EN
FR

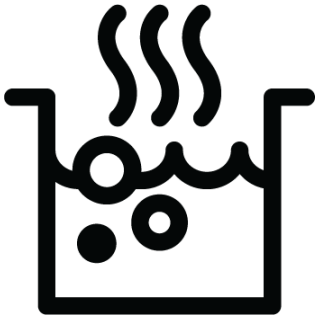
beko

Built-in Hob

User Manual

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



HIXI 89700 EF

185920797_1/ EN/ FR/ R.AA/ 08.06.26 17:09
7757183639

CE

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko 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.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

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

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 7
1.5 Installation Safety 7
1.6 Safety of Use 7
1.7 Ventilation safety 8
1.8 Temperature Warnings 9
1.9 Accessory Use 9
1.10 Cooking Safety 9
1.11 Induction 10
1.12 Maintenance and Cleaning Safety 10

2 Environmental Instructions 11

2.1 Waste Directive 11
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product 11
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 12
3.3 Technical Specifications 13

4 First Use 14

4.1 Initial Cleaning 14

5 How to use the hob 14

5.1 General Information About Using the Hob 14
5.2 Hob Control Unit 17

6 Using the ventilation 25

7 General Information About Cooking 27

7.1 General information about cooking on the hob 27

8 Maintenance and Cleaning 28

8.1 General Cleaning Information 28
8.2 Cleaning the hob 29
8.3 Cleaning the Control Panel 30
8.4 Cleaning the Ventilation 30

9 Troubleshooting 33

EN

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.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- 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 authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- 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.

If your product has a power cable and plug:

- 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.

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 gas and (if applicable) 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 Ventilation safety

- **Poisoning Danger!** While the appliance is operating, air is drawn from the whole house. If adequate ventilation is not provided, air flow occurs and the waste and toxic gases released as a result of combustion in the house are reabsorbed. Do not operate the product together with products that provide air circulation and

may emit toxic gas (wood, gas, oil and coal stoves, boilers, water heaters, etc.).
- Have the adequacy of your building's ventilation and flue system checked by authorized persons.
- (Except for goods that return exhaust air to the room) The room needs to be well ventilated if the product is utilized in the same area as gas or liquid fuel burning equipment.
- The chimney of appliances like room heaters that run on gas or liquid fuel must be entirely insulated in the environment where the product is utilized, or the appliance must be hermetic.
- If there is another appliance operating with energy other than electrical energy in the same environment with the product, the negative pressure in the room should be at most 0.04 mbar so that the exhaust of the other appliance is not drawn back into the room by the product.

1.8 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.

1.9 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.

1.10 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.

1.11 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.

1.12 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

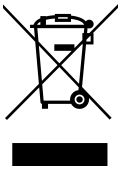
bottom is clean before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.
- There is a risk of burns if the ventilation module is not cleaned periodically.
- It is recommended to clean the filter once a month under normal usage.
- While the oil filter is being removed from the product, condensation-induced 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.

2.2 Package Information

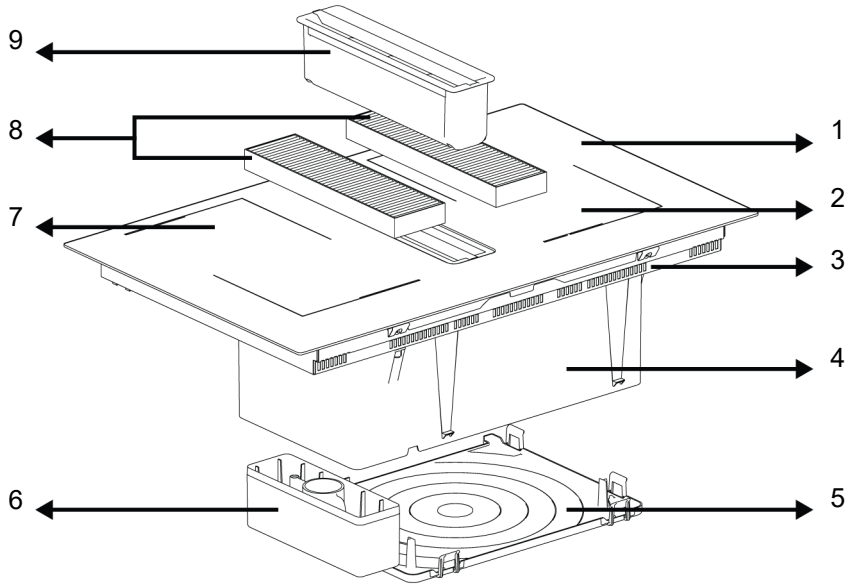
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

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.

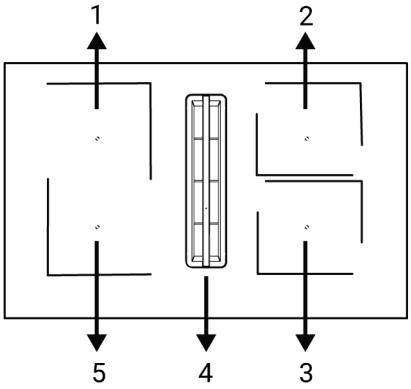
3 Your product

3.1 Product Introduction



1 Glass cooking surface
2 Induction cooking zone
3 Lower housing
4 Ventilation assembly
5 Bottom cover
6 Overflow liquid collection chamber
7 Induction cooking zone
8 Carbon filter
9 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; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	max. 7,4

Cooking zones	
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1800 W / Booster 2100 W

Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1400 W / Booster 1600 W

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1800 W / Booster 2100 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2200 W / Booster 3000 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.

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

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

4 First Use

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

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.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 How to use the hob

5.1 General Information About Using the Hob

General warnings

- Do not allow any object to fall onto the glass cooking surface. Even small objects such as salt shakers can damage the glass cooking surface. Do not use a cracked glass cooking surface. Water can seep into these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (for example, visible cracks), first turn off the fuse, then unplug the product and call the authorized service to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unstable or easily tipping cookware on the glass cooking surface.
- Do not heat empty cookware. Cookware and the product may be damaged.
- Be sure to turn off the cooking zones after each use.
- If you operate the cooking zones without the cookware, you will damage the product. Turn off the cooking zones after each use.
- The cooking zones will be hot after each use, so do not place plastic cookware on the cooking zones. Clean up any melted material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquid during cooking.
- Put the appropriate amount of food in the cookware. This will prevent the food from overflowing and you will not have to do unnecessary cleaning.
- Do not place lids of cookware on the cooking zones.
- Place the cookware so that it is centered on the cooking zones. If you want to move the cookware to another cooking zone, lift it up and place it on the desired cooking zone instead of sliding it.

Working principle of induction hob

An induction hob is like an open circuit. When an induction-compatible cookware is placed on it, the circuit is completed and an electronic system located just below the glass cooking surface produces a magnetic field. The metal base of the cookware heats up by receiving energy from this magnetic field. In this way, the heat is produced not on the glass surface of the hob, but directly in the cookware above it. The glass surface heats up with the heat of the cookware.

Advantages of induction cooking

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cookware.

- Foods that overflow during cooking do not burn quickly as the cooking glass surface is not directly heated. Easier cleaning is provided.

- Since the heat is generated directly in the cookware, cooking is faster, thus saving time and energy compared to other types of hobs.
- Since the heat is given directly to the cookware, there is no heat loss and more efficient cooking is achieved.
- As soon as the cookware is removed from the cooking zone, heat transfer stops and the cooking zone does not heat up directly, providing safer use against possible accidents that may occur during cooking.

For safe use:

- Do not select high heating levels when using non-stick cookware coated with no oil or very little oil (Teflon type).
- Do not use the glass cooking area as a surface to place items on or to cut on.
- Do not place metal objects such as cutlery or cookware lids on the cooking zone as they can get hot.
- Never use aluminum foil for cooking. Never place food wrapped in aluminum foil on the induction cooking zone.
- Keep magnetic objects, such as credit cards or tapes, away from the product while the cooking zones are in operation.
- If there is an oven under your hob and it is operating, the sensors in the product may reduce the cooking level or turn the product off.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is available in the following sections.

Cookware

It is recommended that you use only cookware that is ferromagnetic, of good quality and labeled or marked as induction compatible for your induction hob. In general, the higher the iron content, the better the cookware will perform. The diameter of the cookware base should match the induction cooking area. Recommended sizes are listed below.

Suitable cookware:

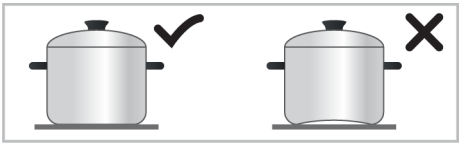
- Cast iron cookware
- Enameled steel cookware
- Steel and stainless steel cookware (with a label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable cookware:

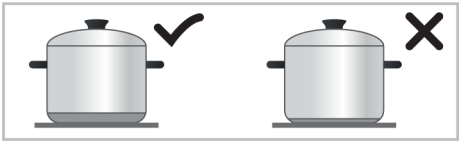
- Aluminum cookware
- Copper cookware
- Brass cookware
- Glass cookware
- Clay cooking pots
- Ceramic and porcelain cookware

Recommendations:

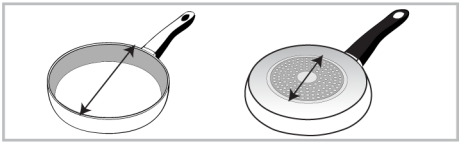
- Use only flat-bottomed cookware. Do not use cookware with concave or convex bases.



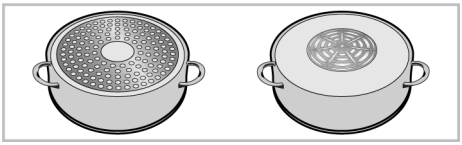
- Only use thick-based, processed cookware. If you use thin-based cookware, these cookware will heat up very quickly and the base of the cookware may melt before the automatic shut-off system is activated, damaging the cooking surface and the product. Sharp edges will scratch the surface.



- Some cookware has a ferromagnetic field at the bottom that is smaller than its actual diameter. Only this area is heated by the cooking zone. Therefore, the heat is not distributed evenly and the cooking performance decreases. In addition, such cookware may not be detected by large induction cooking zones. For this reason, the cooking zone should be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cookware has a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminum. These types of cookware may not heat up sufficiently or may not be detected by the induction cooking zone at all. In some cases, a bad cookware warning may appear.



When cooking multiple dishes on induction cooking zones, distributing the cookware equally to the right-left and middle areas when selecting the cooking zone positively affects the cooking performance.

Cookware test

Test if your cookware is compatible with induction hobs using the methods below.

1. If the base of the cookware holds a magnet, it is compatible.
2. When you place the cookware on the induction cooking zone and turn on the product, if ⏍/⏏/⏑ does not flash, it is compatible.

Recommended cookware sizes

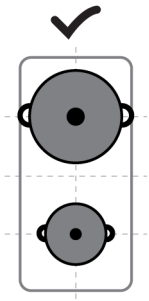
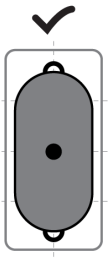
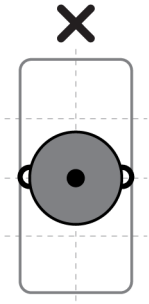
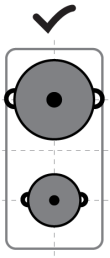
In order for the induction cooking area to recognize the cookware, it depends on the ferromagnetic diameter and material of the cookware base. For the recognition of the cookware and efficient cooking, the cookware should be selected according to the cooking zone size. The recommended cookware sizes according to the cooking zone size are given below.

The boiling behavior can vary depending on the type of cookware, the size of the cookware and the size of the cooking zone. For a more uniform boiling behavior, a cooking zone that is one size larger can be used. Using a larger cooking zone does not waste energy on induction hobs, because the heat is only created in the relevant cookware.

