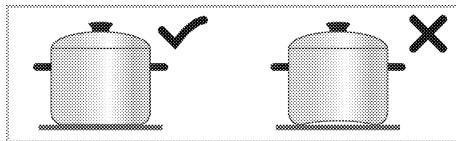
- Litinové hrnce / pánve
- Smaltované ocelové hrnce / pánve
- Hrnce / pánve z oceli a nerezové oceli (s etiketou nebo varováním, že jsou kompatibilní pro indukční vaření)

Nevhodné hrnce / pánve:

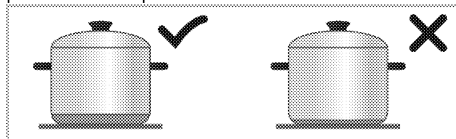
- Hliníkové hrnce / pánve
- Měděné hrnce / pánve
- Mosazné hrnce / pánve
- Skleněné hrnce / pánve
- Hliněné hrnce
- Keramika a porcelán

Doporučení:

- Používejte pouze hrnce / pánve s plochým dnem. Nepoužívejte hrnce / pánve s vypouklým nebo vyduťtým dnem.

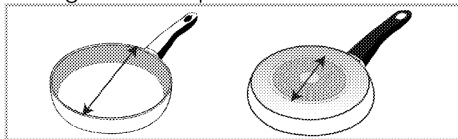


- Používejte pouze hrnce / pánve s hrubým, zpracovaným základem. Pokud použijete tenké hrnce, tyto hrnce se velmi rychle zahřejí a spodek pánve se může roztavit a poškodit varný povrch a spotřebič dříve, než se aktivuje systém automatického vypínání. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.

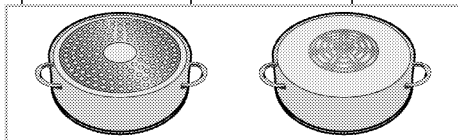


- Podstavec některých hmců / pánví má menší feromagnetické pole jako je jejich skutečný průměr. Varnou deskou je vyhřívána jenom tato plocha. Z toho důvodu je teplo rozloženo nerovnoměrně a výkon vaření se

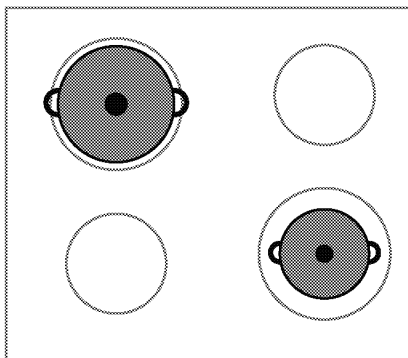
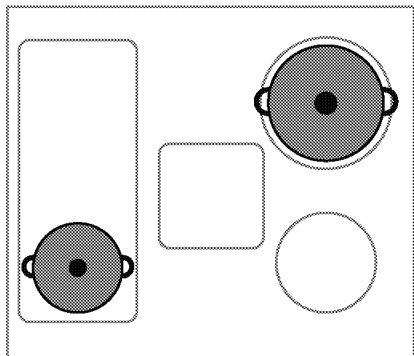
snižuje. Navíc takové hrnce / pánve na vaření nemusí být detekovány velkými indukčními deskami. Proto, varná deska se musí zvolit podle velikosti feromagnetického pole.



- Některé hrnce / pánve mají podstavec, který obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy hrnců / pánví se nemusí dostatečně zahřát nebo jejich nemusí indukční varná deska vůbec rozpoznat. V některých případech se může zobrazit upozornění na špatné hrnce / pánve.



- i** Rovnoměrné rozložení nádobí na pravou a levou a střední desku při výběru desek pozitivně ovlivňuje výkon vaření při vaření více jídel na indukčních deskách.



Test hrnců / pánví

Pomocí následujících metod vyzkoušejte, zda je váš hrnec kompatibilní s vařením pomocí indukční varné desky.

1. Je kompatibilní, pokud se magnet umístěný na dně hrnce přilepí.
2. Je kompatibilní, pokud neblíká "E" a "F" nebo "U", když hrnec položíte na indukční desku a zapnete ji.

Doporučené velikosti hrnců / pánví

Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - 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
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem	šířka 230 - délka 390

Detekce varných nádob / pánví indukčními varnými deskami závisí na průměru a materiálu feromagnetického materiálu ve spodní části hrnců / pánví. Abyste zajistili detekci varných nádob a pánví a dosáhli efektivní vaření, hrnce / pánve musí být vybrány podle velikosti vaší varné desky. Výše jsou uvedeny velikosti hrnců / pánví doporučených pro velikosti varných desek.

Chování při vaření se může lišit v závislosti na typech hrnců, velikosti hrnce a velikosti varné zóny. Pro

homogennější chování při vaření může být použita varná zóna o jeden krok větší. Použití větší varné zóny nezpůsobuje plýtvání energií u indukčních varných desek, protože teplo se vytváří pouze v příslušné oblasti hrnce.

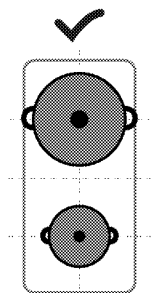
Automatická detekce varných nádob / pánví

Když na varnou desku umístíte hrnce / pánve kompatibilní s indukční deskou, varná deska automaticky zjistí, na kterou varnou desku jsou hrnce / pánve umístěny, a poskytne pokyny na ovládacím panelu.

Varná zóna se širokým povrchem (Flexi)

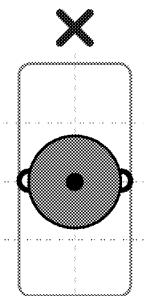
Vaše varná deska je vybavena varnými deskami s širokými povrchy (povrchy Flexi). Tuto varnou plochu můžete používat jako samostatné varné desky vzájemně nezávislé pro své menší hrnce / pánve. Pro tyto varné zóny lze aktivovat funkci kombinace a přeměnit je na jednu varnou plochu pro operace vaření s vašimi velkými hrnci.

Jako dvě nezávislé varné zóny



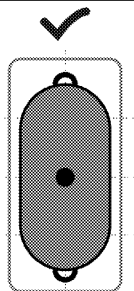
Varné zóny se širokou plochou mají dvě varné zóny, přední a zadní. Tyto zóny lze použít jako dvě nezávislé varné zóny pro různé úrovně teploty s dvěma různými hrnci / pánvemi. Umístěte hrnce / pánve jejich centrováním na samostatné varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny



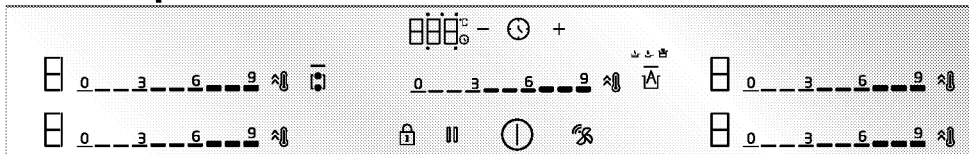
Při vaření s jedním hrncem nebo pánvemi ho umístíte do středu přední nebo zadní varné zóny. Neumísťujte hrnce / pánve do středu varné zóny.

Jako jedna varná zóna



Při vaření na velkých hrncích / pánvích umístíte hrnce tak, aby pokrývaly středy obou varných zón a aby byly vycentrované na varné zóně.

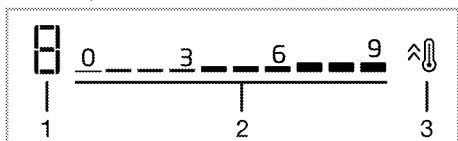
Ovládací panel



Tlačítka a symboly

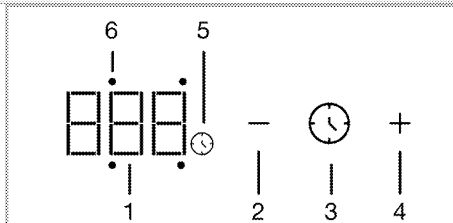
- : Kontrolka indikující stisknutí příslušného tlačítka
- ⌚ : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 🔒 : Tlačítko uzavření tlačítek
- 🔒⌚ : Kombinované tlačítko varné zóny se širokým povrchem
- 🔒 : Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)
- || : Tlačítko Clean Lock
- ⌚ : Tlačítko časovače
- ⊕ : Tlačítko zvýšení časovače
- ⊖ : Tlačítko snížení časovače
- 🌀 : Tlačítko spojení Varné desky- Odsavače par *
- 🔌 : Tlačítko Automatického vaření

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.



