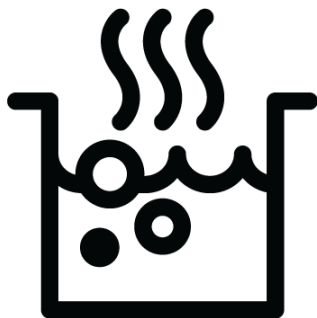


Hotpoint

Built-in Hob / User Manual

Piano cottura incassato / Manuale Utente

Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation



TVH80FB01

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Hotpoint product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Accessory Use.....	8
1.9	Cooking Safety	9
1.10	Induction	9
1.11	Maintenance and Cleaning Safety	10
2	Environmental Instructions	10
2.1	Waste Directive.....	10
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	10
2.2	Package Information.....	11
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	11
3	Your product.....	12
3.1	Product Introduction	12
3.2	General Information About Using the Hob.....	13
3.3	Technical Specifications.....	14
4	First Use	15
4.1	Initial Cleaning	15
5	How to use the hob	15
5.1	General information on hob usage.....	15
5.2	Hob Control Unit	17
6	Using the ventilation	24
7	General Information About Cooking	26
7.1	General information about cooking with hob	26
8	Maintenance and Cleaning	27
8.1	General Cleaning Information.....	27
8.2	Cleaning the hob.....	28
8.3	Cleaning the Control Panel	29
8.4	Cleaning the ventilation	29



1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and

in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.

- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.

- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

If your product has a power cable and plug:

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not

come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
- Never attach the product to flues used as a flame heater or flame-emitting heaters. Comply with local regulations on purging the outflow.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

- Switch off all electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.
 - Do not touch the appliance surface.
 - Do not use the appliance.
 - Do not step on the appliance for any reason.
 - Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
 - Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
 - This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.
 - Do not operate the appliance without an oil entrapment filter. Do not remove the filters while the appliance is operating.
 - For safety purposes, magnetic switch is used in oil filter and liquid protection plastic parts. The product will not work without the assembly of these parts.
 - Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
 - Vapor pressure from the hob surface and moisture can cause the pot to slide or hop. For this reason, make sure that the bottom of the pot and the hob surface are always dry.
- **1.7 Temperature Warnings**
- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
 - Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
 - **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
 - The product temperature may be high. Do not store flammable objects or spray cans in drawers directly under the hob.
- **1.8 Accessory Use**
- **CAUTION:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable

or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.9 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
 - **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
 - Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- ## 1.10 Induction
- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced "Induction" technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section "Pot selection".
 - Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
 - Due to the potential impact of the electromagnetic field on pacemaker settings, it is advised to maintain a minimum distance of 60 cm from the induction cooker when turning it on.
 - Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
 - Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.
 - Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
 - Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass surface can cause the glass to scratch and crack. Make sure that the bottom is clean before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.
- There is a risk of burns if the ventilation module is not cleaned periodically.
- It is recommended to clean the filter once a month under normal usage.
- While the oil filter is being removed from the product, condensation-induced liquid collection may occur at the bottom. While removing the filter for cleaning after cooking, it is important for ease of cleaning that this liquid is taken without spilling into the appliance.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection

points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

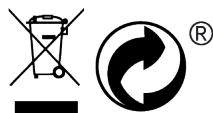
The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household

electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS



Switch ON the hood at minimum speed when you start cooking and kept it running for few minutes after cooking is finished. Increase the speed only in case of large amount of smoke and vapour and use boost speed(s) only in extreme situations. Replace the charcoal filter(s) when necessary to maintain a good odour reduction efficiency.

Clean the grease filter(s) when necessary to maintain a good grease filter efficiency. Use the maximum diameter of the ducting system indicated in this manual to optimize efficiency and minimize noise.

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

NOTE: People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This product can contain halogen light (Energy Efficiency Class G) or LED light source (Energy Efficiency Class F).

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

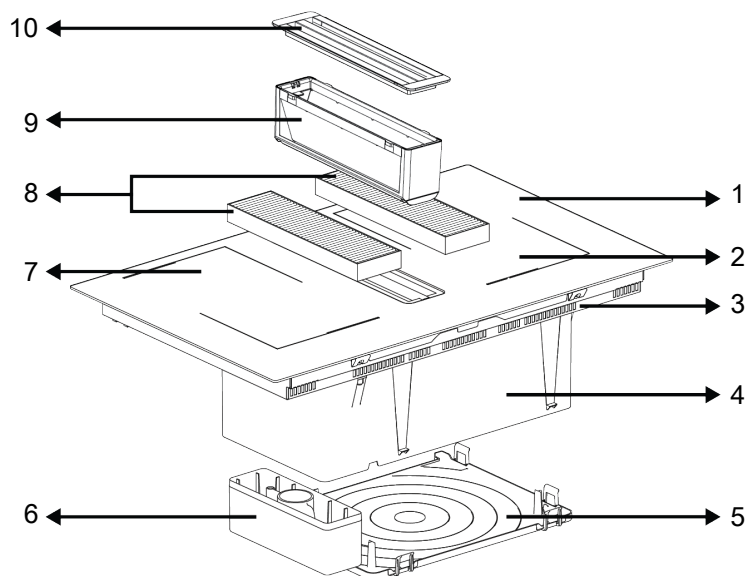
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.

- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

3.1 Product Introduction



1 Glass cooking surface

3 Lower housing

5 Bottom cover

7 Induction cooking zone

9 Oil filter

2 Induction cooking zone

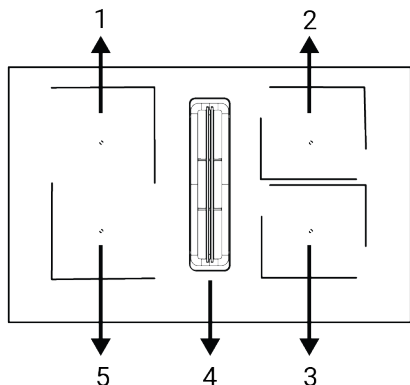
4 Ventilation assembly

6 Overflow liquid collection chamber

8 Carbon filter

10 Upper part of the oil filter

3.2 General Information About Using the Hob



- 1 Rear left - Induction cooking zone
- 2 Rear right - Induction cooking zone
- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Middle - Ventilation
- 5 Front left - Induction cooking zone

Your induction hob is equipped with a large (flexible) cooking surface(s) (Flexi). These cooking surfaces can be used as separate, independent cooking zones. For cooking with large cookware, you can activate the combining function for these cooking zones to transform them into a single cooking surface. The appropriate pot usage and the combining function for these burners are described in the "Using the hob" section.

3.3 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height /width /depth) (mm)	227,5 */820 /520
Hob installation dimensions (width /depth) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240V/2N~380-415V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,4

Cooking zones	
Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W

Ventilation features	
Control	3 level + 1 Booster

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



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



The figures in the manual are schematic and may represent additional feature with respect to your product.



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

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

5 How to use the hob

5.1 General information on hob usage

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not stick rapidly, as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

Important for hob operation:

- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan

4.1 Initial Cleaning

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

may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

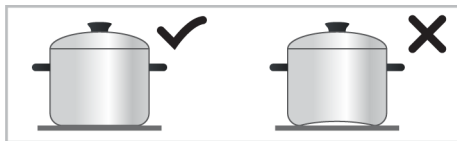
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

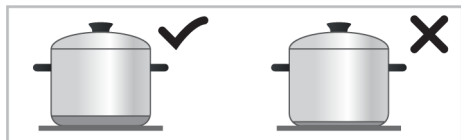
Recommendations:

- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.

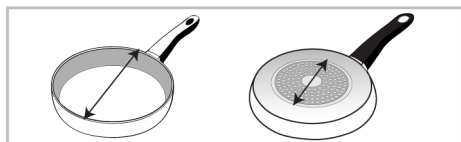


- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the ap-

pliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.

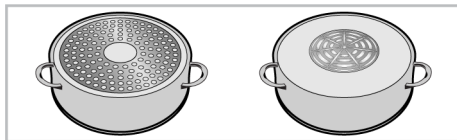


- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of

cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



- i** Equal distribution of the cookware on the right and left and center (if available) cooking zones for the selection of cooking zones affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

Cooking vessel test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

- It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
- It is compatible if    does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 210 - length 390

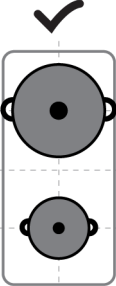
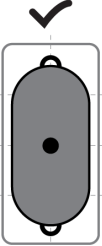
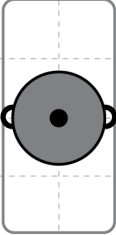
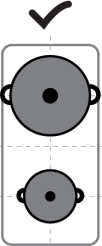
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cook-

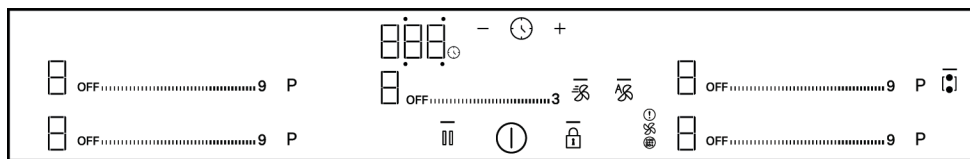
ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Cooking zone with wide surface (flexi)

Your induction hob is equipped with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

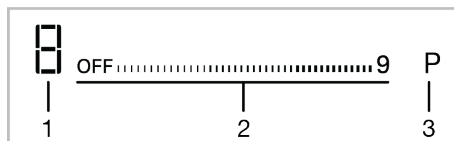
As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.		For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.
	 For cooking operation with a single cooking pot/pan place it in the center of the front or rear cooking zone. If you put the pot/pan in the center of the cooking zone the hob may not work properly		 If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.

5.2 Hob Control Unit



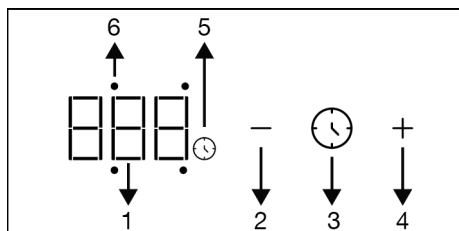
- The light indicating that the relevant key is operated
- ⓘ On/Off key
- Key lock key
- Ⓜ Wide surface cooking zone combination key
- P Quick heating key/High power setting (Booster) key
- ⏸ Stop key
- ⌚ Timer key
- ⊕ Timer increase key
- ⊖ Timer decrease key

The hob zone display



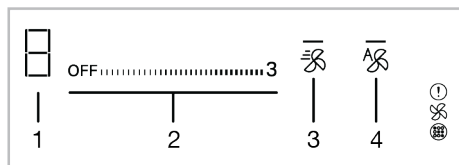
- 1 Power level indicator of the relevant hob
- 2 Power level setting area of the relevant hob
- 3 High power setting (Booster) key

Timer screen



- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer symbol
- 6 Timer activity LED of the relevant hob

Ventilation display



- 1 Ventilation level indicator
- 2 Ventilation level setting field
- 3 Booster key
- 4 Ventilation automatic mod key
- ! Carbon filter full warning symbol
- ⚙ Ventilation led*
- ⚙ Oil filter full warning symbol*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

General information for the control panel

i This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.

i Always keep the control panel clean and dry.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to lower power mode.

i The — light on the keys that are actively working or selected will light up.

Turning the induction hob on

1. Touch the **i** key on the control panel.
⇒ The induction hob is ready to use.

Turning the induction hob off

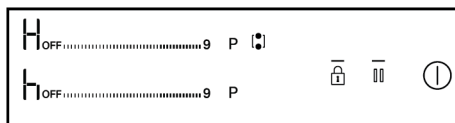
1. Touch the **i** key on the control panel.
⇒ The induction hob turns off and returns to low power mode.

Residual heat indicator

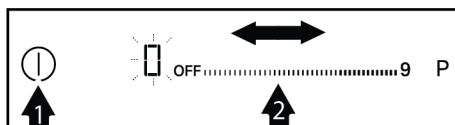
There is a residual heat indicator for each zone on the power level indicator of the relevant hob. This indicator indicates that the zone is still hot when it is turned off.

H : High temperature

h : Low temperature



Turning on the hob zones (cooking section) and setting the power level



1. Turn on the hob by pressing the **i** key.
⇒ The "0" symbol appears on hob zone displays.
2. Set the power level between "0" and "9" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever zone you want to operate.

Turning off the cooking zones:

A selected zone can be turned off in 2 different ways:

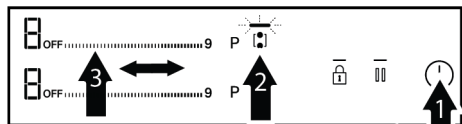
1. By setting the power to "0": You can turn off the hob zone by lowering the power level to "0".

- Using the timer off function for the desired cooking zone: When the time is up, the timer turns off the cooking zone connected to it. All displays show "0" or "00". The symbol disappears from the cooking zone display. The timer setting for the cooking zone is explained in the following sections.

Combining the hob zone with wide surface (flexi)

- Turn on the hob by pressing the  key.
- Touch the  key.

⇒ The 0 symbol appears on the left cooking zone display and  light of the — key turns on.



- Adjust the power level from 0 to 9 by touching the setting area or sliding your finger over the area.

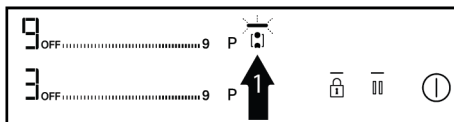
⇒ The hob starts working. If another cooking zone is selected or if no action is taken and 10 seconds are waited,  light of the — light goes out.



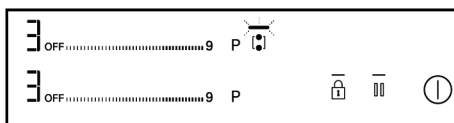
The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

Combining the hob zone with wide surface while one or both of the hob zones on the left are operating

- While one or both of the hob zones on the left are operating separately, you may combine both hob zones by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.



- While one or both of the left cooking zones are operating, touch the  key.
 - ⇒ The low level zone value is visible on both cooking zone display and  light of the — key turns on.
 - ⇒ The combined zones continue to operate at the power level and timer value of the zone with the lower power level. The power level and timer value of the cooking zone with the higher power level before the combination are cancelled.



- To change the power level later, set the power level you want to change from the settings area.

Turning the cooking zones with wide surface off

You can separate the zones and set them to zero level by touching the  key.

High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. The high power setting may not be available on each zone. When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone will turn off.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

- Turn on the hob by touching the  key.

2. Touch the **P** key of the desired hob zone.

- ⇒ The selected hob zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the hob zone display.
- ⇒ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone continues to operate at the highest power level.

Selecting the high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. Touch the **P** key when the hob is on and the relevant hob zone is operating at a specific level.
2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob zone will continue operating on the highest power level.

Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

You can turn off the high power setting at any time by touching the **P** key. The hob zone continues to operate at the highest power level. To turn it off, touch the active hob zone setting area or slide your finger over the area to set it to "0".

Key Lock

You can activate key lock to prevent accidental changes to Hob's functions when it is on or off.

Activating the key lock

1. Touch the key to activate key lock.
 - ⇒ After the 2-1 countdown on display, the — light of the key will turn on and all hob zones will be locked.



When Key lock is active, only the ① key operates. When you touch any other key, the — light of the key will flash, indicating that key lock is active.

If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock must be deactivated to be able to turn the hob back on.

Deactivating the key lock

1. Touch the key.
 - ⇒ After the on display 2-1 countdown, the — light of the key turns off and the key lock is deactivated.

Timer function

This function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the stove continuously during the cooking process. The stove will automatically turn off after the time you select.

Activating the timer

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Set the desired power level by touching the setting area or sliding your finger over the area whichever zone you want to operate.
3. Activate the timer by touching the ⌚ key.
 - ⇒ "00" lights up on the timer display and the ⌚ symbol begins to flash.
4. There are 4 activity LEDs around the "00" visible on the timer display. The Led of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.
5. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the ⌚ key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.

6. Set the desired time by touching the $\pm$ keys. You can progress faster by long-touching the $\pm$ or $-$ key.

⇒ The  symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display and then lights up continuously. The  symbol starts to light up continuously, indicating that the function is activated.

 The timer can only be set for zones that are being operated.

 Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.

 The timer cannot be set without selecting the hob zone and the hob zone power level.

 When the timer is active, the LED of the zone with the least time setting flashes. If there is a time setting on the other zones, the LEDs of these zones will remain on.

Turning off timers

When the set time is up, the hob automatically turns off and gives an audible warning. Touch any key to turn off the sound alert.

Turning off timers early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set power level until it is turned off.

Turning off the timer by decreasing the value to "00":

1. Select the timer for the relevant hob zone by touching the  key.
2. Touch the $-$ key to decrease the value until "00" appears on the timer display. You can advance faster by touching the $-$ key for a long time.

After the  symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display, it goes out completely and timer is cancelled.

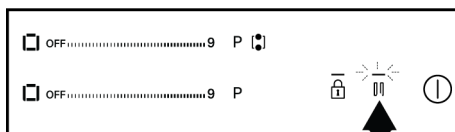
Pause function

- ✓ Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions operating on the hob zone (except the timer) to stage 1 for a certain period of time.

 If a timer is set for any hob zone, the timer continues to run during stopping.

1. While your hob is operating, touch the  key.

⇒ All operating zones continue to operate at temperature level 1.



2. To restart all stopped hob zones with their previous settings, touch the  key again.

Settings

You can make the following settings with this function.

-  CF1: Total power management setting
-  CF2: Cooking-end audible signal time
-  CF3: Ventilation mode selection
-  CF4: Life display of the active carbon filter
-  CF5: Active carbon filter reset

 CF3 and CF4 settings are disabled. They have no effect on hob operation and functions.

1-Total Power Management Setting (CF1)

- ✓ With this function, you can adjust the total power of the hob as you wish.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the hob, touch the // keys in order within 10 seconds.

⇒ On the timer display , "9" appears on the left rear cooking zone display.

3. Adjust the power level (see Table – Total power management level) between "1" and "9" by touching the adjustment area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.

4. Confirm the total power management setting by touching the ① key.

⇒ The hob will turn off and your hob will start operating at the total power setting of the selected level.

"Total power management" It includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table – Total power management level

Total power management level	Total power (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

 For products with a total electricity consumption of max. 3.6 kW (see the technical specifications table of the manual), the total power value for total power management levels 5,6,7,8,9 is 3.6 kW.

2-End of cooking audible signal time setting (⌂F2)

✓ With this function, you can adjust the cooking-end audible signal time setting of the hob as you wish.

1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.

2. After turning off the hob, touch the ⌂/⌂F/⌂F keys in order within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is ⌂F| appears.

3. Touch the ⌂F key once to set the end-of-cooking audible signal time.

⇒ On the timer display ⌂F2, "2" appears on the left rear cooking zone display.

4. Adjust the cooking-end audible signal time setting (see Table - cooking-end audible signal time) between "0" and "3" by touching the setting area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.

5. Confirm the end-of-cooking audible signal time setting by touching the ① key.

⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the cooking-end audible signal time setting at the selected level.

 The end of cooking audible signal time setting level will come as standard level 2 during production.

Table - Cooking-end audible signal time setting

Cooking-end audible signal level	Cooking-end audible signal time
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

3-Ventilation mode setting (⌂F5)

✓ This hob can be used in 2 modes: Internal circulation and external circulation mode. (Ventilation modes) The hob comes with the internal circulation mode preset. To change;

1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.