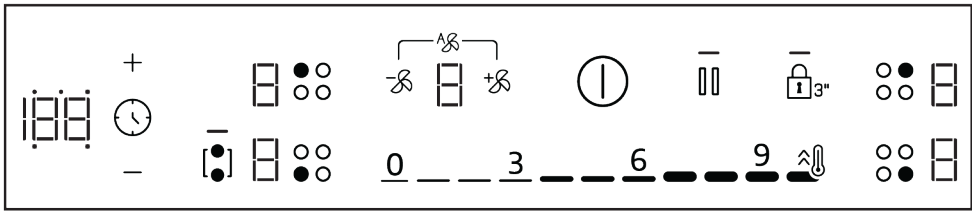
Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
180 x 180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Cooking zone with wide (flexi) surface (220 x 440)	width 220 - length 400

Wide surface cooking zones (Flexi zones)

Your product has wide surface cooking zone(s)(Flexi). You can operate this wide surface cooking zone as separate independent cooking zones for your small cookware. For cooking with your large cookware, you can activate the combination function for these wide surface cooking zones and turn them into a single cooking zone.

As two independent cooking zones			As a single cooking zone	
	The wide surface cooking zone has two cooking zones, front and rear. You can use this cooking zone as two independent cooking zones with two different cookware for different temperature levels. Place the cookwares in the middle of the separate cooking zones.			For cooking in large cookware, place the cookware so that it covers the centres of both cooking zones and centres the cooking zone.
	To cook with a single cookware, place it in the middle of the front or rear cooking zones. If you place the cookware in the middle of the cooking zone, the cooking zone may not work properly.			If you want to cook two different cookwares at the same temperature level, you can cook two different cookwares at the same temperature level by combining wide surface cooking zones. Again, place the cookwares in the middle of the cooking zones.

5.2 Hob Control Unit



— The light indicating that the relevant key is operated

On/Off key

3" Key lock key

Wide surface cooking zone combination key *

Quick heating key/High power setting (Booster) key

Stop key

Timer key

\+ Timer increase key

— Timer decrease key

\+ Ventilation level increase key

\- Ventilation level decrease key

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

Cooking zone selection keys :

Rear left cooking zone selection key

Front left cooking zone selection key

Front right cooking zone selection key

Rear right cooking zone selection key

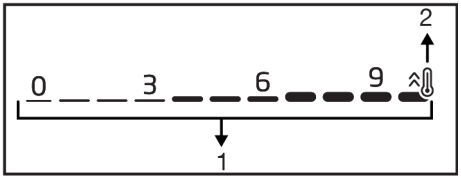


Illustration 1: Setting area for temperature level

1 Setting area for temperature level
2 Quick heating key/High power setting (Booster) key

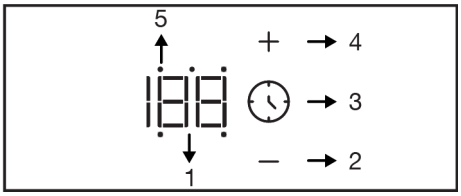


Illustration 2: Timer display

1 Timer indicator
2 Timer decrease key
3 Timer key
4 Timer increase key
5 Timer activity LED of the relevant cooking zone

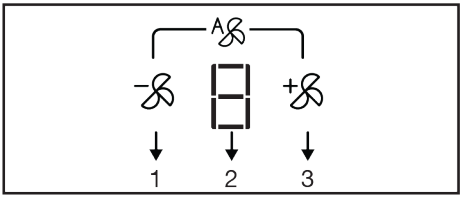


Illustration 3: Ventilation display

1 Ventilation level decrease key
2 Ventilation level indicator
3 Ventilation level increase key

General warnings for the control panel

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

Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to stand-by mode.

The product will activate when any key is touched and held for a long time. **"FF"** appears on display .

The **—** light on the active or selected keys will illuminate.

Turning the hob on

1. Touch the ⏻ key on the control panel.
   ⇨ The hob is ready for use.

Turning the hob off

1. Touch the ⏻ key on the control panel.
   ⇨ The hob switches off and enters standby mode.

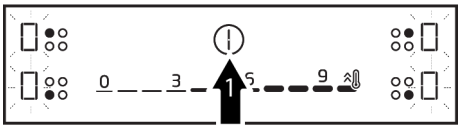
Residual heat indicator

There is a residual heat indicator for each cooking zone the control panel. This indicator indicates that the cooking zone is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant cooking zone until the residual heat indicator disappears.
H: High temperature
h: Low temperature

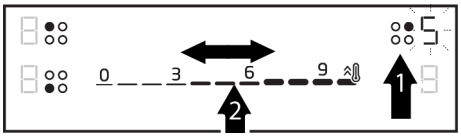
When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot cooking zones.

Turning on the hob zones and setting the temperature level

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
   ⇨ The **"0"** symbol appears on cooking zone displays.



2. Touch the selection key for the cooking zone you wish to turn on.
   ⇨ On the selected cooking zone display **"0"** It becomes visible and shines brighter.



3. Set the temperature level between "**0**" and "**9**" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever cooking zone you want to operate.

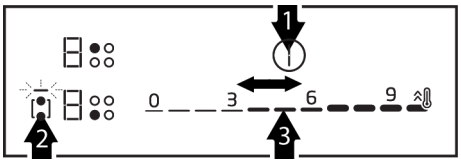
Turning off the cooking zones:

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

1. **By lowering the temperature to level "0":** You can turn off the cooking zone by lowering the temperature setting to "**0**".
2. **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 ⏲ 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)

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
2. Touch the [⁝] key.
   ⇨ The **0** symbol appears on the left cooking zone display and the — light of the [⁝] key turns on.



3. Adjust the temperature level from **0** to **9** by touching the setting area or sliding your finger over the area.

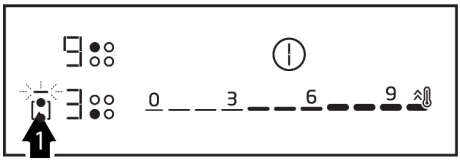
⇨ The related cooking zone starts operating. If another cooking zone is selected or if no action is taken and 10 seconds are waited, the — light of the [⁝] key goes out.

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

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

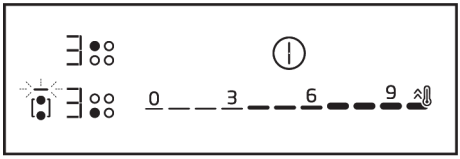
✓ While one or both of the cooking zones on the left are operating separately, you may combine both cooking zones by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider cooking surface with the same values.

1. 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 the — light of the [⁝] key turns on.

⇨ The combined cooking zones continue to operate at the temperature and timer values of the cooking zone with the lower temperature value. The temperature and timer values of the cooking zone with the higher temperature value before the combination are cancelled.



2. To change the temperature value later, set the temperature level you want to change from the settings area.

Turning the cooking zones with wide surface off

You can separate the cooking 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. However, refrain from cooking in this position for too long. The high power setting may not be available on each cooking zone.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
2. Select your desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the ⌃🌡 key.

⇨ The selected cooking zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the cooking zone display.

⇨ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the cooking zone continues to operate at the highest temperature value.

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

1. Activate the cooking zone by selecting its key while the cooking zone is on and operating at a specific level.
2. Touch the ⌃🌡 key.
3. The selected cooking zone operates with maximum power and 3 lights flash on the cooking zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.

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

After activating the cooking by touching its key, you can turn off the high power setting at any time by touching the ⌃🌡 key. The cooking zone will continue to operate at its highest temperature. To turn it off, touch the active cooking zone setting area or slide your finger over the area to set it to **0**.

Key Lock

While the oven is in standby mode, You can activate the key lock to prevent accidental changes of its functions.

Activating the key lock

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
2. To activate the key lock, touch 🔒3".

⇨ After the 3-2-1 countdown on the display, the light on the 🔒3" key — lights up and “L” appears on the displays.

⇨ Turn off the hob by touching the ⏻ key and confirm the key lock setting.

ⓘ When the key lock is active, only the ⏻ key operates. When you touch any other key, the — light on the 🔒3" key will flash, indicating that the key lock is active. Even if you deactivate the key lock after turning it on again, this setting will not be confirmed without touching the ⏻ key. To deactivate it, the hob must be turned off and on again.

Deactivating the key lock

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
2. To deactivate the key lock, touch 🔒3".

⇨ After the 3-2-1 countdown on the display, the — light on the 🔒3" key goes out and the “L” disappears from the displays.

1. Turn off the hob by touching the ⏻ key and confirm that the key lock is deactivated.

Cleaning lock

The control panel can be locked while the cooking zones are operating. This lock helps prevent unwanted changes to the power settings. If necessary, you can use this lock to clean the cooking zone surface while cooking is in progress.

Activating the cleaning lock

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
2. Set the temperature level for any of the cooking zone(s).
3. To activate the cleaning lock, touch 🔒3".
   ⇨ The “L” symbol appears on the displays for 5 seconds. Then it returns to the display appearing the set temperature level(s). It remains locked until the cleaning lock is deactivated.

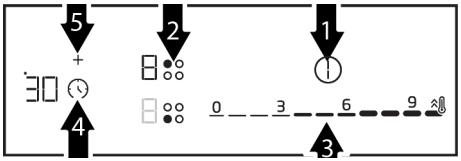
Deactivating the cleaning lock

1. To deactivate the cleaning lock, touch 🔒3".
   ⇨ The cleaning lock is deactivated, and the cooking zone(s) continue to operate at the set temperature level(s).

Timer function

This function makes cooking easier for you. You don't have to constantly stand by the hob during the cooking process. The burner switches off automatically after the selected time.

Activating the timer



1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
2. Touch the selection key for the cooking zone you want to turn on.
   ⇨ The selected cooking zone will appear as **"0"** and will light up brighter.
3. Set the temperature level from **0** to **9** by touching the setting area or sliding your finger over the area.
4. Activate the timer by touching the 🕒 key.
   ⇨ **"00"** lights up on the timer display.
5. 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.
6. If you want to set timer for a different active cooking 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.
7. Set the desired time by touching the +/—. You can advance faster by touching the + or —key for a long time.
   ⇨ Activate the timer setting by touching the 🕒 key or waiting for approximately 10 seconds.

ⓘ 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 temperature value.

ⓘ When the timer is active, the LED of the cooking 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 temperature until it is turned off.

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

1. After activating the relevant cooking zone by touching the key, select the timer for the relevant cooking zone by touching the 🕒 key.

2. Decrease the value by touching the — key 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.

Stop 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. Touch the ⏸ key again to restart all stopped cooking zones with their previous settings.

Settings

You can make the following settings using this function.

A2: Power management settings

A3: End of cooking sound warning time setting

A7: Hob knob sound on-off setting

A8: Reset to factory settings

A9: Ventilation mode selection

AA: Life display of the active carbon filter

Ab: Active carbon filter reset

Power Management Setting (A2)

✓ 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. b) After turning off the product, touch the ⏲/●○○/○●○/○○● keys in order within 10 seconds.

⇨ The first setting on the timer display is **"A2"** and "9" appears on the ventilation level indicator display.

3. Adjust the power level (see Table - Power management level) from "1" to "9" by touching the setting area or sliding your finger across the area.

4. Confirm the power management setting by touching the ⏻ key.

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

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

Table - Power management level

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

End of cooking audible warning time setting (A3)

✓ With this function, you can adjust the end of cooking audible warning time setting 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 product, touch the ⏲/●○○/○●○/○○● keys in order within 10 seconds.

⇨ The first setting on the timer display is " **A2** " appears.

3. To set the end of cooking audible warning time, touch the " ⫿⫿ " key until you see **"A3"** on the timer display.
   ⇨ The "2" appears on the ventilation level indicator display.
4. Adjust the warning time setting (see Table - End of cooking audible warning time) between "0" and "3" by touching the setting field or sliding your finger across the field.
5. Confirm the end of cooking audible warning time setting by touching the ⓘ key.
   ⇨ The hob will turn off and your hob will start operating with the warning time setting at the selected level.