Displej varné zóny

- 1 Kontrolka teploty příslušné varné zóny
- 2 Rozsah nastavení úrovně teploty
- 3 Tlačítko rychlého ohřevu/Tlačítko vysokého výkonu (booster)



Displej časovače

- 1 Kontrolka časovače
- 2 Tlačítko snížení časovače
- 3 Tlačítko časovače
- 4 Tlačítko zvýšení časovače
- 5 Symbol časovače
- 6 LED kontrolka časovače příslušné varné zóny

Obecná varování pro řídicí panel

- i** Tento spotřebič je ovládán dotykovým ovládacím panelem. Každá operace provedená na dotykovém ovládacím panelu je potvrzena zvukovým signálem.
- i** Ovládací panel vždy udržujte čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.
- i** Pokud během 20 sekund nedojde k žádné operaci, sporák se automaticky přepne do pohotovostního režimu.
- i** Spotřebič zobrazí „FF“ bezpečnostní výstraha, která se objeví pokud některého tlačítka (tlačítko 🔒) dotknete na delší dobu.
- i** Kontrolka — aktivovaných nebo zvolených tlačítek se rozsvítí.

Zapnutí plotýnky

1. Dotkněte se tlačítka ① na ovládacím panelu.

» Plotýnka je připravena k použití.

Vypnutí plotýnky

1. Dotkněte se tlačítka ① na ovládacím panelu.

» Plotýnka se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

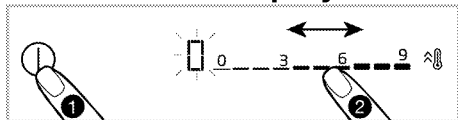
Ukazatel zbývajících tepla

Na ovládacím panelu se nachází ukazatel teploty pro každou zónu plotýnky. Tento indikátor signalizuje, že je plotýnka stále horká, i když je vypnutá. Nedotýkejte se příslušných plotýnek, dokud ukazatel zbývajících tepla nezhasne.

Symbol	Popis
H	Vysoká teplota
h	Nízká teplota

i V případě výpadku napájení se nerozsvítí ukazatel zbývajících tepla a varuje uživatele před horkými plotýnkami.

Zapnutí plotýnek (vařící zóna) a nastavení úrovně teploty



1. Dotknutím se tlačítka ① plotýnku zapněte.

» Na displeji zóny plotýnky se zobrazí symbol „0“.

2. V závislosti na tom, kterou plotýnku chcete zapnout, se dotkněte příslušné oblasti nastavení nebo posuňte prst po oblasti nastavte úroveň teploty v rozmezí „0“ až „9“.

I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...19 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. ... 9. některé další

modely. To se liší podle modelu spotřebiče.

Vypnutí plotýnek:

Vybranou zónu plotýnky lze vypnout 2 různými způsoby:

1. **Nastavením teploty na hodnotu „0“**

Plotýnku můžete vypnout snížením teploty na „0“.

2. **Použitím funkce časovače pro požadovanou zónu plotýnky**

Když vyprší čas, časovač odpovídající plotýnku vypne. Všechny displeje ukazují „0“ nebo „00“. Symbol ⌚ na displeji varné desky zmizí.

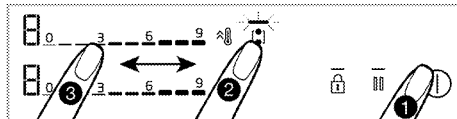
Nastavení časovače pro danou zónu plotýnky je popsáno v následujících kapitolách.

Kombinace zón plotýnek se širokým povrchem (flexi) (pokud jsou na vaší varné desce k dispozici zóny se širokým povrchem a zóny plotýnek)

1. Dotknutím se tlačítka ① plotýnku zapněte.

2. Dotkněte se tlačítka !.

» Displej levé zóny plotýnek zobrazí 0 a rozsvítí se kontrolka — tlačítka !.



3. Dotknutím se příslušné oblasti nastavení nebo posunutím prstu po oblasti nastavte úroveň teploty v rozmezí 0 až 9.

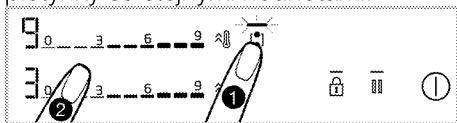
I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...19 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. ... 9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče.

» Plotýnka se zapne. Je-li vybrána jiná plotýnka nebo počkáte-li 10 sekund bez jakékoli operace, kontrolka — tlačítka ! zhasne.

i Jako příklad jsou popsány plotýnky se širokým povrchem vlevo. Pokud mají plotýnky na vašem spotřebiči široké povrchy vpravo, totéž platí pro plotýnky na pravé straně.

Kombinace plotýnek se širokým povrchem (flexi), zatímco jedna nebo obě plotýnky vlevo jsou v provozu (pokud jsou na vaší varné desce k dispozici plotýnky se širokým povrchem)

Zatímco jedna nebo obě plotýnky na levé straně pracují samostatně, můžete obě plotýnky kombinovat aktivací plotýnky se širokým povrchem. Tímto způsobem můžete ovládat širší povrch plotýnky se stejnými hodnotami.

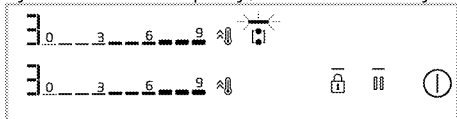


1. Pokud je v provozu jedna nebo obě zóny plotýnek vlevo, dotkněte se tlačítka .

» Na obou displejích zón plotýnky se zobrazí zóna s nižším stupněm a rozsvítí se kontrolka  tlačítka .

» Kombinované plotýnky se opět spustí, jejich teplota bude stejná jako zóna plotýnky s nejnižším stupněm, a případně s nastaveným časovačem.

Hodnoty teploty a časovače zóny plotýnky, která měla před kombinováním vyšší hodnotu teploty, budou zrušeny.



» Chcete-li poté změnit hodnotu teploty, nastavte požadovanou úroveň teploty z oblasti nastavení.

Vypnutí varných zón se širokým povrchem (pokud jsou na varné

desce k dispozici plotýnky se širokým povrchem)

Zóny vaření můžete oddělit a vypnout dotknutím se tlačítka .

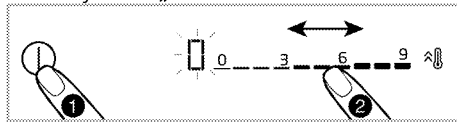
Použití střední varné desky a funkce automatického vaření

Střední varnou desku lze použít jako normální varnou plochu výběrem teploty jako u ostatních varných desek. Kromě toho existuje funkce automatického vaření specifická pro tento varný panel.

Použití střední varné desky jako běžné varné plochy

1. Dotknutím se tlačítka  plotýnku zapnete.

» Na displeji střední varné desky se zobrazí symbol „0“.



2. Klepnutím na oblast nastavení střední varné desky nebo posunutím prstu po této oblasti nastavte úroveň teploty mezi „0“ a „9“.

I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...19 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. .. 9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče.

» Zóna varné desky začne ohřívat na úrovni vaření, kterou jste nastavili.

Funkce automatického vaření pro střední varnou desku

Pomocí této funkce můžete provádět rychlé vaření na 3 různých nastaveních.

i Pokud jsou úrovně 1-2-3 nastaveny prostřednictvím správy napájení, pro střední varnou zónu nelze použít funkci automatického vaření.

Abyste mohli použít funkci automatického vaření na střední varné desce, musíte nejprve zadat své

nastavení vaření. Pro každé nastavení je určen teplotní interval. Můžete si vybrat mezi teplotním intervalem definovaným pro nastavení, které jste specifikovali.

1. Vaření při nízké teplotě (s vodou) (65-100 °C) : Toto nastavení se používá pouze pro vaření tekutých jídel. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme při vaření použít 1500–2500 ml vody.

i Při tomto nastavení neprovádějte vaření mastných jídel.

2. Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje) (110-230 °C) : Toto nastavení se používá k vaření méně mastných jídel. Pánev musí být zcela suchá a při vaření použijte malé množství oleje.

i Toto nastavení se nesmí používat k vaření tekutých jídel.

3. Vyprážení (140-200 °C) : Používá se pouze pro mastné smažení. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme při vaření použít 750-1250 ml oleje.

i Toto nastavení se nesmí používat k vaření tekutých jídel a méně mastných jídel.

i Ve funkci automatického vaření se hodnoty teploty mohou lišit v závislosti na typu hrnce, který používáte.

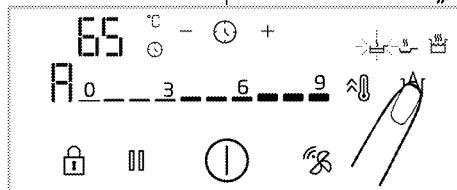
i Před spuštěním funkce automatického vaření se ujistěte, že střední zóna je studená. V opačném případě se mohou nastavené hodnoty teploty lišit.

i Po aktivaci funkce automatického vaření není možné změnit nastavení teploty.

Vaření při nízké teplotě:

1. Dotkněte se tlačítka .

 rozsvítí se symbol a na displeji středního varného panelu se zobrazí „A“.



2. Na displeji časovače se zobrazí „65“ jako nejnižší nastavení teploty pro nastavení nízké teploty. Dotykem tlačítek  /  můžete změnit nastavení teploty zvyšováním nebo snižováním s krokováním 5 stupňů.