2. After turning off the hob, touch the ⌂/⌂F/⌂F keys in order within 10 seconds.

- ⇒ The first setting on the timer display is appears.
- 3. Touch the key four times to set the ventilation mode.
 - ⇒ On the timer display appears. On the left rear cooking zone display "1" appears.
- 4. By touching the setting area of the left rear cooking zone or by sliding your finger over the area, the cooking zone display can be set to "2" and the ventilation mode can be set to external circulation.
- 5. Confirm the ventilation mode setting by touching the key.
 - ⇒ The hob turns off and starts operating with the selected ventilation level.

4- Life display of the active carbon filter ()

- ✓ The active carbon filters used in the hob used as internal circulation must be changed after a certain period of use. You can see the remaining working hours on the setting display. The remaining time is displayed on the display as a countdown from 150 hours.

If your hob is set to internal circulation mode, active carbon filters should be changed after 150 hours of operation. After 150 hours, an symbol will appear on the ventilation display. If your hob is set to external circulation mode, this warning symbol will not appear.

1. Turn the hob on by touching the key and turn it off by touching the key again.
2. After turning off the hob, touch the / / keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is appears.

3. Touch the key five times to see the activated life display of the active carbon filter.

⇒ On the timer display appears, the active carbon filter remaining on the left rear cooking zone display is shown as "3" if the remaining working hours are over 100 hours, "2" for 50-100 hours, "1" for 5-50 hours, and "0" for 0-5 hours;

4. You can close the settings display by touching the key.

5-Active carbon filter reset ()

- ✓ After 150 hours of active carbon filter operation, the symbol appears on the ventilation display. After removing and replacing the active carbon filters as described in the maintenance-cleaning section, the following steps are followed to reset the carbon filter warning symbol:

1. Turn the hob on by touching the key and turn it off by touching the key again.
2. After turning off the hob, touch the / / keys in order within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is appears.

3. Touch the key six times to see the activated life display of the active carbon filter.

⇒ On the timer display visible, the remaining active carbon filter operating hours are shown on the left rear cooking zone display in common with the menu.

4. Touch the key on the ventilation display for 3 seconds.

⇒ On the screen, a 1-2-3 count is visible. The reset operation has been completed.

5. While on this display, you can exit the display by touching the ⓘ key.

Using induction hobs effectively

Operating principle: Induction hobs heat the cooking pot directly due to their working principle. For this reason, they have many advantages over other types of hobs. They work more efficiently and the hob surface is cooler.



Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210 and 280 mm diameter hobs with induction. Thanks to the induction feature, each hob automatically detects the container placed on it. Energy is generated only where the bottom of the container touches, thus achieving minimum energy consumption.

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically turn off after a certain period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

The automatic turn-off time limit depends on the selected temperature level. The maximum operating time within this temperature level applies.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turn-off times

Temperature level	Automatic turn-off time-hours
0	0
1	6
2	6

6 Using the ventilation

General information

- There is a motor with various speeds for ventilation. For a good performance, it is recommended to use low speeds in normal cooking conditions and high speeds

3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Quick heating (booster)	10 minutes

Table-2: Automatic ventilation turn-off times

Speed level	Automatic turn-off time-hours
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensive work (booster)	8 minutes

Overflow system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. Meanwhile, "F" symbol appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.



Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.



No pots/pans must be placed on the touch control panel.

in intensive cooking conditions when strong odors and steam are concentrated.

Ventilation modes

This product has 2 ventilation modes: internal circulation and external circulation mode.

Internal circulation



The air sucked from the center of the hob is first filtered to remove oil through the oil filter. It is then passed through an active carbon filter and returned to the kitchen.

IMPORTANT: In internal circulation mode, active carbon filters must be installed in the area defined on the product to keep the odour particles in the inhaled air. For the different types of installation versions defined for internal circulation of the product, see the installation manual or consult your authorized dealer.

External circulation



The air sucked from the middle of the hob is passed through oil filters and discharged to the outside through the chimney with a pipe system.

Ventilation mode setting

The product is manufactured with the internal circulation mode set. To set the product to external circulation mode, see the "Settings" section. Set it to external circulation mode by following the steps explained in the "Ventilation mode setting (EF5)" section.

Opening the ventilation

1. Turn on the hob by touching the  key.
 - ⇒ The "0" symbol will be displayed on the display of the ventilation.

2. Set the speed level from "1" to "3" by touching or sliding your finger over the ventilation setting area.

Closing the ventilation

1. Set the speed level to "0" by touching or sliding your finger over the ventilation setting area.

Turning on intensive ventilation mode

1. Touch the  key to activate intensive ventilation mode.
 - ⇒ Intensive ventilation mode operates for a maximum of 8 minutes. During this period, the P symbol appears on the display. At the end of 8 minutes, the ventilation speed drops to level 3 and continues to operate at this speed level.

Turning off the intensive ventilation mode

1. By tapping on the ventilation setting area or by sliding your finger on the area, set the speed level as "0".



In intensive ventilation mode, when any speed key is touched, it returns to that speed level and continues to operate.

Run-on ventilation function mode

The run-on ventilation function allows the ventilation to continue operating for a while after the product is turned off at the end of cooking, while the ventilation is operating in automatic mode. This way, you can eliminate the odour and smoke remaining after cooking.

The operating time of the run-on ventilation function mode is determined automatically according to the cooking area temperature, the temperature level set for cooking and the operating time. It continues to operate for a minimum of 2 and a maximum of 20 minutes. Then the ventilation system is automatically turned off. It can be turned off early by touching the  key.

7 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

7.1 General information about cooking with hob

- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	15 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 7
Butter (Clarified)(200 g)	3	11 ... 13
Boiling, Heating, Keeping Warm		
Water 1 L (Boiling)	P	4 ... 6
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10
Milk 1 L (Boiling)	7	6 ... 7
Milk 1 L (Keeping warm)	Keeping warm	18 ... 20
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	9	3 ... 5
Boiling		
Unshelled potato (2 Piece big size)	9	25 ... 35
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli frozen (300 g)	9	7 ... 10
Sausage	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Poached eggs	5	2 ... 3
Cooking, Sauteing		
Rice dish (200 g rice)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noah's pudding **		
Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	4 ... 6
Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	4	10 ... 15
Wheat Boiling - for noah's pudding	9	8 ... 10
Wheat cooking - for noah's pudding	2	6 ... 8
Noah's pudding -All ingredients	9	20 ... 24
Soups (E.g. Lentil soup)	7	20 ... 25
Sauted vegetable *	9	3 ... 5
Julienne cooking * (Chicken, Onion and Pepper)	9	5 ... 7
Veal cubes with vegetable **		
Vegetable sauteing	9	3 ... 8

Food		Temperature level	Baking time (min) (approx.)
	Searing ***	9	5 ... 8
	All ingredients	4	80 ... 90
Tomato sauce		3	10 ... 15
Bechamel sauce		7	5 ... 6
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	9	3 ... 4
	Vegetable sauteing	9	3 ... 5
	All ingredients	4	180 ... 190
Shallow fry			
Sirloin Steak ** (2 cm)		9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)		9	3 ... 10
Rolled sirloin steak		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Lamb chop ** (Searing ***)		9	3 ... 10
Lamb chop (Frying)		5	4 ... 10
Sausage		6	4 ... 6
Chicken breast (Searing ***)		8	3 ... 4
Chicken breast (Frying)		5	8 ... 10
Chicken breast (Butterfly cut)		8	4 ... 10
Salmon (150 g)		9	3 ... 10
Fish finger		9	1 ... 8
Fresh vegetable and mushroom sauteing (Carrot, Mushroom and Colourful Pepper)		9	3 ... 6
Pancake ***		4	1 ... 5
Omelet		7	4 ... 6
Fried egg		6	2 ... 4
French fry			
Boortsog		5	13 ... 15
Schnitzel		8	3 ... 10
Nugget		9	1,5 ... 10
Potato (frozen)		6	2 ... 10
Defrosting and heating			
Onion (frozen) (200 g)		6	2 ... 4
Spinash (frozen) (200 g)		7	2 ... 5
* Wok pan is recommended.			
** Cast pan/pot is recommended.			
*** Preheating the pan/pot is recommended.			

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General information

- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily

cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Refrain from washing any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

Inox - stainless surfaces

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

8.3 Cleaning the Control Panel

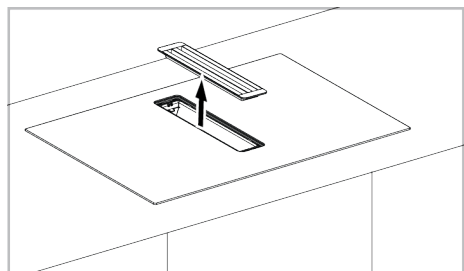
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

8.4 Cleaning the ventilation

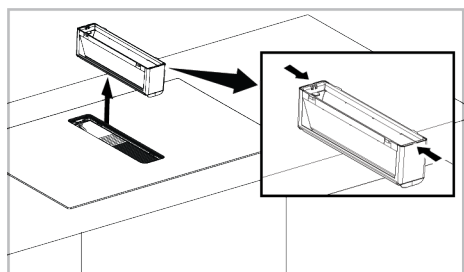
In order to ensure effective odour and oil retention, the active carbon filters must be changed regularly and the oil filter must be cleaned regularly.

Metal oil filter cleaning

- ✓ The oil filter filters the oil in the drawn smoke. The metal grease filter should be cleaned at regular intervals to ensure good performance.
1. Remove the upper part of oil filter by pulling it upwards.



2. Remove the oil filter by holding the tabs on the inside and pulling it upwards.



- i** The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

- i** Be careful not to damage the removed oil filter group by falling on the hob glass.

3. Wash the removed grease filter in the dishwasher or by hand.

- i** Wash the filters in water using liquid detergent and reinstall after drying. Aluminium filters may change colour as they are washed; this is normal and does not require replacing your filters.

4. Replace the upper part of the oil filter and oil filter after cleaning.

Removing the active carbon filter

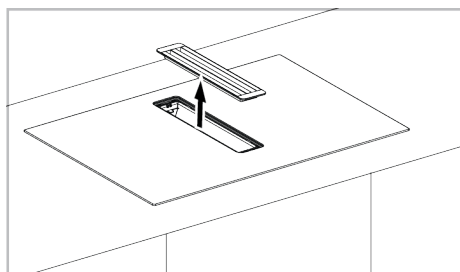
Active carbon filters provide odour retention in the product and must be changed at regular intervals for optimum performance. Pay attention to the fill warning indicator for replacement.

- i** Ensure to replace the activated carbon filters in your product after every 150 hours of operation, provided it is operating in internal circulation mode. After 150 hours, the **!** symbol appears on the ventilation display. The filter should be changed at the latest when this warning is seen. To reset this warning, see Settings

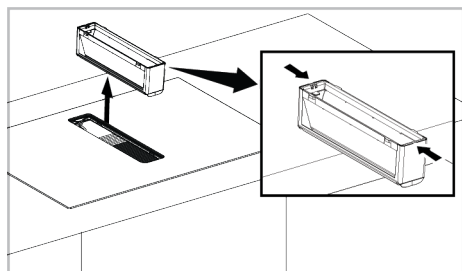
- i** To see the remaining working timing range of activated carbon filters, follow the detailed explanation in "Settings".

To remove;

1. Remove the upper part of oil filter by pulling it upwards.



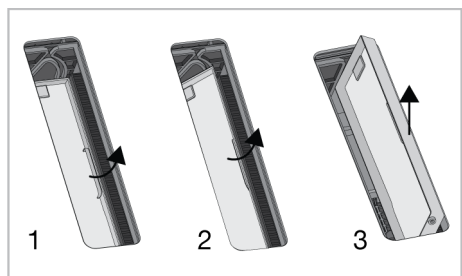
2. Remove the oil filter by holding the tabs on the inside and pulling it upwards.



i The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

i There is a magnetic sensor in the oil filter part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

3. Remove the tank as shown in the figure below.

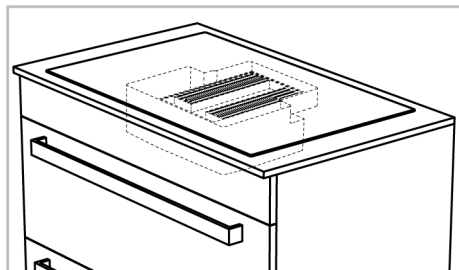


i There is a magnetic sensor in the tank part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

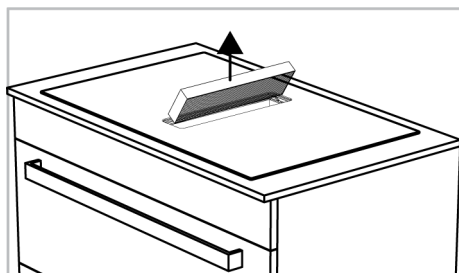
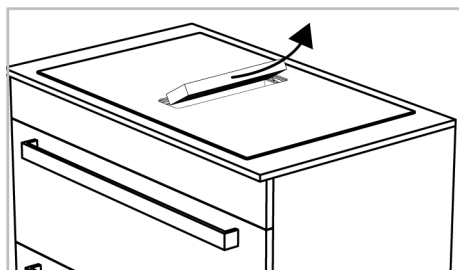
i The tank needs to be cleaned periodically. The part can be cleaned by washing in water with liquid detergent and rinsing, or it should be washed in the dishwasher at max 70 °C.

i When tank part is put into it's place, direction of arrow on the part shows that it should be placed according to that direction.

4. When the tank is detached, you will find two carbon filters located within the lower chamber, one positioned on the right side and the other on the left.

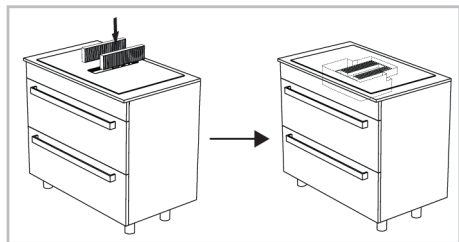


5. To remove one of the carbon filters, gently tilt it to disengage it from the magnetic slot in the ventilation gap, then carefully pull it out as illustrated in the figure.



6. Remove the other carbon filter from the slot in the same way.

- Place the 2 new activated carbon filters in their magnetized sockets by tilting them in through the ventilation opening. Make sure they are fully seated in their magnetic slots.



- Insert the liquid protection plastic into its socket in the same way as when it was removed.
- Insert the upper part of the oil filter and oil filter.

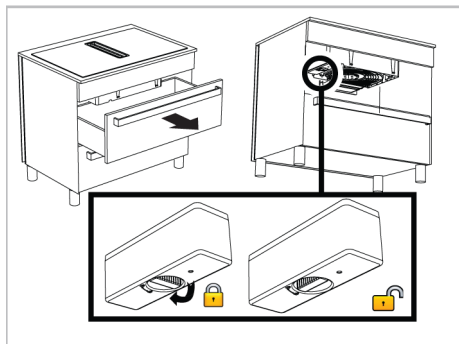
Waste water tank

In case of intense liquid going to the ventilation compartment of the product, these liquids are collected in the waste water tank located under the hob. In this case, the waste water tank should be removed, the liquid should be poured out and the tank should be cleaned and reinstalled.



It is recommended to clean the waste water tank once a month.

To remove the waste water tank:

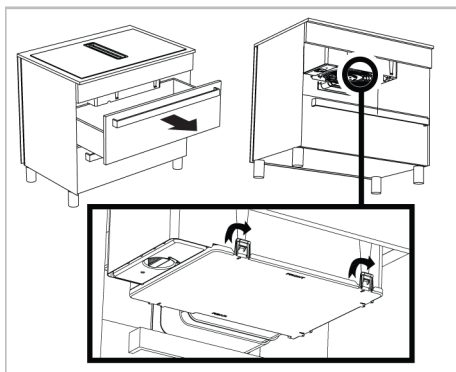


- Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
- Reach the waste water tank under the hob.
- Unlock and remove the waste water tank by turning the lock knob.
- Pour out the liquid in the chamber and clean the chamber.
- Turn the lock knob and lock it by inserting the tank back into its slot.

Cleaning the bottom cover

If the bottom cover on the bottom of the product becomes dirty, you may be able to remove it and clean it.

To remove the bottom cover:



- Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
- Reach the bottom cover from under the hob.
- There are 5 locks in the directions shown by the arrow symbols on the bottom cover. By releasing these locks, remove the bottom cover by holding it downwards.
- After cleaning the bottom cover, push it upwards hard in the same direction so that the locks fit into their slots.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. The product should only be repaired by qualified service personnel.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

The / / symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is working.

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.

- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

There is a noise coming from the hob while cooking

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has different operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.
- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.

- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
A1 – A8	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
B1 – B5	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B6	Induction hob has exceeded the maximum operating time.	Switch off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. Operate the induction hob in accordance with the durations specified in the user manual.
B7	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B8	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
C1 – C2	A temperature sensor error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
C3	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
C4	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.
C5 – C7	Temperature sensor error on induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
D1 – D9	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
T1 – T8	High temperature or temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Hotpoint. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le presenti istruzioni di sicurezza. Tenerle a portata di mano per riferimento futuro.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Indice

9 Risoluzione dei problemi..... 65

1 Istruzioni relative alla sicurezza	36
1.1 Uso previsto	36
1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici	36
1.3 Sicurezza elettrica	37
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	39
1.5 Installazione in sicurezza.....	39
1.6 Utilizzo in sicurezza.....	40
1.7 Avvertenze sulla temperatura.....	41
1.8 Uso degli accessori.....	41
1.9 Sicurezza nella cottura.....	41
1.10 Induzione	41
1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza.....	42
2 Istruzioni relative all'ambiente	43
2.1 Direttiva sui rifiuti	43
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto.....	43
2.2 Informazioni sull'imballaggio	43
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	43
3 Il prodotto	44
3.1 Presentazione del prodotto	44
3.2 Informazioni generali sull'uso del piano cottura.....	45
3.3 Specifiche tecniche.....	46
4 Primo utilizzo.....	47
4.1 Pulizia iniziale	47
5 Come utilizzare il piano cottura.....	47
5.1 Informazioni generali sull'uso del piano cottura.....	47
5.2 Unità di controllo del piano cottura.....	49
6 Utilizzo della ventilazione.....	57
7 Informazioni generali sulla cucina..	59
7.1 Informazioni generali sulla cottura con piano cottura	59
8 Manutenzione e pulizia	61
8.1 Informazioni generali sulla pulizia	61
8.2 Pulizia del piano cottura	62
8.3 Pulizia del pannello di controllo ...	62
8.4 Pulizia del ventilatore	62



1 Istruzioni relative alla sicurezza

IT

- Questa sezione include le istruzioni di sicurezza necessarie per prevenire il rischio di lesioni personali o danni materiali.
- Se il prodotto viene consegnato a qualcun altro per uso personale o di seconda mano, devono essere forniti anche il manuale dell'utente, le etichette del prodotto e altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non può essere ritenuta responsabile per i danni che possono verificarsi se queste istruzioni non vengono rispettate.
- La mancata osservanza di queste istruzioni invalida qualsiasi garanzia.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale dell'utente.
- Non apportare modifiche tecniche al prodotto.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.

1.2 Sicurezza dei bambini, delle persone vulnerabili e degli animali domestici



- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali sottosviluppate o prive di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate o addestrate sull'uso sicuro e sui rischi del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non siano sorvegliati da qualcuno.



1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.