The end of cooking audible warning time setting level is set as standard level 2 during production.

Table - End of cooking audible warning time setting

End of cooking sound warning level	End of cooking audible warning time
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

Hob key sound on-off setting (A7)

✓ With this function, you can turn on or off the audible warning that is given when each key of your hob is touched.

1. Turn the hob on by touching the key and turn it off by touching the key again.
2. After turning off the product, touch the ⏲/●○/○●/●○ keys in order within 10 seconds.
   ⇨ The first setting on the timer display is " **A2** " appears."
3. To adjust the hob key sound, touch the " ⫿⫿ " key until you see **"A7"** on the timer display.
   ⇨ On the ventilation level indicator display **"1"** appears.
4. To turn off the hob key sound, touch the setting area or slide your finger over the area to set **"0"** this setting.
5. Confirm the hob key sound setting by touching the ⓘ key.

⇨ The hob is turned off and the hob key sound setting is confirmed.

Resetting to factory settings (A8)

✓ With this function, you can reset all subsequent settings of your hob and return it to factory settings.

1. Turn the hob on by touching the key and turn it off by touching the key again.
2. After turning off the product, touch the ⏲/●○/○●/●○ keys in order within 10 seconds.
   ⇨ The first setting on the timer display is "**A2**" appears.
3. To revert to factory settings, touch the " ⫿⫿ " key until you see **"A8"** on the timer display.
   ⇨ On the ventilation level indicator display **"0"** visible.
4. To reset to factory settings, set this setting to "1" by touching or slide your finger across the setting area.
5. Confirm the setting by touching the ⓘ key.

⇨ The hob will turn off and all settings will return to factory settings.

Ventilation mode setting (A9)

✓ 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 key and turn it off by touching the key again.

2. After turning off the product, touch the ⏲/●/●/●/● keys in order within 10 seconds.
   ⇨ The first setting on the timer display is " **A2** " appears."
3. For ventilation mode setting, touch the " ▯▯ " key until you see **"A9"** on the timer display.
   ⇨ On the ventilation level indicator display **"1"** appears.
4. To set the ventilation mode to external circulation mode, touch the setting area or slide your finger across the area and set this setting to "2".
5. Confirm the ventilation mode setting by touching the ⏻ key.

⇨ The hob will turn off and your product starts operating with the selected ventilation setting.

Activated carbon filter life indicator (AA)

✓ The activated carbon filters used in products designed for internal circulation need to be replaced after a certain period of use. You can see the remaining operating hours on the settings screen. The remaining time is displayed as a countdown from 150 hours.

1. Turn the hob on by touching the key and turn it off by touching the key again.
2. After turning off the product, touch the ⏲/●/●/●/● keys in order within 10 seconds.
   ⇨ The first setting on the timer display is "**A2**" appears.
3. For the activated life display of the active carbon filter, touch the " ▯▯ " key until you see **"AA"** on the timer display.
   ⇨ On the timer display **"AA"** appears, the active carbon filter remaining on ventilation level indicator 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.

Active carbon filter reset (Ab)

✓ 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 product, touch the ⏲/●/●/●/● keys in order within 10 seconds.
   ⇨ The first setting on the timer display is " **A2** " appears.
3. For the activated carbon filter reset, touch the " ▯▯ " key until you see **"Ab"** on the timer display.
   ⇨ On the timer display **"Ab"** appears, the remaining active carbon filter operating hours are shown on the ventilation level indicator display in common with the **"AA"** menu.
4. Touch and hold the 🔒3s key on the ventilation display until you hear a beep.
   ⇨ When the beep sounds, on the display **"3"** appears. The reset process is complete.
5. You can close the settings display by touching the ⏻ key.

Using induction hobs safely and 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 sur-

face is cooler. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you with maximum safe use.

Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210, 280 and 320 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 turning off times

Temperature level	Automatic turning off times - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Fast heating	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

Overheating protection

Your hob has some sensors that protect against overheating. In case of overheating, the following may be observed:

- The working cooking zone can be turned off
- The selected level may be reduced. However, this will not be visible on the display.

Overflow protection 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**" warning 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.

6 Using the ventilation

General warnings

- 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 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 to be set to internal circulation mode. To turn the product to external circulation mode, see the “Settings” section. Set it to external circulation mode by following the steps described in the “Ventilation mode setting (A9)” section.

Turning on the ventilation

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
   ⇨ The **"0"** symbol will be displayed on the displays of the ventilation.
2. Set the desired ventilation level between **"1"** and **"3"** by touching the +/- keys.

Turning off the ventilation

1. Set the ventilation level to **"0"** by touching the - key.

Turning on the intensive ventilation mode

1. Touch the + key until “P” appears on the ventilation level display to activate intensive ventilation mode.
   ⇨ The intensive ventilation mode operates for a maximum of 8 minutes. During this time, the symbol "P" will appear on the display. After 8 minutes, the ventilation level will drop to level 3 and continue operating at this speed.

Turning off intensive ventilation mode

1. To turn off intensive ventilation mode, touch the - key.
   ⇨ The ventilation level is reduced to level 3.
2. If you want to continue using the ventilation at any speed level, set the desired ventilation level by touching the +/- keys. If you want to turn off the ventilation completely, set the ventilation level to **"0"** by touching the - key.

Automatic operating mode

✓ Your product measures the cooking zone temperature level, temperatures and operating time. It determines the most appropriate ventilation operating speed according to these values and operates at the levels it automatically determines.

1. To activate automatic mode, touch the + and - keys simultaneously.
   ⇨ On the ventilation level display “A” appears. Automatic mode is activated and turns off automatically when the parameters fall below the specified critical value. It must be re-enabled for it to reactivate.

While automatic mode is active, automatic mode will be cancelled when you turn the product on and off at any speed.

2. To turn off automatic mode early, touch the + and − keys simultaneously.

Auxiliary fan operation function

The auxiliary fan operation function ensures that when ventilation is running in automatic mode, it continues to operate for a while after the product is turn off at the end of cooking. This helps to eliminate lingering odours and smoke after cooking. The duration of the auxiliary fan operation function is automatically determined by the cooking area temperature, the set cooking temperature level, and the operating time. It continues to operate for a minimum of 2 and a maximum of 20 minutes. After that, the ventilation system turn off automatically. It can be turn off early by touching the − and + keys simultaneously.

7 General Information About Cooking

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

7.1 General information about cooking on the hob

General information about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- 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	1	-
Butter /Honey /Jell	1 - 2	-
Butter (200 g)	6 - 7	-
Heating and Keeping Warm		
Ready-to-eat meals	3 - 5	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	4 - 6	15 … 25
Boiling / simmering		
Egg	5 - 6	7 … 12
Whipped sauces	5 - 7	10 … 20
Cooking		
Rice dish & Pasta	5 - 8	20 … 40
Soups	5 - 7	20 … 60
Legumes & stews	6 - 7	40 … 100

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Meat dishes	5 - 7	40 ... 60
Seafood risotto	7 - 9	25 ... 40
Steaming		
Steamed and fried meat	4 - 5	60 ... 100
Goulash	5 - 7	50 ... 80
Shallow fry		
Nugget / Şinitzel	7 - 8	10 ... 20
Omelet	6 -7	7 ... 15
Crepe	6 - 7	7 ... 15
Steak	8 - 9	7 ... 15
Beef steak	8 - 9	5 ... 15
Whole beef tenderloin	8 - 9	5 ... 15
Lamb chop	8 - 9	5 ... 15
Hamburger	7 - 8	10 ... 15
Pastries	7	10 ... 15
Meatball	6 - 7	10 ... 20
Fish	6 - 7	10 ... 20
Grilled fish	8 - 9	10 ... 20
Frozen foods	6 - 7	10 ... 20
French fry		
Potato	8 - 9	10 ... 15
Frozen foods	8 - 9	10 ... 15
Sauteing		
Fresh vegetable and mushroom sauteing	5 - 6	10 ... 30
Dessert		
Milk-based desserts	5 - 6	20 ... 40
Roasted desserts	5 - 7	15 ... 30
WARNING: The Booster function can be used for faster results in processes such as boiling water. After boiling, it is recommended to reduce the power level to 5-6 to prevent overflow and ensure controlled cooking.		

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- 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.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream,

abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- 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.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

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 overflown fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- 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

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- 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.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- 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.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

8.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- 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.

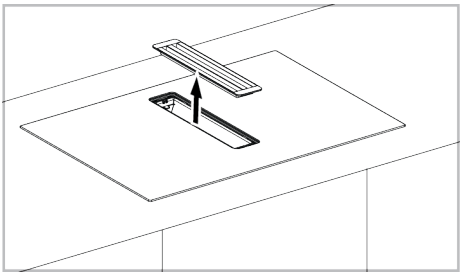
8.4 Cleaning the Ventilation

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.

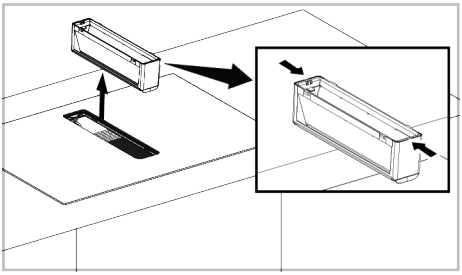
Metal oil filter cleaning

✓ 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.



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.

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.

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

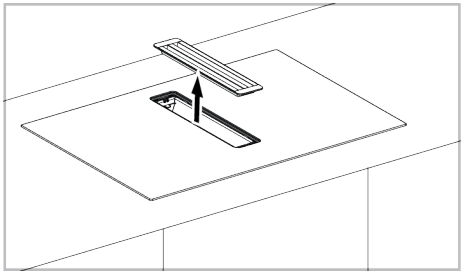
Active carbon filters provide odour retention in the product and must be changed at regular intervals for optimum performance. Pay attention to the fill warning indicator for replacement.

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

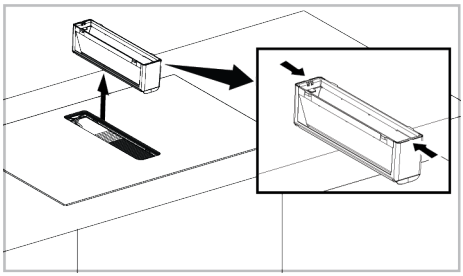
To see the remaining working timing range of activated carbon filters, follow the detailed explanation in “Settings".

To remove;

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



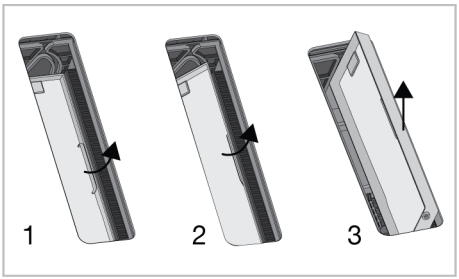
2. Remove the oil filter by holding the tabs on the inside and pulling it upwards.



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.

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.

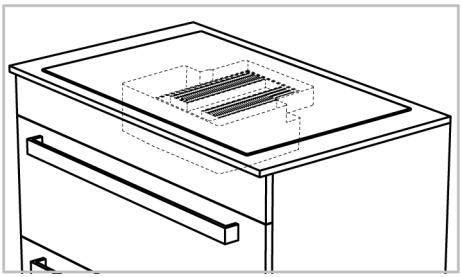


There is a magnetic sensor in the tank part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

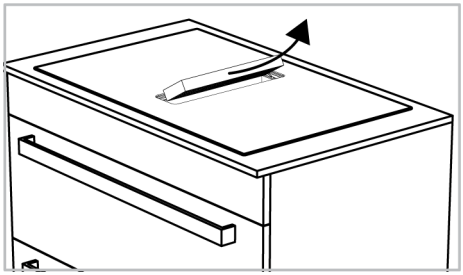
The tank needs to be cleaned periodically. The part can be cleaned by washing in water with liquid detergent and rinsing, or it should be washed in the dishwasher at max 70 °C.

