

GRUNDIG

Płyta kuchenna do zabudowy

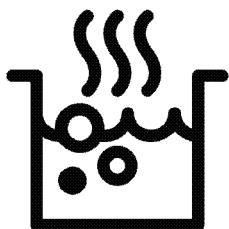
Instrukcja użytkowania

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



GIEI 623471 MN

PL / NL / FR

185.2620.20/R.AI/18.05.2021/3-2

7750182920

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Grundig Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	4
Bezpieczeństwo elektryczne	5
Zabezpieczenie podczas transportu.....	6
Bezpieczeństwo montażu	6
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury	8
Użycie akcesoriów.....	8
Bezpieczeństwo pieczenia	8
Płyta indukcyjna	8
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	9

2 Instrukcje dotyczące środowiska 10

Przepisy dotyczące odpadów.....	10
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	10
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	10
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	10

3 Produkt 11

Wprowadzenie produktu.....	11
----------------------------	----

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	12
Sterowanie płytą	12
Ogólne informacje o płycie	13
Specyfikacje techniczne	14

4 Pierwsze użycie 15

Pierwsze czyszczenie.....	15
---------------------------	----

5 Jak używać płyty kuchennej 16

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	16
Panel sterowania	19

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 29

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	29
--	----

7 Czyszczenie i konserwacja30

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	30
Czyszczenie płyty	31
Czyszczenie panelu sterowania	31

8 Rozwiązywanie problemów32

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnej ostrożności i zwierząt domowych

- Niniejszy sprzęt może być używany przez dzieci w

- wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
 - Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
 - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
 - Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
 - Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
 - Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
 - Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.



Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z

- dalej od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
 - Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
 - Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
 - Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać

wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.

Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłączyć urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinać je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.

- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.



Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia piekarnika jest pęknięta należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dotrzeć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwając po powierzchni.
- Ciśnienie par z powierzchni piekarnika i wilgoć mogą powodować przesuwanie się garnka lub przeskakiwanie. Z tego powodu należy upewnić się, że dno garnka i powierzchnia kuchenki są zawsze suche.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.

Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie wolno kłaść na piekarniku żadnych opakowań.

Użycie akcesoriów

- **OSTRZEŻENIE:** Należy używać tylko opakowania przeznaczonego do przechowywania w piekarniku zaprojektowanego przez producenta lub wyprodukowanego zgodnie ze standardami określonymi przez producenta. Niewłaściwe przechowywanie

w piekarniku może spowodować uszkodzenie.

Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać zasad pieczenia. Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pieczenia w stałym lub płynnym oleju wyjmowanie z piekarnika jest niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz produkt od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub pokrywą przeciwpożarową (itp.).
- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.

Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane pola grzewcze piekarnika są wyposażone w zaawansowaną technologię

„indukcyjną”. Na płytach indukcyjnych, które oszczędzają czas i energię, należy stosować naczynia odpowiednie do tego typu płyt, w przeciwnym razie nie będą działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.

- Ponieważ kuchenka indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z urządzeń takich jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe.
- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod piekarnikiem mogą się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie należy przechowywać

metalowych przedmiotów w szufladach pod piekarnikiem.

- Nie należy kłaść na kuchence urządzeń elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Urządzenie może zostać uszkodzone.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pęknięcie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

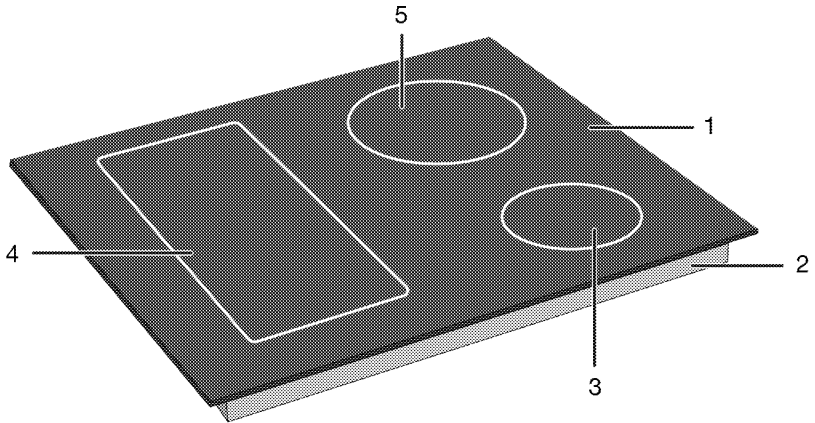
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywce odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj piekarnik i podstawy garnka w czystości. Zanieczyszczenia zmniejszają przenoszenie ciepła między obszarem gotowania a dnem garnka.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu

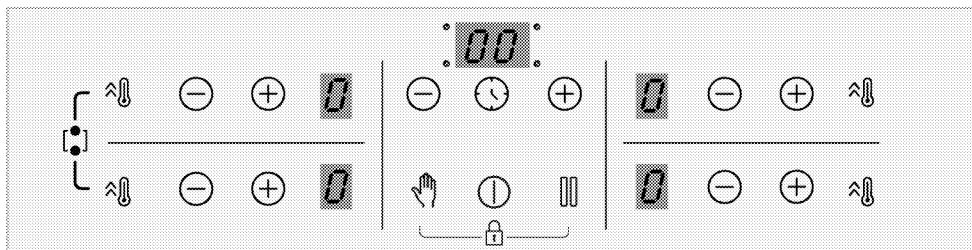


- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Szklana powierzchnia do gotowania | 4 Indukcyjna strefa gotowania |
| 2 Dolna obudowa | 5 Indukcyjna strefa gotowania |
| 3 Indukcyjna strefa gotowania | |

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

Sterowanie płytą

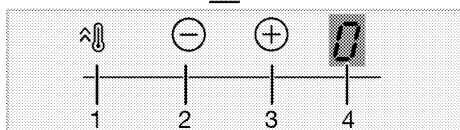
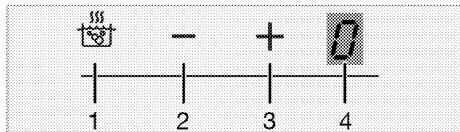


Przyciski

- : Klawisz włączania/wyłączania
- : Przycisk czasu
- : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- : Przycisk blokady czyszczenia
- : Przycisk STOP
- : Przycisk zmniejszania
- : Przycisk zwiększania

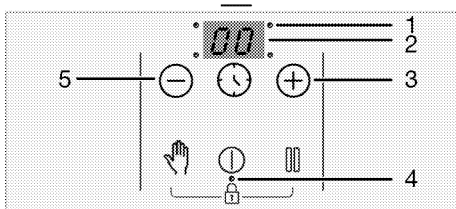
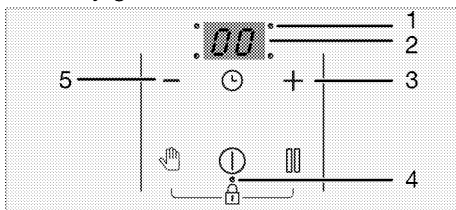
Symbole

- : Symbol kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- : Symbol włączonej blokady



Wyświetlacz strefy gotowania

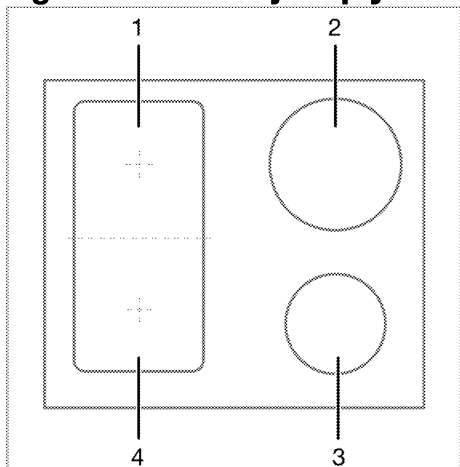
- 1 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 2 Przycisk skrócenia temperatury
- 3 Przycisk wydłużenia temperatury
- 4 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania



Wskaźnik programatora czasowego.

- 1 Diody LED punktu pracy timera
- 2 Wskaźnik programatora czasowego.
- 3 Przycisk wydłużenia czasu
- 4 Diody LED punktu działania blokady przycisków/blokady rodzicielskiej
- 5 Przycisk skrócenia czasu

Ogólne informacje o płycie



1 Lewy tylny - Indukcyjna strefa gotowania

- 2 Prawy tylny - Indukcyjna strefa gotowania
- 3 Prawy przedni - Indukcyjna strefa gotowania
- 4 Lewy przedni - Indukcyjna strefa gotowania

Kuchenka jest wyposażona w płyty grzewcze o szerokich (flexi) powierzchniach. Powierzchnię grzewczą można obsługiwać jako niezależne od siebie płyty. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków. Używanie odpowiednich garnków dla tych pól i funkcji kombinacji opisano w rozdziale „Jak korzystać z płyty”.

Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	52 mm*/580 mm/510 mm(W przypadku modeli, które są dostarczane ze sprężynami montażowymi i uszczelką przymocowaną do produktu, należy wziąć pod uwagę wymiary szerokości i głębokości jako o 10 mm większe niż te pomiary.)
Wiary montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napięcie / Częstotliwość	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	max. 7200 W

Painiki

Lewy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000W / Booster: 2300 W
Lewy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2000W / Booster: 2300 W
Prawy przedni	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1600 W / Booster: 1800 W
Prawy tylny	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210 mm
Zasilanie	2000 W / Booster: 2300 W

* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.

- i** W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
- i** Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
- i** Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

Pierwsze czyszczenie

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania.
2. Wytrzeć powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzeć szmatką.

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

UWAGA W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne:

- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na piekarniku, ponieważ mogą spaść na urządzenie. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczka, mogą uszkodzić piekarnik. Nie używaj zepsutego piekarnika. Woda może przedostać się przez pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. są widoczne pęknięcia) najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności. Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.
- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.

- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna?

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

- Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.
- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
 - Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.
 - Wytwarzanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.

- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia

bezpieczeństwa użytkowania:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię

gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

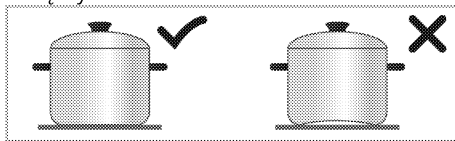
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

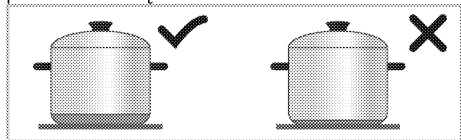
Zalecenia:

- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.

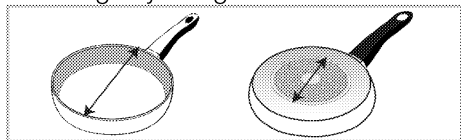


- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię

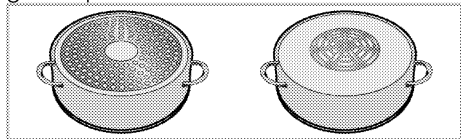
gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączenia. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



- Dna niektórych garnków/patelni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patelnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patelnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patelnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patelnie.



Test garnków/patelni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

2. Jeśli symbol "L" nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - 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
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednorodny charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

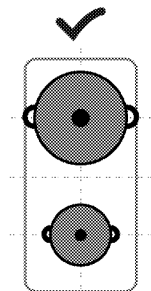
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

Pyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je

w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

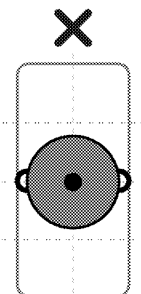
Jako dwie niezależne strefy gotowania

Strefy grzejne o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, z przodu i z tyłu. Możesz używać je jako dwie niezależne strefy gotowania dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi garnkami/patelnięmi. Garnki/patelnie należy umieścić na środku poszczególnych stref.



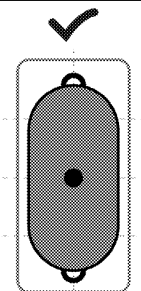
Jako dwie niezależne strefy gotowania

Aby gotować z użyciem jednego garnka/patelni, należy umieścić go na środku przedniej lub tylnej strefy grzejnej. Nie umieszczaj garnków/patelni na środku strefy gotowania.