- Questo prodotto non deve essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (compresi i bambini), a meno che non siano tenute sotto supervisione o ricevano le istruzioni necessarie.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per bambini e animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, arrampicarsi o entrare nel prodotto.
- Non mettere oggetti che possano raggiungere i bambini sul prodotto.
- Ruota la manico delle pentole e delle padelle verso il lato del mobile in modo che i bambini non possano afferrare e bruciare.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontani dal prodotto.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Esiste il rischio di lesioni e soffocamento.
- Prima di gettare prodotti usurati e inutili:

1. Scollegare la spina di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
2. Taglia il cavo di alimentazione e scollegalo con la spina dal prodotto.
3. Adottare precauzioni per evitare che i bambini entrino nel prodotto.
4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è in modalità inattiva.



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.

- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
- Collegare il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non incastrare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia incastrato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
- Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
- Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice. Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:
 - Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.
 - Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.

- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.

1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
 - Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
 - Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
 - Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
 - La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
 - Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
 - Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
 - Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.
 - Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.

1.5 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!

- Non agganciare mai il prodotto a canne fumarie utilizzate come stufe o stufe con fiamma libera. Rispettare le norme locali sullo spurgo del deflusso.



1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:
 - Spegnerne tutte le piastre elettriche. Scollegare il prodotto dall'elettricità.
 - Non toccare la superficie dell'apparecchio.
 - Non utilizzare l'apparecchio.
 - Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.
- Non far funzionare l'apparecchio senza un filtro di intrappolamento dell'olio. Non rimuovere i filtri mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per motivi di sicurezza, nel filtro dell'olio e nelle parti in plastica di protezione dei liquidi è utilizzato un interruttore magnetico. Il prodotto non funzionerà se non dopo aver montato queste parti.
- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i contenitori, non farli scivolare sulla superficie.
- La pressione del vapore dalla superficie del piano cottura e l'umidità possono far scivolare o saltare la pentola. Per questo

motivo, assicurarsi che il fondo e la superficie della pentola siano sempre asciutti.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- La temperatura del prodotto potrebbe essere alta. Non riporre oggetti infiammabili o bombolette spray nei cassetti direttamente sotto il piano cottura.

1.8 Uso degli accessori

- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo protezioni per piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico o indicate dal produttore dell'apparec-

chio nelle istruzioni per l'uso come idonee oppure protezioni per piano cottura integrate nell'apparecchio. L'utilizzo di protezioni inadeguate può causare incidenti.

1.9 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I programmi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

1.10 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia "ad induzione"

avanzata. Nelle aree delle piastrine a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione “Scelta della pentola”.

- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- A causa del potenziale impatto del campo elettromagnetico sulle impostazioni del pacemaker, si consiglia di mantenere una distanza minima di 60 cm dal piano cottura a induzione quando lo si accende.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché si surriscaldano.

- Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura. Durante un uso prolungato e intensivo, i materiali potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano di cottura a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Sussiste il rischio di ustioni se il modulo per la ventilazione non è pulito periodicamente.
- Si raccomanda di pulire il filtro una volta al mese in caso di uso normale.
- Durante la rimozione del filtro olio dal prodotto, sul fondo potrebbe verificarsi un deposito di liquido indotto dalla condensa. Quando si toglie il filtro per la pulizia dopo la cottura, è importante, per facilitare la puli-

zia, che questo liquido sia prelevato senza versarlo nell'apparecchio.

- Il sale, i residui di zucchero sul fondo delle pentole o tali particelle sulla superficie del vetro

possono causare graffi e rotture del vetro. Prima di posizionare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito. Mantenere pulita la superficie in vetroceramica.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

2.3 Consigli per risparmiare energia

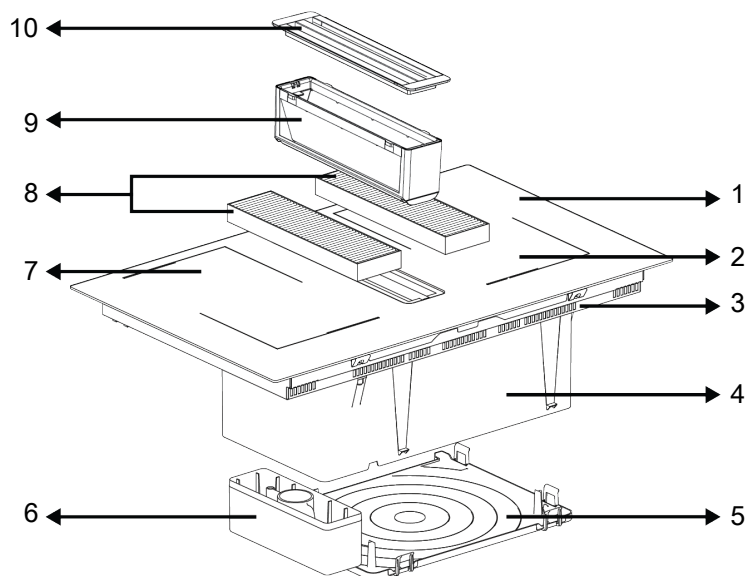
Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongela i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto

IT



1 Superficie di cottura in vetro

3 Alloggiamento inferiore

5 Coperchio inferiore

7 Piastra a induzione

9 Filtro olio

2 Piastra a induzione

4 Gruppo di ventilazione

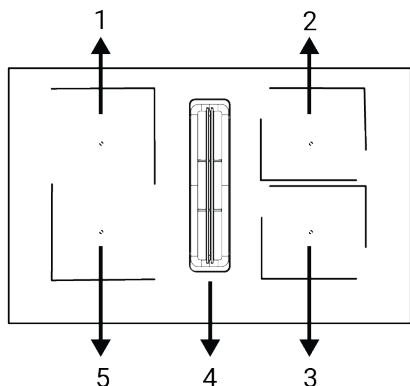
6 Vasca di raccolta del liquido di traboccamento

8 Filtro al carbone

10 Parte superiore del filtro dell'olio

3.2 Informazioni generali sull'uso del piano cottura

IT



- 1 Posteriore sinistro - Piastra a induzione
- 2 Posteriore destro - Piastra a induzione
- 3 Anteriore destro - Piastra a induzione
- 4 Centrale - Ventilazione
- 5 Anteriore sinistro - Piastra a induzione

Il piano cottura a induzione è dotato di una o più ampie superfici di cottura (flessibili) (Flexi). Queste superfici di cottura possono essere utilizzate come zone di cottura separate e indipendenti. Per cucinare con pentole di grandi dimensioni, è possibile attivare la funzione di combinazione di queste zone di cottura per trasformarle in un'unica superficie di cottura. L'uso appropriato della pentola e la funzione di combinazione per questi bruciatori sono descritti nella sezione «Uso del piano cottura».

3.3 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza /larghezza /profondità) (mm)	227,5 */820 /520
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240V/2N~380-415V; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,4
Fornelli	
Posteriore sinistro	Piastra a induzione
Dimensioni	180 x 200 mm
Potenza	2200 W /Booster: 3100 W
Anteriore sinistro	Piastra a induzione
Dimensioni	180 x 200 mm
Potenza	2200 W /Booster: 3100 W
Anteriore destro	Piastra a induzione
Dimensioni	180 x 200 mm
Potenza	2200 W /Booster: 3100 W
Posteriore destro	Piastra a induzione
Dimensioni	180 x 200 mm
Potenza	2200 W /Booster: 3100 W
Caratteristiche di ventilazione	
Controllo	3 livelli + 1 Booster

* L'altezza del piano cottura specificata nella tabella tecnica è l'altezza del copribase del prodotto.



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure del manuale sono schematiche e possono rappresentare funzionalità aggiuntive rispetto al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità con gli standard pertinenti. A seconda delle condizioni operative e ambientali del prodotto, questi valori possono variare.

4 Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

4.1 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

5 Come utilizzare il piano cottura

5.1 Informazioni generali sull'uso del piano cottura

Principio di funzionamento del piano cottura a induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di esso viene posizionata una pentola/padella adatta alla cottura a induzione e un sistema elettronico al di sotto della superficie del vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole/padelle viene riscaldata prelevando energia da questo campo magnetico. Pertanto, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle pentole/padelle sovrastanti. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

Vantaggi della cottura a induzione

I piani cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Il cibo che si rovescia durante la cottura non si attacca così facilmente perché la superficie di cottura in vetro non viene riscaldata direttamente. Anche la pulizia è più semplice.
- La cottura deve essere più rapida in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. Pertanto, consente di risparmiare tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piano cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non si verifica alcuna perdita di calore e si garantisce una cottura più efficiente.

Importante per il funzionamento del piano cottura:

- Tenere oggetti magnetici come carte di credito o nastri lontani dal piano cottura mentre è in funzione.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle sezioni seguenti. Tuttavia, se per cucinare si utilizzano pentole a fondo sottile, queste pentole si riscalderanno molto rapidamente e il fondo della padella potrebbe sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che si attivi il sistema di spegnimento automatico.

Pentole e padelle

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

Pentole e padelle adatte:

- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

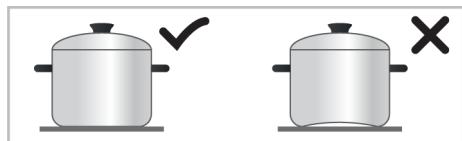
Pentole e padelle non adatte:

- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro

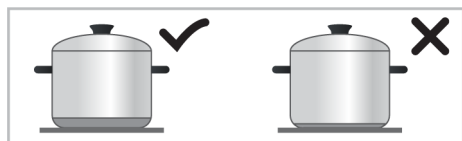
- Coccio
- Ceramica e porcellana

Raccomandazioni:

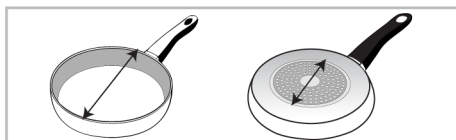
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



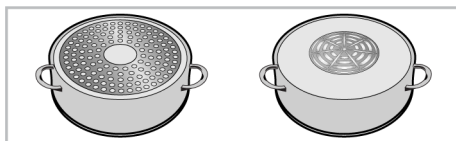
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.



- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



- i** La distribuzione uniforme delle pentole sulle zone di cottura destra, sinistra e centrale (se disponibile) per la selezione delle zone di cottura influisce positivamente sulle prestazioni di cottura durante la preparazione di più pasti sui piani cottura a induzione.

Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

1. È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
2. È compatibile se / /  non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro zona cottura - mm	Diametro pentola - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Zona di cottura con ampia superficie	larghezza 210 - lunghezza 390

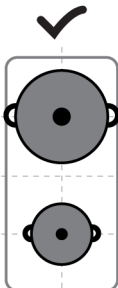
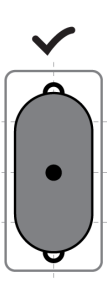
Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle

devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

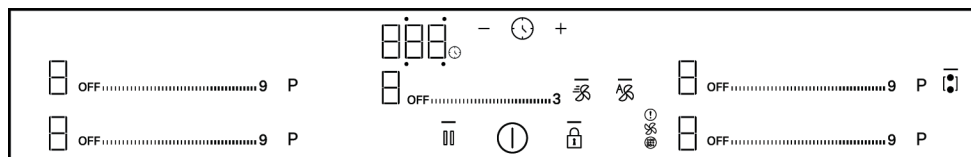
Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

Zona di cottura con ampia superficie (flex)

Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

Come due zone di cottura indipendenti		Come zona di cottura singola	
	Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.		Per le operazioni di cottura su grandi pentole/padelle, posizionare le pentole/padelle in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrate sulla zona cottura.
	Per cucinare con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona di cottura anteriore o posteriore. Se si posiziona la pentola/padella al centro della zona di cottura, il piano cottura potrebbe non funzionare correttamente.		Per cucinare con due pentole/padelle diverse allo stesso livello di temperatura, si può combinare la zona di cottura con un'ampia superficie (flex) e cucinare con due pentole/padelle diverse alla stessa temperatura. Posizionare le pentole/padelle in modo che i centri delle zone siano di nuovo centrati.

5.2 Unità di controllo del piano cottura



— La luce che indica che il tasto corrispondente è stato azionato

ⓘ Tasto di accensione/spengimento

Tasto blocco tastiera

ⓘ Tasto combinazione fornello a superficie ampia

P Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)

⏸ Tasto di arresto

⌚ Tasto del timer

⊕ Tasto di aumento del livello del timer

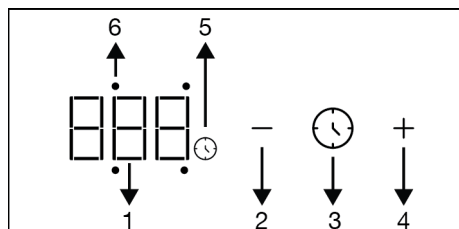
— Tasto di diminuzione del livello del timer

Il display della zona del piano cottura



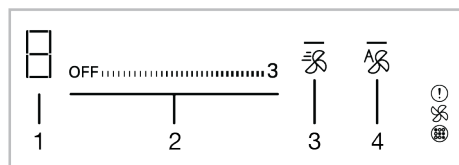
- 1 Indicatore del livello di potenza del relativo piano cottura
- 2 Area di impostazione del livello di potenza del piano cottura corrispondente
- 3 Tasto di impostazione dell'alta potenza (Booster)

Schermo del timer



- 1 Indicatore del timer
- 2 Tasto di diminuzione del livello del timer
- 3 Tasto del timer
- 4 Pulsante di aumento del timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer del piano cottura pertinente

Display della ventilazione



- 1 Indicatore del livello di ventilazione
- 2 Campo di regolazione del livello di ventilazione
- 3 Tasto Booster
- 4 Tasto mod ventilazione automatica
- 5 Simbolo di avvertenza filtro al carbone pieno
- 6 Led ventilazione*
- 7 Simbolo di avvertenza filtro olio pieno*

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Informazioni generali per il pannello di controllo



Questo prodotto è controllato da un pannello di controllo touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch è confermata da un segnale acustico.



Mantieni sempre il pannello di controllo pulito e asciutto.



Se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente alla modalità di risparmio energetico.



La spia — sui tasti attivi o selezionati si accenderà.

Accensione del piano cottura a induzione

1. Tocca il tasto ① sul pannello di controllo.

⇒ Il piano cottura a induzione è pronto all'uso.

Spegnimento del piano cottura a induzione

1. Tocca il tasto ① sul pannello di controllo.

⇒ Il piano cottura a induzione si spegne e torna alla modalità a basso consumo.

Indicatore di calore residuo

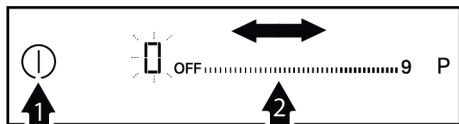
Sull'indicatore del livello di potenza del piano cottura corrispondente è presente un indicatore del calore residuo per ogni zona. Questo indicatore indica che la zona è ancora calda quando è spenta.

H: Alta temperatura

h: Bassa temperatura



Accensione delle zone del piano cottura (sezione cottura) e impostazione del livello di potenza



1. Accendere il piano cottura premendo il tasto ①.
⇒ Il simbolo «0" appare sui display delle zone del piano cottura.
2. Imposta il livello di potenza tra «0" e «9" toccando o facendo scorrere il dito sull'area di impostazione della zona che desideri utilizzare.

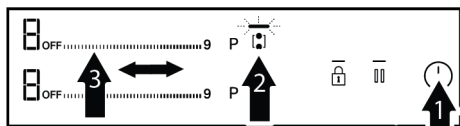
Spegnimento delle zone di cottura:

Una zona selezionata può essere disattivata in 2 modi diversi:

1. Impostando la potenza su «0": è possibile disattivare la zona del piano cottura abbassando il livello di potenza a «0".
2. Uso della funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata: allo scadere del tempo, il timer spegne la zona di cottura ad essa collegata. Tutti i display mostrano «0" o «00". Il simbolo scompare dal display della zona di cottura. L'impostazione del timer per la zona di cottura è spiegata nelle sezioni seguenti.

Combinazione della zona del piano cottura con un'ampia superficie (flexi)

1. Accendere il piano cottura premendo il tasto ①.
2. Tocca il tasto [i].
⇒ Il simbolo 0 appare sul display sinistro della zona di cottura e la spia [i] del tasto — si accende.



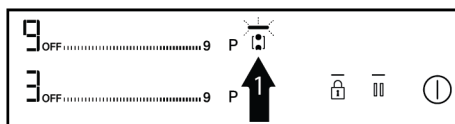
3. Regola il livello di potenza da 0 a 9 toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area.

⇒ Il piano cottura inizia a funzionare. Se si seleziona un'altra zona di cottura o se non si interviene e si attendono 10 secondi, la spia [i] della spia — si spegne.

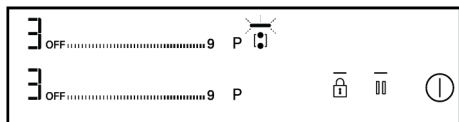
i I piani cottura con ampia superficie a sinistra sono descritti a titolo di esempio. Se le zone del piano cottura a destra hanno una superficie ampia sull'elettrodomestico, lo stesso vale per le zone del piano cottura a destra.

Combina la zona del piano cottura con un'ampia superficie mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra sono in funzione

- ✓ Mentre una o entrambe le zone del piano cottura a sinistra funzionano separatamente, è possibile combinare entrambe le zone di cottura attivando il piano cottura con ampia superficie. In questo modo, è possibile utilizzare una superficie del piano cottura più ampia con gli stessi valori.



1. Mentre una o entrambe le zone di cottura a sinistra sono in funzione, premere il tasto [i].
⇒ Il valore della zona di basso livello è visibile sul display di entrambe le zone di cottura e la luce [i] del tasto — si accende.
⇒ Le zone combinate continuano a funzionare al livello di potenza e al valore del timer della zona con il livello di potenza inferiore. Il livello di potenza e il valore del timer della zona di cottura con il livello di potenza più alto prima dell'annullamento della combinazione.



2. Per modificare il livello di potenza in un secondo momento, imposta il livello di potenza che desideri modificare dall'area delle impostazioni.

Disattivazione delle zone di cottura con ampia superficie

È possibile separare le zone e impostarle a livello zero toccando il tasto **!**.

Impostazione ad alta potenza (BOOSTER)

È possibile utilizzare l'impostazione di potenza elevata per riscaldare alla massima potenza. L'impostazione di potenza elevata potrebbe non essere disponibile in ciascuna zona. Quando il tempo di impostazione della potenza elevata (vedere la tabella degli orari di spegnimento automatico) è scaduto, la zona si spegne.

Selezione diretta dell'impostazione ad alta potenza (BOOSTER):

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto **!**.
2. Premere il tasto **P** della zona del piano cottura desiderata.
 - ⇒ La zona del piano cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano in sequenza sul display della zona del piano cottura.
 - ⇒ Quando il tempo di impostazione della potenza elevata (vedere la tabella degli orari di spegnimento automatico) è scaduto, la zona continua a funzionare al massimo livello di potenza.

Selezione dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER) mentre la zona del piano cottura è attiva:

1. Premere il tasto **P** quando il piano cottura è acceso e la relativa zona del piano cottura funziona a un livello specifico.

2. La zona del piano cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona del piano cottura. Quando il periodo per l'impostazione Alta potenza è scaduto, la zona del piano cottura continuerà a funzionare al livello di potenza massimo.