» Vaření se spustí 5 sekund po provedení nastavení teploty.

i Pokud se během prvních 5 sekund po dotyku tlačítka neprovede žádné nastavení dotykem tlačítka , střední varná deska začne pracovat na nastavené úrovni a teplotě a toto nastavení se pak již nesmí měnit. Chcete-li změnit nastavení, musíte varnou desku vypnout a zapnout a poté znovu provést požadovaná nastavení automatického vaření.

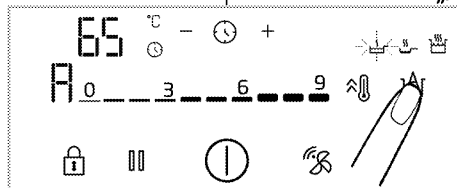
3. Symbol °C bliká na displeji, dokud teplota nedosáhne nastavené hodnoty.

4. Symbol °C svítí nepřerušovaně a když teplota dosáhne nastavené hodnoty, zazní 4-sekundový zvukový alarm.

Pečení na pánvi na stupni smažení (s nízkým obsahem oleje):

1. Dotkněte se tlačítka .

 rozsvítí se symbol a na displeji středního varného panelu se zobrazí „A“.



2. Dotkněte se  ještě jednou, abyste přešli na nastavení smažení na pánvi.
3. Na displeji časovače se zobrazí „110“ jako nejnižší nastavení teploty pro nastavení nízké teploty a  se rozsvítí. Dotykem tlačítek / můžete změnit nastavení teploty zvyšováním nebo snižováním s krokováním 10 stupňů.

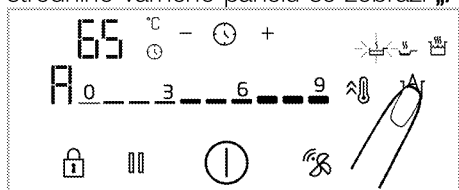
» Vaření se spustí 5 sekund po provedení nastavení teploty.

- i** Pokud se během prvních 5 sekund po dotyku tlačítka neprovede žádné nastavení dotykem tlačítka , střední varná deska začne pracovat na nastavené úrovni a teplotě a toto nastavení se pak již nesmí měnit. Chcete-li změnit nastavení, musíte varnou desku vypnout a zapnout a poté znovu provést požadovaná nastavení automatického vaření.

4. Symbol $^{\circ}\text{C}$ bliká na displeji, dokud teplota nedosáhne nastavené hodnoty.
5. Symbol $^{\circ}\text{C}$ svítí nepřerušovaně a když teplota dosáhne nastavené hodnoty, zazní 4-sekundový zvukový alarm.

Vaření na stupni smažení s olejem:

1. Dotkněte se tlačítka .
-  rozsvítí se symbol a na displeji středního varného panelu se zobrazí „A“.



2. Dotkněte se tlačítka  ještě dvakrát, abyste přešli na nastavení smažení v horkém oleji.
3. Na displeji časovače se zobrazí „140“ jako nejnižší nastavení teploty pro nastavení nízké teploty a  se

rozsvítí. Dotykem tlačítek / můžete změnit nastavení teploty zvyšováním nebo snižováním s krokováním 10 stupňů.

» Vaření se spustí 5 sekund po provedení nastavení teploty.

- i** Pokud se během prvních 5 sekund po dotyku tlačítka neprovede žádné nastavení dotykem tlačítka , střední varná deska začne pracovat na nastavené úrovni a teplotě a toto nastavení se pak již nesmí měnit. Chcete-li změnit nastavení, musíte varnou desku vypnout a zapnout a poté znovu provést požadovaná nastavení automatického vaření.

4. Symbol $^{\circ}\text{C}$ bliká na displeji, dokud teplota nedosáhne nastavené hodnoty.
5. Symbol $^{\circ}\text{C}$ svítí nepřerušovaně a když teplota dosáhne nastavené hodnoty, zazní 4-sekundový zvukový alarm.

Vypnutí funkce automatického vaření:

1. Chcete-li zrušit funkci automatického vaření, můžete příslušný varný panel zcela vypnout dotykem tlačítka , pokud na ostatních varných deskách není aktivní žádná jiná operace vaření.
2. Nastavení automatického vaření pro střední varnou desku můžete vypnout pouhým dotykem tlačítka  na 3 sekundy.

Nastavení vysokého výkonu (BOOSTER)

Booster můžete použít k ohřevu s maximálním výkonem. Na této pozici však nedoporučujeme dlouhodobé vaření. Nastavení vysokého výkonu nemusí být k dispozici u všech plotýnek. Po uplynutí doby nastavení vysokého výkonu (viz tabulka omezení doby provozu) se zóna plotýnky vypne.

Přímé nastavení vysokého výkonu (booster):

1. Dotknutím se tlačítka ① plotýnku zapnete.
2. Dotkněte se tlačítka  požadované plotýnky.

Zvolená zóna plotýnky se zapne na maximální výkon a na displeji plotýnky začnou blikat 3 kontrolky.

Po uplynutí doby pro nastavení vysokého výkonu (viz tabulka limitů provozní doby) bude zóna plotýnky pokračovat v provozu na nejvyšší úrovni teploty.

Výběr nastavení vysokého výkonu (BOOSTER), když je zóna plotýnky aktivní:

1. Dotkněte se tlačítka , když je zóna plotýnky zapnutá a příslušná zóna plotýnky pracuje na určité úrovni.
2. Zvolená zóna plotýnky se zapne na maximální výkon a na displeji plotýnky začnou blikat 3 kontrolky. Po uplynutí doby nastavení vysokého výkonu bude plotýnka pokračovat v provozu na nejvyšší úrovni teploty.

Vypnutí nastavení vysokého výkonu (BOOSTER) před jeho vypršením:

Nastavení vysokého výkonu můžete vypnout, kdykoli chcete, dotknutím se tlačítka . Zóna plotýnky nadále pracuje při nejvyšší teplotě. Natavte ji na hodnotu 0 dotknutím se oblasti nastavení aktivní zóny plotýnky nebo ji vypnete posunutím prstu po oblasti.

Čistící režim

Čistící režim umožňuje uživateli na krátkou dobu vyčistit varnou desku tak, že zamkne všechny tlačítka na ovládacím panelu, když jsou plotýnky zapnuté. Během této doby spotřebič nečerpá energii.

Aktivace čistícího režimu



1. Dotkněte se a podržte tlačítko , když je plotýnka zapnutá.

»  Rozsvítí se kontrolka. Na displejích zón plotýnek se zobrazí symbol "□". Během této doby nesmí být použito žádné jiné tlačítko než tlačítko ①.

Deaktivace čistícího režimu

Dotknutím se a přidržením tlačítka  čistící režim deaktivujete.  Kontrolka zhasne a čistící režim bude deaktivován.

Zámek tlačítek

Zámek tlačítek můžete aktivovat, když je plotýnka zapnutá nebo vypnutá, a vyhnout se tak nechtěnému přepnutí funkcí.

Aktivace zámku tlačítek

1. Chcete-li zámek tlačítek aktivovat, dotkněte se tlačítka  a přidržte jej dokud se neozve **zvukový** signál. Kontrolka  tlačítka  se rozblíká a všechny zóny vaření budou uzamčeny.

 Je-li zámek tlačítek aktivní, funguje pouze tlačítko ①. Když se dotknete jakékoli jiného tlačítka, kontrolka  tlačítka  se rozblíká a upozorní tak, že je zámek tlačítek aktivní.

Pokud plotýnku vypnete, zatímco jsou tlačítka uzamčena, zámek tlačítek se deaktivuje, abyste mohli plotýnku znovu zapnout.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Dotkněte se a podržte tlačítko , dokud neuslyšíte zvukový signál. Funkce se potvrdí zvukovým signálem. Kontrolka  tlačítka  zhasne a zámek tlačítek bude deaktivován.

Funkce časovače

Tato funkce vám usnadní vaření. Již nebudete muset varnou desku hlídat po celou dobu vaření. Zóna plotýnky se automaticky vypne po zvoleném období.

Aktivace časovače



1. Dotknutím se tlačítka ❶ plotýnku zapnete.
 2. V závislosti na tom, kterou plotýnku chcete zapnout, se dotkněte příslušné oblasti nastavení nebo posuňte prst po oblasti nastavte úroveň teploty v rozmezí.
 3. Stisknutím tlačítka ❸ aktivujte časovač. Symbol „00“ se rozsvítí a symbol ❹ začne blikat.
 4. Na displeji časovače se kolem „00“ zobrazují 4 LED kontrolky aktivity. Chcete-li nastavit časovač zóny plotýnky, dotkněte se tlačítka ❹ a vyberte příslušnou stranu zóny plotýnky.
 5. Dotknutím se tlačítek +/– nastavte požadovanou dobu. + Časovač můžete také urychlit dlouhým dotknutím se tlačítka + nebo –.
- Symbol ❹ se po určité době na displeji zóny plotýnky trvale rozsvítí. Pokud se symbol ❹ trvale rozsvítí, znamená to, že je funkce aktivována.

i Časovač lze použít pouze u plotýnek, které jsou v provozu.

i Opakujte výše uvedený postup pro ostatní plotýnky, u kterých chcete nastavit časovač.

i Časovač nelze nastavit bez výběru zóny plotýnky a úrovně teploty zóny plotýnky.

i Když je časovač aktivní, na displeji časovače se zobrazí čas nastavený pro vybranou zónu plotýnky.