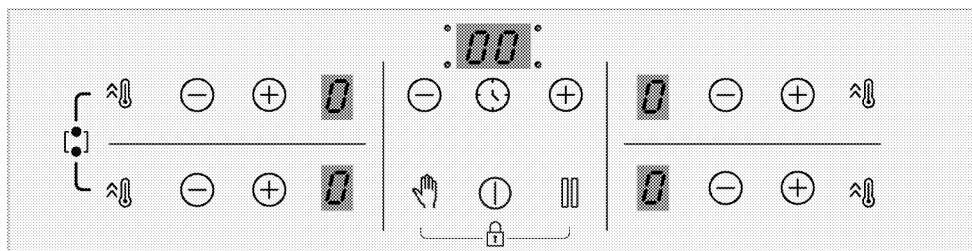


Jako pojedyncza strefa gotowania

W przypadku korzystania z dużych garnków/patelniach, umieść naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref i znajdowało się na środku.



Panel sterowania



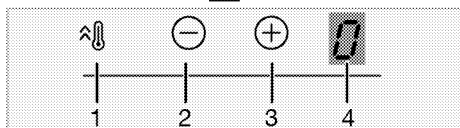
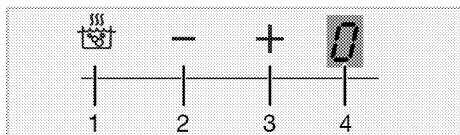
Przyciski

- : Klawisz włączania/wyłączania
- : Przycisk czasu
- : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- : Przycisk blokady czyszczenia

- : Przycisk STOP
- : Przycisk zmniejszania
- : Przycisk zwiększania

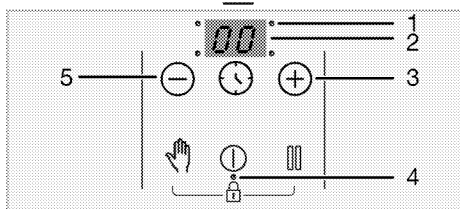
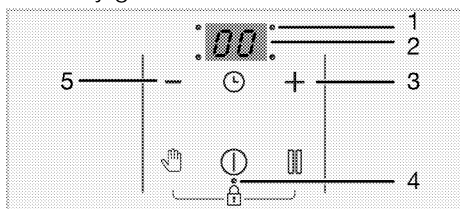
Symbole

- : Symbol kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
- : Symbol włączonej blokady



Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 2 Przycisk skrócenia temperatury
- 3 Przycisk wydłużenia temperatury
- 4 Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy gotowania



Wskaźnik programatora czasowego.

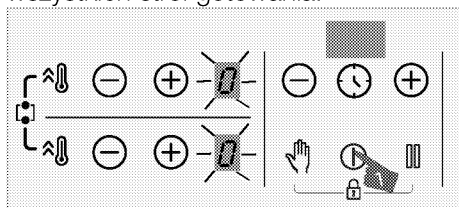
- 1 Dioda LED punktu pracy timera
- 2 Wskaźnik programatora czasowego.
- 3 Przycisk wydłużenia czasu
- 4 Dioda LED punktu działania blokady przycisków/blokady rodzicielskiej
- 5 Przycisk skrócenia czasu

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- i** Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.
- i** Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.
- i** Płyta automatycznie powróci do stanu gotowości, jeżeli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności.
- i** To urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa, jeżeli przez długi czas nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

Włączanie płyty:

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①. „0” pojawia się na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania.



Wyłączanie strefy gotowania:

Aktywną strefę gotowania można wyłączać na 3 różne sposoby:

1. **Dotykając przycisku ①**
Dotknij przycisku ①.
2. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”**

Strefę gotowania można wyłączyć, ustawiając jej temperaturę na „0”.

3. Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „0” lub „00”. Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go wyciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

4. Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków \ominus/\oplus wybranej strefy gotowania

Właściwą strefę gotowania można wyłączyć, dotykając jednocześnie jej przycisków \ominus/\oplus .

i Jeżeli po wyłączeniu strefy gotowania widoczny jest symbol „H” lub „h”, oznacza to, że strefa gotowania jest nadal gorąca. Nie dotykaj takich stref gotowania.

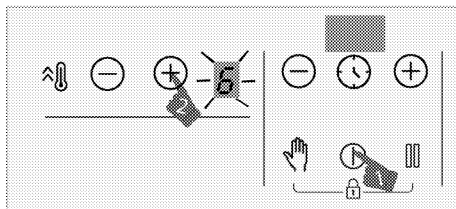
Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania miga symbol „H”, oznacza to, że płyta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zamieni się w symbol „h” oznaczający niższą temperaturę.

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

Regulacja temperatury

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ⌚ .
2. Wyreguluj żadaną temperaturę, dotykając przycisków strefy \ominus/\oplus .



» Właściwa strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie temperatury.

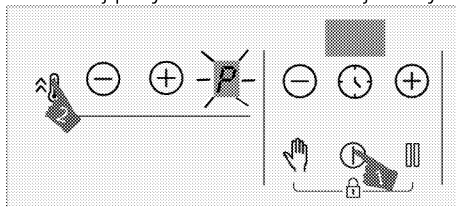
i Sekcja zewnętrzna strefy gotowania płyty indukcyjnej o średnicy 280 mm (jeśli kuchenka jest wyposażona w taką strefę) jest włączana wyłącznie przy dostatecznie dużym naczyniu, które zakryje ten obszar, i ustawieniu poziomu temperatury wyższym niż 8.

Ustawienie dużej mocy (Booster)

Aby przyspieszyć nagrzewanie, można skorzystać z funkcji Booster. Jednakże długotrwałe gotowanie z użyciem tej funkcji nie jest zalecane. Booster nie można wybrać we wszystkich strefach gotowania.


Wybór ustawienia dużej mocy (Booster):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ⌚ .
2. Dotknij przycisku ⌚ właściwej strefy.



» Wybrana strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się symbol „P”. Funkcja Booster zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy (Booster):



Ustawienie dużej mocy można wyłączyć w dowolnym momencie, dotykając przycisku ⊖ lub .

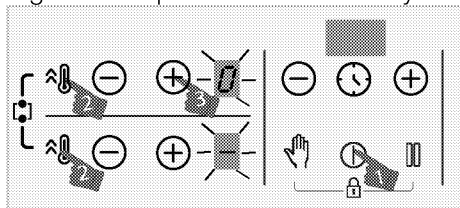
Funkcja wzmacniacza zostanie wyłączona i będzie działać na poziomie „9”.

Zasada działania 2 stref umieszczonych w tym samym kierunku pionowym:

Pola indukcyjne połączone są w pary pionowo – całkowita moc płyty rozdzielana jest pomiędzy te pary. Funkcję Booster można włączyć w tym samym momencie dla jednego pola indukcyjnego w każdej parze. Jeśli po aktywowaniu funkcji Booster moc całkowita jest za duża, poziom mocy drugiego pola zostanie odpowiednio zmniejszony.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni

1. Dotknij , aby włączyć płytę.
2. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski  obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.



» „0” pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania. ⊖ pojawi się na wyświetlaczu lewej przedniej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.

3. Dotknij przycisków ⊖/⊕ lewej tylnej strefy gotowania, aby ustawić temperaturę od „0” do „9”.

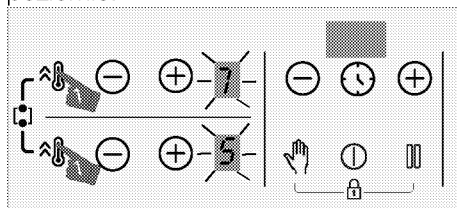
i Po aktywowaniu strefy gotowania o dużej powierzchni temperaturę można ustawić przyciskami ⊖/⊕ lewej tylnej strefy gotowania. Temperaturę można ustawić przyciskami ⊖/⊕ lewej przedniej strefy gotowania.


i Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

» Strefa gotowania zaczyna działać.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania

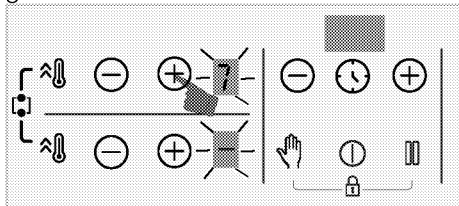
Gdy działają jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania na tym samym poziomie.



1. Aby włączyć strefę gotowania o dużej powierzchni, kiedy aktywna jest jedna lub dwie lewe strefy gotowania, przytrzymaj jednocześnie wciśnięte przyciski  obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

» Wartość temperatury ostatnio wybranej strefy gotowania pojawi się na wyświetlaczu lewej tylnej strefy gotowania, strefa gotowania o dużej powierzchni zostanie aktywowana.

» Połączone strefy gotowania nadal działają przy wartościach temperatury oraz czasomierza (jeśli jest dostępny) wybranej przedtem lewej strefy gotowania. Wartość lewej strefy gotowania, która została ustawiona jako pierwsza przed połączeniem stref gotowania zostanie anulowana.



» Aby zmienić temperaturę, dotknij przycisków \ominus/\oplus lewej tylnej strefy gotowania i ustaw wybraną temperaturę.

i Jeśli dotkniesz przycisku $\hat{\text{h}}$ lewej strefy gotowania podczas działania strefy gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania będą działać na poziomie wzmacniacza.

Wyłączanie stref gotowania o dużej powierzchni

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 4 sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”**

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.

2. **Stosując względem strefy gotowania o dużej powierzchni wyłączenie poprzez opcję zegara**

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się **0**, na wyświetlaczu czasomierza zaś pojawi się **00**.

3. **Poprzez jednoczesne dotknięcie przycisków \ominus/\oplus dowolnej lewej strefy gotowania**

Jeśli jednocześnie dotkniesz przycisków \ominus/\oplus jakiegokolwiek lewej strefy gotowania, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.

4. **Poprzez jednoczesne naciśnięcie przycisku $\hat{\text{h}}$ obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy**

Strefy gotowania wyłączą się po jednoczesnym naciśnięciu przycisków $\hat{\text{h}}$ obydwu stref gotowania przez około 3 sekundy.

Blokada na czyszczenie

Blokada na czyszczenie na 20 sekund wyłącza działanie wszystkich przycisków na panelu sterowania, umożliwiając jego szybkie oczyszczenie przy włączonej płycie. Przez ten czas urządzenie nie pobiera żadnej mocy.

Uruchamianie blokady na czyszczenie

1. Przy włączonej dowolnej strefie gotowania dotknij przycisku $\hat{\text{h}}$ i przytrzymaj go, aż rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Odliczanie rozpoczyna się od 20 na wyświetlaczu czasomierza płyty. W tym czasie nie działa żaden przycisk na panelu z wyjątkiem przycisku ⏸ .

Wyłączanie blokady na czyszczenie

Aby wyłączyć blokadę na czyszczenie, nie trzeba naciskać żadnego przycisku. Po 20 sekundach płyta wyda sygnał dźwiękowy i blokada na czyszczenie wyłączy się automatycznie.

i Jeśli chcesz wcześniej wyłączyć tę blokadę, dotknij przycisku $\hat{\text{h}}$ i przytrzymaj go, aż rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy.


Blokada dostępu dzieci

Gdy strefy gotowania są wyłączone, płytę można zabezpieczyć blokadą dostępu dzieci, aby uniemożliwić dzieciom włączenie stref gotowania.

Blokadę dostępu dzieci można włączyć lub wyłączać tylko wtedy, gdy strefy gotowania są wyłączone (w trybie gotowości).



Włączanie blokady dostępu dzieci


1. Kiedy płyta znajduje się w trybie gotowości, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Blokada dostępu dzieci zostanie włączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania na krótko pojawi się „L”, a kropka dziesiąta przycisku  zaświeci się.

i Jeżeli przy założonej blokadzie dostępu dzieci naciśnięty zostanie dowolny przycisk, rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”.

Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Gdy blokada dostępu dzieci jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.



» Blokada dostępu dzieci zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”, a lampka przycisku  zgaśnie.


Blokada przycisków



Blokadę przycisków można aktywować, aby nie dopuścić do przypadkowej zmiany funkcji w trakcie działania płyty.

i W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków kasuje się.


Włączanie blokady przycisków

1. Dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i  i przytrzymaj je, aż rozlegnie się **pojedynczy sygnał dźwiękowy**.