Disattivazione dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER) prima della sua scadenza:

È possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto **P**. La zona del piano cottura continua a funzionare al massimo livello di potenza. Per disattivarla, toccate l'area di impostazione della zona attiva del piano cottura o fate scorrere il dito sull'area per impostarla su «0».

Serratura a chiave

È possibile attivare il blocco dei tasti per evitare modifiche accidentali alle funzioni del piano cottura quando è acceso o spento.

Attivazione del blocco dei tasti

1. Tocca il tasto per attivare il blocco dei tasti.
 - ⇒ Dopo il conto alla rovescia 2-1 sul display, la luce — del tasto si accende e tutte le zone del piano cottura vengono bloccate.



Quando il blocco dei tasti è attivo, funziona solo il tasto **!**. Quando si tocca un altro tasto, la spia — del tasto lampeggia, indicando che il blocco tasti è attivo.

Se si spegne il piano cottura mentre i tasti sono bloccati, il blocco dei tasti deve essere disattivato per poter riaccendere il piano cottura.

Disattivazione del blocco dei tasti

1. Tocca il tasto .
 - ⇒ Dopo il conto alla rovescia 2-1 sul display, la spia — del tasto si spegne e il blocco dei tasti viene disattivato.

Funzione timer

Questa funzione facilita la cottura. Non è necessario rimanere continuamente accanto al fornello durante il processo di cottura. La stufa si spegne automaticamente dopo il tempo selezionato.

Attivazione del timer

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto .
2. Imposta il livello di potenza desiderato toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area a seconda della zona che desideri utilizzare.
3. Attiva il timer toccando il tasto .
 - ⇒ «00" si illumina sul display del timer e il simbolo  inizia a lampeggiare.
4. Ci sono 4 LED di attività intorno allo «00" visibili sul display del timer. Il LED della zona attiva del piano cottura lampeggia ed è possibile impostare il timer per questa zona.
5. Se si desidera impostare il timer per un'altra zona attiva del piano cottura, selezionare il lato corrispondente della zona del piano cottura toccando il tasto  fino a quando il display LED 24 ore su quel lato della zona del piano cottura si accende.
6. Imposta l'ora desiderata toccando i tasti $\pm/\text{—}$. Puoi avanzare più velocemente toccando a lungo il tasto $\pm$ o — .
 - ⇒ Il simbolo  lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona del piano cottura e poi si illumina in modo continuo. Il simbolo  inizia a illuminarsi continuamente, indicando che la funzione è attivata.

 Il timer può essere impostato solo per le zone in funzione.

 Ripetere i passaggi precedenti per le altre zone di cui si desidera impostare i timer.

 Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona del piano cottura e il livello di potenza della zona del piano cottura.

 Quando il timer è attivo, il LED della zona con il tempo minimo impostato lampeggia. Se c'è un'impostazione dell'ora sulle altre zone, i LED di queste zone rimarranno accesi.

Disattivazione del timer

Allo scadere del tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente e emette un segnale acustico.

Tocca un tasto qualsiasi per disattivare l'avviso sonoro.

Disattivazione anticipata del timer

Se il timer viene spento anticipatamente, il piano cottura continuerà a funzionare al livello di potenza impostato fino allo spegnimento.

Disattivazione del timer diminuendo il valore a «00":

1. Selezionate il timer per la zona del piano cottura interessata toccando il tasto .
2. Toccare il tasto — per diminuire il valore fino a visualizzare «00" sul display del timer. È possibile avanzare più velocemente toccando a lungo il tasto — .

Dopo che il simbolo  lampeggia per un determinato periodo di tempo sul display della zona del piano cottura, si spegne completamente e il timer viene annullato.

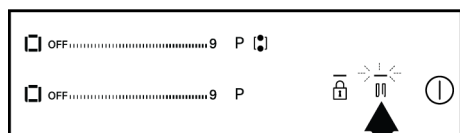
Funzione di pausa

- ✓ Utilizzando questa funzione, è possibile ridurre i livelli di temperatura di tutte le funzioni che operano nella zona del piano cottura (tranne il timer) allo stadio 1 per un determinato periodo di tempo.

 Se è impostato un timer per una qualsiasi zona del piano cottura, il timer continua a funzionare durante l'arresto.

1. Mentre il piano cottura è in funzione, premete il tasto .

- ⇒ Tutte le zone operative continuano a funzionare al livello di temperatura 1.



2. Per riavviare tutte le zone del piano cottura ferme con le impostazioni precedenti, premere nuovamente il tasto

Impostazioni

Con questa funzione è possibile effettuare le seguenti impostazioni.

- CF1: impostazione della gestione totale dell'alimentazione
- CF2: Ora del segnale acustico di fine cottura
- CF3: Selezione della modalità di ventilazione
- CF4: Visualizzazione della durata del filtro a carboni attivi
- CF5: Reset del filtro a carboni attivi



Le impostazioni CF3 e CF4 sono disabilitate. Non hanno alcun effetto sul funzionamento e sulle funzioni del piano cottura.

1- Impostazione di gestione totale dell'alimentazione ()

- ✓ Con questa funzione, puoi regolare la potenza totale del piano cottura come desideri.
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
 2. Dopo aver spento il piano cottura, premere i tasti / / / in ordine entro 10 secondi.
 - ⇒ Sul display del timer , sul display posteriore sinistro della zona di cottura appare «9».

3. Regola il livello di potenza (vedi Tabella – Livello totale di gestione dell'alimentazione) tra «1» e «9» toccando l'area di regolazione della zona posteriore sinistra o facendo scorrere il dito sull'area.

4. Confermare l'impostazione di gestione totale dell'alimentazione toccando il tasto .

- ⇒ Il piano cottura si spegnerà e il piano cottura inizierà a funzionare alla potenza totale impostata sul livello selezionato.

«Gestione totale dell'alimentazione» Include 9 diversi livelli di potenza (vedi Tabella – Livello di gestione dell'alimentazione).

Tabella – Livello totale di gestione dell'alimentazione

Livello totale di gestione dell'alimentazione	Potenza totale (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



Per i prodotti con un consumo totale di elettricità di max. 3,6 kW (vedere la tabella delle specifiche tecniche del manuale), il valore della potenza totale per i livelli totali di gestione della potenza 5,6,7,8,9 è 3,6 kW.

2- Impostazione dell'ora del segnale acustico di fine cottura ()

- ✓ Con questa funzione, è possibile regolare l'ora del segnale acustico di fine cottura del piano cottura come si desidera.
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .

2. Dopo aver spento il piano cottura, premere i tasti / / / in ordine entro 10 secondi.

⇒ Viene visualizzata la prima impostazione sul display del timer: F1.

3. Toccare una volta il tasto per impostare l'ora del segnale acustico di fine cottura.

⇒ Sul display del timer F2, appare «2" sul display a di cottura posteriore sinistro.

4. Regola l'impostazione dell'ora del segnale acustico di fine cottura (vedi Tabella - Ora del segnale acustico di fine cottura) tra «0" e «3" toccando l'area di impostazione della zona posteriore sinistra o facendo scorrere il dito sull'area.

5. Confermare l'impostazione dell'ora del segnale acustico di fine cottura toccando il tasto .

⇒ Il piano cottura si spegnerà e il piano di cottura inizierà a funzionare con l'ora del segnale acustico di fine cottura impostata al livello selezionato.



Il livello di impostazione dell'ora del segnale acustico di fine cottura verrà impostato come standard di livello 2 durante la produzione.

Tabella - Impostazione dell'ora del segnale acustico di fine cottura

Livello del segnale acustico di fine cottura	Ora del segnale acustico di fine cottura
0	15 secondi
1	30 secondi
2	1 minuto
3	2 minuti

3-Impostazione della modalità di ventilazione ()

- ✓ Questo piano cottura può essere utilizzato in 2 modalità: circolazione interna e modalità circolazione esterna. (Modalità di ventilazione) Il piano cottura è dotato della modalità di circolazione interna preimpostata. Cambiare;

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .

2. Dopo aver spento il piano cottura, toccare i tasti / / / s in ordine entro 10 secondi.

⇒ Viene visualizzata la prima impostazione sul display del timer: F1.

3. Toccare quattro volte il tasto per impostare la modalità di ventilazione.

⇒ Sul display del timer appare F5. Sul display posteriore sinistro della zona di cottura appare «1".

4. Toccando l'area di impostazione della zona di cottura posteriore sinistra o facendo scorrere il dito sull'area, il display della zona di cottura può essere impostato su «2» e la modalità di ventilazione può essere impostata sulla circolazione esterna.

5. Confermare l'impostazione della modalità di ventilazione toccando il tasto .

⇒ Il piano cottura si spegne e inizia a funzionare con il livello di ventilazione selezionato.

4- Visualizzazione della durata del filtro a carbone attivo ()

- ✓ I filtri a carbone attivo utilizzati nel piano cottura utilizzato come circolazione interna devono essere sostituiti dopo un certo periodo di utilizzo. È possibile visualizzare le ore lavorative rimanenti sul display delle impostazioni. Il tempo rimanente viene visualizzato sul display come conto alla rovescia a partire da 150 ore.

i Se il piano cottura è impostato sulla modalità di circolazione interna, i filtri a carbone attivo devono essere sostituiti dopo 150 ore di funzionamento. Dopo 150 ore, sul display di ventilazione viene visualizzato il simbolo . Se il piano cottura è impostato sulla modalità di circolazione esterna, questo simbolo di avvertenza non viene visualizzato.

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto  e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
2. Dopo aver spento il piano cottura, premere i tasti  /  /  /  in ordine entro 10 secondi.
 - ⇒ Viene visualizzata la prima impostazione sul display del timer: .
3. Tocca il tasto  cinque volte per visualizzare il display della durata attiva del filtro a carbone attivo.
 - ⇒ Sul display del timer  il filtro a carbone attivo rimasto sul display posteriore sinistro della zona di cottura viene visualizzato come «3» se le ore di lavoro rimanenti sono superiori a 100 ore, «2» per 50-100 ore, «1» per 5-50 ore e «0» per 0-5 ore;
4. È possibile chiudere la visualizzazione delle impostazioni toccando il tasto .

Reset del filtro a carboni attivi 5-Active

- ✓ Dopo 150 ore di funzionamento del filtro a carboni attivi, il simbolo appare sul display di ventilazione. Dopo aver rimosso e sostituito i filtri a carbone attivo come descritto nella sezione manutenzione-pulizia, si procede come segue per reimpostare il simbolo di avvertenza del filtro a carbone:
1. Accendere il piano cottura toccando il tasto  e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .

2. Dopo aver spento il piano cottura, premere i tasti  /  /  /  in ordine entro 10 secondi.
 - ⇒ Viene visualizzata la prima impostazione sul display del timer: .
3. Tocca il tasto  sei volte per visualizzare il display della durata attiva del filtro a carbone attivo.
 - ⇒ Sul display del timer  visibile, le ore di funzionamento rimanenti del filtro a carbone attivo sono visualizzate sul display posteriore sinistro della zona di cottura in comune con il menu cF6.
4. Premere il tasto  sul display di ventilazione per 3 secondi.
 - ⇒ Sullo schermo è visibile un conteggio 1-2-3. L'operazione di ripristino è stata completata.
5. Mentre si è su questo display, è possibile uscire dal display toccando il tasto .

Utilizzo efficace dei piani cottura a induzione

Principio di funzionamento: I piani cottura a induzione riscaldano direttamente la pentola grazie al loro principio di funzionamento. Per questo motivo, presentano molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funzionano in modo più efficiente e la superficie del piano cottura è più fresca.

i A seconda del modello, il piano cottura può avere piani cottura a induzione da 145, 180, 210 e 280 mm di diametro. Grazie alla funzione di induzione, ogni piano cottura rileva automaticamente il contenitore posizionato su di esso. L'energia viene generata solo nel punto in cui il fondo del contenitore viene a contatto, ottenendo così un consumo energetico minimo.

Sistema di spegnimento automatico

C'è un sistema di spegnimento automatico nel comando del piano cottura. Se una o più zone vengono lasciate accese, la zona del piano cottura si spegne automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedi Tabella-1). Se alla zona è assegnato un timer, anche il display del timer si spegne. Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Si applica il tempo massimo di funzionamento entro questo livello di temperatura.

La zona del piano cottura può essere nuovamente utilizzata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

Tabella 1: Tempi di spegnimento automatici

Livello di temperatura	Tempo di spegnimento automatico (ore)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Riscaldamento rapido (booster)	10 minuti

Tabella 2: Tempi di spegnimento automatici della ventilazione

6 Utilizzo della ventilazione

informazioni generali

- C'è un motore con varie velocità per la ventilazione. Per ottenere buone prestazioni, si consiglia di utilizzare basse velocità in condizioni di cottura normali e alte velocità in condizioni di cottura intense quando si concentrano odori forti e vapore.

Livello di velocità	Tempo di spegnimento automatico (ore)
0	0
1	6
2	6
3	5
Lavoro intensivo (booster)	8 minuti

Sistema Overflow

Il piano cottura è dotato di un sistema di protezione contro il troppopieno. In caso di fuoriuscita dal pannello di controllo per qualsiasi motivo, il sistema interrompe automaticamente il collegamento di alimentazione per spegnere il piano cottura. Nel frattempo, sul display appare il simbolo «F».

Impostazione precisa della potenza

Il piano cottura a induzione risponde immediatamente ai comandi emessi secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di potenza vengono modificate molto rapidamente. Pertanto, è possibile evitare il traboccamento di un pasto (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchio.



Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Potrebbero verificarsi avvertenze di funzionamento errate.



Non devono esserci pentole/padelle sul pannello di controllo touch.

Modalità di ventilazione

Questo prodotto ha 2 modalità di ventilazione: circolazione interna e modalità circolazione esterna.

Circolazione interna



L'aria aspirata dal centro del piano cottura viene prima filtrata per rimuovere l'olio attraverso il filtro dell'olio. Viene quindi fatta passare attraverso un filtro a carbone attivo e restituita in cucina.

IMPORTANTE: In modalità circolazione interna, i filtri a carbone attivo devono essere installati nell'area definita sul prodotto per trattenere le particelle di odore nell'aria inalata. Per i diversi tipi di versioni di installazione definite per la circolazione interna del prodotto, consultare il manuale di installazione o rivolgersi al rivenditore autorizzato.

Circolazione esterna



L'aria aspirata dal centro del piano cottura viene fatta passare attraverso i filtri dell'olio e scaricata all'esterno attraverso il camino con un sistema di tubazioni.

Impostazione della modalità di ventilazione

Il prodotto è fabbricato con la modalità di circolazione interna impostata. Per impostare il prodotto sulla modalità di circolazione esterna, vedere la sezione «Impostazioni». Impostalo sulla modalità di circolazione esterna seguendo i passaggi spiegati nella sezione «Impostazione della modalità di ventilazione (CF5)».

Apertura della ventilazione

1. Accendere il piano cottura toccando il tasto ①.
 - ⇒ Il simbolo «0" verrà visualizzato sul display della ventilazione.
2. Imposta il livello di velocità da «1" a «3" toccando o facendo scorrere il dito sull'area di impostazione della ventilazione.

Chiusura della ventilazione

1. Imposta il livello di velocità su «0" toccando o facendo scorrere il dito sull'area di impostazione della ventilazione.

Attivazione della modalità di ventilazione intensiva

1. Toccando il tasto  per attivare la modalità di ventilazione intensiva.
 - ⇒ La modalità di ventilazione intensiva funziona per un massimo di 8 minuti. Durante questo periodo, il simbolo P appare sul display. Dopo 8 minuti, la velocità di ventilazione scende al livello 3 e continua a funzionare a questo livello di velocità.

Disattivazione della modalità di ventilazione intensiva

1. Toccando l'area di impostazione della ventilazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di velocità a «0".



Nella modalità di ventilazione intensiva, quando viene toccato un qualsiasi tasto di velocità, il sistema ritorna a quel livello di velocità e continua a funzionare.

modalità funzione di ventilazione Run-on

La funzione di ventilazione run-on consente alla ventilazione di continuare a funzionare per qualche tempo dopo lo spegnimento del prodotto a fine cottura, mentre la ventilazione funziona in modalità automatica. In questo modo è possibile eliminare l'odore e il fumo residui dopo la cottura.

Il tempo di funzionamento della modalità di funzione di ventilazione run-on viene determinato automaticamente in base alla temperatura dell'area di cottura, al livello di temperatura impostato per la cottura e al tempo di funzionamento. Continua a funzionare per un minimo di 2 e un massimo di 20 minuti. Quindi il sistema di ventilazione si spegne automaticamente. Può essere disattivato anticipatamente toccando il tasto



7 Informazioni generali sulla cucina

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

7.1 Informazioni generali sulla cottura con piano cottura

- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione «Istruzioni ambientali».

- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

Tabella di cottura

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Scioglimento		
Scioglimento del cioccolato Scioglimento cioccolato (ad esempio: brand Dr.Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao, 150 g)	1	15 ... 30
Burro (200 g) (200 g)	6	5 ... 7
Burro (200 g) (Chiarificato)(200 g)	3	11 ... 13
Bollitura, riscaldamento, mantenimento in caldo		
Acqua 1 L (Ebollizione)	P	4 ... 6
Acqua 3 L (Ebollizione)	P	8 ... 10
Latte 1 L (Ebollizione)	7	6 ... 7
Latte 1 L (Mantenere in caldo)	Mantenere in caldo	18 ... 20
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)	9	3 ... 5
Bollitura		
Patata non sbucciata (2 Pezzo grande)	9	25 ... 35
Patata non sbucciata tritato grossolanamente (2 Pezzo grande)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli surgelati (300 g)	9	7 ... 10
Salsiccia	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Uova in camicia	5	2 ... 3
Cottura, Rosolatura		
Piatto di pesce (200 g riso)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Budino di Noah **		
Bollitura fagioli-ceci Ebollizione - per il budino di Noah	9	4 ... 6
Bollitura fagioli-ceci cottura - per il budino di Noah	4	10 ... 15
Ebollizione Ebollizione - per il budino di Noah	9	8 ... 10
Ebollizione cottura - per il budino di Noah	2	6 ... 8
Budino di Noah -Tutti gli ingredienti	9	20 ... 24

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Zuppe (Ad esempio zuppa di lenticchie)	7	20 ... 25
Verdure saltate *	9	3 ... 5
Cottura alla Julienne * (Pollo, Cipolla e Peperoni)	9	5 ... 7
Cubetti di vitello con verdure **		
Verdure saltate	9	3 ... 8
Cottura a fuoco vivo ***	9	5 ... 8
Tutti gli ingredienti	4	80 ... 90
Salsa di pomodori	3	10 ... 15
Salsa di besciamella	7	5 ... 6
Stinchi con verdure **		
Cottura a fuoco vivo ***	9	3 ... 4
Verdure saltate	9	3 ... 5
Tutti gli ingredienti	4	180 ... 190
Friggere poco		
Bistecca di controfiletto ** (2 cm)	9	2 ... 10
Bistecca di costata ** (2 cm)	9	3 ... 10
Bistecca di controfiletto arrotolata	8	4 ... 10
Bistecca T-bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Costoletta di agnello ** (Cottura a fuoco vivo ***)	9	3 ... 10
Costoletta di agnello (Frittura)	5	4 ... 10
Salsiccia	6	4 ... 6
Petto di pollo (Cottura a fuoco vivo ***)	8	3 ... 4
Petto di pollo (Frittura)	5	8 ... 10
Petto di pollo (Taglio a farfalla)	8	4 ... 10
Salmone (150 g)	9	3 ... 10
Bastoncini di pesce	9	1 ... 8
Verdure fresche e funghi saltati in padella (Carota, Fungo e Peperone Colorato)	9	3 ... 6
Pancake ***	4	1 ... 5
Omelette	7	4 ... 6
Uova fritte	6	2 ... 4
Patatine fritte		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Patate (surgelati)	6	2 ... 10
Scongelo e riscaldamento		
Cipolle (surgelati) (200 g)	6	2 ... 4
Spinaci (surgelati) (200 g)	7	2 ... 5
* Si consiglia la padella wok.		
** Si consiglia padella/pentola in ghisa.		
*** Si consiglia di preriscaldare la padella/pentola.		