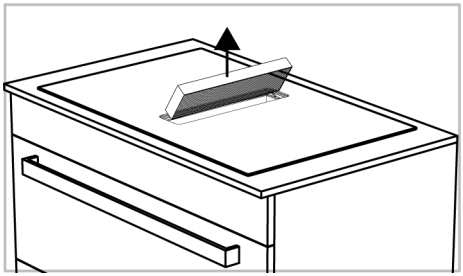
When tank part is put into it’s place, direction of arrow on the part shows that it should be placed according to that direction.

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.

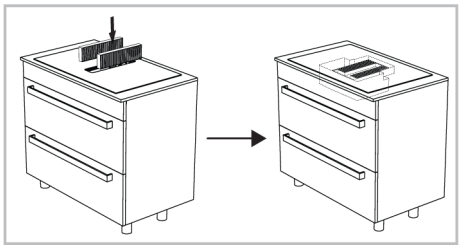


5. To remove one of the carbon filters, gently tilt it to disengage it from the magnetic slot in the ventilation gap, then carefully pull it out as illustrated in the figure.





6. Remove the other carbon filter from the slot in the same way.
7. 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.



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

Waste water tank

This product has a waste water tank.

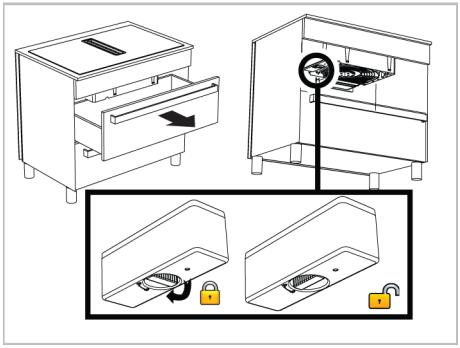
In case of intense liquid going to the ventilation compartment of the product, these liquids are collected in the waste water tank located under the hob. In this case, the waste water tank should be removed, the liquid should be poured out and the tank should be cleaned and reinstalled.

General Warnings:

- The water tank should be checked regularly and emptied before it is full.
- If the water tank is full or overflowing, water may leak down.
- If there is an electrical device underneath the product, this may pose a risk of electric shock.
- It is not recommended to install electrical devices or electrically powered equipment under this product.

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

To remove the waste water tank:

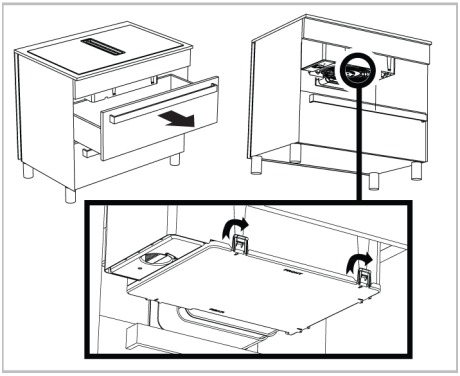


1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the waste water tank under the hob.
3. Unlock and remove the waste water tank by turning the lock knob.
4. Pour out the liquid in the chamber and clean the chamber.
5. Turn the lock knob and lock it by 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:



1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the bottom cover from under the hob.
3. 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.
4. 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. Never try to repair your product yourself.

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.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
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.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

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

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

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

Table des matières

1 Consignes de sécurité 38

1.1 Utilisation prévue 38
1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques 38
1.3 Sécurité électrique 39
1.4 Sécurité des transports 41
1.5 Sûreté des installations 41
1.6 Sécurité d'utilisation 42
1.7 Sécurité de la ventilation 43
1.8 Alertes de température 44
1.9 Utilisation des accessoires 44
1.10 Consignes de sécurité relatives à la cuisson 45
1.11 Induction 45
1.12 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage 46

2 Instructions relatives à l'environnement 47

2.1 Directive sur les déchets 47
2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets 47
2.2 Informations sur l'emballage 47
2.3 Recommandations pour économiser l'énergie 47

3 Votre appareil 48

3.1 Présentation de l'appareil 48
3.2 Informations générales sur l'utilisation de la plaque de cuisson 48
3.3 Spécifications techniques 49

4 Première utilisation 50

4.1 Premier nettoyage 50

5 Utilisation de la table de cuisson 50

5.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson 50
5.2 Unité de commande de plaque de cuisson 54

6 Utilisation de la ventilation 63

7 Informations générales sur la cuisine 65

7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson . 65

8 Entretien et nettoyage 66

8.1 Consignes de nettoyage générales 66
8.2 Nettoyage de la table de cuisson . 68
8.3 Nettoyage du bandeau de commande 68
8.4 Nettoyage de la ventilation 68

9 Dépannage 71

FR

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.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- 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.

1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- 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 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 service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- 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.

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.
- 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.
- 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 vitrée de la table de cuisson est cassée :

Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise 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 Sécurité de la ventilation

- **Danger d’empoisonnement !** Pendant que l’appareil fonctionne, l’air est aspiré dans toute la maison. Si la ventilation n’est pas suffisante, le flux d’air, les déchets et les gaz toxiques libérés par la combustion dans la maison sont réabsorbés. Ne faites pas fonctionner l’appareil avec des appareils qui assurent la circulation de l’air et qui peuvent émettre des gaz toxiques (bois, gaz, poêle à pétrole à charbon, chaudières, chauffe-eau, etc.)
- Faites vérifier l’adéquation du système de ventilation et de cheminée de votre bâtiment par des personnes agréées.
- (À l’exception des denrées qui renvoient de l’air vicié dans la pièce) Le pièce doit être venti-

lée lorsque le produit est utilisé à proximité de brûleurs à gaz ou à combustible liquide.
- La cheminée des appareils tels que les radiateurs fonctionnant au gaz ou au combustible liquide doit être entièrement isolé dans l'environnement d'utilisation du produit, ou ces appareils doivent être de type hermétique.
- Si un autre appareil fonctionnant avec une énergie autre qu'électrique se trouve dans le même environnement avec le produit, la pression négative dans la pièce doit être au maximum de 0,04 mbar afin que les gaz d'échappement de l'autre appareil ne soient pas aspirés dans la pièce par la ventilation.

1.8 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

1.9 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.

1.10 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.

1.11 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.

1.12 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

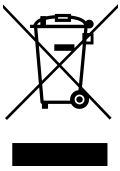
- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer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

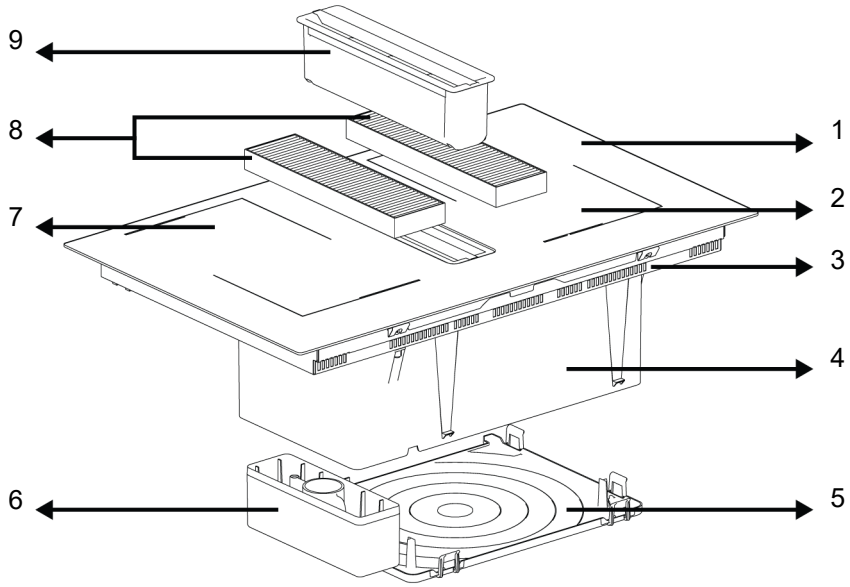
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

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.
- Utilise 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.

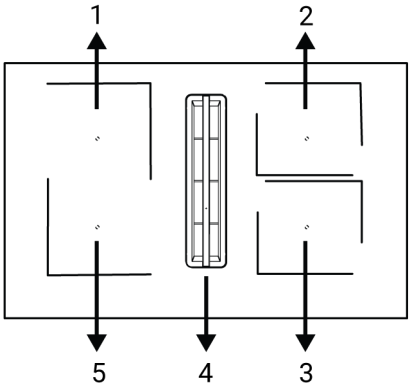
3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



1 Dessus en verre
2 Zone de cuisson
3 Cadre de la plaque induction
4 Caisson du système de ventila-tion
5 Couvercle inférieur
6 Réservoir du liquide de déversement
7 Zone de cuisson
8 Filtre à charbon
9 Filtre

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; 50/60 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	
Avant gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 mm
Alimentation	1800 W / Booster 2100 W

Avant droite	Zone de cuisson
Dimension	145 mm
Alimentation	1400 W / Booster 1600 W

Arrière gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 mm
Alimentation	1800 W / Booster 2100 W

Arrière droite	Zone de cuisson
Dimension	210 mm
Alimentation	2200 W / Booster 3000 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 de l'appareil.

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

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

4 Première utilisation

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

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.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE: Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

5 Utilisation de la table de cuisson

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

⚠ Avertissements généraux

- Ne laissez tomber aucun objet sur la surface de cuisson en verre. Même de petits objets tels que des salières peuvent endommager la surface de cuisson en verre. N'utilisez pas une surface de cuisson en verre fissurée. L'eau peut s'infiltrer dans ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque façon que ce soit (par exemple, des fissures visibles), coupez d'abord le fusible, puis débranchez le produit et appelez le service agréé pour réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine instables ou susceptibles de basculer facilement sur la surface de cuisson en verre.
- Ne pas chauffer des ustensiles de cuisine vides. Les ustensiles de cuisine et le produit pourraient être endommagés.
- Assurez-vous d'éteindre les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Si vous utilisez les zones de cuisson sans les ustensiles de cuisine, vous risquez d'endommager le produit. Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes après chaque utilisation. Ne placez donc pas de récipients en plastique sur les zones de cuisson. Nettoyez immédiatement tout matériau fondu sur la surface.
- Des changements brusques de température sur la surface de cuisson en verre peuvent provoquer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquide froid pendant la cuisson.
- Placez la quantité appropriée de nourriture dans les ustensiles de cuisine. Cela évitera que la nourriture ne déborde et vous n'aurez pas à faire de nettoyage inutile.
- Ne placez pas de couvercles d'ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson.
- Placez l'ustensile de cuisson de manière à ce qu'il soit centré sur les zones de cuisson. Si vous souhaitez déplacer l'ustensile de cuisson vers une autre zone de cuisson, soulevez-le et placez-le sur la zone de cuisson souhaitée au lieu de le faire glisser.

Principe de fonctionnement de la plaque à induction

Une table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Lorsqu'on y place un ustensile de cuisine compatible avec l'induction, le circuit est fermé et un système électronique situé juste en dessous de la surface de cuisson en verre produit un

champ magnétique. La base métallique de l'ustensile de cuisine chauffe en recevant l'énergie de ce champ magnétique. De cette façon, la chaleur n'est pas produite sur la surface en verre de la table de cuisson, mais directement dans l'ustensile de cuisine situé au-dessus. La surface en verre chauffe grâce à la chaleur de l'ustensile de cuisine.

Avantages de la cuisson par induction

Les plaques à induction offrent certains avantages car la chaleur est transférée directement aux ustensiles de cuisine.