Blokada przycisków włączy się, a kropka dziesiąta przycisku  zaświeci się po miganiu.

i Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk . Po dotknięciu dowolnego innego przycisku migać będzie kropka dziesiąta przycisku , sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Jeżeli przy zablokowanych przyciskach płyta zostanie wyłączona, należy wyłączyć blokadę przycisków, aby móc ponownie włączyć płytę. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku bez wyłączenia blokady przycisków na wyświetlaczu wszystkich stref gotowania będzie migać „L”, sygnalizując, że aktywna jest blokada przycisków. Wyłącz blokadę przycisków, aby ponownie włączyć płytę.

Wyłączanie blokady przycisków




1. Gdy blokada przycisków jest aktywna, dotknij jednocześnie obydwu przycisków  i , aż rozlegnie się **podwójny sygnał dźwiękowy**.

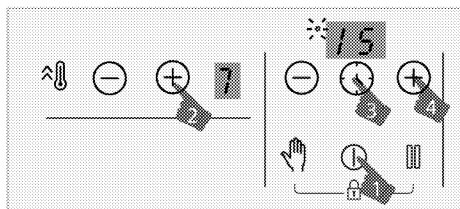
» Lampka przycisku  zgaśnie i panel sterowania odblokuje się.

Funkcja czasomierza

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba obserwować płyty przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Włączanie czasomierza

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Wyreguluj żadaną temperaturę, dotykając przycisków / strefy.



3. Włącz czasomierz, dotykając przycisku . Na wyświetlaczu czasomierza będzie migał symbol „00” oraz kropka dziesiątna wybranej strefy.
4. Ustaw żądany czas trwania, dotykając przycisków \ominus/\oplus czasomierza.
5. Po 10 sekundach ustawienie zostanie aktywowane. Na wyświetlaczu czasomierza będzie migać kropka dziesiątna.
6. Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, powtórz proces objaśniony powyżej.

i Jeżeli ustawiono więcej niż jedną wartość czasomierza dla innych stref, czasomierz dla strefy o najmniejszej wartości pozostałego czasu wyświetli się na wyświetlaczu oraz będzie migać kropka dziesiątna dla tej strefy. Kropki dziesiątne innych stref świecą ciągle.

i Po dotknięciu przycisku wszystkich stref gotowania można zobaczyć pozostały czas gotowania. Po każdym dotknięciu wyświetla się wartość czasomierza innej strefy. Na koniec ponownie wyświetla się wartość czasomierza o najmniejszej wartości pozostałego czasu.

i Czasomierza nie można ustawić bez wybrania strefy gotowania oraz wysokości temperatury dla tej strefy.

i Czasomierz nastawiać można tylko dla działających stref gotowania.

Wyłączenie czasomierza

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyda sygnał dźwiękowy. Aby wyciszyć ten sygnał dźwiękowy, naciśnij dowolny przycisk. Jeżeli nie naciśniesz żadnego przycisku, sygnał dźwiękowy wyłączy się po kilku minutach.

Wcześniejsze wyłączenie czasomierza

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

Czasomierz można wyłączyć wcześniej na dwa różne sposoby:

Wyłączenie czasomierza właściwej strefy przez skrócenie nastawionego czasu do „00”:

1. Dotykaj przycisków \ominus/\oplus czasomierza, aż na wyświetlaczu strefy gotowania, której czasomierz jest aktywny, pojawi się wartość „00”.

» Symbol kropki dziesiątnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.

Wyłączenie czasomierza danej strefy przez jednoczesne dotknięcie przycisków \ominus/\oplus właściwej strefy:

1. Dotknij jednocześnie przycisków \ominus/\oplus właściwej strefy.

» Symbol kropki dziesiątnej właściwej strefy zgaśnie na stałe i czasomierz zostanie wyzerowany.



i Po tym kroku poziom temperatury właściwej strefy wyniesie „0”, czyli na poziomie czasomierza.

Funkcja zatrzymania (Stop&Go)

Przy użyciu tej funkcji można zmniejszyć poziom temperatury roboczej stref

gotowania do poziomu minimum (poziom 1).

i Jeśli dla jakiejś strefy nastawiono czasomierz, będzie on dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.






1. W trakcie działania dowolnej strefy gotowania dotknij przycisku .
- Wszystkie działające strefy gotowania będą działać na poziomie minimalnym (poziom 1). Symbol "□" pojawi się na wyświetlaczu aktywnych stref gotowania.
2. Aby ponownie włączyć wszystkie strefy gotowania z poprzednimi ustawieniami, ponownie dotknij przycisku .



Funkcja zarządzania mocą

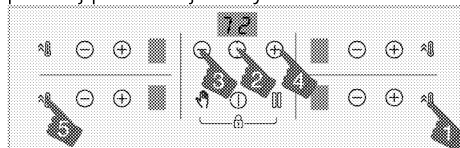
Twoje urządzenie jest wyposażone w funkcję zarządzania mocą. Za pomocą tej funkcji można zmienić całkowitą moc, która może być pobierana przez kuchenkę. Dostępnych jest 8 poziomów funkcji zarządzania mocą. Funkcja zarządzania mocą - Całkowite poziomy mocy, które można ustawić



Wskaźnik zarządzania mocą	Moc całkowita
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Aby zmienić całkowitą moc;

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
- Wyłącz płytę, ponownie dotykając przycisku .
2. Następnie dotknij odpowiednio przycisku  prawej strefy przedniej, przycisku , przycisku wyłącznika czasowego , przycisku wyłącznika

czasowego  i wreszcie przycisku prawej przedniej strefy .



3. Ustawiony poziom zarządzania mocą zostanie wyświetlony na wyświetlaczu wyłącznika czasowego.
4. Dotknij przycisku , aby przełączyć między poziomami i ustawić żądaną całkowitą wartość mocy.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisku  i wyłącz płytę. Ustawiona całkowita wartość mocy zostanie aktywowana.

i Poziomy temperatur, które można przypisać płytom grzejnym, mogą się różnić w zależności od ustawionego całkowitego poziomu mocy. Poziomy temperatury dostarczany do płyty jest automatycznie obniżany zgodnie z ustawieniem mocy używanym przez kuchenkę. To nie jest błąd.

i Jeśli podczas zmiany poziomu mocy zostanie dotknięty przycisk inny niż podana sekwencja, ustawienia nie można wprowadzić. Musisz powtórzyć kroki od początku, aby dokonać ustawienia.

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynia zgodnie z zasadą swojego działania. Dlatego ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest zimniejsza. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń

zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkownika.

i Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje ustawiane na niej naczynie dzięki funkcji indukcyjnej. Energia jest generowana tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

i Płyta indukcyjna może pracować pulsacyjnie, szczególnie gdy moc pola ustawiona jest w przedziale 1 – 7. Nie jest to awaria urządzenia.

System automatycznego wyłączenia

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączenia. Jeśli co najmniej jedna strefa płyty grzewczej pozostaje włączona, strefa płyty grzejnej po chwili wyłącza się automatycznie (patrz: Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do płyty, ekran wyłącznika czasowego zostanie również wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa płyty grzejnej może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabela 1: Okresy automatycznego wyłączenia

Poziom temperatury	Okresy automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minut
P (wzmacniacz)	10 minut (*)
(*) Po 10 minutach płyta obniży poziom do 9	

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

- Działająca strefa gotowania może się wyłączyć.
- Wybrany poziom może spaść z wyższej wartości do poziomu 7.

System zabezpieczenia przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed przelaniem się zawartości naczyń. Jeśli zawartość naczyń przelewa się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. W tym czasie na wskaźniku pojawi się znak ostrzegawczy „E”.

Precyzyjne ustawienie mocy

Zgodnie z zasadą działania płyta indukcyjna natychmiast reaguje na polecenia. Bardzo szybko zmienia

ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec wykipieniu zawartości naczynia (woda, mleko itd.) nawet, jeśli niewiele do niego brakuje.

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

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

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nie napełniaj patelni więcej niż jedną trzecią oleju. Nie zostawiaj patelni podczas nagrzewania się oleju. Rozgrzany olej stwarza ryzyko pożaru. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. Gdy olej się zapali, przykryj go kocem gaśniczym lub mokrą szmatką. Gdy będzie już to możliwe wyłącz urządzenie i wezwij straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić

na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.

- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotymane problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Gotowanie:

- Kwaśne zabrudzenia, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej, mogą powodować trwałe zabrudzenia kuchenek i elementów palników, wszelkie przelewane płyny należy wyczyścić natychmiast po ostygnięciu kuchenki poprzez jej wyłączenie.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwyty z stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczoną do

powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.

- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie płyty

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętkami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelki znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętkiem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (ziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokręta/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*
- Wyświetlacz nie zapala się po ponownym włączeniu płyty. >>> *Odłączyć urządzenie od wyłącznik obwodu. Poczekaj co najmniej 20 sekund, a następnie podłącz ponownie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Garnek nie jest odpowiedni. >>> *Sprawdź garnek.*

symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy.

- Nie ustawiłeś garnka na aktywnej strefie. >>> **Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się garnek.**
- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej.*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*
- Garnek lub pole grzewcze jest przegrzane. >>> *Pozwól im ostygnąć.*

Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

- Czas gotowania dla wybranego pola grzewczego mógł się skończyć. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Może zakrywać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Garnek nie nagrzewa się, nawet jeśli pole grzewcze jest włączone.

- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej.*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*

Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

- Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Wentylator chłodzący będzie działał, dopóki elektronika w płycie nie ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

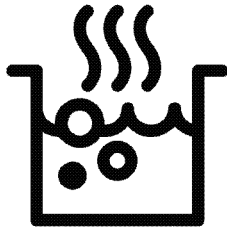
Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

GRUNDIG

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

Beste klant,

Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

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

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

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

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

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



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



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



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

1 Veiligheidsinstructies 4

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

2 Milieuriichtlijnen 11

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

3 Uw product 12

Inleiding van het product.....	12
--------------------------------	----

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

4 Eerste gebruik 16

Eerste reiniging.....	16
-----------------------	----

5 De kookplaat gebruiken 17

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	17
Bedieningspaneel.....	21

6 Algemene informatie bij het koken 30

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat.....	30
--	----

7 Onderhoud en verzorging 31

Algemene reinigingsinformatie.....	31
De kookplaat reinigen.....	32
Het bedieningspaneel reinigen.....	32

8 Probleemoplossing 34

1 Veiligheidsinstructies

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

doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.



Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

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

zijn dat ze niet spelen met dit product.

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



Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op

het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.

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

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

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



Veiligheid tijdens het transport

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

schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.

Installatieveiligheid

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

Veiligheid tijdens gebruik:

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

en de geautoriseerde dienst bellen.

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

- Dampdruk van het ovenoppervlak en vocht kunnen de pot doen glijden of verspringen. Om die reden moet u er altijd voor zorgen dat de onderzijde van de pan en de kookplaat droog zijn.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.

Temperatuur waarschuwingen

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

Het gebruik van de accessoires

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

Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Bij bereidingen met vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product van het elektrisch net en dek de vlam af met een deksel of een branddeken (etc.).
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw

etenswaren. Alcohol verdampst bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.

Inductie

- De elektrisch bestuurd kookplaten van uw oven zijn uitgerust met geavanceerde “inductie” technologie. Kookgerei dat geschikt is voor het koken op inductiekookplaten moet worden gebruikt op de inductiekookplaten die tijd en energie besparen; zo niet zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk “Selectie van de potten en pannen”. ,
- Aangezien de inductiekookplaat een magnetisch veld genereert, kan het schadelijke effecten veroorzaken voor mensen met apparaten zoals pacemakers of insulinepompen.
- Sluit de kookplaat na met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de kookplaat om de afwezigheid van de pan te herkennen.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Metalen voorwerpen in de laden onder de oven kunnen heel heet worden tijdens langdurige en intensief gebruik. Sla geen metalen voorwerpen op in de laden onder de oven.
- Zet geen elektronische producten zoals mobiele telefoons, tablets, computers op het inductiekooktoestel. Uw producten kunnen beschadigd raken.

Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.

- Zout, suikerresten op de bodem van keukengerei of dergelijke deeltjes op de glasplaat kunnen krassen of barsten veroorzaken in het

glas. Zorg ervoor dat de bodem schoon is voor u er keukengerei op plaatst. Houd het glazen keramisch oppervlak schoon.