8 Manutenzione e pulizia

8.1 Informazioni generali sulla pulizia

informazioni generali

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni operazione. Pertanto, i residui di cibo devono essere facilmente puliti e si deve evitare che questi residui si brucino quando il prodotto viene riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata utile dell'apparecchio si prolunga e i problemi riscontrati di frequente vengono ridotti.
- Non è necessario alcun materiale detergente speciale per la pulizia effettuata dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con detersivo per lavastoviglie, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurati di rimuovere completamente il liquido residuo dopo la pulizia e di pulire immediatamente eventuali schizzi di cibo durante la cottura.
- Evita di lavare qualsiasi componente del tuo elettrodomestico in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come latte, concentrato di pomodoro e olio può causare macchie permanenti sui piani cottura e sui componenti delle zone di cottura, pulire eventuali liquidi fuoriusciti subito dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.
- I bruciatori tipo wok utilizzati ad alte temperature possono cambiare colore. Questo è normale.
- Lo spostamento di alcune pentole può causare segni metallici sulle presine. Non far scivolare le padelle e le pentole sulla superficie.
- Poiché i tappi delle zone del piano cottura entrano in contatto diretto con il fuoco ed sono esposti a temperature elevate, il cambiamento e la perdita di colore nel tempo sono normali. Ciò non crea problemi durante l'uso del piano cottura.

Inox - superfici inossidabili

- La superficie in acciaio inossidabile può cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni operazione, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile o inox.
- Pulire con un panno morbido insaponato e un detergente liquido (antigraffio) adatto per superfici in acciaio inossidabile, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovi immediatamente e senza attendere le macchie di calce, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in vetro e acciaio inossidabile. Le macchie possono arrugginire per lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie fanno sì che la superficie diventi bianca.

Superfici in vetro

- Pulire l'apparecchio utilizzando detersivo per lavastoviglie, acqua calda e un panno in microfibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia è presente del detergente residuo, pulirlo con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. Il detergente residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro la prossima volta.
- In nessun caso i residui secchi sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti per graffiare.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con l'agente disincrostante disponibile in commercio, con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e attendere a lungo che funzioni correttamente. Quindi pulire la superficie del vetro con un panno umido.

- Le decolorazioni e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le parti in plastica e le superfici verniciate con detersivo per lavastoviglie, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Assicurarsi che le fughe dei componenti del prodotto non siano lasciate umide e con detergente. In caso contrario, potrebbe verificarsi una corrosione su questi giunti.

8.2 Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detergenti per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

8.3 Pulizia del pannello di controllo

- Pulisci i pannelli di controllo touch con un panno morbido umido e asciugali con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco dei tasti, imposta il blocco dei tasti prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo. In caso contrario, potrebbe verificarsi un rilevamento errato dei tasti.

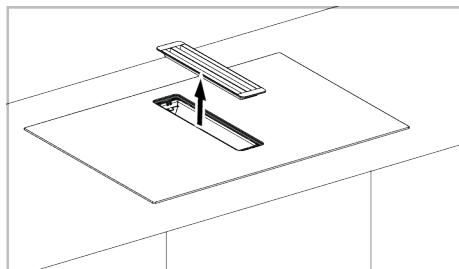
8.4 Pulizia del ventilatore

Per garantire un'efficace ritenzione degli odori e dell'olio, i filtri a carbone attivo devono essere cambiati regolarmente e il filtro dell'olio deve essere pulito regolarmente.

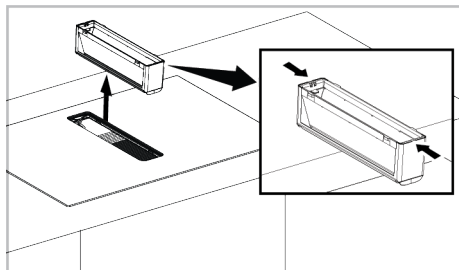
Pulizia del filtro dell'olio in metallo

- ✓ Il filtro dell'olio filtra l'olio nel fumo aspirato. Il filtro metallico del grasso deve essere pulito a intervalli regolari per garantire il suo efficace funzionamento.

1. Rimuovere la parte superiore del filtro dell'olio tirandola verso l'alto.



2. Rimuovere il filtro dell'olio tenendo le linguette all'interno e tirandolo verso l'alto.



i Il filtro dell'olio può raccogliere olio o liquidi traboccanti sulla sua superficie inferiore. Nel momento in cui si smonta il filtro, rimuoverlo molto rapidamente per evitare gocciolamenti e versamenti.

i Fare attenzione a non far cadere sul vetro del piano cottura il gruppo del filtro dell'olio rimosso: potrebbe danneggiarsi.

3. Lavare il filtro del grasso rimosso in lavastoviglie o a mano.

- i** Lavare i filtri in acqua con un detergente liquido e reinstallarli dopo averli asciugati. I filtri di alluminio possono cambiare colore quando lavati; questo è normale e non richiede la loro sostituzione.

4. Riposizionare la parte superiore del filtro dell'olio e il filtro dell'olio dopo la pulizia.

Rimozione del filtro a carbone attivo

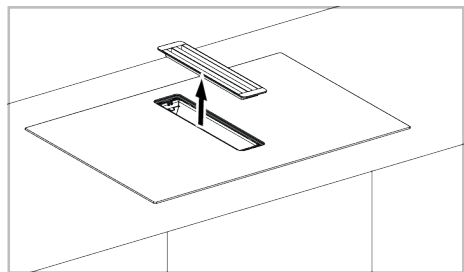
I filtri a carbone attivo trattengono gli odori nel prodotto e, per ottenere prestazioni ottimali, devono essere cambiati a intervalli regolari. Per la sostituzione, prestare attenzione all'indicatore di avviso di riempimento.

- i** Assicurarsi di sostituire i filtri a carbone attivo nel prodotto ogni 150 ore di funzionamento, a condizione che funzioni in modalità di circolazione interna. Dopo 150 ore, sul display di ventilazione appare il simbolo **!**. Il filtro deve essere sostituito al più tardi quando viene visualizzato questo avviso. Per ripristinare questo avviso, vedere Impostazioni.

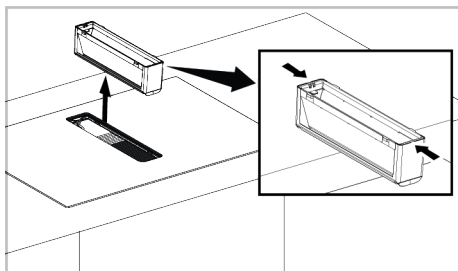
- i** Per vedere l'intervallo di tempo di funzionamento rimanente dei filtri a carbone attivo, seguire la spiegazione dettagliata in Impostazioni.

Per rimuovere;

1. Rimuovere la parte superiore del filtro dell'olio tirandolo verso l'alto.



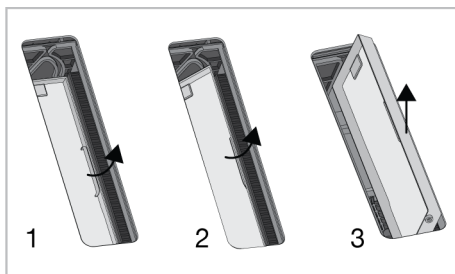
2. Rimuovere il filtro dell'olio tenendo le linguette all'interno e tirandolo verso l'alto.



- i** Il filtro dell'olio può raccogliere olio o liquidi traboccanti sulla sua superficie inferiore. Nel momento in cui si smonta il filtro, rimuoverlo molto rapidamente per evitare gocciolamenti e versamenti.

- i** Il filtro dell'olio è dotato di un interruttore magnetico. Tale componente è essenziale per la protezione dei fluidi e la ventilazione non è possibile se non è installato.

3. Rimuovere la camera di raccolta del liquido come mostrato nella figura sotto.

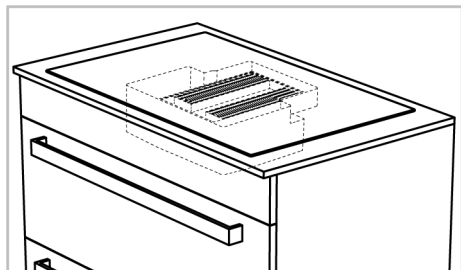


- i** La camera di raccolta del liquido ha un interruttore magnetico. Tale componente è essenziale per la protezione dei fluidi e la ventilazione non è possibile se non è installato.

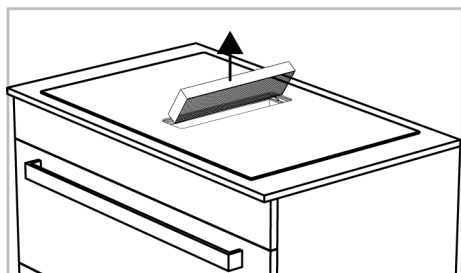
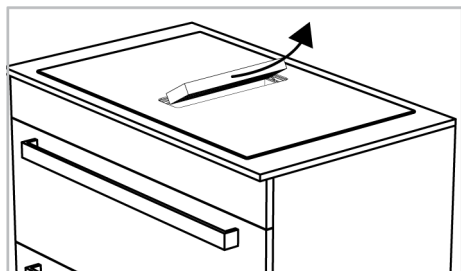
- i** La camera di raccolta del liquido deve essere pulita periodicamente. Può essere pulita lavandola in acqua con detergente liquido e risciacquando, oppure lavandola in lavastoviglie a max 70 °C.

i Quando la camera di raccolta del liquido è messa al suo posto, la direzione della freccia sulla camera stessa mostra che deve essere messa secondo quella direzione.

4. Dopo aver rimosso la camera di raccolta del liquido, nella camera inferiore sono presenti due filtri a carbone a destra ea sinistra.

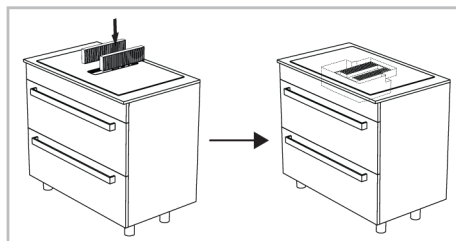


5. Per prima cosa, tira a te uno dei filtri al carbone inclinandolo per estrarlo dalla sua fessura magnetica dalla fessura di ventilazione ed estrailo come mostrato in figura.



6. Allo stesso modo, rimuovere l'altro filtro a carbone dalla sua sede.

7. Posizionare i nuovi 2 filtri a carbone attivo nelle loro fessure magnetiche inclinandoli a turno attraverso la fessura di ventilazione. Assicurati che sia completamente inserito nelle sue prese magnetiche.



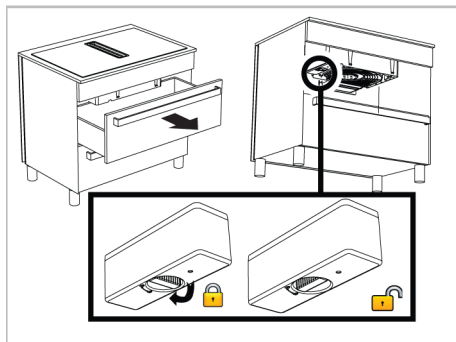
8. Reinstallare la plastica di protezione dai liquidi come quando è stata rimossa.
9. Inserire la parte superiore del filtro dell'olio e il filtro dell'olio.

Serbatoio dell'acqua di scarico

In caso di liquido intenso che va al vano di ventilazione del prodotto, questi liquidi vengono raccolti nel serbatoio delle acque reflue posto sotto la stufa. In questo caso, il serbatoio delle acque grigie deve essere rimosso, il liquido deve essere versato e il serbatoio deve essere pulito e reinstallato.

i Si consiglia di pulire il serbatoio dell'acqua di scarico una volta al mese.

Per rimuovere il serbatoio delle acque grigie:



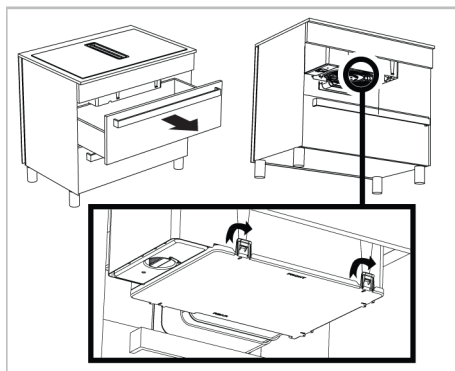
1. Rimuovere il cassetto superiore situato sotto il piano cottura. Devi essere accessibile sotto il piano cottura.

2. Raggiungere il serbatoio delle acque grigie sotto il piano cottura.
3. Sbloccare e rimuovere il serbatoio delle acque grigie ruotando la manopola di blocco.
4. Versare il liquido nella camera e pulire la camera.
5. Ruotare la manopola di blocco e bloccarla inserendo nuovamente la camera nella sua fessura.

Pulizia del coperchio inferiore

Se il coperchio inferiore sul fondo del prodotto si sporca, è possibile rimuoverlo e pulirlo.

Per rimuovere il coperchio inferiore:



1. Rimuovere il cassetto superiore situato sotto il piano cottura. Devi essere accessibile sotto il piano cottura.
2. Raggiungere il coperchio inferiore da sotto il piano cottura.
3. Sono presenti 5 lucchetti nelle direzioni indicate dai simboli delle frecce sul coperchio inferiore. Rilasciando questi blocchi, rimuovere il coperchio inferiore tenendolo verso il basso.
4. Dopo aver pulito il coperchio inferiore, spingerlo con forza verso l'alto nella stessa direzione in modo che le serrature si inseriscano nelle rispettive fessure.

9 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

- Se il piano cottura non si accende quando si preme il tasto on/off >>> Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Le pentole non possono essere utilizzate. >>> Verificare che si stiano usando le pentole adatte.

Il simbolo / / sul display della zona del piano cottura è sempre acceso.

- Potrebbe non esserci una pentola sulla zona del piano cottura in funzione. >>> Controllare se c'è una pentola nella zona del piano cottura.

- La tua pentola potrebbe non essere compatibile con l'induzione. >>> Controlla se la tua pentola è adatta ai piani cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona del piano cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere sufficientemente larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona del piano cottura selezionando una pentola sufficientemente larga per la zona del piano cottura.
- La pentola o la zona del piano cottura potrebbero essere molto calde. >>> Attendi che si raffreddino.

La zona del piano cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona selezionata potrebbe essere scaduto. >>> È possibile impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- C'è una protezione contro il surriscaldamento. >>> Attendi che il piano cottura si raffreddi.
- È possibile che un oggetto copra il pannello di controllo touch. >>> Rimuovi l'oggetto dal pannello.

Anche se la zona del piano cottura è accesa, la pentola non si riscalda.

- La pentola potrebbe non essere compatibile con il piano cottura a induzione. >>> Controlla se la tua pentola è adatta al piano cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona del piano cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere sufficientemente larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona del piano cottura scegliendo una pentola sufficientemente larga per la zona del piano cottura.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura elettronica all'interno del piano cottura non si raffredda alla temperatura appropriata.

Si sente un rumore proveniente dal piano cottura durante la cottura

- Potrebbero esserci dei rumori provenienti dal piano cottura durante la cottura. Questi rumori dipendono dalla composizione delle pentole. Questi rumori sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

Possibili suoni e cause:

- **Rumore della ventola:** Il piano cottura è dotato di una ventola che funziona automaticamente in base alla temperatura del prodotto. La ventola ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura. Dopo lo spegnimento del piano cottura, se la temperatura è elevata in base alla temperatura del prodotto, la ventola potrebbe continuare a funzionare per qualche tempo.
- **Basso ronzio come il funzionamento del trasformatore:** Questa è la natura della tecnologia a induzione. Poiché il calore viene trasferito direttamente sul fondo della pentola, questo tipo di ronzio può verificarsi a seconda del materiale della pentola. Pertanto, si possono udire suoni diversi con pentole diverse.
- **Suono scoppiettante:** Ciò è dovuto al materiale e alla struttura del fondo delle pentole. Se le pentole sono realizzate con materiali e strati diversi, potrebbe verificarsi un crepitio.
- **Suono sibilante:** Si può sentire un fischio quando si cucina su due zone del piano cottura sullo stesso lato del piano cottura a diversi livelli di cottura.

Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

IT

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
A1 – A8	Errore di comunicazione sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riattivarlo dopo 30 secondi. Contatta il concessionario autorizzato se il problema si ripresenta.
B1 – B5	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto quando si utilizza una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
B6	Il piano cottura a induzione ha superato il tempo massimo di funzionamento.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Azionare il piano cottura a induzione rispettando le durate specificate nel manuale utente.
B7	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto quando si utilizza una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
B8	Se il prodotto è un piano cottura a induzione con cappa, si è verificato un errore nel filtro.	Rimuovere e ricollegare i filtri di ventilazione. Se il problema persiste, contatta un servizio autorizzato.
C1 – C2	Si è verificato un errore del sensore di temperatura sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
C3	Errore di funzionamento della ventola sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riattivarlo dopo 30 secondi. Contatta il concessionario autorizzato se il problema si ripresenta.
C4	Si è verificato un errore nel collegamento elettrico.	Ristabilire il corretto collegamento elettrico facendo riferimento alla tabella tecnica e al manuale di installazione del prodotto.
C5 – C7	Errore del sensore di temperatura sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riaccenderlo dopo 30 secondi. Se l'errore persiste, scollegare il prodotto dall'alimentazione e ricollegarlo. Se il problema persiste, contattare un servizio autorizzato.
D1 – D9	Errore hardware della scheda elettronica sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e riattivarlo dopo 30 secondi. Contatta il concessionario autorizzato se il problema si ripresenta.
T1 – T8	Temperatura elevata o errore del sensore di temperatura sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore dovrebbe risolversi quando la temperatura del piano cottura scende al di sotto dei limiti.