Vypnutí časovačů

Plotýnka se automaticky vypne a po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál.

Dotknutím se libovolného tlačítka zvukovou výstrahu vypnete.

Předčasné vypnutí časovačů

Pokud je časovač předčasně vypnut, bude plotýnka i nadále pracovat s nastavenou teplotou, dokud nebude vypnuta.

Vypnutí snížením nastavení časovače na úroveň „00“:

1. Dotknutím se tlačítka ❸ vyberte časovač příslušného plotýnky.
2. Hodnotu snížíte dotknutím se tlačítka —, tlačítko přidržíte dokud se na displeji časovače neobjeví symbol „00“. Časovač můžete také urychlit dlouhým dotknutím se tlačítka —.

Na displeji zóny plotýnky bude po určité době blikat symbol ❹ a poté se zcela **vypne** a časovač se zruší.

Funkce zastavení

Pomocí této funkce můžete na nějakou dobu přepnout všechny zapnuté funkce plotýnky (**s výjimkou časovače**) na 1. úroveň.

i Je-li časovač nastaven pro jakoukoli zónu plotýnky, časovač se obnoví a během aktivní funkce zastavení bude i nadále pokračovat v odečítání.

i Pokud stisknete tlačítko ❶, když je na centrální varné zóně aktivní automatické vaření, funkce automatického vaření se zruší.

1. Zatímco je plotýnka zapnutá, dotkněte se tlačítka ❶.

Všechny plotýnky, které jsou v provozu, pokračují v provozu na 1. úrovni.

2. Opětovným dotknutím se tlačítka  můžete znovu spustit všechny zóny vaření pozastavených plotýnek, plotýnky se spustí s předchozím nastavením.

Nastavení

Pomocí této funkce můžete změnit nastavení řízení výkonu, doby zvukového signálu na konci vaření a připojení varné desky a odsavače par.

⌘F1: Nastavení řízení výkonu

⌘F2: Doba zvukového signálu na konci vaření

⌘F3: Nastavení připojení varné desky a odsavače par

1 - Nastavení řízení výkonu (⌘F1)

Pomocí této funkce můžete nastavit celkový výkon plotýnky podle potřeby.

1. Plotýnku zapnete dotknutím se tlačítka

 a vypnete ji opětovným dotknutím se tlačítka .

2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se dotkněte tlačítek //.

» Na displeji časovače ⌘F1, na displeji levé zadní plotýnky se zobrazí „9“.

3. Dotknutím se oblasti nastavení levé zadní plotýnky nebo posunutím prstu po ploše nastavte úroveň výkonu v rozmezí (viz Tabulka – úroveň řízení výkonu) „1“ až „9“.

4. Nastavenou úroveň potvrďte stisknutím tlačítka .

» Vaše plotýnka se vypne a začne pracovat s nastavením celkového výkonu na zvolené úrovni.

„Řízení výkonu“ obsahuje 9 různých úrovní výkonu (viz tabulka – Úroveň řízení výkonu).

Tabulka - Úroveň řízení výkonu

Úroveň řízení výkonu	Celkový výkon
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

 Celková hodnota výkonu pro úroveň řízení výkonu 5, 6, 7, 8, 9 je 3,6 kW u spotřebičů, které mají maximální celkovou spotřebu energie 3,6 kW.

2 - Nastavení doby zvukového signálu na konci vaření (⌘F2)

Pomocí této funkce můžete nastavit požadovanou dobu signálu konce vaření plotýnky.

1. Plotýnku zapnete dotknutím se tlačítka  a vypnete ji opětovným dotknutím se tlačítka .

2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se dotkněte tlačítek //.

» Na displeji časovače se zobrazí výchozí nastavení ⌘F1.

3. Chcete-li nastavit zvukový signál konce vaření, dotkněte se jednou tlačítka .

» Na displeji časovače ⌘F2, na displeji levé zadní plotýnky se zobrazí „2“.

4. Dotknutím se oblasti nastavení levé zadní plotýnky nebo posunutím prstu po ploše nastavte dobu zvukového signálu (viz Tabulka – Doba zvukového signálu na konci vaření) na hodnotu v rozmezí od „0“ do „3“.

5. Dotknutím se tlačítka  potvrďte nastavení doby zvukového signálu konce vaření.

Úroveň řízení výkonu	Celkový výkon
1	1,2 kW

» Vaše plotýnka se vypne a začne pracovat s nastavením doby zvukového signálu na zvolené úrovni.

i Výchozí tovární hodnota pro nastavení doby zvukového signálu konce vaření je standardní 2. úroveň.

Tabulka – Nastavení doby zvukového signálu na konci vaření

Úroveň zvukového signálu na konci vaření	Trvání zvukového signálu na konci vaření
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

3- Nastavení připojení varné desky a odsavače par (CF3)

Pomocí této funkce můžete připojit varnou desku a odpařovač par, aby mohly automaticky pracovat společně.

Tabulka - Úroveň výkonu odpařovače par

Úroveň výkonu odpařovače par	Svítlidlo	Odpařovač par (Vaří se pouze na jedné plotýnce)	Odpařovač par (Vaří se na 2 a více plotýnkách)	Smažení
0	vypnuto	vypnuto	vypnuto	vypnuto
1	lehké	vypnuto	vypnuto	vypnuto
2	lehké	vypnuto	L1	L1
3	lehké	L1	L1	L1
4	lehké	L1	L1	L2
5	lehké	L1	L2	L2
6	lehké	L1	L2	L3
7	lehké	L2	L2	L3

Nastavení úrovně výkonu odpařovače par nad plotýnkou

Pomocí tohoto nastavení můžete nastavit úroveň výkonu odpařovače par nad plotýnkou.

1. Plotýnku zapněte dotknutím se tlačítka ① a vypněte ji opětovným dotknutím se tlačítka ①.
2. Do 10 sekund po vypnutí spotřebiče se dotkněte tlačítek / / / .
- » Na displeji časovače se zobrazí výchozí nastavení CF1.
3. Chcete-li nastavit připojení varné desky a odpařovače par, dotkněte se dvakrát tlačítka .
- » Na displeji časovače CF3, na displeji levé zadní plotýnky se zobrazí „4“.
4. Dotknutím se oblasti nastavení levé zadní plotýnky nebo posunutím prstu po ploše nastavte úroveň výkonu odpařovače par (viz Tabulka – Úroveň výkonu odpařovače par) v rozmezí od „0“ do „7“.
5. Nastavení připojení varné desky a odpařovače par potvrďte dotknutím se tlačítka ①.
- » Vaše plotýnka se vypne a začne pracovat spolu s odpařovačem par nastaveném na zvolené úrovni.

1. Dotknutím se tlačítka ① plotýnku zapněte.
2. Dotkněte se tlačítka po dobu 3 sekund.
- » Kontrolka tlačítka zhasne.

3. Dotkněte se tlačítka  , dokud nedosáhnete požadované úrovně výkonu odpařovače par.

Použití indukčních plotýnek bezpečně a efektivně

Princip fungování: Indukční ohřívač ohřívá hrnec přímo a to díky svému typickému principu fungování. To znamená, že má mnoho výhod oproti jiným typům varných desek. Funguje efektivněji a povrch plotýnek je chladnější.

Indukční varná deska je vybavena vynikajícím bezpečnostním systémem, který zajistí provoz s maximální bezpečností.

i Varné desky mohou být v závislosti na modelu vybaveny plotýnkami o průměru 145, 180, 210 a 280 mm s indukční funkcí. Díky funkci indukce každá zóna plotýnky automaticky detekuje hrnec, který je na ni umístěn. Energie je pouštěna pouze na kontaktní plochu hrnce, a tak se spotřebovává jen minimum energie.

Automatické vypnutí systému

Ovládání varné desky je vybaveno systémem automatického vypnutí. Pokud jedna nebo více varných zón plotýnky zůstane zapnutá, varná zóna plotýnky se po chvíli automaticky vypne (viz tabulka 1). V případě, že je časovač přiřazen varné zóně plotýnky, displej časovače se také vypne.

Časový limit automatického vypnutí závisí na zvolené úrovni teploty. Pro tuto úroveň teploty se použije maximální provozní doba.

Zónu plotýnky může uživatel po automatickém vypnutí znovu ovládat dle pokynů výše.

Tabulka 1: Doba automatického vypnutí

Úroveň teploty	Doba automatického vypnutí - hodiny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Rychlý ohřev	10 minut

I když je úroveň teploty zvýšena jako 1,2,3...19 u některých modelů, může být zvýšena takto 1,1.,2,2. ... 9. některé další modely. To se liší podle modelu spotřebiče.

Ochrana proti přehřátí

Plotýnky jsou vybaveny senzory, které zajišťují ochranu před přehřátím. V případě přehřátí můžete pozorovat následující:

- Zóna plotýnky, která je v provozu, může být vypnuta.
- Vybraná úroveň může být snížena. To se však na displeji neprojeví.