2 Milieuriichtlijnen

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



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

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

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

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

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

Verpakkingsmateriaal afvoeren

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

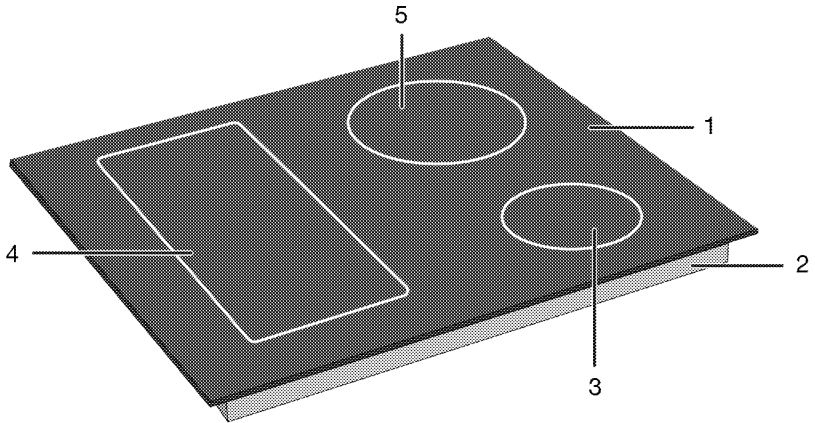
Aanbevelingen voor energiebesparing

De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

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

3 Uw product

Inleiding van het product



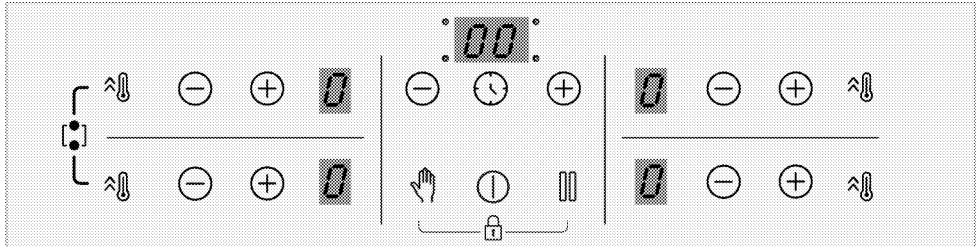
- 1 Glas kookoppervlak
- 2 Onderste behuizing
- 3 Inductie kookzone

- 4 Inductie kookzone
- 5 Inductie kookzone

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

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

Kookplaat bediening

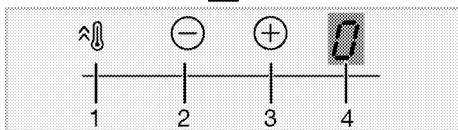
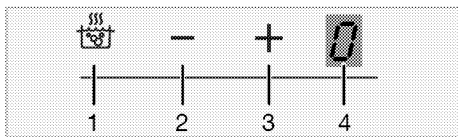


Toetsen

- ⓘ : Aan/Uit-toets
- 🕒 : Timer-toets
- 🔥 : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 👉 : Reinigingsvergrendeling toets
- ||| : Stop-toets
- ⊕ : Verhogen toets
- ⊖ : Verlagen toets

Symbolen

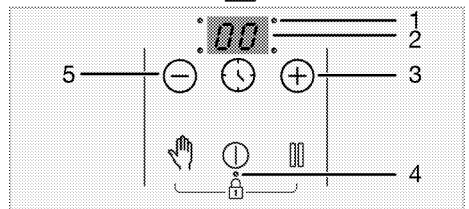
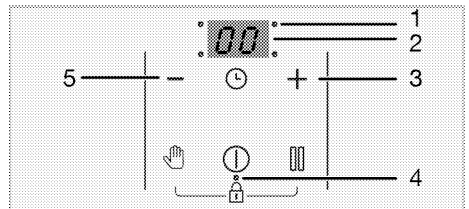
- ⬢ : Brede kookzone combinatiesymbool
- 🔒 : Toetsvergrendeling symbool



Kookzone scherm

- 1 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 2 Temperatuur verlagen toets
- 3 Temperatuur verhogen toets

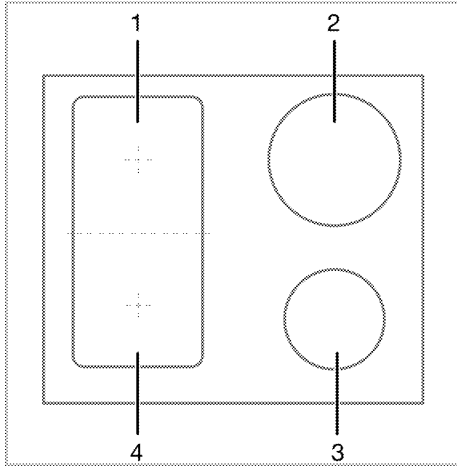
- 4 Temperatuurindicator van de relevante kookzone



Timerindicator

- 1 Werkingspunt LED voor de timer
- 2 Timerindicator
- 3 Timer verhogen toets
- 4 Werkingspunt LED voor de toetsenvergrendeling, het kinderslot
- 5 Timer verlagen toets

Algemene informatie over de kookplaat



1 Links achteraan - Inductie kookzone

2 Rechts achteraan - Inductie kookzone

3 Rechts vooraan - Inductie kookzone

4 Links vooraan - Inductie kookzone

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

Technische specificaties

Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	52 mm*/580 mm/510 mm(Voor modellen die worden geleverd met montageveren en afdichtingspakking die aan het product zijn bevestigd, moet u rekening houden met de breedte- en dieptematen als 10 mm meer dan deze afmetingen.)
Installatie-afmetingen van de branders (hoogte/breedte/diepte)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spanning / Frequentie	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik	max. 7200 W

Branders

Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2000W / Booster: 2300 W
Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2000W / Booster: 2300 W
Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	145 mm
Stroom	1600 W / Booster: 1800 W
Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	210 mm
Stroom	2000 W / Booster: 2300 W

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

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

4 Eerste gebruik

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

Eerste reiniging

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

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

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

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

Algemene waarschuwingen

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

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

Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

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

Voordelen van het koken via inductie

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

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

tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.

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

Voor een veilige werking:

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

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

Kookpotten/pannen

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

Geschikte kookpotten/pannen:

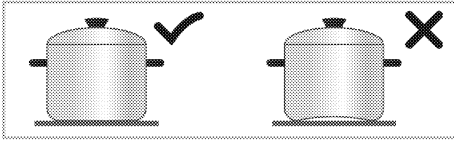
- Gietijzeren potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

Niet geschikte kookpotten/pannen:

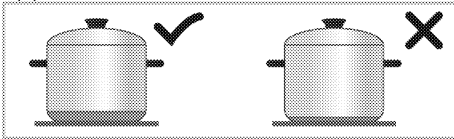
- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

Aanbevelingen:

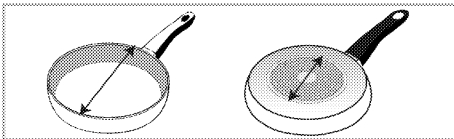
- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.



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

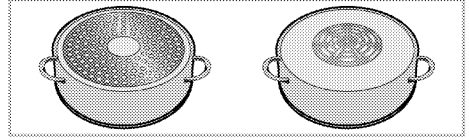


- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd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



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

waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.



Kookpotten/pannen test

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

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

Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

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

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

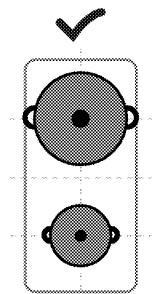
Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden

gebruikt. Het gebruik van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

Kookzone met breed oppervlak (flexi)

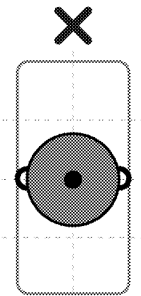
Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel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

Als twee onafhankelijke kookzones



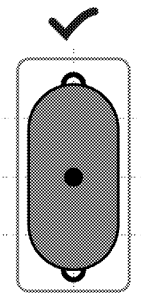
Kookzones met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperaturniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen. Plaats de kookpotten/pannen in het midden van de afzonderlijke kookzones.

Als twee onafhankelijke kookzones



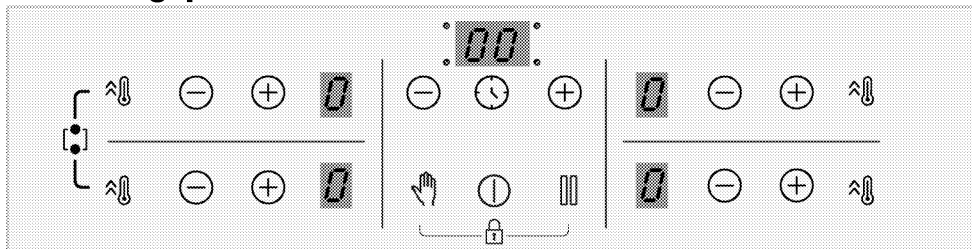
Voor bereidingen met een enkele kookpot/pan moet u deze in het midden van de kookzone vooraan of achteraan plaatsen. Plaats de kookpotten/pannen niet in het midden van de kookzone.

Als een enkele kookzone



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

Bedieningspaneel

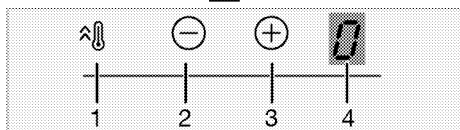
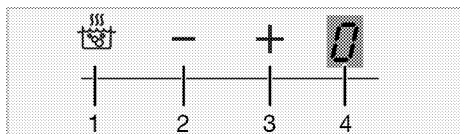


Toetsen

- : Aan/Uit-toets
- : Timer-toets
- : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- : Reinigingsvergrendeling toets
- : Stop-toets
- : Verhogen toets
- : Verlagen toets

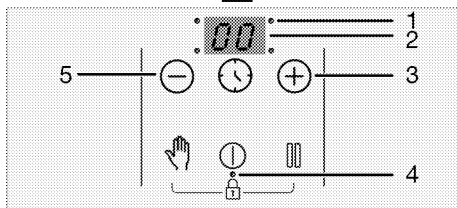
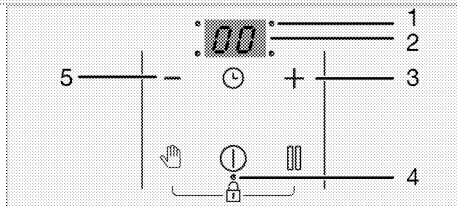
Symbolen

- : Brede kookzone
- : combinatiesymbool
- : Toetsvergrendeling symbool



Kookzone scherm

- 1 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 2 Temperatuur verlagen toets
- 3 Temperatuur verhogen toets
- 4 Temperatuurindicator van de relevante kookzone




Timerindicator

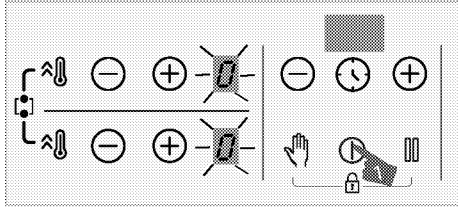
- 1 Werkingspunt LED voor de timer
- 2 Timerindicator
- 3 Timer verhogen toets
- 4 Werkingspunt LED voor de toetsenvergrendeling, het kinderslot
- 5 Timer verlagen toets

Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

- i** Dit product wordt bediend met een aanraakcontrolepaneel. Elke actie die u op uw aanraakcontrolepaneel uitvoert, zal worden bevestigd met een geluidssignaal.
- i** Houd het controlepaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen bij het functioneren veroorzaken.
- i** De kookplaat zal automatisch terugkeren naar de Standby-modus als er geen actie wordt ondernomen binnen 10 seconden.
- i** Het product zal zichzelf uitschakelen vanwege veiligheidsredenen als er langere tijd geen toets wordt aangeraakt.


De kookplaat aanschakelen:

- Schakel de kookplaat aan door het aanraken van  de toets. "0" verschijnt op ieder kookzonescherm.



Uitschakelen van de kookzone:

Een actieve kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

- Door het aanraken van de  toets**
Raak de  toets aan.
- Door de temperatuur te verlagen tot stand "0";**


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

3. Door gebruik te maken van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone;

Wanneer de tijd voorbij is, zal de timer de daaraan toegekende kookzone uitschakelen. "0" of "00" verschijnt op het betreffende scherm.

Wanneer de tijd voorbij is, zal een geluidsalarm klinken. Raak een willekeurige toets op het controlepaneel aan om het geluidsalarm uit te zetten.