Informazioni aggiuntive per il Manuale Utente:	Informazioni tecniche sul funzionamento delle Modalità a Basso Potere in conformità al Regolamento UE 2023/826	
Modalità	CONSUMO ENERGIA (WATT)	PERIODO (MINUTI)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Modalità Standby con informazioni o display di stato	-	-
Standby in rete	-	-

*: Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge la modalità di standby automatico, la modalità di spegnimento o lo standby in rete, espresso in minuti e arrotondato al minuto più vicino.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Hotpoint. 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.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces consignes de sécurité. Conservez-les à proximité pour référence ultérieure.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	70
1.1	Utilisation prévue.....	70
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	70
1.3	Sécurité électrique.....	71
1.4	Sécurité des transports.....	73
1.5	Sûreté des installations	73
1.6	Sécurité d'utilisation.....	74
1.7	Alertes de température	75
1.8	Utilisation des accessoires.....	75
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	76
1.10	Induction	76
1.11	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	77
2	Instructions relatives à l'environnement	78
2.1	Directive sur les déchets.....	78
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	78
2.2	Informations sur l'emballage.....	78
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	78
3	Votre appareil	79
3.1	Présentation de l'appareil	79
3.2	Informations générales sur l'utilisation de la plaque de cuisson.....	80
3.3	Spécifications techniques	81
4	Première utilisation.....	82
4.1	Premier nettoyage	82
5	Utilisation de la table de cuisson	82
5.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	82
5.2	Unité de commande de la table de cuisson.....	84
6	Utilisation de la ventilation	93
7	Informations générales sur la cuisson.....	94
7.1	Informations générales sur la cuisson avec plaque de cuisson ..	94
8	Entretien et nettoyage.....	96

8.1	Informations générales sur le nettoyage.....	96
8.2	Nettoyage de la table de cuisson ..	97
8.3	Nettoyage du panneau de commande.....	97
8.4	Nettoyage du système de ventilation	97
9	Dépannage.....	100



1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les consignes de sécurité nécessaires pour prévenir tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- Si le produit est remis à une autre personne pour son usage personnel ou pour une revente, le manuel d'utilisation, les étiquettes du produit et tous les autres documents et pièces nécessaires doivent également lui être remis.
- Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages survenus en cas de non-respect de ces consignes.
- Le non-respect de ces consignes annulera toute garantie.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine.
- Ne réparez ni ne remplacez aucun composant du produit, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez aucune modification technique au produit.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'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.



1.2 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



1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.

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 mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper 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 le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.

- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :

1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une 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 les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible,

- interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
 - Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
 - (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
 - 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, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
 - Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
 - Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
 - N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
 - Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
 - Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :
- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
 - Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à

des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.

- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



1.4 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. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.



1.5 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.

- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.
- Ne raccordez pas le produit à des cheminées utilisées comme des chauffe-flammes ou des radiateurs à flammes. Respectez les réglementations locales en matière de purge de l'écoulement.

1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
 - Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
 - Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
 - **AVERTISSEMENT** : Si la surface en verre de la plaque de cuisson est cassée :
 - Éteignez toutes les plaques chauffantes électriques. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
 - Ne touchez pas la surface de l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil.
 - Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
 - N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
 - Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
 - Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans avoir lu ce manuel. Ne retirez pas les filtres lorsque l'appareil est en marche.
- Pour des raisons de sécurité, le commutateur magnétique est utilisé dans les pièces en plastique du filtre à huile et de la protection contre les liquides. Le produit ne fonctionnera pas sans l'assemblage de ces pièces.
- 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 de la hotte 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 table de cuisson soient toujours secs.



1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas

toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.
- La température du produit peut être élevée. Ne rangez pas d'objets inflammables ou de bombes aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson



1.8 Utilisation des accessoires

- **AVERTISSEMENT** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.



1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il 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 des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.



1.10 Induction

- Les zones électriques de votre table de cuisson sont équipées de la technologie avancée « Induction ». Pour les zones de cuisson à induction, qui permettent d'économiser du temps et de l'énergie, il faut utiliser des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction, sinon la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Sélection du pot ».
- Comme la plaque à induction crée un champ magnétique, elle peut avoir des effets néfastes pour les personnes qui utilisent des appareils tels que des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.
- En raison de l'impact potentiel du champ électromagnétique sur les réglages des stimulateurs cardiaques, il est conseillé de maintenir une distance minimale de 60 cm de la plaque à induction lorsqu'elle est allumée.
- 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 surface de la table de cuisson car ils deviennent chauds.
- Ne rangez pas d'objets métalliques dans les tiroirs situés sous la table de cuisson. En

cas d'utilisation intensive et prolongée, les matériaux utilisés peuvent surchauffer.

- Ne placez pas de produits électroniques tels que des téléphones portables, des tablettes ou des ordinateurs sur la table de cuisson à induction. Votre appareil peut être endommagé.



1.11 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 nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut 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.
- Il y a un risque de brûlures si le module de ventilation n'est pas nettoyé périodiquement.
- Il est recommandé de nettoyer le filtre une fois par mois dans des conditions normales d'utilisation.
- Lorsque le filtre à huile est retiré de l'appareil, il peut se produire une accumulation de liquide par condensation au fond de l'appareil. Lorsque vous retirez le filtre pour le nettoyer après la cuisson, il est important, pour faciliter le nettoyage, que ce liquide soit prélevé sans se répandre dans l'appareil.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

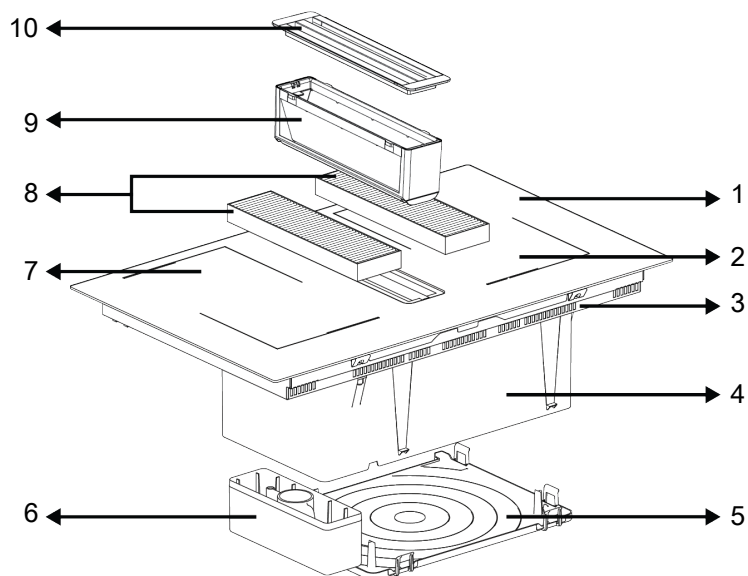
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de 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.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil

FR



1 Dessus en verre

3 Cadre de la plaque induction

5 Couvercle inférieur

7 Zone de cuisson

9 Filtre

2 Zone de cuisson

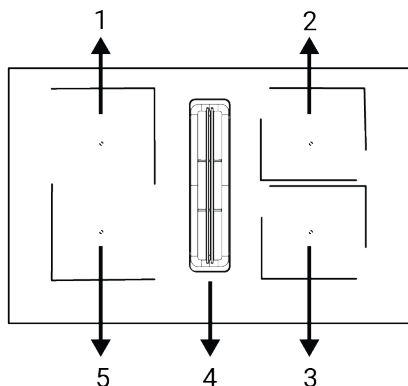
4 Caisson du système de ventilation

6 Réservoir du liquide de déversement

8 Filtre à charbon

10 Partie supérieure du filtre à huile

3.2 Informations générales sur l'utilisation de la plaque de cuisson



- 1 Arrière gauche - Zone de cuisson
- 2 Arrière droite - Zone de cuisson
- 3 Avant droite - Zone de cuisson
- 4 Centre - Ventilation
- 5 Avant gauche - Zone de cuisson

Votre plaque à induction est équipée d'une ou plusieurs grandes surfaces de cuisson modulables (Flexi). Ces surfaces peuvent être utilisées séparément et indépendamment. Pour cuisiner avec de grands ustensiles, vous pouvez activer la fonction combinée afin de les transformer en une seule surface de cuisson. L'utilisation appropriée des casseroles et le fonctionnement de la fonction combinée sont décrits dans la section « Utilisation de la plaque ».

3.3 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur /largeur /profondeur) (mm)	227,5 */820 /520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240V/2N~380-415V; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm2
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,4

Foyers	
Arrière gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 x 200 mm
Alimentation	2200 W /Booster 3100 W
Avant gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 x 200 mm
Alimentation	2200 W /Booster 3100 W
Avant droite	Zone de cuisson
Dimension	180 x 200 mm
Alimentation	2200 W /Booster 3100 W
Arrière droite	Zone de cuisson
Dimension	180 x 200 mm
Alimentation	2200 W /Booster 3100 W

Caractéristiques du système de ventilation	
Commande	3 niveaux + 1 Booster

* La hauteur de la table de cuisson indiquée dans le tableau technique est la hauteur du caisson inférieur du produit.

-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité du produit.
-  Les figures du manuel sont schématiques et peuvent représenter des fonctionnalités supplémentaires par rapport à votre produit.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes des produits ou dans la documentation qui les accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes en vigueur. En fonction des conditions opérationnelles et environnementales du produit, ces valeurs peuvent varier.

4 Première utilisation

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

4.1 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.

FR

5 Utilisation de la table de cuisson

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

Principe de fonctionnement de la plaque à induction

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

Avantages de la cuisson par induction

Les plaques à induction offrent certains avantages car la chaleur est transférée directement aux casseroles/poêles.

- Les aliments qui débordent pendant la cuisson n'y adhèrent pas aussi rapidement car la surface de cuisson en verre n'est pas chauffée directement. Le nettoyage est également plus facile.
- La cuisson est plus rapide car la chaleur est générée directement sur les casseroles/poêles. Elle permet ainsi de gagner du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de plaques de cuisson.
- Comme la chaleur est transmise directement aux casseroles/poêles, il n'y a aucune perte de chaleur et la cuisson est plus efficace.

Important pour le fonctionnement de la table de cuisson :

- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les cassettes loin de la table de cuisson pendant son fonctionnement.
- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Vous trouverez des informations détaillées sur ce système dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles à fond fin pour vos cuissons, celles-ci chaufferont très rapidement et le fond de la casserole risque de fondre et d'endommager la surface de cuisson et l'appareil avant que le système d'arrêt automatique ne soit activé.

Casseroles/poêles

Vous devez utiliser des casseroles et poêles adaptées à la cuisson par induction. Celles-ci sont indiquées par un pictogramme induction que vous retrouverez sur vos ustensiles. 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)

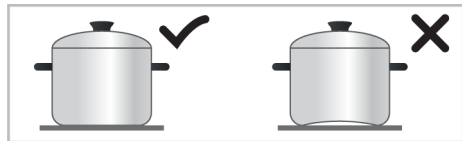
Casseroles/poêles inappropriées :

- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton

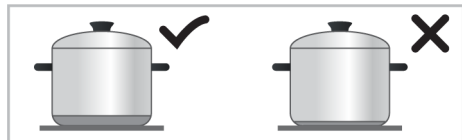
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

Recommandations :

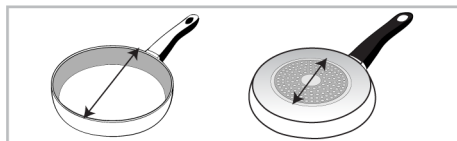
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



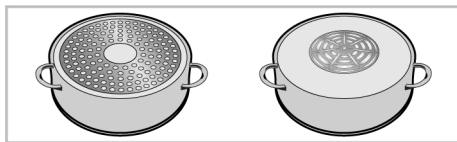
- N'utilisez que des ustensiles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants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



- Le fond de certains ustensiles 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 grands foyers peuvent ne pas détecter ces casseroles. Ainsi, la table de cuisson doit être choisie en fonction de la taille du champ ferromagnétique.



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



- i** La répartition égale des ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson à droite, à gauche et au centre (si disponible) pour la sélection des zones de cuisson affecte positivement les performances de cuisson lors de la cuisson de plusieurs repas sur les plaques à induction.

Test de casseroles/poêles

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

1. Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.
2. Elle est également compatible si  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 de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Foyer à large surface (flexi)	largeur 210 - longueur 390

La détection des ustensiles par les foyers induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des casseroles. Afin de garantir la détection des des

ustensiles et de permettre une cuisson efficace, ceux-ci doivent être sélectionnées selon la taille de la table de cuisson. Les

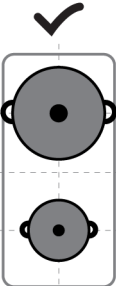
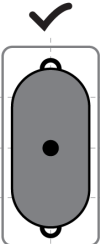
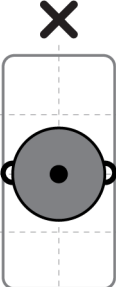
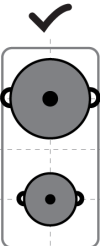
tailles de des ustensiles recommandés pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessus.

La montée en ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour une montée en 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 petits ustensiles. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grands ustensiles.

FR

En tant que deux foyers indépendants		En tant que foyer unique	
	Les foyers à grande surface disposent de deux foyers, l'un 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 ustensiles en centrant les foyers séparés.		Pour les cuissons avec de grands ustensiles, placez les de manière à ce qu'elle couvre les centres des deux foyers et qu'elles soient centrées sur le foyer.
	Jos käytät kypsennystä yhdellä keittoastialla/pannulla, aseta se etu- tai takakeittoalueen keskelle. Jos asetat kattilan/pannun keittoalueen keskelle, liesi ei välttämättä toimi kunnolla.		Si vous souhaitez cuisiner avec deux ustensiles différents au même niveau de température, vous pouvez combiner le foyer à grande surface (flexible) et cuisiner avec deux casseroles différentes à la même température. Placez les ustensiles de manière à ce qu'elles soient à nouveau au centre des foyers.

5.2 Unité de commande de la table de cuisson

OFF.....9 P

OFF.....9 P

OFF.....3

OFF.....9 P

OFF.....9 P

OFF.....9 P

OFF.....9 P

OFF.....9 P

OFF.....9 P

OFF.....9 P

OFF.....9 P

OFF.....9 P

OFF.....9 P

OFF.....9 P

OFF.....9 P

OFF.....9 P

- L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée

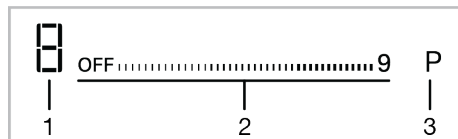
Touche Marche / Arrêt

Touche de verrouillage des touches
- Touche de combinaison des foyers à grande surface

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

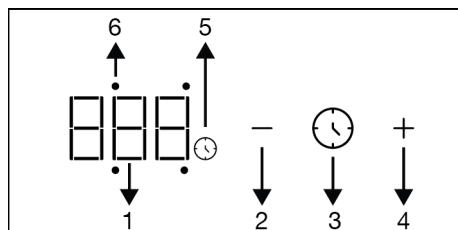
-  Touche d'arrêt
-  Touche de minuterie
-  Touche d'augmentation du minuteur
-  Touche de diminution du minuteur

L'affichage de la zone de cuisson



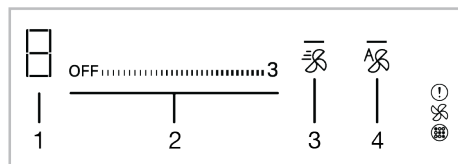
- 1 Indicateur de niveau de puissance de la plaque de cuisson concernée
- 2 Zone de réglage du niveau de puissance de la table de cuisson concernée
- 3 Touche de réglage de puissance élevée (Booster)

Écran de la minuterie



- 1 Indicateur de minuterie
- 2 Touche de diminution du minuteur
- 3 Touche de minuterie
- 4 Touche d'augmentation du minuteur
- 5 Symbole du minuteur
- 6 LED d'activité de la minuterie de la table de cuisson concernée

Affichage de la ventilation



- 1 Indicateur de niveau de ventilation
- 2 Champ de réglage du niveau de ventilation
- 3 Clé de rappel
- 4 Clé mode ventilation automatique
-  Symbole d'avertissement de filtre à charbon plein
-  Voyant de ventilation*

 Symbole d'avertissement de filtre à huile plein*

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

Informations générales sur le panneau de contrôle

FR

 Ce produit est contrôlé par un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur le panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

 Gardez toujours le panneau de commande propre et sec.

 Si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode de puissance inférieure.

 Le voyant — des touches qui fonctionnent activement ou qui sont sélectionnées s'allumera.

Allumer la plaque à induction

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

⇒ La plaque à induction est prête à l'emploi.

Éteindre la plaque à induction

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

⇒ La plaque à induction s'éteint et revient en mode basse consommation.

Indicateur de chaleur résiduelle

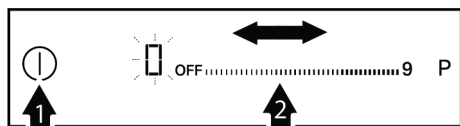
Un indicateur de chaleur résiduelle est présent pour chaque zone sur l'indicateur de niveau de puissance de la table de cuisson concernée. Cet indicateur indique que la zone est encore chaude lorsque celle-ci est éteinte.

H : Haute température

h : Basse température



Allumer les zones de cuisson (section de cuisson) et régler le niveau de puissance



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

⇒ Le symbole « 0 » apparaît sur les affichages des zones de cuisson.

2. Réglez le niveau de puissance entre « 0 » et « 9 » en touchant ou en faisant glisser votre doigt sur la zone de réglage de la zone que vous souhaitez utiliser.

Désactiver les zones de cuisson :

Une zone sélectionnée peut être désactivée de 2 manières différentes :

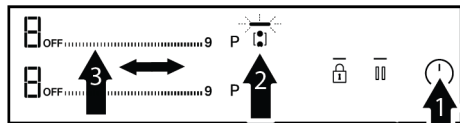
1. En réglant la puissance sur « 0 » : Vous pouvez éteindre la zone de cuisson en abaissant le niveau de puissance à « 0 ».
2. Utilisation de la fonction de désactivation de la minuterie pour la zone de cuisson souhaitée : Lorsque le temps est écoulé, la minuterie éteint la zone de cuisson à laquelle elle est raccordée. Tous les écrans affichent « 0 » ou « 00 ». Le symbole disparaît de l'écran de la zone de cuisson. Le réglage de la minuterie pour la zone de cuisson est expliqué dans les sections suivantes.

Combinaison de la zone de cuisson avec une surface large (flexi)

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

2. Appuyez sur la touche [i].

⇒ Le symbole 0 apparaît sur l'écran de la zone de cuisson gauche et le voyant [i] de la touche — s'allume.



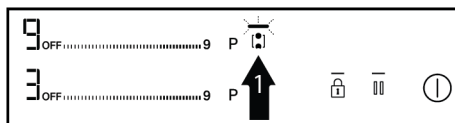
3. Réglez le niveau de puissance de 0 à 9 en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone.

⇒ La table de cuisson se met en marche. Si une autre zone de cuisson est sélectionnée ou si aucune action n'est effectuée et que 10 secondes sont attendues, le voyant [i] du voyant — s'éteint.

i Les plaques de cuisson à large surface de gauche sont décrites à titre d'exemple. Si les zones de cuisson à droite de votre appareil présentent de larges surfaces, il en va de même pour les zones de cuisson à droite.

Combinaison de la zone de cuisson avec une grande surface pendant que l'une ou les deux zones de cuisson de gauche fonctionnent

- ✓ Pendant que l'une ou les deux zones de cuisson de gauche fonctionnent séparément, vous pouvez combiner les deux zones de cuisson en activant la zone de cuisson à grande surface. De cette façon, vous pouvez utiliser une surface de cuisson plus large avec les mêmes valeurs.

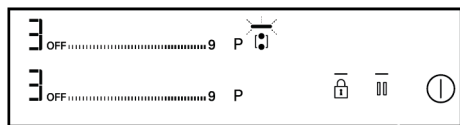


1. Pendant que l'une ou les deux zones de cuisson de gauche fonctionnent, appuyez sur la touche [i].

⇒ La valeur de la zone de niveau bas est visible sur les deux écrans de la zone de cuisson et le voyant [i] de la touche — s'allume.