Systém ochrany proti přetečení

Vaše varná deska je vybaven systémem ochrany proti přetečení. V případě přetečení na ovládací panel, z jakéhokoli důvodu, systém automaticky odpojí připojení napájení a varnou desku tak vypne. V tuto chvíli se na displeji zobrazí symbol „F“.

Přesné nastavení výkonu

Indukční varná deska reaguje na vydávané příkazy okamžitě jak určuje její princip fungování. Nastavení napájení se velmi rychle mění. Můžete tak zabránit přetečením pokrmů (vody, mléka), které hrozí přetečením, a to tak, že spotřebič okamžitě vypnete.

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje tipy na přípravu a pečení jídla.

Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.
- Před smažením jídel vždy odstraňte přebytečnou vodu a pomalu vkládejte

do rozehřátého oleje. Před smažením se ujistěte, že jsou mražené potraviny rozmražené.

- Při ohřevu oleje se ujistěte, že nádoba, kterou používáte, je suchá a udržujte víko otevřené.
- Doporučení týkající se vaření s úsporou energie naleznete v části "Environmentální pokyny".
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.

Varná deska

Funkce automatického vaření

Potraviny	Nastavení automatického vaření	Úroveň teploty	Čas vaření (min.) (přibližně)	Varná deska a její průměr (mm)
-----------	--------------------------------	----------------	-------------------------------	--------------------------------

Vaření

Těstoviny (500 g)	Vaření při nízké teplotě (s vodou)	100	15 ... 25	160 - 180
Brambory (hrubě mleté) (400 g)	Vaření při nízké teplotě (s vodou)	100	20 ... 30	160 - 180
Vejce	Vaření při nízké teplotě (s vodou)	100	10 ... 15	160 - 180

Mělké smažení

Steak ze svíčkové* (3 cm) (Prudké opečení)**	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	230	8 ... 15	180 - 210
Kuřecí steak	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	220	10 ... 20	180 - 210
Ryby (225 g)**	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	220	10 ... 15	180 - 210
Palačinky**	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	200	1 ... 3	180 - 210
Lilek (100 g)	Smažení na pánvi (s nízkým obsahem oleje)	200	10 ... 20	180 - 210

Hranolky

Brambory (mražené - 175 g)	Vyprážení	180	3 ... 6	180 - 200
Čerstvé brambory (175 g)	Vyprážení	180	5 ... 10	180 - 200
Nugetky (400 g)	Vyprážení	180	3 ... 6	180 - 200
Rízec	Vyprážení	180	4 ... 8	180 - 200

* Doporučuje se litá pánev/hmec.

** Doporučuje se předeřhřát pánev / hmec.

Všeobecné informace o čištění

Všeobecná upozornění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nenanášejte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. Může to způsobit trvalé skvrny.
- Spotřebič musí být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak dají snadno vyčistit a zabrání se jejich spálení při pozdějším použití spotřebiče. Tím se prodlužuje životnost přístroje a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé čisticí prostředky nebo čisticí přípravky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy, odvápnovač nebo ostré předměty.
- K čištění po každém použití není zapotřebí speciální čisticí prostředek. Spotřebič očištěte mýdlem, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchým hadříkem z mikrovlákn.
- Ujistěte se, že jste po vyčištění jste úplně setřeli veškerou zbylou tekutinu a okamžitě vyčistěte všechny zbytky jídla, které kolem vás vystříkne během vaření.
- Nemyjte žádné části spotřebiče v myčce nádobí.

Pro varnou desku:

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatová pasta a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech hořáků/plotýnek,

přetékaající tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky vypnutím.

Inox a nerezavějící povrchy

- K čištění nerezových nebo neoxidovaných povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.
- Nerezový nebo Inoxový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očištěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovlákn určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákn.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovlákn. Zbytky saponátu mohou přístě poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápníku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit

komerčně dostupným odvápnovacím prostředkem, odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.

- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a drsné čisticí prostředky. Může to poškodit povrchy.
- Dbejte na to, aby klouby komponentů spotřebiče nezůstaly vlhké a saponátové. V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

Čištění varné desky

Skleněná varná plocha

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části "Obecné informace o čištění". Pro speciální případy můžete

své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

- Potraviný na bázi cukru, jako je tmavý krém, škrob a sirup, očistěte okamžitě, bez čekání na vychladnutí povrchu. V opačném případě může dojít k trvalému poškození skleněné varné plochy.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na čištění, když je varná deska horká, jinak by mohlo dojít k trvalým skvrnám.

Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů pomocí ovladače knoflíků otřete panel a ovladače vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Neodstraňujte knoflíky a těsnění zespodu, abyste vyčistili ovládací panel. Může být poškozen ovládací panel a knoflíky.
- Během čištění inox panelů s knoflíkovým řízením, kolem gombíkovnepoužívejte čisticí prostředky na inox. Kontrolky kolem knoflíků mohou být vymazány.
- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš produkt vybaven funkcí blokování kláves, před provedením čištění ovládacího panelu nastavte blokování kláves. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci kláves.

8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licencí nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

Výrobek nefunguje.

- Síťová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Proveďte jeho deaktivaci.*
- Po opětovném zapnutí varné desky se nerozsvítí displej. >>> *Odpojte spotřebič od jističe. Počkejte minimálně 20 sekund a poté jej znovu připojte.*
- Ochrana proti přehřátí je aktivní. >>> *Nechte varnou desku vychladnout.*
- Hrnec není vhodný.>>> *Zkontrolujte hrnec.*

Na displeji varné zóny se objeví symbol "E" a "F" nebo "L".

- Neumístili jste hrnec do aktivní varné zóny. >>> **Zkontrolujte, zda je ve varné zóně hrnec.**
- Váš hrnec není kompatibilní s indukčním vařením. >>> *Zkontrolujte, zda je hrnec kompatibilní s indukční varnou deskou.*
- Hrnec není správně vystředěn nebo spodní povrch hrnce není dostatečně široký pro varnou zónu. >>> *Vyberte dostatečně široký hrnec a řádně jej vystředte na varnou zónu.*
- Hrnec nebo varná zóna je přehřátá. >>> *Nechte je vychladnout.*

Vybraná varná zóna se během používání náhle vypne.

- Doba vaření ve vybrané varné zóně může být u konce. >>> *Můžete nastavit novou dobu vaření nebo ukončit vaření.*
- Ochrana proti přehřátí je aktivní. >>> *Nechte varnou desku vychladnout.*
- Dotykový ovládací panel může zakrývat nějaký předmět. >>> *Odstraňte předmět z panelu.*

Hrnec se nezahřeje, i když je varná zóna zapnutá.

- Váš hrnec není kompatibilní s indukčním vařením. >>> *Zkontrolujte, zda je hrnec kompatibilní s indukční varnou deskou.*
- Hrnec není správně vystředěn nebo spodní povrch hrnce není dostatečně široký pro varnou zónu. >>> *Vyberte dostatečně široký hrnec a řádně jej vystředte na varnou zónu.*

Chladicí ventilátor stále pracuje, i když je varná deska vypnutá.

- Nejedná se o závadu. Chladicí ventilátor bude dále pracovat, dokud teplota elektroniky ve varné desce neklesne na vhodnou teplotu.

Hluk vycházející ze sporáku během vaření

Během vaření může být ze sporáku slyšet určité zvuky. Tyto zvuky jsou způsobeny složením varné nádoby. Tyto zvuky jsou normální, nejde o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

Možné zvuky a důvody

- **Zvuk větráku:** Sporák je vybaven ventilátorem, který se automaticky aktivuje podle teploty spotřebiče. Ventilátor má různé provozní úrovně a na různých úrovních pracuje podle teploty.
- **Níže zvuky jako provozní hluk transformátoru:** Je to způsobeno povahou indukční technologie. Když se teplo přenáší přímo na základnu varné nádoby, mohou být slyšet bzučavé zvuky, v závislosti na materiálu varné nádoby. Proto mohou být při různých nádobách slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** Důvodem je struktura a materiál dna varné nádoby. Pokud je varná nádoba vyrobená z různých vrstev z různých materiálů, může být slyšet praskání.
- **Zvuk křučení:** Když se na vaření s různými úrovněmi vaření použijí dvě varné zóny na téže straně sporáku, můžete slyšet zvuk křučení.

Chybové kódy / důvody a možná řešení

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 22 E 26	Indukční vařič je přehřátý.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Chyba bude vyřešena, když teplota sporáku klesne pod dané limity.
E 46	Jedno nebo více tlačítek je stlačených déle než 10 sekund. Na ovládacím panelu zůstal nějaký předmět nebo je ovládací prvek vystaven výparům.	Problém bude vyřešen, když vezmete pryč svou ruku ze sporáku. Problém se vyřeší po vyčištění ovládacího panelu.
E 47	Nepoužili jste hrnec vhodný na indukční ohřev.	Problém bude vyřešen, když se použije hrnec vhodný na indukční ohřev.
E 1 - E 15	Chyba komunikace na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 16 - E 21	Chyba čidla teploty na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.