4. Door het tegelijkertijd aanraken van de / toetsen voor de gewenste kookzone;

U kunt de betreffende kookzone uitschakelen door de / toetsen tegelijkertijd aan te raken.




- i** Als "H" of "h" brandt nadat de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds warm is. Raak die kookzones niet aan.

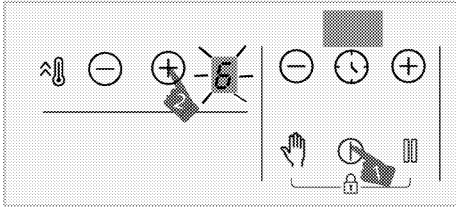
Indicator restwarmte

Als het "H" symbool knippert op het kookzonescherm, betekent dit dat de kookplaat nog warm is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert snel in het "h" symbool, wat betekent dat de kookzone minder warm is.

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

Temperatuurniveau aanpassen

- Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken.
- Pas de gewenste temperatuur aan door de zone / toetsen aan te raken.



» De relevante kookzone zal op de ingestelde temperatuur gaan werken.

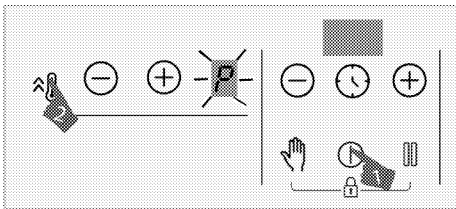
- i** De buitensectie van de inductiekookzone van 280 mm (indien uw product uitgerust is met een inductiekookzone van 280 mm) wordt alleen geactiveerd als een pan op de kookzone wordt geplaatst, die groot genoeg is om de kookzone te bedekken en de temperatuur wordt ingesteld op een niveau boven de 8.

Insteltoets voor booster

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.



De booster selecteren:

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken.
2. Raak de  toets van de betreffende zone aan.



» De geselecteerde kookzone zal op maximaal vermogen werken en het "P" symbool zal op het kookzonescherm oplichten. De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".

De booster eerder uitschakelen:

U kunt de boosterfunctie op elk gewenst moment uitschakelen door de  of  toets aan te raken.

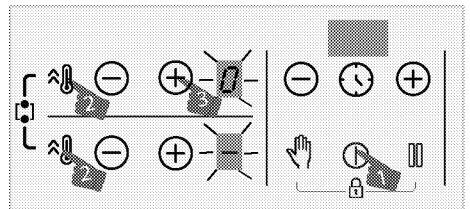
De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".

Werken met 2 zones die zich in dezelfde verticale richting bevinden:


Als een zone ingesteld is op het boosterniveau en een andere zone die zich in dezelfde verticale richting bevindt ingesteld wordt op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9), daalt het niveau van de eerste zone naar 9 en kan de andere zone worden ingesteld op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9). Als de tweede zone wordt ingesteld op boosterniveau, daalt het niveau van de eerste zone naar 6.

De kookzone met groot oppervlak inschakelen

1. Raak  aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Om de kookzone met groot oppervlak in te schakelen, moet u de  toetsen van beide kookzones tegelijkertijd ongeveer 3 seconden ingedrukt houden.



» "0" verschijnt op het scherm van de kookzone linksachter.  verschijnt op het scherm van de kookzone linksvoor en de kookzone met groot oppervlak wordt geactiveerd.

3. Raak de  toetsen van de kookzone linksachter aan om de temperatuur in te stellen tussen "0" en "9".

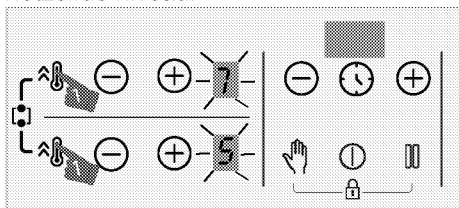
i Als de kookzone met groot oppervlak eenmaal is geactiveerd, kan de temperatuur worden ingesteld met de \ominus/\oplus toetsen van de kookzone linksachter. U kunt de temperatuur niet instellen met de \ominus/\oplus toetsen van de kookzone linksvoor.

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

» De kookzone gaat in werking.

De kookzone met groot oppervlak aanzetten terwijl één of beide linker kookzones werkzaam zijn

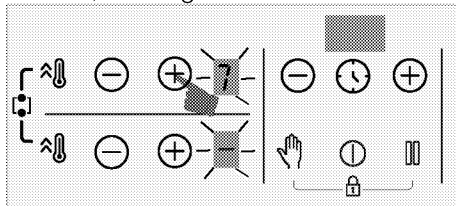
Tijdens de werking van één of beide kookzones, kunt u beide kookzones combineren door de kookzone met groot oppervlak te activeren. U kunt dus een grotere kookzone gebruiken op hetzelfde niveau.



1. Als u de kookzone met groot oppervlak wilt inschakelen als een of beide linker kookzones actief zijn, moet u de flame toetsen van beide kookzones tegelijkertijd ongeveer 3 seconden ingedrukt houden.

» De temperatuurwaarde van de laatst selecteerde kookzone verschijnt op het scherm van de kookzone linksachter en de kookzone met groot oppervlak wordt geactiveerd.

» De gecombineerde kookzones blijven werken met de waarde van de temperatuur en de timer (indien beschikbaar) die u heeft geselecteerd op de linker kookzone. De waarde van de linker kookzone die was ingesteld voordat de kookzones gecombineerd werden, wordt geannuleerd.



» Wilt u de temperatuur wijzigen, raak dan de \ominus/\oplus toetsen van de kookzone linksachter aan en stel de gewenste temperatuur in.

i Als u de flame toets van de linker kookzone aanraakt terwijl de kookzone met groot oppervlak actief is, werken de kookzones op boosterniveau.

De kookzone met groot oppervlak uitschakelen

De kookzone met groot oppervlak kan op 4 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten**

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


2. **Door gebruik te maken van de uitschakelfunctie op de timer voor de kookzone met groot oppervlak;**

Als de tijd om is, schakelt de timer de kookzone met groot oppervlak uit. **0** verschijnt op het scherm van de linker kookzone en **00** verschijnt op het timerscherm.

3. **Door de \ominus/\oplus toetsen van een van de linker kookzones gelijktijdig aan te raken**

Als u de ⊖/⊕ toetsen van een van de linker kookzones gelijktijdig aanraakt, worden de kookzones gescheiden en uitgeschakeld.

4. Door de toetsen van beide zones gelijktijdig ongeveer 3 seconden in te drukken

De kookzones schakelen uit als u de  toetsen van beide kookzones gelijktijdig ongeveer 3 seconden ingedrukt houdt.

Schoonmaakvergrendeling

De schoonmaakvergrendeling zorgt ervoor dat alle toetsen op het bedieningspaneel 20 seconden lang niet op aanraking reageren, waardoor de gebruiker het paneel schoon kan maken tijdens het gebruik van de kookplaat. Het apparaat staat gedurende deze periode niet onder stroom.

De schoonmaakvergrendeling activeren

1. Houd de  toets ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt als een van de kookzones is ingeschakeld. Op het timerscherm van de kookplaat wordt afgeteld vanaf 20. Gedurende deze periode zullen geen van de toetsen op het bedieningspaneel werken, met uitzondering van de  toets.

De schoonmaakvergrendeling uitschakelen

U hoeft geen enkele toets aan te raken om de schoonmaakvergrendeling te deactiveren. De kookplaat geeft na 20 seconden een geluidssignaal en de schoonmaakvergrendeling schakelt automatisch uit.

 Wilt u de schoonmaakvergrendeling eerder deactiveren, houd dan de  toets ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.


Kinderbeveiliging

Als de kookzones uitgeschakeld zijn, kunt u de kinderbeveiliging van de kookplaat inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen. U kunt de kinderbeveiliging in- of uitschakelen als de kookzones uitgeschakeld zijn (in de stand-by staan).

De kinderbeveiliging activeren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.

De kinderbeveiliging is nu actief. "L" verschijnt tijdelijk op het scherm van alle kookzones en het decimale punt van de  toets wordt ingeschakeld.

 Als er een toets wordt aangeraakt als de kinderbeveiliging actief is, klinken er twee geluidssignalen en knippert "L" op het scherm van alle kookzones.


De kinderbeveiliging deactiveren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.

» De kinderbeveiliging wordt uitgeschakeld. "L" knippert op het scherm van alle kookzones en het lampje van de  toets gaat uit.

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert als de kookplaat in werking is.

 Bij een stroomonderbreking wordt de toetsenvergrendeling geannuleerd.

Activering van de toetsvergrendeling

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de  en de  toets tegelijkertijd

ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.

De toetsvergrendeling wordt geactiveerd en het decimale punt van de  toets wordt getoond na eerst te hebben geknippert.

i U kunt de toetsvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Alleen de  toets reageert nog als de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u een andere toets aanraakt, zal het decimale punt van de  toets knipperen om aan te geven dan de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u de kookplaat uitschakelt terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet u eerst de toetsvergrendeling uitschakelen om de kookplaat weer aan te kunnen zetten. Als u een toets aanraakt zonder de toetsvergrendeling uit te schakelen, knippert "L" op het scherm van alle kookzones om aan te geven dat de toetsvergrendeling actief is. Schakel de toetsvergrendeling uit om de kookplaat weer in te schakelen.

Deactiveren van de toetsvergrendeling

1. Raak als de toetsvergrendeling is ingeschakeld de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.




» Het lampje van de  toets gaat uit en het bedieningspaneel wordt ontgrendeld.

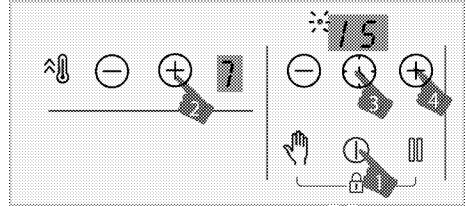
Timerfunctie



Deze functie maakt koken voor u eenvoudiger. U hoeft niet meer tijdens de hele bereidingsperiode de kookplaat in de gaten te houden. De kookzone

schakelt automatisch uit als de door u ingestelde tijd is afgelopen.


De timer instellen

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken.
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de zone / toetsen aan te raken.



3. Activeer de timer door de  toets aan te raken. "00" symbool en de decimale punt van de geselecteerde zone zullen knipperen op het timerscherm.
4. Stel de gewenste tijdsduur in door de timer / toetsen aan te raken.
5. Na 10 seconden wordt de instelling geactiveerd. Het decimale punt van de geselecteerde zone zal knipperen op het timerscherm.
6. Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

i Als meer dan één timerwaarde is ingesteld voor verschillende zones, wordt de zonetimer met de laagste waarde weergegeven op het timerscherm en knippert de decimale punt voor die zone. De decimale punten van de andere zones zijn continu te zien.

i U kunt de resterende bereidingstijd bekijken door de  toets van alle kookzones aan te raken. Elke keer dat u een toets aanraakt, wordt de timerwaarde van een andere zone weergegeven. Uiteindelijk wordt de laagste timerwaarde weer weergegeven.

i De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en de temperatuur te selecteren.

i De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die in werking zijn.

De timer uitschakelen

Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen. Als u niet op een toets drukt, zal het geluidssignaal na een paar minuten stoppen.

De timers eerder uitschakelen

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

U kunt de timer op twee verschillende manieren voortijdig uitschakelen:

De timer uitschakelen door de waarde in te stellen op "00":

1. Raak de timer  toetsen aan totdat "00" wordt aangegeven op het scherm van de kookzone waarvan de timer geactiveerd is.

» Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.

De timer uitschakelen voor de betreffende zone door de betreffende

zone toetsen tegelijkertijd aan te raken.

1. Raak de betreffende zone  toetsen tegelijkertijd aan.


» Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.


i Na deze stap wordt het temperatuurniveau van de betreffende zone "0" en hetzelfde geldt voor de timerwaarde.


Stopfunctie

Met deze functie kunt u het temperatuurniveau van de kookzones verlagen naar de laagste stand (niveau 1).

i Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verder lopen.

1. Raak de  toets aan als een van de kookzones actief is.

Alle actieve kookzones werken op minimumvermogen (niveau 1). "" symbool zal verschijnen op het scherm van de actieve kookzones.

2. Raak de  toets opnieuw aan om alle kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

Energiebeheerfunctie

Uw apparaat is uitgerust met een energiebeheerfunctie. U kunt het totale vermogen dat wordt verbruikt door de kookplaat wijzigen met deze functie. Er zijn 8 niveaus beschikbaar voor de energiebeheerfunctie.