- Les aliments qui débordent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement car la surface de cuisson en verre n'est pas directement chauffée. Le nettoyage est ainsi plus facile.
- Comme la chaleur est générée directement dans les ustensiles de cuisine, la cuisson est plus rapide, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de plaques de cuisson.
- Comme la chaleur est transmise directement aux ustensiles de cuisine, il n'y a aucune perte de chaleur et la cuisson est plus efficace.
- Dès que l'ustensile de cuisine est retiré de la zone de cuisson, le transfert de chaleur s'arrête et la zone de cuisson ne chauffe pas directement, offrant ainsi une utilisation plus sûre contre les éventuels accidents pouvant survenir pendant la cuisson.

Pour une utilisation en toute sécurité :

- Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffage élevés lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine antiadhésifs sans revêtement d'huile ou avec très peu d'huile (type Téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme surface de pose ou de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles d'ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais de papier aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur la zone de cuisson à induction.
- Gardez les objets magnétiques, tels que les cartes de crédit ou les cassettes, loin du produit lorsque les zones de cuisson fonctionnent.
- S'il y a un four sous votre table de cuisson et qu'il fonctionne, les capteurs du produit peuvent réduire le niveau de cuisson ou éteindre le produit.
- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Vous trouverez des informations détaillées sur ce système dans les sections suivantes.

Ustensiles de cuisine

Il est recommandé d'utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques, de bonne qualité et étiquetés ou marqués comme compatibles avec l'induction pour votre table de cuisson à induction. En général, plus la teneur en fer est élevée, meilleures seront les performances des ustensiles de cuisine. Le diamètre de la base de l'ustensile de cuisine doit correspondre à la zone de cuisson à induction. Les tailles recommandées sont indiquées ci-dessous.

Ustensiles de cuisine adaptés :

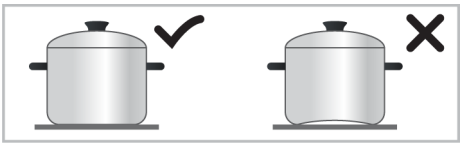
- Ustensiles de cuisine en fonte
- Batterie de cuisine en acier émaillé
- Ustensiles de cuisine en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'ils sont compatibles avec l'induction)

Ustensiles de cuisine non adaptés :

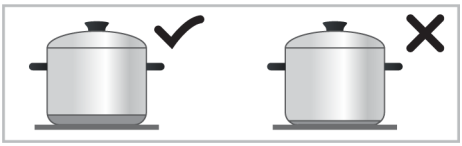
- Ustensiles de cuisine en aluminium
- Ustensiles de cuisine en cuivre
- Ustensiles de cuisine en laiton
- Ustensiles de cuisine en verre
- Marmites en argile
- Ustensiles de cuisine en céramique et en porcelaine

Recommandations :

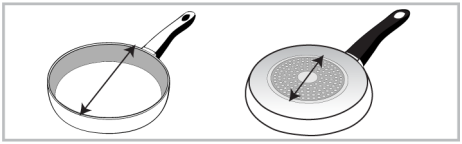
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond plat. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe.



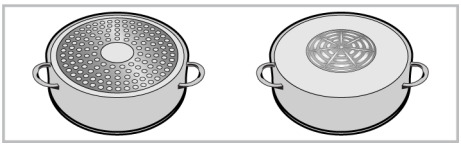
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond épais et traités. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine à fond fin, ces ustensiles de cuisine chaufferont très rapidement et la base de l'ustensile de cuisine risque de fondre avant que le système d'arrêt automatique ne soit activé, endommageant ainsi la surface de cuisson et le produit. Les bords tranchants rayeront la surface.



- Certains ustensiles de cuisine ont un champ ferromagnétique au fond qui est plus petit que leur diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la zone de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson diminuent. De plus, ces ustensiles de cuisine peuvent ne pas être détectés par les grandes zones de cuisson à induction. Pour cette raison, la zone de cuisson doit être sélectionnée en fonction de la taille du champ ferromagnétique.



- Certains ustensiles de cuisine sont dotés d'une base contenant des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types d'ustensiles de cuisine peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés par la zone de cuisson à induction. Dans certains cas, un avertissement indiquant que l'ustensile de cuisine est défectueux peut s'afficher.



Lors de la cuisson de plusieurs plats sur des zones de cuisson à induction, la répartition égale des ustensiles de cuisine entre les zones droite, gauche et centrale lors de la sélection de la zone de cuisson affecte positivement les performances de cuisson.

Test d'ustensiles de cuisine

Testez si votre ustensile de cuisine est compatible avec les plaques à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

1. Si la base de l'ustensile de cuisine contient un aimant, il est compatible.
2. Lorsque vous placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson à induction et allumez le produit, si ⏍/⏍/⏍ ne clignote pas, il est compatible.

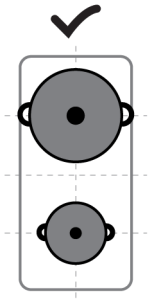
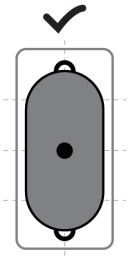
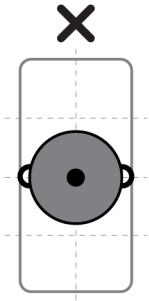
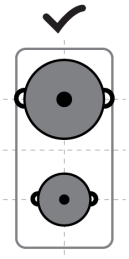
Tailles d'ustensiles de cuisine recommandées

Pour que la zone de cuisson à induction reconnaisse les ustensiles de cuisine, cela dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau de la base de l'ustensile de cuisine. Pour la reconnaissance des ustensiles de cuisine et une cuisson efficace, les ustensiles de cuisine doivent être sélectionnés en fonction de la taille de la zone de cuisson. Les tailles d'ustensiles de cuisine recommandées en fonction de la taille de la zone de cuisson sont indiquées ci-dessous. Le comportement d'ébullition peut varier en fonction du type d'ustensile de cuisson, de la taille de l'ustensile et de la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'ébullition plus uniforme, il est possible d'utiliser une zone de cuisson d'une taille supérieure. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne gaspille pas d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur est générée uniquement dans l'ustensile de cuisson concerné.

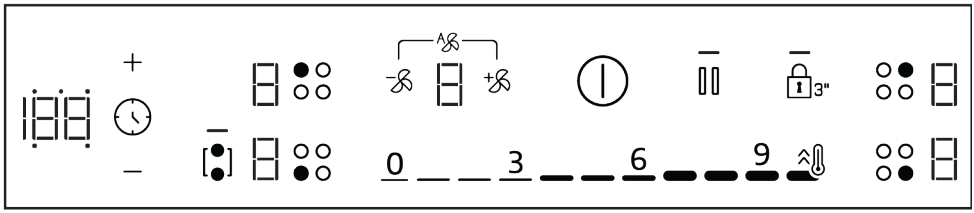
Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
180 x 180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Foyer à large surface (flexi) (220 x 440)	largeur 220 - longueur 400

Zones de cuisson à large surface (zones Flexi)

Votre produit est équipé de zones de cuisson à grande surface (Flexi). Vous pouvez utiliser ces zones de cuisson à grande surface comme zones de cuisson indépendantes séparées pour vos petits ustensiles de cuisine. Pour cuisiner avec vos grands ustensiles de cuisine, vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces zones de cuisson à grande surface et les transformer en une seule zone de cuisson.

Comme deux zones de cuisson indépendantes			En tant que zone de cuisson unique	
	La zone de cuisson à grande surface est dotée de deux zones de cuisson, une à l'avant et une à l'arrière. Vous pouvez utiliser cette zone de cuisson comme deux zones de cuisson indépendantes avec deux ustensiles de cuisine différents pour des niveaux de température différents. Placez les ustensiles de cuisine au milieu des zones de cuisson séparées.			Pour cuisiner dans de grands ustensiles de cuisine, placez-les de manière à ce qu'ils recouvrent le centre des deux zones de cuisson et centrent la zone de cuisson.
	Pour cuisiner avec un seul ustensile de cuisine, placez-le au milieu de la zone de cuisson avant ou arrière. Si vous placez l'ustensile de cuisine au milieu de la zone de cuisson, celle-ci risque de ne pas fonctionner correctement.			Si vous souhaitez cuire deux ustensiles de cuisine différents au même niveau de température, vous pouvez le faire en combinant deux zones de cuisson à grande surface. Là encore, placez les ustensiles de cuisine au milieu des zones de cuisson.

5.2 Unité de commande de plaque de cuisson



— 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'augmentation du niveau de ventilation est essentielle.

Diminution du niveau de ventilation

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

Touches de sélection du foyer :

Touche de sélection du foyer arrière gauche

Touche de sélection du foyer avant gauche

Touche de sélection du foyer avant droit

Touche de sélection du foyer arrière droit

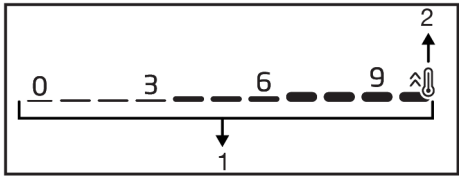


Illustration 1: Zone de réglage du niveau de température

1 Zone de réglage du niveau de température

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

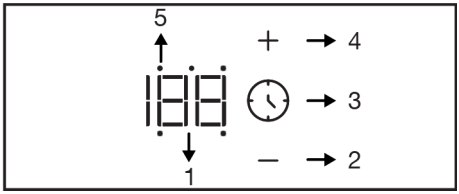


Illustration 2: Affichage de la minuterie

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

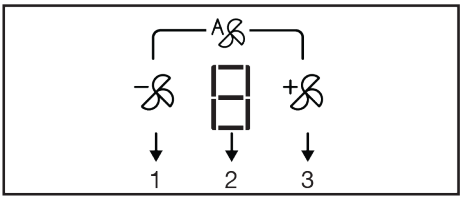


Illustration 3: Affichage de la ventilation

1 Diminution du niveau de ventilation
2 Indicateur de niveau de ventilation
3 L'augmentation du niveau de ventilation est essentielle.

Avertissements généraux concernant le panneau de commande

Cette plaque de cuisson est commandée par un panneau de commande tactile. Chaque action effectuée sur le panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

Veillez à toujours garder le panneau de commande propre et sec. Une surface humide ou sale peut perturber son fonctionnement.

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

Le produit s'activera lorsqu'une touche sera maintenue enfoncée pendant une période prolongée. **"FF"** apparaît à l'écran.

Le voyant **—** des touches actives ou sélectionnées s'allumera.

Allumer la plaque de cuisson

1. Appuyez sur la touche ⏻ du panneau de commande.
   ⇨ La plaque de cuisson est prête à l'emploi.

Éteindre la plaque de cuisson

1. Appuyez sur la touche ⏻ du panneau de commande.
   ⇨ La plaque de cuisson s'éteint et passe en mode veille.

Indicateur de chaleur résiduelle

Chaque zone de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle sur le panneau de commande. Cet indicateur signale que la zone de cuisson est encore chaude après l'arrêt de l'appareil. Ne touchez pas la zone de cuisson concernée tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

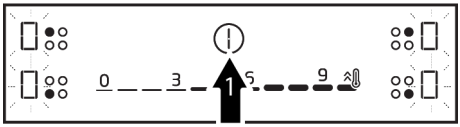
H : Haute température

h : Basse température

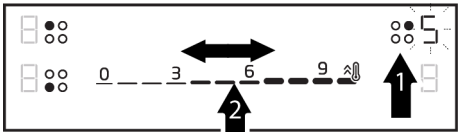
En cas de panne de courant, le témoin de chaleur résiduelle ne s'allume pas et n'avertit pas l'utilisateur des zones de cuisson chaudes.

Allumer les zones de cuisson et régler le niveau de température

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ⏻.
   ⇨ Le **"0"** Ce symbole apparaît sur les écrans de la zone de cuisson.



2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez activer.
   ⇨ Sur l'écran de la zone de cuisson sélectionnée **"0"** Elle devient visible et brille davantage.