Chybové kódy	Důvod chyby	Možné řešení
E 23 E 24	Softwarová chyba indukční varné desky.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 25	Chyba činnosti ventilátoru na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 31 - E 45	Chyba hardwaru elektronického panelu na indukční desce.	Indukční desku vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 48 E 49 E 51	Chyba čidla na indukční desce.	Senzorové zařízení musí být kompatibilní s provozními podmínkami. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 52 - E 57	Chyba vysoké teploty na indukční desce.	Vypněte indukční sporák a počkejte, až vychladne. Problém se vyřeší, když teplota čidla klesne pod dané limity. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizované obchodní zastoupení.
E 58 - E 59	V režimu automatického vaření došlo k chybě senzoru / vysoké teplotě.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne. Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.
FF	Některých tlačítek jste se mohli dotknout po příliš dlouhou dobu.	Je zastaveno dlouhým dotykem některého z tlačítek
	Nad řídicí jednotkou se mohl dostat hrnec na vaření.	Po zvednutí hrnce z řídicí jednotky,
	Na řídicí jednotku se mohla vylít kapalina nebo se na ni dostal nějaký pokrm.	Po vyčištění zbytků potravin/kapalin chyba zmizí.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocf.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocf.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamacie@bekocf.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

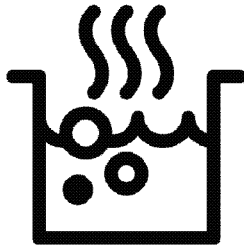
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.



Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



FR



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Chère cliente, cher client,

Veuillez 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.

TABLE DES MATIERES

1 Consignes de sécurité 4

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

2 Instructions relatives à l'environnement 11

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

3 Votre appareil 12

Présentation de l'appareil.....	12
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil.....	12

Bouton de commande de la table de cuisson.....	12
Informations générales sur la table de cuisson	13
Caractéristiques techniques	14

4 Première utilisation 15

Premier nettoyage	15
-------------------------	----

5 Utilisation de la table de cuisson 16

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	16
Panneau de commande.....	20

6 Informations générales sur la cuisson 32

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson	32
Table de cuisson	32

7 Maintenance et entretien 34

Consignes de nettoyage générales	34
Nettoyage de la table de cuisson.....	35
Nettoyage du panneau de commande	35

8 Dépannage 36

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-

cun 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 matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

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

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

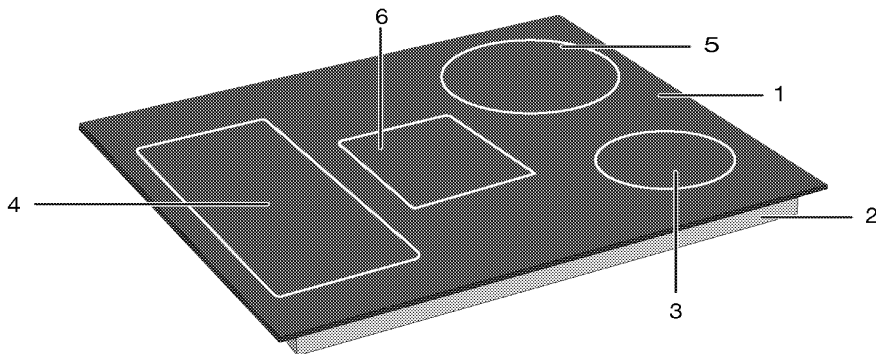
Recommandations pour économiser l'énergie

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

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

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil

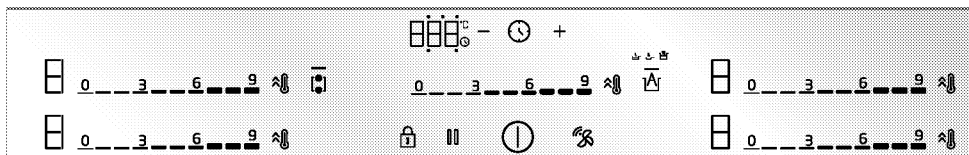


- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1 Surface en verre | 4 Foyer à induction |
| 2 Boîtier inférieur | 5 Foyer à induction |
| 3 Foyer à induction | 6 Foyer à induction |

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

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

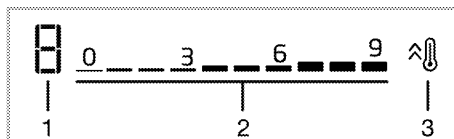
Bouton de commande de la table de cuisson.



Touches et symbole

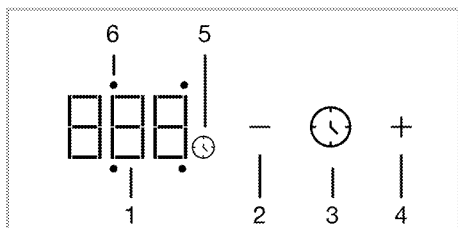
- : L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
- ⌚ : Touche Marche / Arrêt
- 🔒 : Touche de verrouillage des commandes
- 🔥 : Touche de combinaison des foyers à grande surface
- ⚡ : Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- 🧼 : Touche de nettoyage des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

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



Écran du foyer

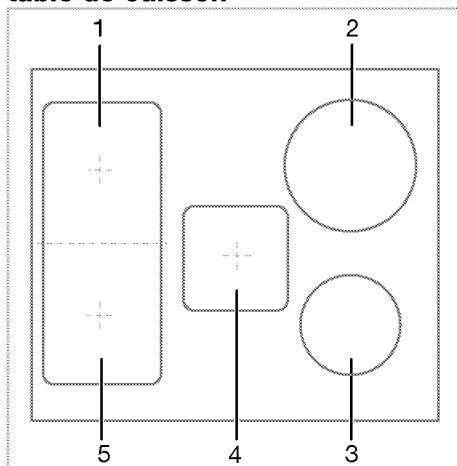
- 1 Indicateur de température du foyer concerné
- 2 Zone de réglage du niveau de température
- 3 Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)



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 Centre - Foyer à induction
- 5 Avant gauche - Foyer à induction

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

Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	48,2 mm*/780 mm/520 mm
Dimension d'installation de la table de cuisson (hauteur/largeur/profondeur)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Tension/fréquence	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	max. 7,4 kW

Brûleurs

Arrière gauche	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	1500 W / Booster: 2000 W
Avant gauche	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	1500 W / Booster: 2000 W
Avant droite	Foyer à induction
Dimension	145 mm
Alimentation	1500 W / Booster: 2200 W
Arrière droite	Foyer à induction
Dimension	210 mm
Alimentation	2400 W / Booster: 3700 W
Centre	Foyer à induction
Dimension	190x210mm
Alimentation	2400W/ Booster: 3600 W

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



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

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

Premier nettoyage

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

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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Avertissements généraux

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

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

Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

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

Avantages de la cuisson par induction

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

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

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

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

Pour un fonctionnement sûr :

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

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

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

Casseroles/poêles

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

Casseroles/poêles appropriées :

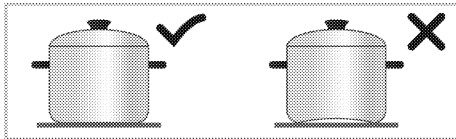
- Casseroles/poêles en fonte
- Casseroles/poêles en acier émaillé
- Casseroles/poêles en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction)

Casseroles/poêles inappropriées :

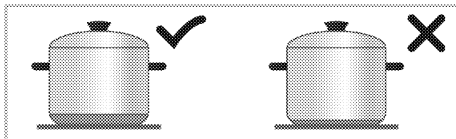
- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

Recommandations :

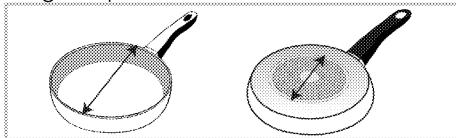
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



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

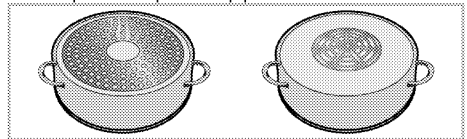


- Le fond de certaines casseroles/poêles a un champ ferromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. En outre, les grandes tables de cuisson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

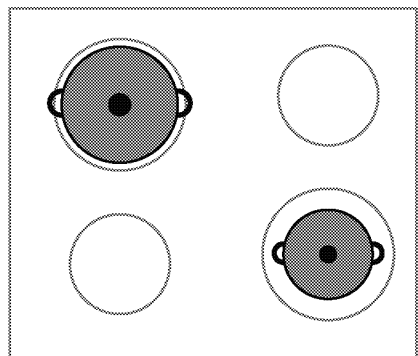
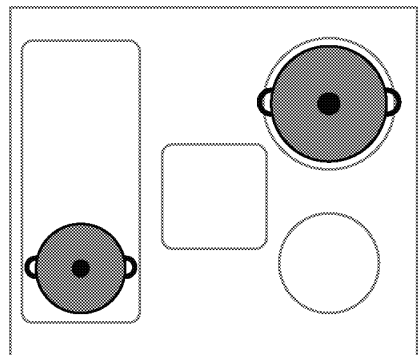


- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas

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



- i** La répartition équitable des ustensiles de cuisine sur les tables de cuisson droites, gauches et centrales pour la sélection des tables de cuisson affecte positivement la performance de cuisson lorsque vous cuisinez plusieurs repas sur les plaques à induction.