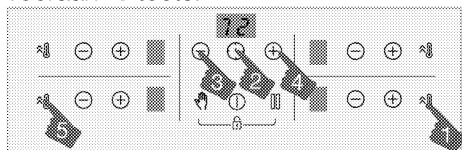
Energiebeheerfunctie - Het niveau van totaal vermogen dat kan worden ingesteld

Energiebeheer weergave indicator	Totaal vermogen
25	2,5 kW
30	3 kW

Energiebeheer weergave indicator	Totaal vermogen
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Het totale vermogen wijzigen;

- Schakel de oven in door de ① toets aan te raken. Schakel de oven uit door de ① toets aan te raken.
- Raak daarna respectievelijk de 🔌 toets aan van de rechtse zone vooraan, de ⌚ toets, de timer ⊖ toets, de timer ⊕ toets en, tot slot, de rechtse zone vooraan 🔌 toets.



- Het energiebeheer niveau wordt weergegeven op het timer-scherm.
- Raak de 🔌 toets aan om te schakelen tussen de niveaus en stel de gewenste totale vermogenswaarde in.
- Bevestig de instelling door de ① toets aan te raken en schakel de kookplaat uit. De totale vermogenswaarde die u hebt ingesteld, wordt ingeschakeld.

i De temperaturniveaus die u kunt aanwijzen aan de kookplaten kunnen variëren naargelang het ingestelde totale vermogen. Het temperaturniveau van de kookplaat wordt automatisch verlaagd naargelang de vermogensinstelling die wordt uitgevoerd door de kookplaat. Dit is geen fout.

i Als een andere toets dan de opgegeven volgorde wordt aangeraakt tijdens het wijzigen van het vermogensniveau, kan de instelling niet worden gemaakt. U moet de stappen vanaf het begin herhalen om de instelling te maken.

Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

Werkingsprincipes: De inductiekookplaat verwarmt in principe rechtstreeks de pan. Dit geeft een hoop voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak blijft koeler. De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.

i Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie neemt iedere kookzone de diameter van elke pan waar. Er wordt alleen energie gegenereerd waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

i Het product kan starten-stoppen wanneer het op niveaus van 1 tot 7 werkt, vooral met kookgerei met een kleine diameter en wanneer water-olie klein is. Dit is geen fout.

Automatisch uitschakelsysteem

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

aan de kookzone, schakelt het timer-scherm ook uit.

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

Tabel -1: Automatisch uitschakeling tijdsduur

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuten
P (Booster)	10 minuten (*)
(*) De kookplaat zal tot niveau 9 dalen na 10 minuten	

Oververhittingsbeveiliging

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De werkende kookzone kan worden uitgeschakeld.
- Het gekozen niveau kan van een hoger niveau dalen naar niveau 7.


Veiligheidssysteem tegen overkoken

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt een "E" -waarschuwing weergegeven op de aanduiding.

Nauwkeurige vermogensinstelling

Eén van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.

 Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal geven.

 Houd het oppervlak van het tiptoetspaneel schoon. Er kan onjuiste werking worden veroorzaakt.

6 Algemene informatie bij het koken

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

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de pan nooit meer dan een derde met olie. Laat de pan niet zonder toezicht wanneer de olie opwarmt. Overmatig hete olie vormt een brandgevaar. Probeer de brand nooit te blussen met water! Als de olie in brand schiet, moet u ze afdekken met een branddeken of een natte doek. Wanneer het veilig is, kunt u de oven uitschakelen en de brandweer bellen.
- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water

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

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

7 Onderhoud en verzorging

Algemene reinigingsinformatie

▲ Algemene waarschuwingen

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

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

Voor de kookplaten:

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

Roestvrij stalen oppervlakken

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

Glazen oppervlakken

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

oppervlakken en droog het met een droge doek.

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

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

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

De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

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

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

Het bedieningspaneel reinigen

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

Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

8 Probleemoplossing

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

Het product werkt niet.

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

symbool verschijnt op het scherm van de kookplaat.

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

De geselecteerde kookplaat schakelt plots uit tijdens de werking.

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

De pot warmt niet op, zelfs met de kookplaat ingeschakeld.

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

De koelventilator blijft werken hoewel de brander is uitgeschakeld.

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

Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding

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

Mogelijke geluiden en hun oorzaken

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

Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen

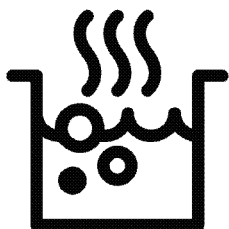
Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden;
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 1 - E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 - E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 - E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.

GRUNDIG

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



FR

Chère cliente, cher client,

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

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

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

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

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



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



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY

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.....	6
Sécurité pendant l'installation	6
Sécurité d'utilisation	7
Alertes de température	7
Utilisation des accessoires	8
Consignes de sécurité relatives à la cuisson8	
Induction	8
Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	9

2 Instructions relatives à l'environnement 10

Règlement sur les déchets.....	10
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets	10
Élimination des emballages	10
Recommandations pour économiser l'énergie	10

3 Votre appareil 11

Présentation de l'appareil.....	11
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 29

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson	29
---	----

7 Maintenance et entretien 30

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

8 Dépannage 33

1 Consignes de sécurité

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

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

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



Objectif de l'utilisation

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



Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

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

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



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.
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, 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.



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** : Si la surface du four est fissurée, veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez 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 cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- Le fer gorgé, l'aluminium ou les ustensiles de cuisson dont les parties inférieures sont endommagées ou rugueuses peuvent rayer la surface du verre. Lorsque vous remplacez des ustensiles de cuisson, soulevez-les toujours, ne les glissez pas sur la surface.
- La pression de la vapeur à la surface du four et l'humidité peuvent faire glisser ou sauter la marmite. Pour cette raison, veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de la cuisinière soient toujours secs.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une télécommande ou une minuterie extérieure.



Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces expo-

sées 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** : Risque d'incendie : Ne placez pas de matériaux dans le four pour rangement.



Utilisation des accessoires

- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement un boîtier de protection conçu par le fabricant de l'appareil ou fabriqué selon les normes spécifiées par le fabricant. Un four mal rangé peut provoquer des accidents.



Consignes de sécurité relatives à la cuisson

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

cessus de cuisson à court terme.

- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de s'éloigner du four, car cela peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez 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 électriques de votre four sont équipées de la technologie à « Induction » de pointe. Sur les plaques de cuisson à induction, qui permettent d'économiser du temps et de l'énergie, il faut utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction, sinon la plaque de cuisson ne

fonctionnera pas. Pour plus d'informations, voir la section « Sélection de la casserole ».

- Puisque la cuisinière à induction crée un champ magnétique, il peut avoir des effets néfastes sur les personnes qui utilisent des appareils comme les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.
- Arrêtez la plaque de cuisson à partir du panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de casserole.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils deviendront chauds.
- Les articles métalliques stockés dans des tiroirs sous le four peuvent devenir très chauds pendant une utilisation longue et intensive. Ne stockez pas d'objets métalliques dans des tiroirs sous le four.
- Ne déposez pas d'appareils électroniques tels que les té-

léphones portables, les tablettes et les ordinateurs sur la plaque à induction. Cela peut endommager vos appareils.



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Le sel, les résidus de sucre sur la partie inférieure des ustensiles de cuisson ou de telles particules sur la surface en verre peuvent provoquer des rayures et des fissures sur le verre. Veillez à ce que la partie inférieure des ustensiles de cuisson soit propre avant de la placer sur la surface en verre. Gardez la surface en vitrocéramique propre.

2 Instructions relatives à l'environnement

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



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

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

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

Conformité avec la directive LdSD :

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

Élimination des emballages

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

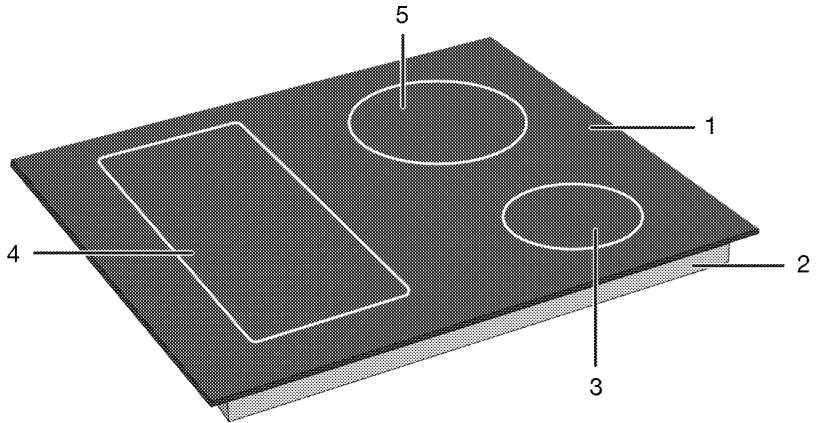
Recommandations pour économiser l'énergie

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 zones de cuisson du four et les fonds de casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil



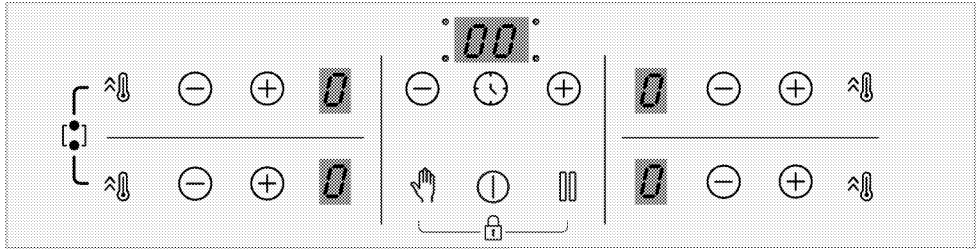
- 1 Foyer en vitre
- 2 Boîtier inférieur
- 3 Foyer à induction

- 4 Foyer à induction
- 5 Foyer à induction

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

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

Bouton de commande de la table de cuisson.

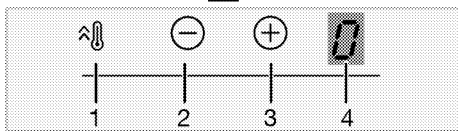
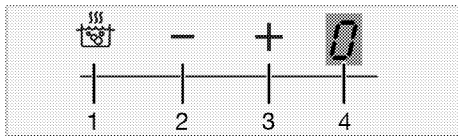


Touches

- ⓘ : Touche Marche / Arrêt
- 🕒 : Touche de minuterie
- 🔥 : Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- 👉 : Touche de nettoyage des touches
- 🔥 : Touche d'arrêt
- ⊕ : Touche d'augmentation de la valeur
- ⊖ : Touche de diminution de la valeur

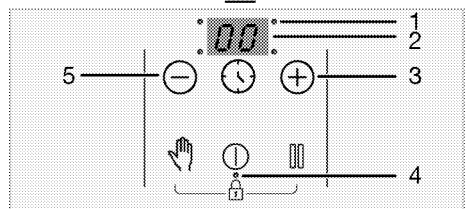
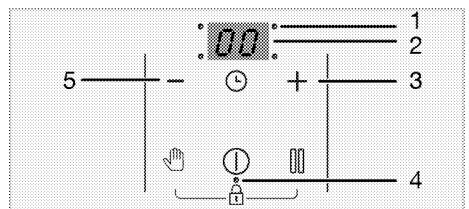
Symboles

- 🔥 : Symbole de combinaison des foyers à grande surface
- 🔒 : Le symbole de verrouillage des commandes



Écran du foyer

- 1 Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- 2 Touche de diminution de la température
- 3 Touche d'augmentation de la température
- 4 Indicateur de température du foyer concerné

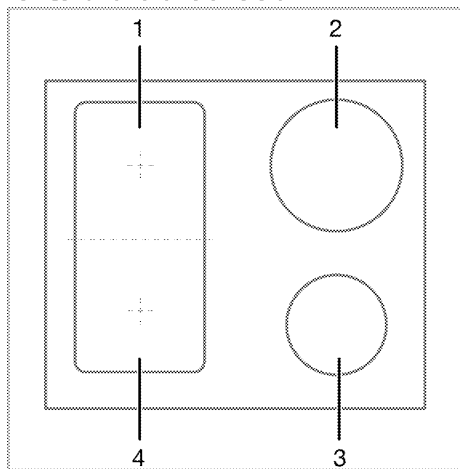


Indicateur de minuterie

- 1 LED du point de fonctionnement pour la minuterie
- 2 Indicateur de minuterie
- 3 Touche d'augmentation du minuteur

- 4 LED du point de fonctionnement pour le Verrouillage des commandes/Verrouillage enfant
- 5 Touche de diminution du minuteur

Informations générales sur la table de cuisson



- 1 Arrière gauche - Foyer à induction

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

Votre cuisinière est équipée d'une table de cuisson à surfaces larges (surfaces Flexi). Vous pouvez faire fonctionner cette surface de cuisson comme des tables de cuisson individuelles indépendantes les unes des autres. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces 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)	52 mm*/580 mm/510 mm(Pour les modèles qui sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité attachés au produit, considérez les mesures de largeur et de profondeur comme 10 mm de plus que ces mesures.)
Dimension d'installation de la table de cuisson (hauteur/largeur/profondeur)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tension/fréquence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	max. 7200 W

Brûleurs

Arrière gauche	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	2000W / Booster: 2300 W
Avant gauche	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	2000W / Booster: 2300 W
Avant droite	Foyer à induction
Dimension	145 mm
Alimentation	1600 W / Booster: 1800 W
Arrière droite	Foyer à induction
Dimension	210 mm
Alimentation	2000 W / Booster: 2300 W

* La hauteur de la plaque de cuisson indiquée dans la table technique est la hauteur du couvercle du fond de l'appareil.