⇒ Les zones combinées continuent de fonctionner au niveau de puissance et à la valeur de minuterie de la zone ayant le niveau de puissance le plus faible. Le niveau de puissance et la valeur de minuterie de la zone de cuisson ayant le ni-

veau de puissance le plus élevé avant la combinaison sont annulés.



2. Pour modifier le niveau de puissance ultérieurement, définissez le niveau de puissance que vous souhaitez modifier dans la zone des paramètres.

Désactiver les zones de cuisson à grande surface

Vous pouvez séparer les zones et les régler au niveau zéro en appuyant sur la touche

Réglage de puissance élevée (BOOSTER)

Vous pouvez utiliser le réglage de puissance élevée pour chauffer à puissance maximale. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur chaque zone. Lorsque le temps de réglage de puissance élevée (voir le tableau des temps d'arrêt automatique) est écoulé, la zone s'éteint.

Sélection directe du réglage de puissance élevée (BOOSTER) :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche **P** de la zone de cuisson souhaitée.
 - ⇒ La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à la puissance la plus élevée et 3 voyants clignotent séquentiellement sur l'écran de la zone de cuisson.
 - ⇒ Lorsque le temps de réglage de puissance élevée (voir le tableau des temps d'arrêt automatique) est écoulé, la zone continue de fonctionner au niveau de puissance le plus élevé.

Sélection du réglage de puissance élevée (BOOSTER) lorsque la zone de cuisson est active :

1. Appuyez sur la touche **P** lorsque la table de cuisson est allumée et que la zone de cuisson concernée fonctionne à un niveau spécifique.
2. La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à la puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'écran de la zone de cuisson. Une fois la période de réglage de puissance élevée expirée, la zone de cuisson continue de fonctionner au niveau de puissance le plus élevé.

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

Vous pouvez désactiver le réglage de puissance élevée à tout moment en appuyant sur la touche **P**. La zone de cuisson continue de fonctionner au niveau de puissance le plus élevé. Pour l'éteindre, appuyez sur la zone de réglage de la zone de cuisson active ou faites glisser votre doigt sur la zone pour la régler sur « 0 ».

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches pour éviter toute manipulation accidentelle des fonctions de la cuisinière lorsqu'elle est en marche ou à l'arrêt.

Activation du verrouillage de touches

1. Appuyez sur la touche pour activer le verrouillage des touches.
 - ⇒ Au terme du compte à rebours 2-1 à l'écran, le voyant de la touche s'allume et toutes les zones de cuisson sont verrouillées.

FR

 Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche  fonctionne. Lorsque vous touchez une autre touche, le voyant  de la touche clignote, indiquant que le verrouillage des touches est activé. Si vous éteignez la table de cuisson alors que les touches sont verrouillées, vous devez désactiver le verrouillage des touches pour pouvoir rallumer la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage de touches

- Appuyez sur la touche .
 - ⇒ Après le compte à rebours 2-1, le voyant  de la touche s'éteint et le verrouillage des clés est désactivé.

Fonction minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas besoin de rester constamment à côté de la cuisinière pendant la cuisson. La cuisinière s'éteint automatiquement après le temps sélectionné.

Activation du minuteur

- Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
- Réglez le niveau de puissance souhaité en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone que vous souhaitez faire fonctionner.
- Activez le minuteur en appuyant sur la touche .
 - ⇒ « 00 » s'allume sur l'écran de la minuterie et le symbole  commence à clignoter.
- Il y a 4 LED d'activité autour du "00" visible sur l'écran du minuteur. La LED de la zone de cuisson active clignote et vous pouvez régler la minuterie pour cette zone.
- Si vous souhaitez régler la minuterie pour une autre zone de cuisson active, sélectionnez le côté de la zone de cuisson concernée en appuyant sur la

touche  jusqu'à ce que l'affichage LED 24 heures sur 24 de ce côté de la zone de cuisson s'allume.

- Réglez l'heure souhaitée en appuyant sur les touches  / . Vous pouvez progresser plus rapidement en appuyant longuement sur la touche  ou .
 - ⇒ Le symbole  clignote pendant un certain temps sur l'afficheur de la zone de cuisson, puis reste allumé en continu. Le symbole  commence à s'allumer en continu, indiquant que la fonction est activée.

 La minuterie ne peut être réglée que pour les zones en cours d'utilisation.

 Répétez les étapes ci-dessus pour les autres zones dont vous souhaitez régler les minuteries.

 La minuterie ne peut pas être réglée sans sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance de la zone de cuisson.

 Lorsque la minuterie est active, la LED de la zone avec la durée la plus courte clignote. S'il y a une durée sur les autres zones, les LED de ces zones restent allumées.

Désactiver les minuteries

Une fois le temps programmé écoulé, la table de cuisson s'éteint automatiquement et émet un avertissement sonore.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver l'alerte sonore.

Désactiver les minuteries plus tôt que prévu

Si la minuterie est désactivée plus tôt que prévu, la table de cuisson continuera à fonctionner au niveau de puissance défini jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.

Désactiver la minuterie en diminuant la valeur à « 00 » :

- Sélectionnez la minuterie pour la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche .

- Appuyez sur la touche — pour diminuer la valeur jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'écran du minuteur. Vous pouvez avancer plus rapidement en appuyant longuement sur la touche —.

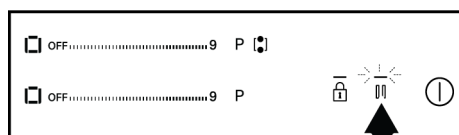
Après que le symbole ⌚ clignote pendant un certain temps sur l'afficheur de la zone de cuisson, il s'éteint complètement et la minuterie est annulée.

Fonction pause

- ✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez réduire les niveaux de température de toutes les fonctions fonctionnant sur la zone de cuisson (à l'exception de la minuterie) au niveau 1 pendant une certaine période de temps.

i Si une minuterie est réglée pour une zone de cuisson, la minuterie continue de fonctionner pendant l'arrêt.

- Pendant que votre table de cuisson fonctionne, appuyez sur la touche .
 - ⇒ Toutes les zones de fonctionnement continuent de fonctionner au niveau de température 1.



- Pour redémarrer toutes les zones de cuisson arrêtées avec leurs réglages précédents, appuyez à nouveau sur la touche .

Paramètres

Vous pouvez effectuer les réglages suivants avec cette fonction.

-  Paramètre de gestion de l'alimentation totale
-  Heure du signal sonore de fin de cuisson
-  Sélection du mode de ventilation
-  Affichage de la durée de vie du filtre à charbon actif
-  Réinitialisation du filtre à charbon actif

i Les réglages CF3 et CF4 sont désactivés. Ils n'ont aucun effet sur le fonctionnement et les fonctions de la table de cuisson.

1-Paramètre de gestion de l'alimentation totale (CF1)

- ✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez régler la puissance totale de la table de cuisson selon vos envies.

- Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .
- Après avoir éteint la table de cuisson, appuyez successivement sur les touches  /  /  dans un délai de 10 secondes.

⇒ Sur l'écran de la minuterie , « 9 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche.

- Réglez le niveau de puissance (voir Tableau – Niveau de gestion de la puissance totale) entre « 1 » et « 9 » en touchant la zone de réglage de la zone arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur la zone.

- Confirmez le paramètre de gestion de l'alimentation totale en appuyant sur la touche .

⇒ La table de cuisson s'éteindra et votre table de cuisson commencera à fonctionner au réglage de puissance totale du niveau sélectionné.

« Gestion totale de l'énergie » Il comprend 9 niveaux de puissance différents (voir Tableau – Niveau de gestion de l'alimentation).

Niveau de gestion de l'énergie totale	Puissance totale (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4

6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



Pour les produits avec une consommation électrique totale de max. 3,6 kW (voir le tableau des spécifications techniques du manuel), la valeur de puissance totale pour les niveaux de gestion de la puissance totale 5,6,7,8,9 est de 3,6 kW.

2-Réglage de l'heure du signal sonore de fin de cuisson (C F2)

- ✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez régler le temps de déclenchement du signal sonore de fin de cuisson de la table de cuisson selon vos souhaits.
- 1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
- 2. Après avoir éteint la table de cuisson, appuyez successivement sur les touches ⏻/⏻/⏻/⏻ dans un délai de 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'écran de la minuterie est C F1 qui apparaît.
- 3. Appuyez une fois sur la touche ⏻ pour régler l'heure du signal sonore de fin de cuisson.
 - ⇒ Sur l'écran de minuterie C F2, « 2 » apparaît sur l'écran de cuisson arrière gauche z.
- 4. Réglez le temps de réglage du signal sonore de fin de cuisson (voir Tableau - temps de réglage du signal sonore de fin de cuisson) entre « 0 » et « 3 » en touchant la zone de réglage de la zone arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur la zone.

5. Confirmez le réglage de l'heure du signal sonore de fin de cuisson en appuyant sur la touche ①.

⇒ La table de cuisson s'éteindra et votre table de cuisson commencera à fonctionner avec le réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson au niveau sélectionné.



Le niveau de réglage de l'heure du signal sonore de fin de cuisson sera le niveau standard 2 pendant la production.

Tableau - Réglage du temps de signal sonore de fin de cuisson

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

3-Réglage du mode de ventilation (C F5)

- ✓ Cette table de cuisson peut être utilisée en 2 modes : mode circulation interne et mode circulation externe. (Modes de ventilation) La table de cuisson est livrée avec le mode de circulation interne pré-réglé. Pour changer ;
- 1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
- 2. Après avoir éteint la table de cuisson, touchez les ⏻/⏻/⏻/⏻ dans l'ordre dans les 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'écran de la minuterie est C F1 qui apparaît.
- 3. Appuyez quatre fois sur la touche ⏻ pour régler le mode de ventilation.
 - ⇒ Sur l'écran du minuteur apparaît C F5. Sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche apparaît "1".
- 4. En touchant la zone de réglage de la zone de cuisson arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur la zone,

l'affichage de la zone de cuisson peut être réglé sur « 2 » et le mode de ventilation peut être réglé sur circulation externe.

5. Confirmez le réglage du mode de ventilation en appuyant sur la touche ①.

⇒ La table de cuisson s'éteint et commence à fonctionner avec le niveau de ventilation sélectionné.

4- Affichage de la durée de vie du filtre à charbon actif (CFB)

- ✓ Les filtres à charbon actif utilisés dans la table de cuisson à circulation interne doivent être remplacés après une certaine période d'utilisation. Vous pouvez voir les heures de fonctionnement restantes sur l'écran de réglage. Le temps restant est affiché sur l'écran sous forme de compte à rebours à partir de 150 heures.



Si votre table de cuisson est réglée sur le mode de circulation interne, les filtres à charbon actif doivent être changés après 150 heures de fonctionnement. Après 150 heures, un symbole ⓘ apparaît sur l'écran de ventilation. Si votre table de cuisson est réglée sur le mode de circulation externe, ce symbole d'avertissement n'apparaît pas.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
2. Après avoir éteint la table de cuisson, appuyez successivement sur les touches ⌚/⏸/⌚/⏸ dans un délai de 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'écran de la minuterie est C F qui apparaît.
3. Appuyez cinq fois sur la touche ⏸ pour voir l'affichage de la durée de vie activée du filtre à charbon actif.

⇒ Sur l'écran de la minuterie C F apparaît, le filtre à charbon actif restant sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche est indiqué comme « 3 » si les heures de travail restantes sont supérieures à 100 heures, « 2 » pour 50-100 heures, « 1 » pour 5-50 heures et « 0 » pour 0-5 heures ;

4. Vous pouvez fermer l'affichage des paramètres en appuyant sur la touche ①.

5-Réinitialisation du filtre à charbon actif (CF)

- ✓ Après 150 heures de fonctionnement du filtre à charbon actif, le symbole apparaît sur l'écran de ventilation. Après avoir retiré et remplacé les filtres à charbon actif comme décrit dans la section entretien-nettoyage, suivez les étapes suivantes pour réinitialiser le symbole d'avertissement du filtre à charbon :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
2. Après avoir éteint la table de cuisson, appuyez successivement sur les touches ⌚/⏸/⌚/⏸ dans un délai de 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'écran de la minuterie est C F qui apparaît.
3. Appuyez six fois sur la touche ⏸ pour voir l'affichage de la durée de vie activée du filtre à charbon actif.
 - ⇒ Sur l'écran de la minuterie C F visible, les heures de fonctionnement restantes du filtre à charbon actif sont indiquées sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche en commun avec le menu CF6.
4. Appuyez sur la touche ⏸ sur l'écran de ventilation pendant 3 secondes.

⇒ Sur l'écran, un décompte de 1-2-3 est visible. L'opération de réinitialisation est terminée.

5. Lorsque vous êtes sur cet écran, vous pouvez quitter l'écran en appuyant sur la touche ①.

Utiliser efficacement les plaques à induction

Principe de fonctionnement : Les plaques à induction chauffent directement la casserole en raison de leur principe de fonctionnement. Pour cette raison, elles présentent de nombreux avantages par rapport aux autres types de plaques de cuisson. Elles fonctionnent plus efficacement et la surface de la plaque de cuisson est plus froide.

i Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de plaques à induction de 145, 180, 210 et 280 mm de diamètre. Grâce à la fonction induction, chaque plaque de cuisson détecte automatiquement le récipient posé dessus. L'énergie est générée uniquement là où le fond du récipient touche, ce qui permet d'obtenir une consommation d'énergie minimale.

Système d'arrêt automatique

La commande de la table de cuisson est dotée d'un système d'arrêt automatique. Si une ou plusieurs zones restent allumées, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après un certain temps (voir Tableau 1). Si une minuterie est attribuée à la zone, l'affichage de la minuterie s'éteint également. La durée d'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée de fonctionnement maximale dans ce niveau de température s'applique.

La zone de cuisson peut être à nouveau utilisée par l'utilisateur après avoir été éteinte automatiquement comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 :Heures d'arrêt automatique

Niveau de température	Heures d'arrêt automatique
-----------------------	----------------------------

0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Chauffage rapide (booster)	10 minutes

Tableau 2 :Horaires d'arrêt automatique de la ventilation

Niveau de vitesse	Heures d'arrêt automatique
0	0
1	6
2	6
3	5
Travail intensif (booster)	8 minutes

Système de débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système anti-débordement. En cas de débordement sur le panneau de commande pour une raison quelconque, le système coupe automatiquement le raccordement électrique pour éteindre votre table de cuisson. Pendant ce temps, le symbole "F" apparaît sur l'afficheur.

Réglage de la puissance précise

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

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

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

6 Utilisation de la ventilation

Informations générales

- Il y a un moteur à différentes vitesses pour la ventilation. Pour un bon rendement, il est recommandé d'utiliser des vitesses lentes dans des conditions de cuisson normales et des vitesses élevées dans des conditions de cuisson intensives où de fortes odeurs et de la vapeur sont concentrées.

Modes de ventilation

Ce produit dispose de 2 modes de ventilation : mode circulation interne et mode circulation externe.

Circulation interne



L'air aspiré au centre de la table de cuisson est d'abord filtré pour éliminer l'huile à travers le filtre à huile. Il passe ensuite à travers un filtre à charbon actif et retourne dans la cuisine.

IMPORTANT: En mode circulation interne, des filtres à charbon actif doivent être installés dans la zone définie sur le produit pour retenir les particules odorantes dans l'air inhalé. Pour les différents types d'installation définis pour la circulation interne du produit, consultez le manuel d'installation ou consultez votre revendeur agréé.

Circulation externe



L'air aspiré au milieu de la table de cuisson passe à travers des filtres à huile et est évacué vers l'extérieur par la cheminée grâce à un système de tuyaux.

Réglage du mode de ventilation

Le produit est fabriqué avec le mode de circulation interne réglé. Pour régler le produit sur le mode de circulation externe, consultez la section « Paramètres ». Réglez-le sur le mode de circulation externe en suivant les étapes expliquées dans la section « Réglage du mode de ventilation (F5) ».

Ouverture de la ventilation

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

⇒ Le symbole « 0 » s'affichera sur l'écran de la ventilation.

2. Réglez le niveau de vitesse de « 1 » à « 3 » en touchant ou en faisant glisser votre doigt sur la zone de réglage de la ventilation.

Fermeture de la ventilation

1. Réglez le niveau de vitesse sur « 0 » en touchant ou en faisant glisser votre doigt sur la zone de réglage de la ventilation.

Activation du mode ventilation intensive

1. Appuyez sur la touche  pour activer le mode ventilation intensive.

⇒ Le mode de ventilation intensive fonctionne pendant 8 minutes maximum. Pendant cette période, le symbole P apparaît sur l'écran. Au bout de 8 minutes, la vitesse de ventilation descend au niveau 3 et continue de fonctionner à ce niveau de vitesse.

Désactivation du mode de ventilation intensive

1. En tapant sur la zone de réglage de la ventilation ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de vitesse sur « 0 »



En mode ventilation intensive, lorsqu'une touche de vitesse est pressée, elle revient à ce niveau de vitesse et continue à fonctionner.

Mode de fonctionnement de la ventilation continue

La fonction de ventilation continue permet à la ventilation de continuer à fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt du produit à la fin de la cuisson, tandis que la ventilation fonctionne en mode automatique. De cette façon, vous pouvez éliminer les odeurs et la fumée restantes après la cuisson.

La durée de fonctionnement du mode de ventilation différée est déterminée automatiquement en fonction de la température de la zone de cuisson, du niveau de température réglé pour la cuisson et de la durée de fonctionnement. Le fonctionnement dure au minimum 2 minutes et au maximum 20 minutes. Ensuite, le système de ventilation s'éteint automatiquement. Il peut être arrêté plus tôt en appuyant sur la touche .

7 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

7.1 Informations générales sur la cuisson avec plaque de cuisson

- Pour des recommandations sur la cuisson en économie d'énergie, reportez-vous à la section « Consignes 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.