Test de casseroles/poêles

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

à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

- 1.Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.
- 2.Elle est également compatible si "Q" et "U" ou "L" 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 approuvée.

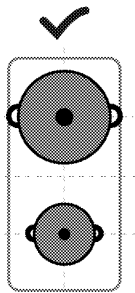
Détection automatique des casseroles/poêles

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)

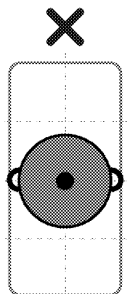
Votre table de cuisson est équipée de foyers à large surface (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de cuisson comme des foyers individuels indépendants les uns des autres pour vos petites casseroles/poêles. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer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

En tant que deux foyers indépendants



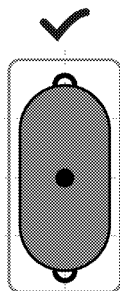
Les foyers à grande surface disposent de deux foyers, l'une à l'avant et l'autre à l'arrière. Vous pouvez utiliser ces foyers comme deux foyers indépendants pour différents niveaux de température avec deux casseroles/poêles différentes. Placez les casseroles/poêles en centrant les foyers séparés.

En tant que deux foyers indépendants



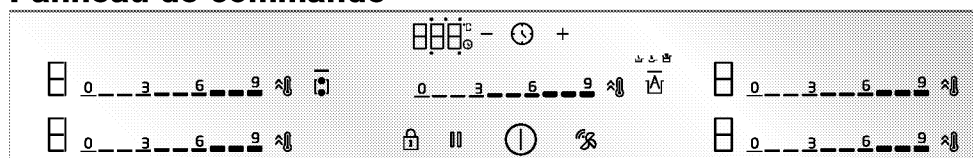
Pour les cuissons avec une seule casserole/poêle, placez-la au centre du foyer avant ou arrière. Ne placez pas la casserole/poêle au centre du foyer.

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.

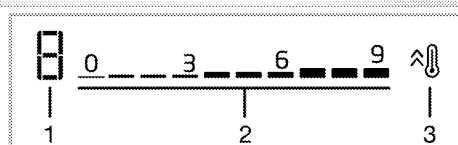
Panneau de commande



Touches et symbole

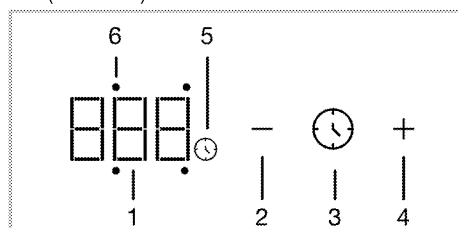
- : L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
- ⌚ : Touche Marche / Arrêt
- 🔒 : Touche de verrouillage des commandes
- 🔥 : Touche de combinaison des foyers à grande surface
- 🔥 : Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- 🧼 : Touche de nettoyage des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

* 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.

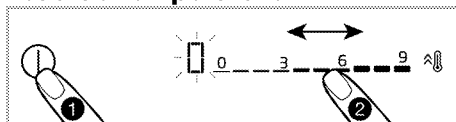
Indicateur de chaleur restante

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.

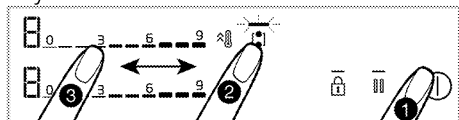
Le réglage de la minuterie pour le foyer est décrit dans les chapitres suivants.

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.

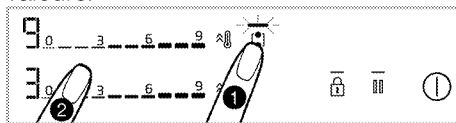
Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...19 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1,2,2...9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit.

» 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.

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

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

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



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

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

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



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

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

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

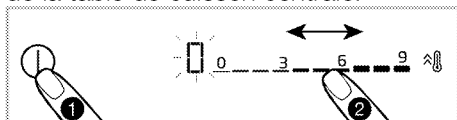
L'utilisation de la table de cuisson centrale et la fonction de cuisson automatique

La table de cuisson centrale peut être utilisée comme zone de cuisson normale en sélectionnant la température comme les autres tables de cuisson. De plus, la table de cuisson dispose d'une fonction de cuisson automatique qui lui est propre.

Utilisation de la table de cuisson centrale comme zone de cuisson normale

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

» Le symbole « 0 » apparaît sur l'écran de la table de cuisson centrale.



2. En appuyant sur la zone de réglage de la table de cuisson centrale 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 tempéra-

ture tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit.

» Les foyers commencent à chauffer au niveau de cuisson que vous avez réglé.

Fonction de cuisson automatique de la table de cuisson centrale

À l'aide de cette fonction, vous pouvez effectuer une cuisson rapide à 3 réglages différents.

i Si les niveaux 1-2-3 sont définis avec le paramètre de gestion de la puissance, la fonction de cuisson automatique ne peut pas être utilisée pour la zone de cuisson centrale.

Vous devez d'abord préciser vos paramètres de cuisson pour pouvoir utiliser la fonction de cuisson automatique sur la table de cuisson centrale. Un intervalle de température est spécifié pour chaque réglage. Vous pouvez choisir entre les intervalles de température définis pour le réglage que vous avez spécifié.

1. Cuisson à basse température (avec eau) (65-100 °C) : Ce réglage ne doit être utilisé que pour la cuisson des aliments liquides. Nous recommandons d'utiliser de 1 500 à 2 500 ml d'eau pendant la cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.

i Vous ne devez pas utiliser ce réglage pour cuire les aliments gras.

2. Poêle à frire (avec petite quantité d'huile) (110-230 °C) : Ce réglage doit être utilisé pour la cuisson des aliments moins gras. Vous devez sécher complètement la poêle et utiliser un peu d'huile pendant la cuisson.

i Ce réglage ne doit pas être utilisé pour la cuisson des aliments liquides.

3. Friture profonde (140-200 °C) : Il ne doit être utilisé que pour la cuisson des aliments gras. Nous recommandons d'utiliser de 750 à 1 250 ml d'huile pendant la cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.

i Ce réglage ne doit pas être utilisé pour la cuisson des aliments liquides et moins gras.

i Dans la fonction de cuisson automatique, les valeurs de température peuvent varier en fonction du type de casserole que vous utilisez.

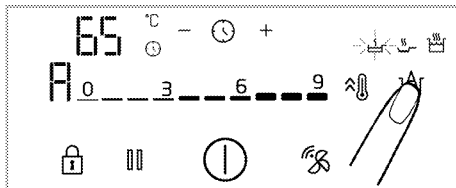
i Avant de lancer la fonction de cuisson automatique, assurez-vous que la zone centrale est froide. Sinon, les valeurs de température réglées peuvent varier.

i Une fois la fonction de cuisson automatique activée, le réglage de la température ne peut plus être modifié.

Pour cuisiner à basse température

1. Appuyez sur la touche .

Le symbole s'allume et « A » apparaît sur l'écran de la table de cuisson centrale.



2. Sur l'affichage de la minuterie, « 65 » s'affiche comme le réglage de température le plus bas pour le réglage de température basse. En appuyant sur les touches $\pm$, vous pouvez modifier le réglage de température en l'augmentant ou en la baissant par incréments de 5 degrés.

» La cuisson commence 5 secondes après le réglage de la température.

i Si vous n'effectuez aucun réglage dans les 5 premières secondes après avoir appuyé sur la touche , la table de cuisson centrale commence à fonctionner au niveau et à la température définis et vous ne devez pas modifier ce réglage par la suite. Si vous voulez modifier le réglage, vous devez éteindre puis allumer la table de cuisson, ensuite effectuer à nouveau les réglages de cuisson automatiques de votre choix.

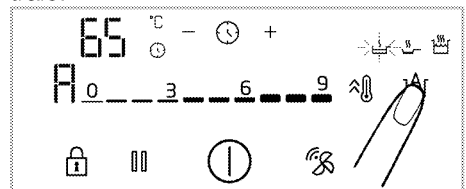
3. Le °C symbole clignote à l'écran jusqu'à ce que la température atteigne la valeur définie.

4. Le °C s'allume de façon continue et une alarme audibles de 4 secondes retentit lorsque la température atteint la valeur définie.

Pour régler en mode friture (avec une petite quantité d'huile) dans la poêle :

1. Appuyez sur la touche .

Le symbole s'allume et « A » apparaît sur l'écran de la table de cuisson centrale.



2. Appuyez une fois de plus sur la touche  pour passer au réglage de cuisson à la poêle.

3. Sur l'affichage de la minuterie, « 110 » s'affiche comme le réglage de température le plus bas pour le réglage de température basse et  s'allume. En appuyant sur les touches $\pm$, vous pouvez modifier le réglage de tempé-

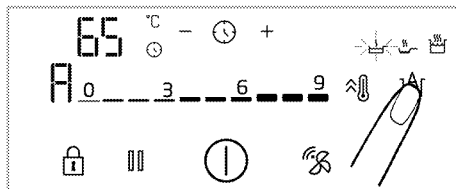
rature en l'augmentant ou en la baissant par incréments de 10 degrés.
 » La cuisson commence 5 secondes après le réglage de la température.

i Si vous n'effectuez aucun réglage dans les 5 premières secondes après avoir appuyé sur la touche , la table de cuisson centrale commence à fonctionner au niveau et à la température définis et vous ne devez pas modifier ce réglage par la suite. Si vous voulez modifier le réglage, vous devez éteindre puis allumer la table de cuisson, ensuite effectuer à nouveau les réglages de cuisson automatiques de votre choix.

4. Le °C symbole clignote à l'écran jusqu'à ce que la température atteigne la valeur définie.
5. Le °C s'allume de façon continue et une alarme audibles de 4 secondes retentit lorsque la température atteint la valeur définie.

Pour régler en mode friture avec une grande quantité d'huile :

1. Appuyez sur la touche .
- Le symbole s'allume et « A » apparaît sur l'écran de la table de cuisson centrale.



2. Appuyez deux fois de plus sur la touche  pour passer en mode friture avec une grande quantité d'huile.
3. Sur l'affichage de la minuterie, « 140 » s'affiche comme le réglage de température le plus bas pour le réglage de température basse et  s'allume. En appuyant sur les touches **+/−**, vous

pouvez modifier le réglage de température en l'augmentant ou en la baissant par incréments de 10 degrés.
 » La cuisson commence 5 secondes après le réglage de la température.

i Si vous n'effectuez aucun réglage dans les 5 premières secondes après avoir appuyé sur la touche , la table de cuisson centrale commence à fonctionner au niveau et à la température définis et vous ne devez pas modifier ce réglage par la suite. Si vous voulez modifier le réglage, vous devez éteindre puis allumer la table de cuisson, ensuite effectuer à nouveau les réglages de cuisson automatiques de votre choix.

4. Le °C symbole clignote à l'écran jusqu'à ce que la température atteigne la valeur définie.
5. Le °C s'allume de façon continue et une alarme audibles de 4 secondes retentit lorsque la température atteint la valeur définie.

Désactivez la fonction de cuisson automatique :

1. Si vous souhaitez annuler la fonction de cuisson automatique, vous devez éteindre complètement la table de cuisson concernée en appuyant sur la touche  si aucune autre opération de cuisson n'est activée sur d'autres tables de cuisson.
2. Vous pouvez désactiver le réglage de cuisson automatique de la table de cuisson centrale en appuyant simplement sur la touche  pendant 3 secondes.

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 ①.
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 ① 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.

- i** 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  s'éteint et le verrouillage des touches se désactive.

Fonction Minuterie

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

Activation de la fonction Minuterie



1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Selon la zone que vous voulez allumer, en appuyant sur la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la

zone, réglez le niveau de température de votre choix.

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

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

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

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

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

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

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

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

i Lorsque la minuterie est activée, l'heure réglée pour la zone de cuisson sélectionnée s'affiche sur l'affichage de la minuterie.

Désactivation des minuteries

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

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

Désactivation anticipée des minuteries

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

Arrêtez en réglant la minuterie sur

« 00 » :

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

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

Fonction d'arrêt

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

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

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

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

la table de cuisson avec leurs réglages précédents.

Réglages

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

 F1: Réglages de la gestion d'énergie

 F2: Durée du signal sonore de fin de cuisson

 F3: 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  F1, sur l'affichage de la table de cuisson arrière gauche « 9 » sera affiché.
 3. En appuyant sur la zone de réglage de la table de cuisson arrière gauche ou en glissant le doigt sur la zone, réglez le niveau de puissance entre (voir Tableau - Niveau de gestion d'énergie) « 1 » et « 9 ».
 4. Confirmez le réglage du niveau sélectionné en appuyant sur la touche .
 - » Votre table de cuisson s'éteindra et démarrera avec le réglage de la puissance totale au niveau sélectionné.
- « Gestion d'énergie »** Comprend 9 niveaux de puissance différents (voir Tableau - niveau de gestion d'énergie).

Tableau - niveau de gestion d'énergie

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

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

2- Réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson (F2)

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

le la durée du signal (voir Tableau - Durée du signal sonore de fin de cuisson) entre « 0 » et « 3 ».

5. En appuyant sur la touche ①, confirmez le réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson.
 - » Votre table de cuisson s'éteindra et démarrera avec le réglage de la durée du signal au niveau sélectionné.

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

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

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

3- Réglage de la connexion de la hotte de table de cuisson (F3)

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 ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches ☺/||/☺/||.
 - » Le réglage par défaut cF1 s'affichera sur l'affichage de la minuterie.
3. Appuyez deux fois sur la touche ||| pour connecter la hotte à la table de cuisson.
 - » Sur l'affichage de la minuterie cF3, sur l'affichage de la table de cuisson arrière gauche « 4 » sera affiché.

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

Tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte

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

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

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

- 1.Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
- 2.Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
- » Le voyant  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 sur-

- 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.

face de la table de cuisson est plus froide.

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

 Votre table de cuisson peut être équipée de foyers d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm avec fonction d'induction selon le modèle. Grâce à la fonction d'induction, chaque foyer détecte automatiquement la casserole qui y est placée. L'énergie ne se rend 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 minute-

rie est affectée au foyer, l’affichage de la minuterie est également désactivé. La durée de l’arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée de fonctionnement maximale s’applique à ce niveau de température. L’utilisateur peut rallumer le foyer après son extinction automatique comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 : Période d’extinction automatique

Niveau de température	Période d’extinction automatique - heures
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Chauffage rapide	10 minutes

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

Protection contre la surchauffe

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

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

Système de protection contre les débordements

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

Réglage de la puissance précise

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

6 Informations générales sur la cuisson

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

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

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

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

Table de cuisson

Fonction de cuisson automatique

Aliment	Réglage de cuisson automatique	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)	La plaque de cuisson et son diamètre (en mm)
Ébullition				
Pâtes (500 g)	Cuisson à basse température (avec eau)	100	15 ... 25	160 - 180
Pomme de terre (émincé grossièrement) (400 g)	Cuisson à basse température (avec eau)	100	20 ... 30	160 - 180
OEuf	Cuisson à basse température (avec eau)	100	10 ... 15	160 - 180
Friture superficielle				
Bifteck de surlonge* (3 cm) (Faire revenir à feu vif)**	Poêle à frire (avec petite quantité d'huile)	230	8 ... 15	180 - 210
Steak de poulet	Poêle à frire (avec petite quantité d'huile)	220	10 ... 20	180 - 210
Poisson (225 g)**	Poêle à frire (avec petite quantité d'huile)	220	10 ... 15	180 - 210

Aliment	Réglage de cuisson automatique	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)	La plaque de cuisson et son diamètre (en mm)
Crêpes**	Poêle à frire (avec petite quantité d'huile)	200	1 ... 3	180 - 210
Aubergine (100 g)	Poêle à frire (avec petite quantité d'huile)	200	10 ... 20	180 - 210
Frites				
Pomme de terre (congelé - 175 g)	Friture profonde	180	3 ... 6	180 - 200
Pommes de terre fraîches (175 g)	Friture profonde	180	5 ... 10	180 - 200
Nugget (400 g)	Friture profonde	180	3 ... 6	180 - 200
Escalope panée	Friture profonde	180	4 ... 8	180 - 200
* Une casserole en fonte est recommandée.				
** Il est recommandé de préchauffer la casserole / casserole.				

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

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

8 Dépannage

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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

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 E 26	La cuisinière à induction est en surchauffe.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la cuisinière descend en dessous des limites.
E 46	Une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes. Un objet est laissé sur le panneau de commande ou la commande est exposée à la vapeur.	Le problème doit être résolu lorsque vous retirez votre main de la cuisinière. Le problème est résolu lorsque le panneau de contrôle est nettoyé.
E 47	Un pot adapté au chauffage par induction n'est pas utilisé.	L'erreur doit être résolue lorsqu'un pot adapté au chauffage par induction est utilisé.
E 1 - E 15	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 16 - E 21	Erreur du capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 23 E 24	Erreur de logiciel sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
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 E 49 E 51	Erreur de capteur sur la plaque de cuisson à induction.	L'équipement des capteurs doit être rendu compatible avec les conditions de fonctionnement. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 52 - E 57	Erreur de température élevée sur la plaque à induction.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température du capteur descend en dessous des limites. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 58 - E 59	Une erreur de capteur/erreur de température élevée s'est produite en mode de cuisson automatique.	Turn off the induction hob and wait for it to cool. If the problem still persists, contact the authorized service.
FF	L'une des touches peut avoir été appuyée pendant longtemps.	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.



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