-  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 le four. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager le four. N'utilisez pas de fours fissurés. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord le fusible, 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 les tables de cuisson 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.
- Mettez une quantité suffisante d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casse-

roles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.

- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

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

Avantages de la cuisson par induction

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

- Les aliments qui se déversent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement, car la surface de cuisson en verre n'est pas chauffée directement. Ainsi, elle est plus facile à nettoyer.
- La cuisson est plus rapide, car la chaleur est générée directement sur les casseroles/poêles. Par conséquent,

cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de tables de cuisson.

- La chaleur étant transmise directement aux casseroles/poêles, aucune perte de chaleur n'est à déplorer et la cuisson est plus efficace.
- Étant donné que le transfert de chaleur s'arrête et que la surface de cuisson n'est pas chauffée directement lorsque les casseroles sont retirées de la surface de cuisson, l'utilisation est plus sûre et permet de prévenir les accidents éventuels lors de la cuisson.

Pour un fonctionnement sûr :

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

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

Casseroles/poêles

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

Casseroles/poêles appropriées :

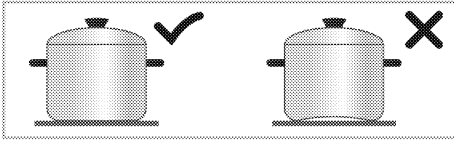
- Casseroles/poêles en fonte
- Casseroles/poêles en acier émaillé
- Casseroles/poêles en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction)

Casseroles/poêles inappropriées :

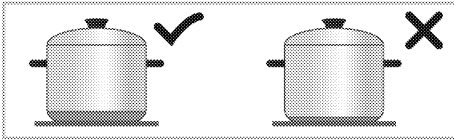
- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

Recommandations :

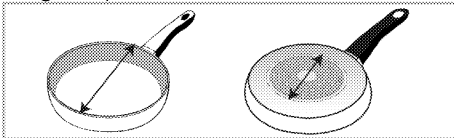
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



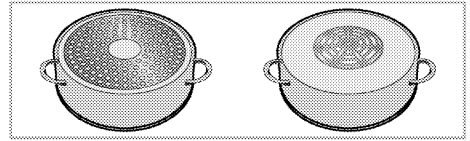
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants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



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



- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un mauvais avertissement de casseroles/poêles peut apparaître.



Test de casseroles/poêles

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

1. Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.
2. Elle est également compatible si "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.

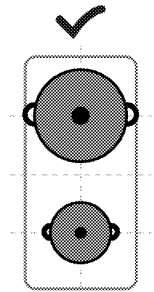
Le comportement d'ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être

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 appropriée.

Foyer à large surface (Flexi)

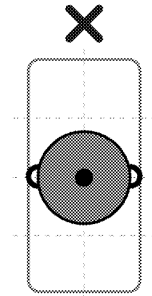
Votre table de cuisson est équipée de foyers à large surface (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de cuisson comme des foyers individuels indépendants les uns des autres pour vos petites casseroles/poêles. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer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

En tant que deux foyers indépendants



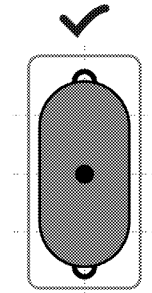
Les foyers à grande surface disposent de deux foyers, l'une à l'avant et l'autre à l'arrière. Vous pouvez utiliser ces foyers comme deux foyers indépendants pour différents niveaux de température avec deux casseroles/poêles différentes. Placez les casseroles/poêles en centrant les foyers séparés.

En tant que deux foyers indépendants



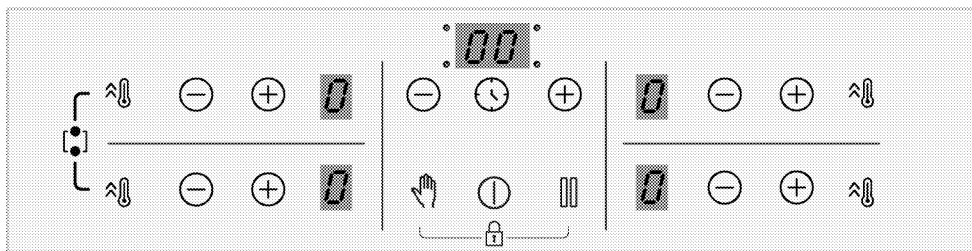
Pour les cuissons avec une seule casserole/poêle, placez-la au centre du foyer avant ou arrière. Ne placez pas la casserole/poêle au centre du foyer.

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

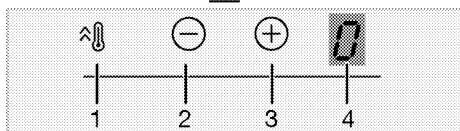
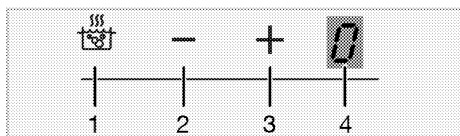


Touches

- ⓪ : Touche Marche / Arrêt
- 🕒 : Touche de minuterie
- 🔥 : Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- 👉 : Touche de nettoyage des touches
- 🔒 : Touche d'arrêt
- ⊕ : Touche d'augmentation de la valeur
- ⊖ : Touche de diminution de la valeur

Symboles

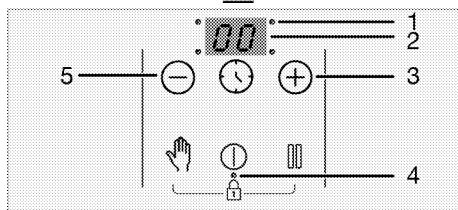
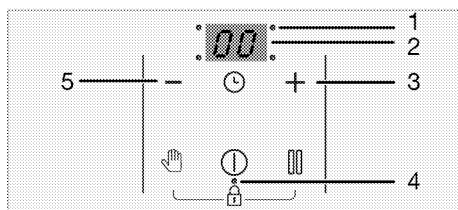
- 🔥 : Symbole de combinaison des foyers à grande surface
- 🔒 : Le symbole de verrouillage des commandes



Écran du foyer

- 1 Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- 2 Touche de diminution de la température

- 3 Touche d'augmentation de la température
- 4 Indicateur de température du foyer concerné



Indicateur de minuterie

- 1 LED du point de fonctionnement pour la minuterie
- 2 Indicateur de minuterie
- 3 Touche d'augmentation du minuteur
- 4 LED du point de fonctionnement pour le Verrouillage des commandes/Verrouillage enfant
- 5 Touche de diminution du minuteur

Avertissements généraux pour le panneau de commande


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

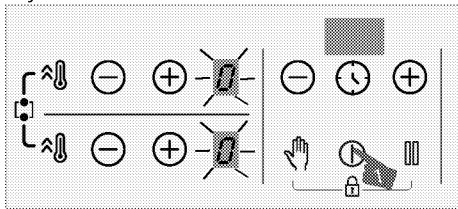
i Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

i La table de cuisson retourne automatiquement en mode veille si vous n'effectuez aucune opération pendant 10 secondes.

i Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant longtemps, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.



Mise en marche de table de cuisson :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
« 0 » s'affiche à l'écran de tous les foyers.



Arrêt du foyer :

Vous pouvez arrêter un foyer de 3 manières différentes :

1. **En appuyant sur la touche  ;**
Appuyez sur la touche  ;
2. **En ramenant le niveau de température à « 0 » ;**


Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à « 0 ».

3. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité ;

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. « 0 » ou « 00 » s'affichent sur l'écran concerné.

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

4. En appuyant simultanément sur les touches du foyer souhaité ;

Vous pouvez éteindre le foyer souhaité en appuyant simultanément sur ses touches .



i Le symbole « H » ou « h » qui s'affiche à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indique que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

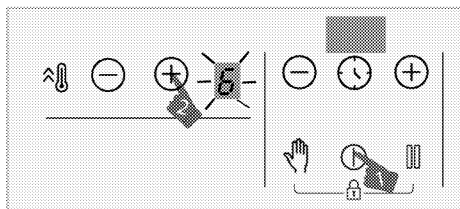
Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole « H » qui apparaît sur l'écran du foyer indique que la table de cuisson est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir une petite portion de nourriture au chaud. Ce symbole passera ensuite à « h » pour indiquer une chaleur moindre.

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

Réglage du niveau de température

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches du  foyer.





» Le foyer concerné fonctionne alors au niveau de température défini.

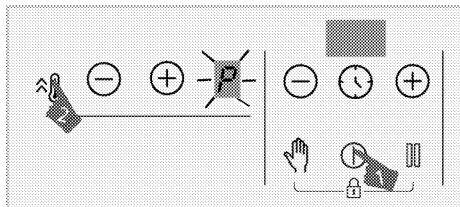
i La partie extérieure de la table de cuisson à induction de 280mm (si votre produit est équipé d'une table de cuisson à induction de 280mm) est uniquement activée lorsqu'une casserole est suffisamment grande pour couvrir la zone où elle est placée sur la table de cuisson et la température est réglée à un niveau plus élevé que 8.

Fonction BOOSTER (intensité élevée)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction Booster. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour une cuisson de longue durée. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans tous les foyers.

Pour sélectionner la fonction BOOSTER (intensité élevée) :



1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche  du foyer concerné.



» Le foyer sélectionné fonctionne à la puissance maximale et le symbole « P » s'affiche sur son écran. La zone de

cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau « 9 ».

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



Vous pouvez désactiver la fonction d'intensité élevée en appuyant sur la touche  ou .

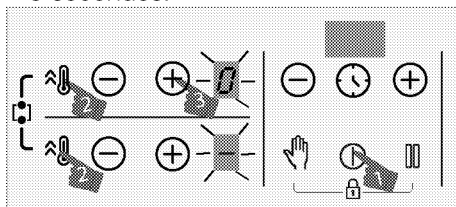
La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau « 9 ».


Principe de fonctionnement de 2 zones situées sur le même plan vertical :

Si la première zone est définie sur l'amplificateur de niveau par rapport à la seconde zone, située sur le même plan vertical, définissez à un niveau supérieur à 6 (7, 8 et 9), la première zone descend au niveau 9 et la seconde zone peut être définie à un niveau supérieur à 6 (7, 8 et 9). Si la seconde zone est définie sur l'amplificateur de niveau, la première zone descend à 6.

Allumage du foyer à grande surface

1. Appuyez sur la touche  pour allumer la table de cuisson.
2. Pour allumer le foyer à grande surface, maintenez la touche  des deux foyers enfoncée pendant environ 3 secondes.



» « 0 » s'affiche à l'écran du foyer arrière gauche.  s'affiche à l'écran du foyer avant gauche et le foyer à grande surface est activé.

3. Appuyez sur les touches \ominus/\oplus du foyer arrière gauche pour régler la température entre « 0 » et « 9 ».

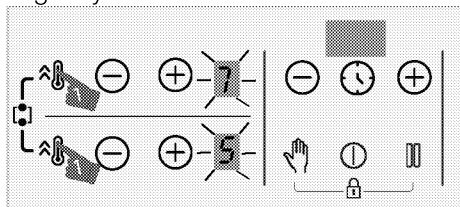
i Une fois que le foyer à grande surface est activé, vous pouvez régler la température à l'aide des touches \ominus/\oplus du foyer arrière gauche. Vous ne pouvez pas régler la température à l'aide des touches \ominus/\oplus du foyer avant gauche.

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

» Le foyer commence à fonctionner.

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

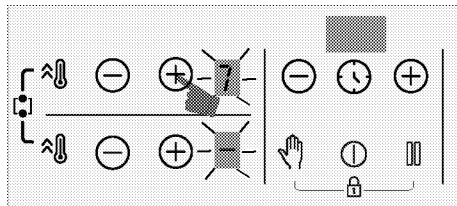
Pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent, vous pouvez réunir les deux foyers en activant le foyer à grande surface. Avec les mêmes valeurs, vous pouvez ainsi utiliser un plus large foyer.



1. Pour allumer le foyer à grande surface pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent, maintenez la touche $\hat{\wedge}$ des deux foyers enfoncée pendant environ 3 secondes.

» La valeur de température du dernier foyer sélectionné s'affiche à l'écran du foyer arrière gauche et le foyer à grande surface est activé.

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



» Pour changer la température, appuyez sur les touches \ominus/\oplus du foyer arrière gauche et réglez la température souhaitée.

i Si vous appuyez sur la touche $\hat{\wedge}$ du foyer gauche pendant que le foyer à grande surface est actif, les foyers fonctionnent au niveau Booster.

Extinction des foyers à grande surface

Il est possible d'arrêter le foyer à grande surface de 4 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à « 0 »**

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

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

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer à grande surface. 0 s'affichera à l'écran du foyer gauche et 00 s'affichera à l'écran de la minuterie.

3. **En appuyant simultanément sur les touches \ominus/\oplus d'un foyer gauche**

Si vous appuyez au même moment sur les touches \ominus/\oplus de l'un des foyers gauches, les foyers se séparent et s'éteignent.


4. En appuyant simultanément sur la touche des deux foyers pendant environ 3 secondes


Les foyers s'éteignent si vous appuyez simultanément sur les touches  des deux foyers pendant environ 3 secondes.

Verrou de nettoyage

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



Activation du verrou de nettoyage

1. Lorsqu'un foyer est allumé, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

Un compte à rebours commence à partir de 20 sur l'écran de la minuterie de la table de cuisson. En dehors de la touche , aucune touche du bandeau de commande ne fonctionne.

Désactivation du verrou de nettoyage

Il est inutile d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal audio après 20 secondes et le verrou de nettoyage est automatiquement désactivé.

 Si vous souhaitez désactiver le verrou de nettoyage plus tôt, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée **jusqu'à l'écoute de deux signaux sonores.**


Verrouillage enfants


Lorsque les foyers sont à l'arrêt, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants à l'aide du verrouillage enfants. Vous pouvez activer ou désactiver le verrouillage

enfants uniquement lorsque les foyers sont à l'arrêt (en mode Veille).

Activation du Verrouillage enfants


1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées les touches  et  jusqu'à l'écoute **d'un signal sonore** lorsque la table de cuisson est en mode veille.

Le Verrouillage enfants s'active. s'affiche à l'écran de tous les foyers pendant un moment et le point décimal de la touche  s'active.

 Si vous appuyez sur n'importe quelle touche lorsque la fonction Verrouillage enfants est activée, deux signaux sonores retentissent et « **L** » clignote à l'écran de tous les foyers.


Désactivation du Verrouillage enfants

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées les touches  et  jusqu'à l'écoute de **deux signaux sonores** lorsque la fonction Verrouillage enfants est activée.

» Le Verrouillage enfants se désactive.
« **L** » clignote à l'écran de tous les foyers et la lumière de la touche  s'éteint.


Verrouillage des touches



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

 Le verrouillage des touches est annulé en cas de coupure d'électricité.



Activation du Verrouillage des touches

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées les touches  et  jusqu'à l'écoute **d'un signal sonore.**

Le Verrouillage des touches s'active et le point décimal de la touche  clignote, puis s'allume.

i Vous pouvez activer le Verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le Verrouillage des touches est activé, seule la touche  fonctionne. Lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton, lorsque vous appuyez sur n'importe quelle autre touche, le point décimal de la touche  clignote pour indiquer que le Verrouillage des touches est activé. Si vous souhaitez arrêter la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, vous devez désactiver le Verrouillage de touches afin d'être capable de rallumer la table de cuisson. Si vous appuyez sur n'importe quelle touche sans désactiver le Verrouillage des touches, « L » clignote à l'écran de tous les foyers pour indiquer que le Verrouillage des touches est activé. Désactivez le Verrouillage des touches pour rallumer la table de cuisson.

Désactivation du Verrouillage des touches


1. Appuyez simultanément les touches  et  jusqu'à l'écoute de **deux signaux sonores** lorsque la fonction Verrouillage des touches est activée.

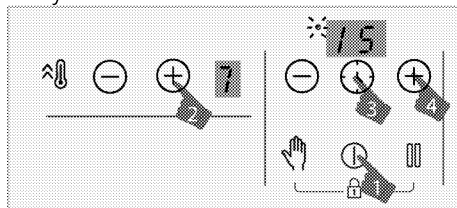
» Le voyant de la touche  s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.




Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Elle vous évite de contrôler la table pendant tout le temps de cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée préalablement programmée.


Activation de la minuterie

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches / du foyer.



3. Activez la minuterie en appuyant sur la touche . Le symbole « 00 » point décimal du foyer sélectionné clignote sur l'écran de la minuterie.
4. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches / de la minuterie.
5. Après 10 secondes, le réglage est affiché. Le point décimal du foyer sélectionné clignote sur l'écran de la minuterie.
6. Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

i Si vous définissez plus d'une valeur de minuterie pour différentes foyers, la minuterie du foyer disposant de la valeur la plus faible est affichée sur l'écran de la minuterie et le point décimal de ce foyer clignote. Les points décimaux des autres foyers s'illuminent de manière continue.

i Vous pouvez voir le temps de cuisson restant en appuyant sur la touche  de chaque foyer. Pour chaque appui, une valeur de minuterie de foyer différente est affichée. Enfin, la valeur de minuterie la plus faible est à nouveau affichée.

i Vous ne pouvez régler la minuterie sans au préalable sélectionner un foyer et la valeur de sa température.

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

Désactivation de la minuterie

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

Arrêt anticipé de la minuterie

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

Vous pouvez arrêter la minuterie avant son terme de deux manières :

En désactivant la minuterie pour le foyer concerné en réduisant sa valeur à « 00 ».

1. Appuyez sur les touches \ominus/\oplus de la minuterie jusqu'à l'apparition de « 00 » à l'écran du foyer dont la minuterie est activée.

» Le point décimal du foyer s'éteint définitivement et la minuterie est annulée.

En Désactivant la minuterie du foyer concerné en appuyant simultanément sur les touches \ominus/\oplus du foyer concerné.

1. Appuyez simultanément sur les touches \ominus/\oplus du foyer concerné.

» Le point décimal du foyer s'éteint définitivement et la minuterie est annulée.

i Après cette étape, le niveau de température du foyer concerné revient à « 0 » de même que le délai de la minuterie.

Fonction Arrêt

Vous pouvez réduire le niveau de la température de fonctionnement des zones de cuisson au niveau minimum (niveau 1) à l'aide de cette fonction.

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

1. Appuyez sur la touche  lors de l'utilisation de l'un des foyers.

Tous les foyers fonctionnent au niveau minimum (niveau 1). "□" Le symbole s'affiche à l'écran des foyers actifs.

2. Appuyez sur la touche  pour faire fonctionner les foyers à nouveau avec leurs réglages antérieurs.

Fonction de gestion de l'alimentation

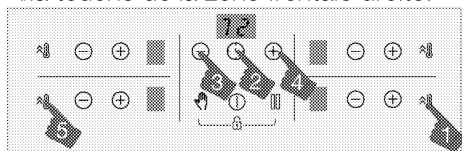
Votre appareil est équipé d'une fonction de gestion de l'énergie. Vous pouvez modifier la puissance totale pouvant être consommée par la cuisinière avec cette fonction. Il y a 8 niveaux disponibles pour la fonction de gestion de l'énergie. Fonction de gestion de l'alimentation - Niveaux de puissance totale pouvant être définis

Indicateur d'affichage de la gestion de l'énergie	Puissance totale
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Pour changer le pouvoir total ;

1. Allumez la plaque de cuisson au moyen d'une simple pression sur la touche. $\textcircled{1}$ Allumez la plaque de cuisson en la touchant $\textcircled{1}$ à nouveau.

- Ensuite, appuyez respectivement sur
 - ▲ la touche de la zone frontale droite,
 - ⌚ la touche, ⊖ la touche de la minuterie,
 - ⊕ la touche de la minuterie et enfin
 - ▲ la touche de la zone frontale droite.



- Le niveau de gestion de l'énergie défini est affiché sur l'écran de la minuterie.
- Appuyez sur la [symbole] touche pour basculer entre les niveaux et définir la valeur de puissance totale que vous souhaitez définir.
- Confirmez le réglage en appuyant sur la [symbole] touche et éteignez la plaque de cuisson. La valeur de puissance totale que vous avez fixée doit être activée.

i Les niveaux de température que vous pouvez attribuer aux plaques de cuisson peuvent varier en fonction du niveau de puissance totale réglé. Le niveau de température fourni à la plaque de cuisson est automatiquement réduit en fonction du réglage de la puissance à effectuer par la cuisinière. Ce n'est pas une erreur.

i En cas de modification du niveau de puissance, le réglage ne peut pas être effectué si l'on touche une touche différente de la séquence spécifiée. Vous devez répéter les étapes depuis le début pour effectuer l'ajustement.

Utilisation sûre et efficace de la plaque à induction

Principes de fonctionnement : En principe, la table de cuisson à induction chauffe directement l'ustensile de cuisson. Par conséquent, elle présente un

grand nombre d'avantages comparativement aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson est moins chaude.

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

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

i Le produit peut démarrer-arrêter lorsqu'il fonctionne aux niveaux de 1 à 7, en particulier avec des ustensiles de cuisson de petit diamètre et lorsque l'eau-huile est faible. Ce n'est pas une faute.

Système d'extinction automatique

La commande de la cuisinière dispose d'un système d'arrêt automatique. Dans le cas où une ou plusieurs zones de cuisson sont laissées allumées, la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps (voir tableau 1). Dans le cas d'une minuterie attribuée à la table de cuisson, l'écran de la minuterie s'éteint également.

La limite de temps pour l'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée maximale de fonctionnement est appliquée pour ce niveau de température.

La zone de cuisson peut être à nouveau actionnée par l'utilisateur après avoir été

mise hors tension automatiquement comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 : Périodes d'extinction automatique

Niveau de température	Heures des périodes d'arrêt automatique
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutes
P (Booster)	10 minutes (*)

(*) La table de cuisson descend au niveau 9 après 10 minutes

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, voici ce que vous noterez :


- Les foyers en cours d'utilisation arrêtent de fonctionner.
- Le niveau sélectionné peut descendre à 7 à partir d'un niveau supérieur.


Système de sécurité anti-débordement

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

Réglage précis de la puissance

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

 Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.

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

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 d'huile. Ne vous éloignez pas lorsque vous chauffez de l'huile. Lorsque vous chauffez l'huile de façon excessive, cela peut causer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un potentiel feu avec de l'eau ! Lorsque l'huile prend feu, couvrez-la avec une couverture anti-incendie ou un chiffon humide. Lorsque vous avez écarté le danger, éteignez le four et appelez les pompiers.
- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- 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 pages.

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 cuisinières :

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

Surfaces en inox et en acier inoxydable

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

Surfaces en verre

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

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

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

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

Nettoyage du panneau de commande

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

fon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage

du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

8 Dépannage

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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

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.

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 47	Un pot adapté au chauffage par induction n'est pas utilisé.	L'erreur doit être résolue lorsqu'un pot adapté au chauffage par induction est utilisé.
E 1 - E 15	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 16 - E 21	Erreur du capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 23 E 24	Erreur de logiciel sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 25	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 31 - E 45	Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 48 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.