Table de cuisson

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Fonte		
Fonte de chocolat (par exemple, chocolat noir de marque Dr. Oetker, 55-60 % de cacao, 150 g)	1	15 ... 30
Beurre (200 g)	6	5 ... 7
Beurre (Clarifié)(200 g)	3	11 ... 13
Bouillir, chauffer, garder chaud		
Eau 1 L (Ébullition)	P	4 ... 6
Eau 3 L (Ébullition)	P	8 ... 10
Lait 1 L (Ébullition)	7	6 ... 7
Lait 1 L (Garder chaud)	Garder chaud	18 ... 20
Huile végétale (Chauffage) (Huile de tournesol 0,5 L)	9	3 ... 5
Ébullition		
Pomme de terre non épluchée (2 Morceau grande taille)	9	25 ... 35
Pomme de terre non épluchée émincé grossièrement (2 Morceau grande taille)	9	13 ... 15
Brocoli (300 g)	9	10 ... 14
Brocoli congelé (300 g)	9	7 ... 10
Saucisse	8	4 ... 6
Pâtes (150 g)	9	6 ... 10
Œufs pochés	5	2 ... 3
Faire cuire, faire sauter		
plat à base de riz (200 g riz)	5	9 ... 12

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Paella *	9	15 ... 20
Pudding de Noé **		
Faire bouillir les haricots et les pois chiches Ébullition - pour le pudding de Noé	9	4 ... 6
Faire bouillir les haricots et les pois chiches cuisson - pour le pudding de Noé	4	10 ... 15
Blé Ébullition - pour le pudding de Noé	9	8 ... 10
Blé cuisson - pour le pudding de Noé	2	6 ... 8
Pudding de Noé -Tous les ingrédients	9	20 ... 24
Soupes (Par exemple, la soupe aux lentilles)	7	20 ... 25
Légumes sautés *	9	3 ... 5
Julienne de légumes * (Poulet, oignon et poivre)	9	5 ... 7
Cubes de veau aux légumes **		
Faire sauter les légumes	9	3 ... 8
Faire revenir à feu vif ***	9	5 ... 8
Tous les ingrédients	4	80 ... 90
Sauce tomate	3	10 ... 15
Sauce béchamel	7	5 ... 6
Jarrets aux légumes **		
Faire revenir à feu vif ***	9	3 ... 4
Faire sauter les légumes	9	3 ... 5
Tous les ingrédients	4	180 ... 190
Friture superficielle		
Bifteck de surlonge ** (2 cm)	9	2 ... 10
Entrecôte ** (2 cm)	9	3 ... 10
Bifteck de surlonge roulé	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Côtelette d'agneau ** (Faire revenir à feu vif ***)	9	3 ... 10
Côtelette d'agneau (Friture)	5	4 ... 10
Saucisse	6	4 ... 6
Poitrine de poulet (Faire revenir à feu vif ***)	8	3 ... 4
Poitrine de poulet (Friture)	5	8 ... 10
Poitrine de poulet (Coupe papillon)	8	4 ... 10
Saumon (150 g)	9	3 ... 10
Poisson pané	9	1 ... 8
Sauté de légumes frais et de champignons (Carotte, champignon et poivron coloré)	9	3 ... 6
Crêpes ***	4	1 ... 5
Omelette	7	4 ... 6
Œuf au plat	6	2 ... 4
Frites		
Boortsog	5	13 ... 15
Escalope panée	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pomme de terre (congelé)	6	2 ... 10
Dégivrage et chauffage		
Oignon (congelé) (200 g)	6	2 ... 4
Épinard (congelé) (200 g)	7	2 ... 5
* Une poêle wok est recommandée.		
** Une casserole en fonte est recommandée.		
*** Il est recommandé de préchauffer la casserole / casserole.		

8 Entretien et nettoyage

8.1 Informations générales sur le nettoyage

Informations générales

- Le produit doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires seront facilement nettoyés et ces résidus ne brûleront pas lorsque le produit sera réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil sera prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés seront réduits.
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et un chiffon doux ou une éponge et séchez-le avec un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout liquide restant après le nettoyage et de nettoyer immédiatement tout aliment éclaboussé pendant la cuisson.
- Évitez de laver tout composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

- Les saletés acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent provoquer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones de cuisson. Nettoyez immédiatement tout liquide débordant après avoir refroidi la plaque de cuisson en l'éteignant.
- Les brûleurs de type wok utilisés à haute température peuvent changer de couleur. C'est normal.

- Le déplacement de certains ustensiles de cuisine peut entraîner des traces de métal sur les maniques. Ne faites pas glisser les poêles et casseroles sur la surface.
- Les plaques de cuisson étant en contact direct avec le feu et exposées à des températures élevées, il est normal qu'elles changent de couleur au fil du temps. Cela ne pose aucun problème lors de l'utilisation de la table de cuisson.

Inox - surfaces en acier inoxydable

- La surface en inox peut changer de couleur au fil du temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en inox.
- Nettoyer avec un chiffon doux savonneux et un détergent liquide (non abrasif) adapté aux surfaces en inox, en prenant soin d'essuyer dans un seul sens.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox sans attendre. Les taches peuvent rouiller après de longues périodes de temps.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs laissés sur la surface font blanchir celle-ci.

Surfaces en verre

- Nettoyez l'appareil avec du détergent vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon en microfibre spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le avec un chiffon en microfibre sec.

- S'il reste du détergent après le nettoyage, essuyez-le à l'eau froide et séchez-le avec un chiffon en microfibre propre et sec. 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, de la laine d'acier ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcaire (taches jaunes) sur la surface du verre avec le détartrant disponible dans le commerce, avec un agent détartrant tel que du vinaigre ou du jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit nettoyant sur la tache avec une éponge et attendez un long moment pour qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface vitrée avec un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface du verre sont normales et ne constituent pas des défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastique et les surfaces peintes avec du détergent à vaisselle, de l'eau tiède et un chiffon doux ou une éponge et séchez-les avec un chiffon sec.
- Assurez-vous que les joints des composants du produit ne soient pas laissés humides et avec du détergent. Dans le cas contraire, de la corrosion peut se produire sur ces joints.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

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

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la

surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

8.3 Nettoyage du panneau de commande

- Nettoyez les panneaux de commande tactiles avec un chiffon doux humide et séchez-les avec un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, activez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte des touches peut se produire.

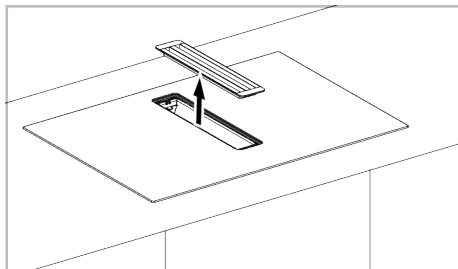
8.4 Nettoyage du système de ventilation

Afin de garantir une rétention efficace des odeurs et de l'huile, les filtres à charbon actif doivent être changés régulièrement et le filtre à huile doit être nettoyé régulièrement.

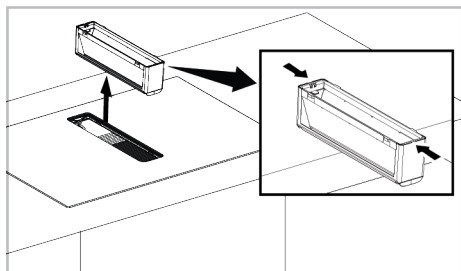
Nettoyage du filtre métallique

- ✓ Le filtre, filtre les graisses et vapeurs contenues dans la fumée aspirée. Nettoyez le filtre à graisse métallique à intervalles réguliers afin de garantir de bonnes performances.

1. Retirez la partie supérieure du filtre à huile en la tirant vers le haut.



2. Retirez le filtre à huile en tenant les languettes à l'intérieur et en le tirant vers le haut.



i Le filtre peut recueillir de l'huile ou des liquides débordants sur sa surface inférieure. Pendant le démontage du filtre, il convient de le retirer sans l'incliner pour éviter tout écoulement et tout déversement.

i Veillez à ne pas endommager le filtre à huile retiré en le faisant tomber sur le verre de la table de cuisson.

3. Lavez le filtre à graisse retiré dans le lave-vaisselle ou à la main.

i Lavez les filtres à l'eau avec un détergent liquide et réinstallez-les après séchage. Les filtres en aluminium peuvent changer de couleur après lavage ; c'est normal, il n'est donc pas nécessaire de remplacer vos filtres.

4. Remettre en place la partie supérieure du filtre à huile et le filtre à huile après le nettoyage.

Retrait du filtre à charbon actif

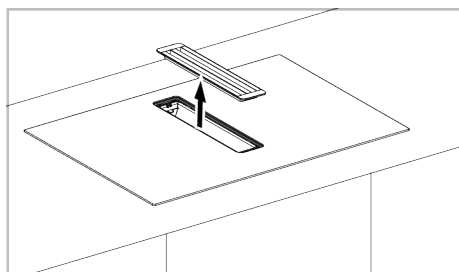
Les filtres à charbon actif assurent la rétention des odeurs dans le produit et doivent être changés à intervalles réguliers pour une performance optimale. Faites attention à l'indicateur de remplissage en cas d'éventuel remplacement.

i Veillez à remplacer les filtres à charbon actif de votre produit toutes les 150 heures de fonctionnement, à condition qu'il fonctionne en mode de circulation interne. Après 150 heures, le symbole **i** apparaît sur l'écran de ventilation. Le filtre doit être changé au plus tard lorsque cet avertissement apparaît. Pour réinitialiser cet avertissement, voir Paramètres.

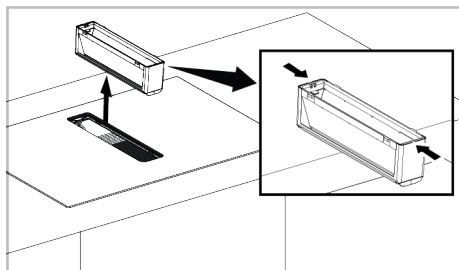
i Pour connaître la plage de temps de fonctionnement restante des filtres à charbon actif, suivez l'explication détaillée dans Réglages.

Çıkarmak için;

1. Retirez la partie supérieure du filtre à huile en la tirant vers le haut.



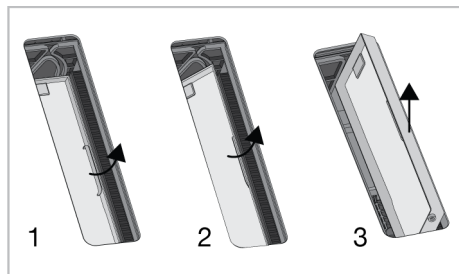
2. Retirez le filtre à huile en tenant les languettes à l'intérieur et en le tirant vers le haut.



i Le filtre à huile peut recueillir de l'huile ou des liquides débordants sur sa surface inférieure. Pendant le démontage du filtre, il convient de le retirer sans l'incliner pour éviter tout écoulement et tout déversement.

i La partie du filtre à huile est équipé d'un commutateur magnétique. La ventilation n'est pas possible sans cette pièce, pour la protection des liquides.

3. Retirez le réservoir de liquide comme indiqué sur la figure cidessous.

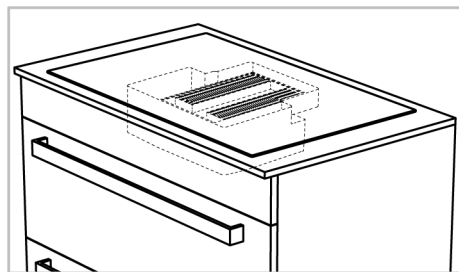


i Un commutateur magnétique se trouve dans la partie de la chambre de collecte des liquides. La ventilation est impossible sans cette pièce, pour la protection des liquides.

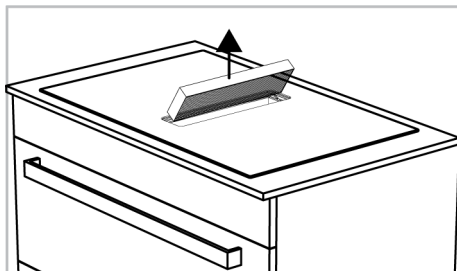
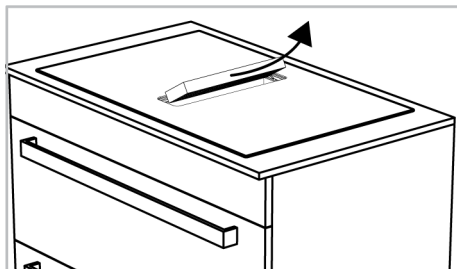
i Nettoyez le réservoir de collecte des liquides périodiquement. Lavez la pièce dans de l'eau avec du détergent liquide et rincez-la. Vous pouvez également la laver le lave-vaisselle à une température de 70 °C maximum.

i Lors du remontage du réservoir, il doit être positionnée de manière à ce que la direction de la flèche sur la pièce vienne en premier.

4. Après avoir retiré le réservoir il y a deux filtres à charbon à droite et à gauche dans la chambre inférieure.

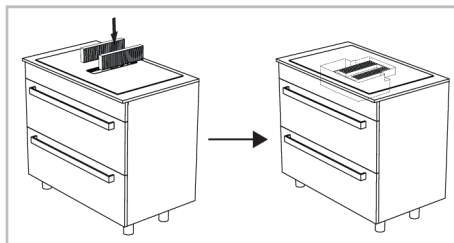


5. Tout d'abord, afin de retirer l'un des filtres à charbon de sa fente magnétique de l'espace de ventilation, tirez-le vers vous en l'inclinant et sortez-le comme indiqué sur la figure.



6. De la même manière, retirez l'autre filtre à charbon de son logement.

7. Placez les 2 nouveaux filtres à charbon actif dans leurs fentes magnétiques en les inclinant à travers l'espace de ventilation à tour de rôle. Assurez-vous qu'ils sont bien positionnés.



8. Réinstallez le le réservoir de la même manière que lors de son retrait.

9. Insérer la partie supérieure du filtre à huile et le filtre à huile.

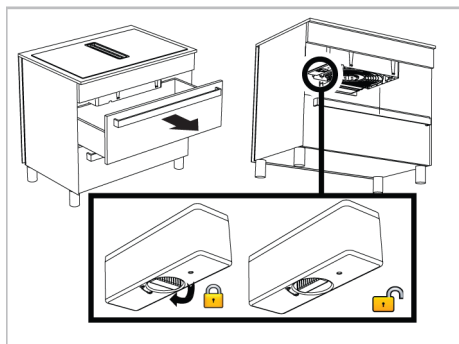
Réservoir d'eaux usées

En cas de liquide intense allant vers le compartiment de ventilation du produit, ces liquides sont collectés dans le réservoir d'eaux usées situé sous l'appareil. Dans ce cas, le réservoir d'eaux usées doit être retiré, le liquide doit être vidé et le réservoir doit être nettoyé et réinstallé.



Il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eaux usées une fois par mois.

Pour retirer le réservoir d'eaux usées:



1. Retirez le tiroir supérieur situé sous la table de cuisson. Vous devriez pouvoir atteindre sous l'appareil.
2. Accédez au réservoir d'eaux usées sous la table de cuisson.
3. Déverrouillez et retirez le réservoir d'eaux usées en tournant le bouton de verrouillage.
4. Versez le liquide dans le réservoir et nettoyez le réservoir.

9 Dépannage

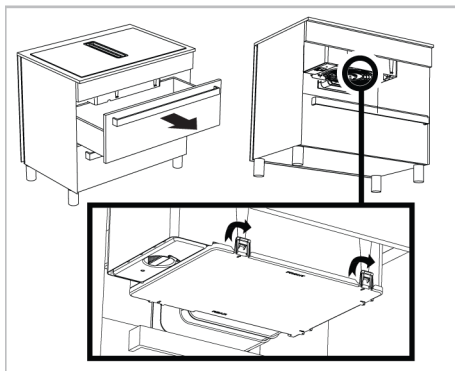
Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

5. Tournez le bouton de verrouillage et verrouillez-le en réinsérant le réservoir dans son logement.

Nettoyage du capot inférieur

Si le capot inférieur au bas du produit devient sale, vous pourrez peut-être le retirer et le nettoyer.

Pour retirer le capot inférieur:



1. Retirez le tiroir supérieur situé sous la table de cuisson. Vous devriez pouvoir atteindre sous l'appareil.
2. Atteindre le couvercle inférieur sous la table de cuisson.
3. Il y a 5 verrous dans les directions indiquées par les flèches sur le couvercle inférieur. En libérant ces verrous, retirez le capot inférieur en le tenant vers le bas.
4. Après avoir nettoyé le capot inférieur, poussez-le fortement vers le haut dans la même direction afin que les verrous s'enclenchent dans leurs fentes.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé.
>>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le ca-

denas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.
- Il a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Les pots appropriés ne doivent pas être utilisés. >>> Vérifiez vos casseroles.

Le symbole sur l'affichage de la zone de cuisson est allumé en permanence.

- Il se peut qu'aucune casserole ne soit en fonctionnement sur la zone de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a une casserole sur la zone de cuisson.
- Il se peut que votre casserole ne soit pas compatible avec l'induction. >>> Vérifiez si votre casserole est adaptée aux plaques à induction.
- Il se peut que la casserole ne soit pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou que la surface inférieure de la casserole ne soit pas suffisamment large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en sélectionnant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.
- La casserole ou la zone de cuisson peut être très chaude. >>> Attendez qu'ils refroidissent.

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint soudainement alors qu'elle est en fonctionnement.

- Le temps de cuisson de la zone sélectionnée est peut-être expiré. >>> Vous pouvez définir un nouveau temps de cuisson ou terminer la cuisson.
- Il y a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Il se peut qu'un objet recouvre le panneau de commande tactile. >>> Retirez l'objet du panneau.

Même si la zone de cuisson est allumée, la casserole ne chauffe pas.

- Il se peut que la casserole ne soit pas compatible avec la plaque à induction. >>> Vérifiez si votre casserole est adaptée à la plaque à induction.
- Il se peut que la casserole ne soit pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou que la surface inférieure de la casserole ne soit pas assez large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner même si la table de cuisson est éteinte.

- Il ne s'agit pas d'une erreur. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'équipement électronique à l'intérieur de la table de cuisson refroidisse à la température appropriée.

Il y a un bruit provenant de la plaque de cuisson pendant la cuisson

- Des bruits peuvent être émis par la table de cuisson pendant la cuisson. Ces bruits dépendent de la composition des ustensiles de cuisine. Ces bruits sont normaux, ne constituent pas un dysfonctionnement et font partie de la technologie à induction.

Sons et causes possibles :

- **Bruit du ventilateur :** La table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui fonctionne automatiquement en fonction de la température du produit. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux en fonction de la température. Une fois la table de cuisson éteinte, si la température est élevée par rapport à la température du produit, le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps.
- **Fonctionnement à faible bourdonnement comme un transformateur :** C'est la nature de la technologie à induction. Comme la chaleur est transférée directe-

ment au fond de l'ustensile de cuisson, ce type de bourdonnement peut se produire en fonction du matériau de l'ustensile de cuisson. Par conséquent, des sons différents peuvent être entendus selon les ustensiles de cuisson.

- **Crépitement** : Cela est dû au matériau et à la structure du fond de l'ustensile de cuisine. Si l'ustensile de cuisine est com-

posé de matériaux et de couches différents, des crépitements peuvent se produire.

- **Sifflement** : Un sifflement peut être entendu lors de la cuisson sur deux zones de cuisson situées du même côté de la table de cuisson à des niveaux de cuisson différents.

Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Causes de l'erreur	Solutions possibles
A1 – A8	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Contactez le service agréé si le problème persiste.
B1 – B5	Un ustensile non compatible avec le chauffage par induction est utilisé.	L'erreur sera résolue en utilisant un ustensile compatible avec l'induction.
B6	La plaque à induction a dépassé la durée de fonctionnement maximale.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Faites fonctionner l'appareil selon les durées indiquées dans le manuel d'utilisation.
B7	Un ustensile non compatible avec le chauffage par induction est utilisé.	L'erreur sera résolue en utilisant un ustensile compatible avec l'induction.
B8	Si votre produit est une plaque à induction avec hotte intégrée ; une erreur de filtre s'est produite.	Retirez et réinstallez les filtres de ventilation. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
C1 – C2	Une erreur de capteur de température est survenue sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez l'appareil, puis rebranchez-le. Si le problème continue, contactez un service agréé.
C3	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Contactez le service agréé si le problème persiste.
C4	Une erreur de connexion électrique est survenue.	Vérifiez et rétablissez correctement la connexion électrique en vous référant au tableau technique et au manuel d'installation du produit.
C5 – C7	Erreur de capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez l'appareil, puis rebranchez-le. Si le problème continue, contactez un service agréé.
D1 – D9	Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Contactez le service agréé si le problème persiste.
T1 – T8	Erreur de température élevée ou de capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur sera résolue lorsque la température de la plaque sera redescendue en dessous des limites normales.

Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur :	Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.	
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Mode arrêt	0,3	-
Mode veille	-	-
Mode veille avec affichage d'informations ou d'état	-	-
Veille en réseau	-	-

*:Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.



FR