3. Réglez la température entre **"0"** et **"9"** en touchant ou en faisant glisser votre doigt sur la zone de réglage de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Désactivation des zones de cuisson :

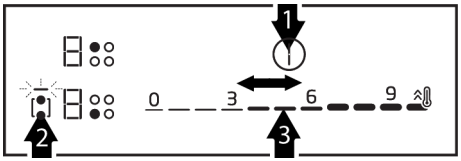
Une zone sélectionnée peut être désactivée de 2 manières différentes :

1. **En abaissant la température au niveau « 0 » :** Vous pouvez désactiver la zone de cuisson en abaissant le réglage de la température à **"0"** .
2. **Utilisation de la fonction d'arrêt automatique de la minuterie pour la zone de cuisson souhaitée :**Lorsque le temps est écoulé, la minuterie coupe l'alimentation de la zone de cuisson correspondante. Tous les affichages indiquent **"0"** ou **"00"** Le symbole ⏲ disparaît de l'affichage de la zone de cuisson. Le réglage de la minuterie de la zone de cuisson est expliqué dans les sections suivantes.

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

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ⏻.
2. Appuyez sur la touche [⁘].

⇨ Le**0** Le symbole apparaît sur l'écran de la zone de cuisson gauche et la lumière — de la touche [•] s'allume.



3. Réglez le niveau de température à partir de**0** à**9** en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur celle-ci.

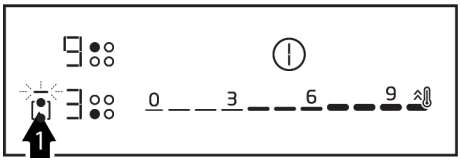
⇨ La zone de cuisson correspondante se met en marche. Si une autre zone de cuisson est sélectionnée ou si aucune action n'est entreprise et que 10 secondes s'écoulent, le voyant — de la touche [•] s'éteint.

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

Combiner la zone de cuisson avec une large surface pendant qu'une ou les deux zones de cuisson de gauche sont en fonctionnement

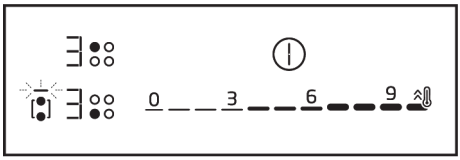
✓ Pendant que l'une ou les deux zones de cuisson de gauche fonctionnent séparément, vous pouvez les combiner en activant la plaque de cuisson à grande surface. Vous bénéficierez ainsi d'une surface de cuisson plus large avec les mêmes réglages.

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



⇨ La valeur de la zone de niveau bas est visible à la fois sur l'affichage de la zone de cuisson et la lumière — de la touche [•] s'allume.

⇨ Les zones de cuisson combinées continuent de fonctionner selon la température et la durée de cuisson de la zone la plus froide. Les paramètres de température et de durée de cuisson de la zone la plus chaude avant la combinaison sont annulés.



2. Pour modifier ultérieurement la température, définissez le niveau de température souhaité dans la zone des paramètres.

Retourner les zones de cuisson avec une large surface hors tension

Vous pouvez séparer les zones de cuisson et les mettre au niveau zéro en touchant la touche [•].

Réglage de puissance élevée (BOOSTER)

Vous pouvez utiliser la puissance maximale pour chauffer à pleine puissance. Cependant, évitez de cuire dans cette position trop longtemps. La puissance maximale peut ne pas être disponible sur toutes les zones de cuisson.

Sélection directe du mode haute puissance (BOOSTER) :

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ⏻.
2. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches de sélection de zone de cuisson.

3. Appuyez sur la touche ^🌡.
   ⇨ La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à la puissance maximale et 3 voyants clignotent successivement sur l'écran de la zone de cuisson.
   ⇨ Lorsque le temps de réglage de la puissance élevée (voir le tableau des temps d'arrêt automatique) est écoulé, la zone de cuisson continue de fonctionner à la température la plus élevée.

Sélection du mode haute puissance (BOOSTER) lorsque le brûleur de la plaque de cuisson est actif :

1. Activez la zone de cuisson en sélectionnant sa touche lorsque la zone de cuisson est allumée et fonctionne à un niveau spécifique.
2. Appuyez sur la touche ^🌡.
3. La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à puissance maximale et trois voyants clignotent sur son écran. Une fois la période de cuisson à puissance maximale écoulée, la zone de cuisson continuera de fonctionner à la température la plus élevée.

Désactivation du mode haute puissance (BOOSTER) avant son expiration :

Après avoir activé la cuisson en appuyant sur sa touche, vous pouvez désactiver le mode haute puissance à tout moment en appuyant sur la touche ^🌡. La zone de cuisson continuera de fonctionner à sa température maximale. Pour l'éteindre, appuyez sur la zone de réglage de la zone de cuisson active ou faites glisser votre doigt sur la zone à régler.**0** .

Serrure à clé

Lorsque le four est en mode veille Vous pouvez activer le verrouillage à clé pour éviter toute modification accidentelle de ses fonctions.

Activation du verrou à clé

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ⏻.
2. Pour activer le verrouillage à clé, touchez 🔒3".
   ⇨ Après le compte à rebours 3-2-1 sur l'écran, le voyant de la touche 🔒3" — s'allume et « L » apparaît sur les écrans.
   ⇨ Éteignez la plaque de cuisson en touchant la touche ⏻ et confirmez le réglage du verrouillage de la touche.

ⓘ Lorsque le verrouillage par touches est activé, seule la touche ⏻ fonctionne. Si vous appuyez sur une autre touche, le voyant — de la touche 🔒3" clignote, indiquant que le verrouillage par touches est activé. Même si vous désactivez le verrouillage par touches après avoir rallumé la plaque de cuisson, ce réglage ne sera pas validé sans appuyer sur la touche ⏻. Pour le désactiver, vous devez éteindre puis rallumer la plaque.

Désactivation du verrou à clé

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ⏻.
2. Pour désactiver le verrouillage à clé, appuyez sur 🔒3".
   ⇨ Après le compte à rebours 3-2-1 sur l'écran, le voyant — de la touche 🔒3" s'éteint et le « L » disparaît des écrans.
1. Éteignez la plaque de cuisson en touchant la touche ⏻ et vérifiez que le verrouillage à clé est désactivé.

Nettoyage du verrou

Le panneau de commande peut être verrouillé pendant la cuisson. Ce verrouillage empêche toute modification accidentelle des réglages de puissance. Au besoin, vous pouvez également l'utiliser pour nettoyer la surface de cuisson pendant le processus.

Activation du verrouillage de nettoyage

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ⏻.

2. Réglez le niveau de température de la ou des zones de cuisson.
3. Pour activer le verrouillage de nettoyage, appuyez sur 🔒3".
   ⇨ Le symbole « L » s'affiche pendant 5 secondes. L'écran revient ensuite à l'affichage du ou des niveaux de température programmés. Le verrouillage reste actif jusqu'à la désactivation du verrouillage de nettoyage.

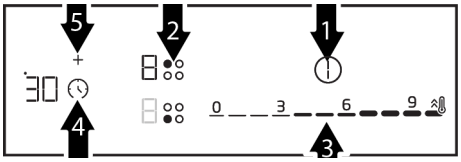
Désactivation du verrouillage de nettoyage

1. Pour désactiver le verrouillage de nettoyage, appuyez sur 🔒3".
   ⇨ Le verrouillage de nettoyage est désactivé et la ou les zones de cuisson continuent de fonctionner au(x) niveau(x) de température(s) défini(s).

Fonction de minuterie

Cette fonction vous simplifie la cuisine. Plus besoin de rester constamment près de la plaque de cuisson : le brûleur s'éteint automatiquement après le temps programmé.

Activation du minuteur



1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ⏻.
2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez activer.
   ⇨ La zone de cuisson sélectionnée apparaîtra comme suit : **"0"** et brillera davantage.
3. Réglez le niveau de température à partir de**0** à**9** en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur celle-ci.
4. Activez le minuteur en touchant la touche 🕒.
   ⇨ **"00"** s'allume sur l'écran du minuteur.
5. Il y a 4 LED d'activité autour de **"00"** L'affichage du minuteur indique que la LED de la zone de cuisson active clignote et que vous pouvez programmer le minuteur pour cette zone.
6. Si vous souhaitez régler la minuterie pour une zone de cuisson active différente, sélectionnez le côté de la zone de cuisson concernée en touchant la touche 🕒 jusqu'à ce que l'affichage LED autour de l'horloge de ce côté de la zone de cuisson s'allume.
7. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches +/—. Vous pouvez accélérer le processus en maintenant la touche + ou — enfoncée.
   ⇨ Activez le réglage de la minuterie en touchant la touche 🕒 ou en attendant environ 10 secondes.

ⓘ La minuterie ne peut être réglée que pour les zones en fonctionnement.

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

ⓘ Il est impossible de régler la minuterie sans sélectionner la zone de cuisson et la température de cette zone.

ⓘ Lorsque la minuterie est activée, la LED de la zone de cuisson dont le temps de cuisson est le plus court clignote. Si un temps de cuisson est programmé pour les autres zones, leurs LED restent allumées.

Désactivation des minuteries

Lorsque le temps programmé est écoulé, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement et émet un signal sonore.
Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver l'alerte sonore.

Éteindre les minuteries plus tôt

Si la minuterie est éteinte prématurément, la plaque de cuisson continuera de fonctionner à la température réglée jusqu'à ce qu'elle soit éteinte.

Désactivation du minuteur en diminuant la valeur à « 00 » :

1. Après avoir activé la zone de cuisson correspondante en touchant la touche, sélectionnez la minuterie de la zone de cuisson correspondante en touchant la touche ⏲.
2. Diminuez la valeur en appuyant sur la touche **—** jusqu'à **"00"** s'affiche sur le minuteur. Vous pouvez accélérer le processus en maintenant la touche **—** enfoncée.

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

Fonction d'arrêt

✓ 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 période déterminée.

ⓘ Si une minuterie est réglée pour une zone de cuisson, elle continue de fonctionner même à l'arrêt.

1. Pendant que votre plaque de cuisson est en marche, appuyez sur la touche ⏸.

   ⇨ Toutes les zones d'exploitation continuent de fonctionner au niveau de température 1.

2. Appuyez à nouveau sur la touche ⏸ pour redémarrer toutes les zones de cuisson arrêtées avec leurs paramètres précédents.

Paramètres

Vous pouvez effectuer les réglages suivants à l'aide de cette fonction.

A2 : Paramètres de gestion de l'alimentation

A3 : Réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson

A7 : Réglage marche/arrêt du son du bouton de la plaque de cuisson

A8 : Réinitialiser les paramètres d'usine

A9 : Sélection du mode de ventilation

AA : Indicateur de durée de vie du filtre à charbon actif

Ab : Réinitialisation du filtre à charbon actif

Paramètre de gestion de l'alimentation (A2)

✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez régler la puissance totale de la plaque de cuisson selon vos souhaits.

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ⏻ et éteignez-la en touchant à nouveau la touche ⏻.
2. b) Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches ⏲/●○○/○●○/●●○/○○● dans l'ordre en moins de 10 secondes.

   ⇨ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est **"A2"** et le chiffre « 9 » apparaît sur l'indicateur de niveau de ventilation.

3. Réglez le niveau de puissance (voir Tableau - Niveau de gestion de l'alimentation) de « 1 » à « 9 » en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone.
4. Confirmez le paramètre de gestion de l'alimentation en appuyant sur la touche ⏻.

⇨ La plaque de cuisson s'éteindra et fonctionnera ensuite à la puissance maximale sélectionnée.

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

Tableau - Niveau de gestion de l'alimentation

niveau de gestion de l'alimentation	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

Réglage de la durée d'avertissement sonore de fin de cuisson (A3)

✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez régler à votre guise la durée du signal sonore de fin de cuisson de la plaque de cuisson.

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche et éteignez-la en touchant à nouveau la touche.
2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches ⏲/●○○/○●○/○○● dans l'ordre en moins de 10 secondes.
   ⇨ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A2** " apparaît.
3. Pour régler la durée du signal sonore de fin de cuisson, appuyez sur la touche « ▯▯ » jusqu'à ce que vous voyiez **"A3"** sur l'écran du minuteur.
   ⇨ Le chiffre « 2 » apparaît sur l'indicateur de niveau de ventilation.
4. Réglez le temps d'avertissement (voir Tableau - Temps d'avertissement sonore de fin de cuisson) entre « 0 » et « 3 » en touchant le champ de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur le champ.
5. Confirmez le réglage du temps d'avertissement sonore de fin de cuisson en touchant la touche ⏻.
   ⇨ La plaque de cuisson s'éteindra et votre plaque de cuisson commencera à fonctionner avec le réglage du temps d'avertissement au niveau sélectionné.

ⓘ Le niveau de réglage du signal sonore de fin de cuisson est défini sur le niveau standard 2 pendant la production.

Tableau - Réglage du délai d'avertissement sonore de fin de cuisson

Niveau sonore d'avertissement de fin de cuisson	Signal sonore de fin de cuisson
0	15 secondes
1	30 secondes
2	1 minute
3	2 minutes

Réglage marche/arrêt du son de la touche de la plaque de cuisson (A7)

✓ Cette fonction vous permet d'activer ou de désactiver l'avertissement sonore émis lorsque vous appuyez sur chaque touche de votre plaque de cuisson.

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche et éteignez-la en touchant à nouveau la touche.
2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches ⏲/●○○/○●○/○○● dans l'ordre en moins de 10 secondes.
   ⇨ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A2** " apparaît."
3. Pour régler le son de la touche de la plaque de cuisson, appuyez sur la touche « ▯▯ » jusqu'à ce que vous voyiez **« A7 »** sur l'écran du minuteur.
   ⇨ Sur l'indicateur de niveau de ventilation **"1"** apparaît.
4. Pour désactiver le signal sonore de la touche de la plaque de cuisson, touchez la zone de réglage ou faites glisser votre doigt sur la zone à régler. **"0"** ce réglage.
5. Confirmez le réglage du son de la touche de la plaque de cuisson en touchant la touche ⏻.

⇨ La plaque de cuisson est éteinte et le réglage sonore de la touche de la plaque de cuisson est confirmé.

Réinitialisation aux paramètres d'usine (A8)

✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez réinitialiser tous les réglages ultérieurs de votre plaque de cuisson et la remettre aux paramètres d'usine.

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche et éteignez-la en touchant à nouveau la touche.
2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches ⏲/●○/○●/●○/●○ dans l'ordre en moins de 10 secondes.
   ⇨ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A2** " apparaît.
3. Pour rétablir les paramètres d'usine, appuyez sur la touche « ▯▯ » jusqu'à ce que vous voyiez **« A8 »** sur l'écran du minuteur.
   ⇨ Sur l'indicateur de niveau de ventilation **"0"** visible.
4. Pour rétablir les paramètres d'usine, réglez ce paramètre sur « 1 » en touchant ou en faisant glisser votre doigt sur la zone de réglage.
5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche ⏻.

⇨ La plaque de cuisson s'éteindra et tous les réglages reviendront aux paramètres d'usine.

Réglage du mode de ventilation (A9)

✓ Cette plaque de cuisson peut être utilisée en deux modes : circulation interne et circulation externe (modes de ventilation). Elle est préréglée en mode circulation interne. Pour la modifier :

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche et éteignez-la en touchant à nouveau la touche.
2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches ⏲/●○/○●/●○/●○ dans l'ordre en moins de 10 secondes.
   ⇨ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A2** " apparaît."
3. Pour régler le mode de ventilation, appuyez sur la touche « ▯▯ » jusqu'à ce que vous voyiez **« A9 »** sur l'écran du minuteur.
   ⇨ Sur l'indicateur de niveau de ventilation **"1"** apparaît.
4. Pour régler le mode de ventilation sur le mode de circulation externe, touchez la zone de réglage ou faites glisser votre doigt sur la zone et réglez ce paramètre sur « 2 ».
5. Confirmez le réglage du mode de ventilation en appuyant sur la touche ⏻.

⇨ La plaque de cuisson s'éteindra et votre appareil commencera à fonctionner avec le réglage de ventilation sélectionné.

Indicateur de durée de vie du filtre à charbon actif (AA)

✓ Les filtres à charbon actif utilisés dans les produits à circulation interne doivent être remplacés après une certaine période d'utilisation. Le temps de fonctionnement restant est indiqué sur l'écran des paramètres. Il s'affiche sous forme de compte à rebours à partir de 150 heures.

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche et éteignez-la en touchant à nouveau la touche.
2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches ⏲/●○/●○/●○/●○ dans l'ordre en moins de 10 secondes.
   ⇨ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A2** " apparaît.
3. Pour afficher la durée de vie restante du filtre à charbon actif, appuyez sur la touche « ▯▯ » jusqu'à ce que vous voyiez **« AA »** sur l'écran du minuteur.
   ⇨ Sur l'écran du minuteur **« AA »** L'affichage du niveau de ventilation du filtre à charbon actif est indiqué par « 3 » si les heures de fonctionnement restantes sont supérieures à 100 heures, « 2 » pour 50 à

100 heures, « 1 » pour 5 à 50 heures et « 0 » pour 0 à 5 heures ;

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

Réinitialisation du filtre à charbon actif (Ab)

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

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche et éteignez-la en touchant à nouveau la touche.
2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches ⏲/●○○/○●○/●○○/○●○ dans l'ordre en moins de 10 secondes.
   ⇨ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A2** " apparaît.
3. Pour réinitialiser le filtre à charbon actif, appuyez sur la touche « ⏸ » jusqu'à ce que vous voyiez **« Ab »** sur l'écran du minuteur.
   ⇨ Sur l'écran du minuteur **"Ab"** L'affichage du niveau de ventilation indique la durée de fonctionnement restante du filtre à charbon actif, comme sur le même écran. **« AA »** menu.
4. Maintenez la touche 🔒3" sur l'écran de ventilation enfoncée jusqu'à entendre un bip.
   ⇨ Lorsque le bip retentit, sur l'écran **"3"** Le processus de réinitialisation est terminé.
5. Vous pouvez fermer l'affichage des paramètres en touchant la touche ⏻.

Utiliser les plaques à induction de manière sûre et efficace

Principe de fonctionnement : Grâce à leur principe de fonctionnement, les plaques à induction chauffent directement les récipients de cuisson. C'est pourquoi elles présentent de nombreux avantages par rapport aux autres types de plaques de cuisson : elles sont plus efficaces et leur surface reste plus froide. Votre plaque à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe qui vous garantissent une utilisation en toute sécurité.

ⓘ Selon le modèle, votre plaque de cuisson peut être équipée de zones de cuisson à induction de 145, 180, 210, 280 ou 320 mm de diamètre. Grâce à la technologie à induction, chaque zone de cuisson détecte automatiquement le récipient posé dessus. L'énergie est produite uniquement au contact du fond du récipient, ce qui permet une consommation d'énergie minimale.

Système d'arrêt automatique

La plaque de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Si une ou plusieurs zones restent allumées, elles s'éteindront automatiquement après un certain délai (voir tableau 1). Si une minuterie est associée à la zone, l'affichage de la minuterie s'éteindra également.

La durée d'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée de fonctionnement maximale autorisée pour ce niveau de température s'applique. La zone de cuisson peut être réutilisée par l'utilisateur après son arrêt automatique, comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 : Heures d'arrêt automatique

Niveau de température	Durée d'arrêt automatique - heures
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5

5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Chauffage rapide	10 minutes

Tableau 2 : Temps d'arrêt automatique de la ventilation

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

Protection contre la surchauffe

Votre plaque de cuisson est équipée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les symptômes suivants peuvent être observés :

- La zone de cuisson en fonctionnement peut être désactivée.
- Le niveau sélectionné peut être réduit. Cependant, cela ne sera pas visible à l'écran.

système de protection contre les débordements

Votre plaque de cuisson est équipée d'un système de protection anti-débordement. En cas de débordement sur le panneau de commande, quelle qu'en soit la raison, le système coupe automatiquement l'alimentation électrique pour éteindre votre plaque de cuisson. **"F"** Un message d'avertissement s'affiche à l'écran.

Réglage précis de la puissance

Conformément à son principe de fonctionnement, la plaque à induction réagit instantanément aux commandes. Ses réglages de puissance sont très rapides. Ainsi, vous pouvez éviter tout débordement d'un liquide (eau, lait, etc.) en éteignant immédiatement l'appareil.

6 Utilisation de la ventilation

Avertissements généraux

- 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

Ce produit est conçu pour fonctionner en mode de circulation interne. Pour le passer en mode de circulation externe, consultez la section « Réglages ». Réglez-le en mode de circulation externe en suivant les étapes décrites dans la section « Réglage du mode de ventilation (A9) ».

Mise en marche de la ventilation

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ⏻.
   ⇨ Le **"0"** Le symbole s'affichera sur les écrans de ventilation.
2. Réglez le niveau de ventilation souhaité entre **"1"** et **"3"** en touchant les touches +/-.

Couper la ventilation

1. Réglez le niveau de ventilation à **"0"** en touchant la touche -.

Activation du mode de ventilation intensive

1. Appuyez sur la touche + jusqu'à ce que « P » apparaisse sur l'affichage du niveau de ventilation pour activer le mode de ventilation intensive.
   ⇨ Le mode de ventilation intensive fonctionne pendant 8 minutes maximum. Durant cette période, le symbole « P » s'affiche. Après 8 minutes, le niveau de ventilation diminue au niveau 3 et se maintient à cette vitesse.

Désactivation du mode de ventilation intensive

1. Pour désactiver le mode de ventilation intensive, appuyez sur la touche -.
   ⇨ Le niveau de ventilation est réduit au niveau 3.
2. Si vous souhaitez continuer à utiliser la ventilation à n'importe quel niveau de vitesse, réglez le niveau de ventilation souhaité en appuyant sur les touches + /-. Si vous souhaitez désactiver complètement la ventilation, réglez le niveau de ventilation sur **"0"** en touchant la touche -.

Mode de fonctionnement automatique

✓ Votre produit mesure la température de la zone de cuisson, les températures et la durée de fonctionnement. Il détermine la vitesse de ventilation la plus appropriée en fonction de ces valeurs et fonctionne aux niveaux qu'il détermine automatiquement.

1. Pour activer le mode automatique, appuyez simultanément sur les touches + et -.
   ⇨ L'indicateur de niveau de ventilation affiche « A ». Le mode automatique est activé et se désactive automatiquement lorsque les paramètres descendent en dessous du seuil critique spécifié. Il faut le réactiver manuellement pour qu'il se réactive.

ⓘ Lorsque le mode automatique est actif, il sera désactivé lorsque vous allumerez ou éteindrez le produit, quelle que soit la vitesse.

2. Pour désactiver le mode automatique prématurément, appuyez simultanément sur les touches + et -.

Fonctionnement du ventilateur auxiliaire

La fonction de ventilation auxiliaire permet, en mode automatique, de maintenir le ventilateur en marche pendant un court laps de temps après l'arrêt de l'appareil en fin de cuisson. Ceci contribue à éliminer les odeurs et la fumée persistantes.

La durée de fonctionnement du ventilateur auxiliaire est automatiquement déterminée par la température de la zone de cuisson, le niveau de température de cuisson sélectionné et la durée de fonctionnement. Il

fonctionne pendant une durée minimale de 2 minutes et maximale de 20 minutes. Ensuite, le système de ventilation s'arrête automatiquement. Il est possible de l'arrêter prématurément en appuyant simultanément sur les touches - et +.

7 Informations générales sur la cuisine

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

7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

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

Table de cuisson

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Fonte		
Chocolat	1	-
Beurre /Miel /Gelée	1 - 2	-
Beurre (200 g)	6 - 7	-
Chauffage et maintien au chaud		
Plats prêts à consommer	3 - 5	-
Dégivrage et chauffage		
Épinards surgelés	4 - 6	15 … 25
Ébullition / Mijotage		
OEuf	5 - 6	7 … 12
Sauces fouettées	5 - 7	10 … 20
Cuisson		
plat à base de riz & Pâtes	5 - 8	20 … 40
Soupes	5 - 7	20 … 60
Légumineuses et ragoûts	6 - 7	40 … 100
Plats de viande	5 - 7	40 … 60
Risotto aux fruits de mer	7 - 9	25 … 40
Cuisson vapeur		
Viandes vapeur et frites	4 - 5	60 … 100

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Goulash	5 - 7	50 … 80
Friture superficielle		
Nugget / Şinitzel	7 - 8	10 … 20
Omelette	6 -7	7 … 15
Crêpe	6 - 7	7 … 15
Steak	8 - 9	7 … 15
Steak de bœuf	8 - 9	5 … 15
Filet de bœuf entier	8 - 9	5 … 15
Côtelette d'agneau	8 - 9	5 … 15
Hamburger	7 - 8	10 … 15
Pâtisseries	7	10 … 15
Boulettes de viande	6 - 7	10 … 20
Poisson	6 - 7	10 … 20
Poisson grillé	8 - 9	10 … 20
Produits surgelés	6 - 7	10 … 20
Frites		
Pomme de terre	8 - 9	10 … 15
Produits surgelés	8 - 9	10 … 15
Sauté		
Sauté de légumes frais et de champignons	5 - 6	10 … 30
Dessert		
Desserts lactés	5 - 6	20 … 40
Desserts rôtis	5 - 7	15 … 30
AVERTISSEMENT : La fonction Booster permet d'obtenir des résultats plus rapides, notamment pour faire bouillir de l'eau. Après ébullition, il est recommandé de réduire la puissance à 5 ou 6 pour éviter les débordements et garantir une cuisson maîtrisée.		

8 Entretien et nettoyage

8.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appa-

reil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

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

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Eliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent entraîner l'apparition de rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces en verre

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

Surface en verre

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 bandeau de commande

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

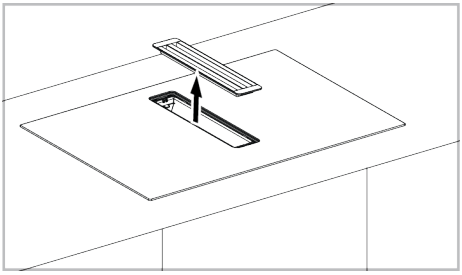
8.4 Nettoyage de la ventilation

Pour 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.

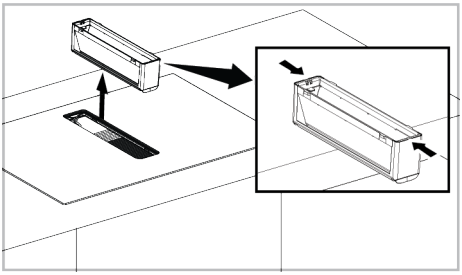
nettoyage des filtres à huile métalliques

✓ Le filtre à huile retient l'huile présente dans les fumées d'échappement. Le filtre à graisse métallique doit être nettoyé régulièrement pour garantir un bon fonctionnement.

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.



Le filtre à huile peut recueillir de l'huile ou des liquides en excès sur sa face inférieure. Lors de son démontage, il convient de le retirer en le tirant droit afin d'éviter tout écoulement.

Veillez à ne pas endommager le groupe filtre à huile démonté en le faisant tomber sur la plaque de cuisson en verre.

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

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

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

Retirer le filtre à charbon actif

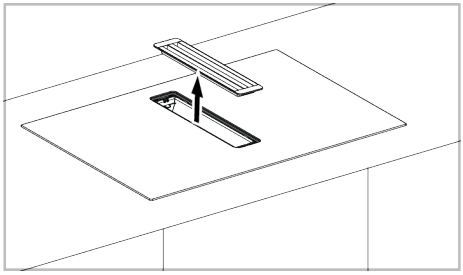
Les filtres à charbon actif retiennent les odeurs et doivent être changés régulièrement pour un fonctionnement optimal. Soyez attentif au témoin de remplissage lorsqu'il est temps de les remplacer.

Veillez à remplacer les filtres à charbon actif de votre appareil toutes les 150 heures de fonctionnement, s'il fonctionne en mode de circulation interne. Après 150 heures, le symbole (!) s'affiche sur l'écran de ventilation. Le filtre doit être changé au plus tard lorsque ce message d'avertissement apparaît. Pour réinitialiser ce message, consultez les paramètres.

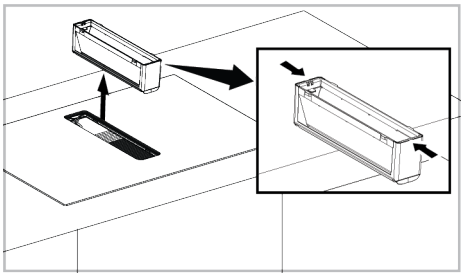
Pour connaître la plage de temps de fonctionnement restante des filtres à charbon actif, suivez les explications détaillées dans « Paramètres ».

Pour supprimer ;

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



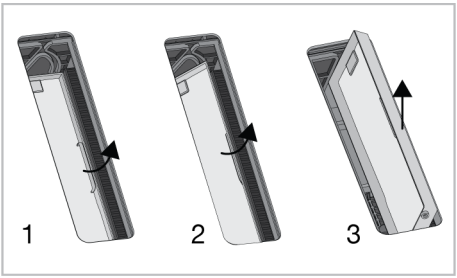
2. Retirez le filtre à huile en tenant les languettes à l'intérieur et en le tirant vers le haut.



Le filtre à huile peut recueillir de l'huile ou des liquides en excès sur sa face inférieure. Lors de son démontage, il convient de le retirer en le tirant droit afin d'éviter tout écoulement.

Un capteur magnétique est intégré au filtre à huile. La ventilation est impossible sans la protection contre le fluide.

3. Retirez le réservoir comme indiqué sur la figure ci-dessous.

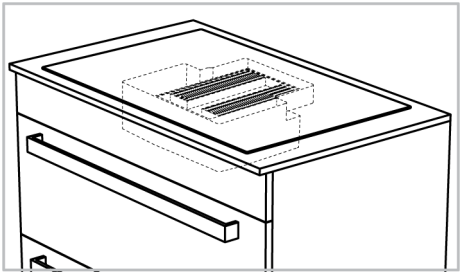


Un capteur magnétique est intégré au réservoir. La ventilation est impossible sans la protection contre les fluides.

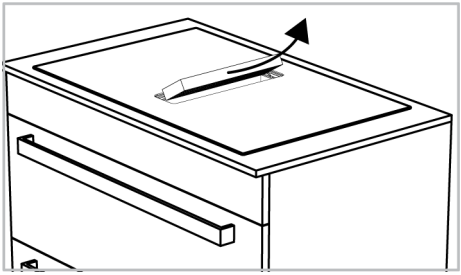
Le réservoir doit être nettoyé régulièrement. Il peut être nettoyé à l'eau savonneuse (avec du liquide vaisselle) puis rincé, ou lavé au lave-vaisselle à 70 °C maximum.

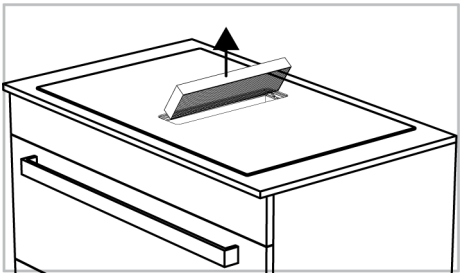
Lorsque la pièce du réservoir est mise en place, le sens de la flèche sur la pièce indique qu'elle doit être placée dans cette direction.

4. Lorsque le réservoir est détaché, vous trouverez deux filtres à charbon situés dans la chambre inférieure, l'un positionné sur le côté droit et l'autre sur le côté gauche.



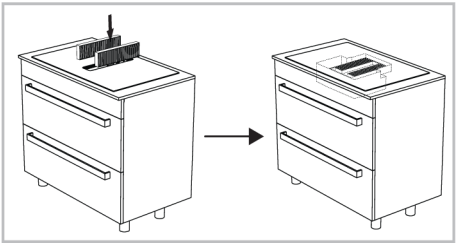
5. Pour retirer l'un des filtres à charbon, inclinez-le doucement pour le dégager de la fente magnétique dans l'espace de ventilation, puis retirez-le délicatement comme illustré sur la figure.





6. Retirez l'autre filtre à charbon de son emplacement de la même manière.

7. Placez les deux nouveaux filtres à charbon actif dans leurs logements magnétiques en les insérant par l'orifice de ventilation. Assurez-vous qu'ils soient bien enclenchés dans leurs fentes magnétiques.



8. Insérez le film plastique de protection liquide dans son logement de la même manière que lors de son retrait.
9. Insérez la partie supérieure du filtre à huile et le filtre à huile.

Réservoir d'eaux usées

Ce produit est équipé d'un réservoir d'eaux usées.

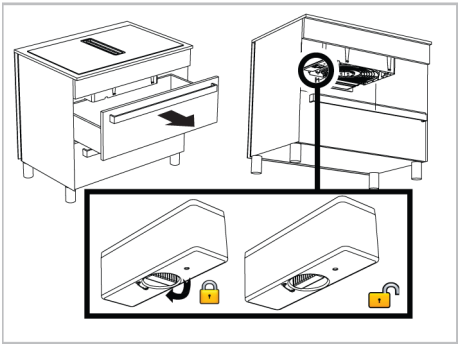
En cas de forte projection de liquide vers le compartiment de ventilation de l'appareil, ce liquide est recueilli dans le réservoir d'eaux usées situé sous la plaque de cuisson. Dans ce cas, il convient de retirer le réservoir, de vider le liquide, puis de le nettoyer et de le remettre en place.

Avertissements généraux :

- Le réservoir d'eau doit être vérifié régulièrement et vidé avant d'être plein.
- Si le réservoir d'eau est plein ou déborde, de l'eau risque de s'écouler.
- Si un appareil électrique se trouve sous le produit, cela peut présenter un risque de choc électrique.
- Il est déconseillé d'installer des appareils électriques ou des équipements alimentés électriquement sous ce produit.

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

Pour retirer le réservoir d'eaux usées :

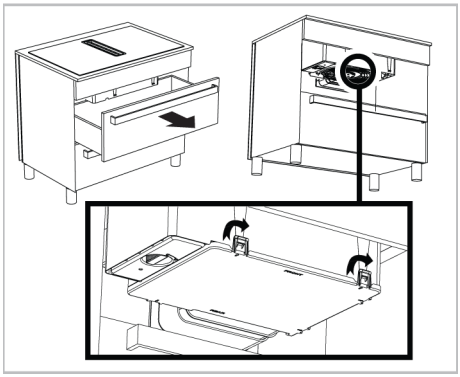


1. Retirez le tiroir supérieur situé sous la plaque de cuisson. Vous devriez pouvoir accéder à l'espace sous la plaque de cuisson.
2. Accédez au réservoir d'eaux usées situé sous la plaque de cuisson.
3. Déverrouillez et retirez le réservoir d'eaux usées en tournant le bouton de verrouillage.
4. Videz le liquide contenu dans la chambre et nettoyez celle-ci.
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.

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.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défaillant 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 cadenas 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 directement 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 composé 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
ÉLÉMENTS
PAPIER
BAC
DE
TRI


FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent
REPRISE
À LA LIVRAISON
OU
À DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE
Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !