

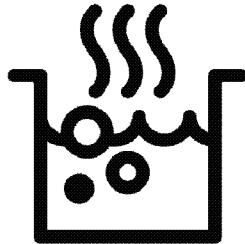


## **Table de cuisson encastrable**

Manuel d'utilisation

## **Piano cottura incassato**

Manuale utente



HIXI 64700 UF

**FR / IT**

185.9292.06/R.AA/29.04.2022/3-2

7757183603



PAPIER ENTièrement  
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

# **Cher client,**

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

Nous vous remercions d'avoir choisi cet 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 et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et 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.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

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



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



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles



Lisez le manuel d'utilisation.



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

**1 Consignes de sécurité 4**

Utilisation prévue..... 4  
 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques .. 4  
 Sécurité électrique..... 5  
 Sécurité des transports..... 6  
 Sûreté des installations ..... 6  
 Sécurité d'utilisation ..... 7  
 Alertes de température ..... 9  
 Utilisation des accessoires ..... 9  
 Consignes de sécurité relatives à la cuisson9  
 Sécurité relative à la ventilation ..... 10  
 Induction ..... 10  
 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage ..... 11

**2 Instructions environnementales 12**

Règlement sur les déchets..... 12  
 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets ..... 12  
 Informations sur l'emballage..... 12  
 Recommandations pour économiser l'énergie..... 12

**3 Votre produit 13**

Présentation de l'appareil..... 13  
 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil ..... 14  
 Bouton de commande de la table de cuisson..... 14  
 Informations générales sur la cuisinière ... 15  
 Caractéristiques techniques ..... 16

**4 Première utilisation 17**

Premier nettoyage..... 17

**5 Utilisation de la cuisinière 18**

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson ..... 18  
 Panneau de commande..... 22

**6 Utilisation du système de ventilation 32**

Informations générales relatives à l'utilisation du système de ventilation ..... 32  
 Modes de ventilation..... 32  
 Pour que l'appareil soit en mode de circulation externe, le réglage cf5 doit être approprié dans la section des réglages. ... 32  
 Utilisation du système de ventilation ..... 32

**7 Informations générales sur la cuisine 34**

Avertissements généraux concernant la cuisson sur la cuisinière ..... 34

**8 Entretien et nettoyage 35**

Consignes de nettoyage générales ..... 35  
 Nettoyage de la table de cuisson ..... 36  
 Nettoyage du panneau de commande .... 36  
 Nettoyage du système de ventilation ..... 37

**8 Dépannage 41**

## 1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent se produire si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- ⚠️ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice.
- ⚠️ Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- ⚠️ Evitez de réparer ou de remplacer tout composant de

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

- ⚠️ N'apportez pas de modifications techniques au produit.

### ⚠️ 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.

### ⚠️ 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 afin que les enfants ne puissent pas les saisir et se brûler.
  - **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
  - Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.



### **Sécurité électrique**

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne

sera pas affecté par la flamme de la plaque de cuisson). 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.

- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de câbles intermédiaires.

- 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.



### **Sécurité des transports**

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



### **Sûreté des installations**

- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de

l'installer. S'il est endommagé, ne l'installez pas.

- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.



### **Sécurité d'utilisation**

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface du four est fissurée, veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez 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 conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- Le fer gorgé, l'aluminium ou les ustensiles de cuisson dont les parties inférieures sont endommagées ou rugueuses peuvent rayer la surface du verre. Lorsque vous remplacez des ustensiles de cuisson, soulevez-les toujours, ne les glissez pas sur la surface.
- La pression de la vapeur à la surface du four et l'humidité peuvent faire glisser ou sauter la marmite. Pour cette raison, veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de la cuisinière soient toujours secs.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une télécommande ou une minuterie extérieure.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans filtre de retenue d'huile. Ne retirez pas les filtres pendant que l'appareil fonctionne. Pour des raisons de sécurité, un commutateur magnétique est utilisé dans le filtre à huile, ainsi que des pièces en plastique de protection contre les liquides. Le produit ne fonctionne pas si ces pièces ne sont pas assemblées.
- Ne laissez pas votre cuisinière sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments, car l'huile peut prendre feu pendant la cuisson et provoquer un incendie. Par conséquent, faites attention aux vêtements et aux rideaux.
- Si le nettoyage de la hotte n'est pas effectué dans les délais prévus, cette dernière peut présenter un risque d'incendie.
- Une ventilation adéquate doit être assurée dans la pièce lorsque des appareils à gaz ou autres appareils à combustible sont utilisés en même temps que la hotte avec cuisinière. (Ne s'applique pas aux appareils qui rejettent l'air dans la pièce).
- Les appareils fonctionnant au gaz ou au mazout, tels que les radiateurs, qui partagent le même environnement avec le système de ventilation, doivent être entièrement isolés du système d'échappement de ce produit ou doivent être hermétiques.
- Si un autre appareil fonctionnant au mazout ou aux combustibles gazeux se trouve le même environnement, une ventilation adéquate de l'environnement est nécessaire.
- Si un autre appareil fonctionnant avec une énergie autre qu'électrique se trouve dans le même environnement avec ventilation, 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.
- Évitez de raccorder le produit aux conduits d'évacuation des gaz de combustion, aux conduits d'évacuation des gaz résiduels ou aux conduits d'évacuation des flammes.



Respectez les réglementations locales en matière de purge de l'écoulement de sortie.

- Notre entreprise ne sera pas responsable des problèmes qui surviennent en cas de non-respect des avertissements ci-dessus.
- Il existe un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.
- Il est recommandé de nettoyer le filtre une fois par mois dans des conditions normales d'utilisation.
- La température de l'appareil est peut-être élevée. Ne stockez pas d'objets inflammables ou de bombes aérosol dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

### **Alertes de température**

- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas

s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.

- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne placez pas de matériaux sur la plaque de cuisson pour rangement.

### **Utilisation des accessoires**

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

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

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



### **Sécurité relative à 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.



### **Induction**

- Les plaques de cuisson électriques de votre four sont équipées de la technologie à « Induction » de pointe. Pour les zones de cuisson à induction, qui permettent d'économiser du temps et de l'énergie, il est recommandé d'utiliser des ustensiles adaptés à la cuisson à induction, sinon la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Pour plus d'informations, voir la section « Sélection de la casserole ».
- Puisque la cuisinière à induction crée un champ magnétique, il peut avoir des effets néfastes sur les personnes qui utilisent des appareils comme les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.
- Arrêtez la plaque de cuisson à partir du panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de casserole.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils deviendront chauds.
- Les articles métalliques stockés dans des tiroirs sous le four peuvent devenir très chauds pendant une utilisation longue et intensive. Ne stockez pas d'objets métalliques dans des tiroirs sous le four.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que des téléphones portables, des tablettes, des ordinateurs sur la cuisinière à induction. Votre appareil pourrait être endommagé.



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

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de 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.
- Lorsque le filtre à huile est retiré du produit, une accumulation de liquide induite par la condensation peut se produire dans la partie inférieure. Lorsque vous retirez le filtre pour le nettoyer après la cuisson, il est important, pour faciliter le nettoyage, que ce liquide soit prélevé sans qu'il se déverse dans l'appareil.

## 2 Instructions environnementales

### Règlement sur les déchets 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.

### 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.

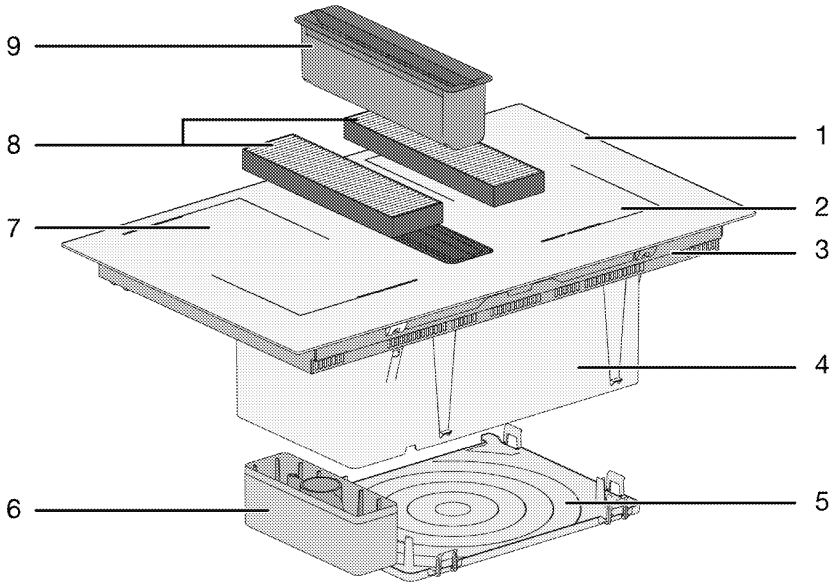
### Recommandations pour économiser l'énergie

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

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

### 3 Votre produit

#### Présentation de l'appareil

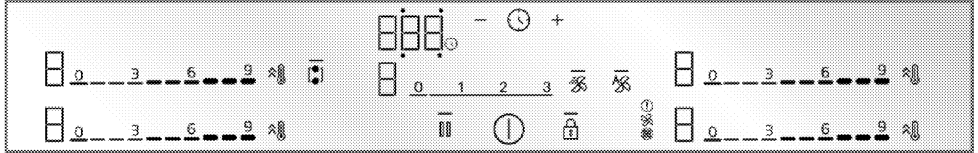


- |   |                                      |   |   |
|---|--------------------------------------|---|---|
| 1 | Surface de cuisson en verre          | 6 | Chambre de collecte du liquide de déversement |
| 2 | Zone de cuisson à induction          | 7 | Zone de cuisson à induction                   |
| 3 | Boîtier inférieur                    | 8 | Filtre à charbon                              |
| 4 | Assemblage du système de ventilation | 9 | Filtre à huile                                |
| 5 | Couvercle inférieur                  |   |   |

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

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

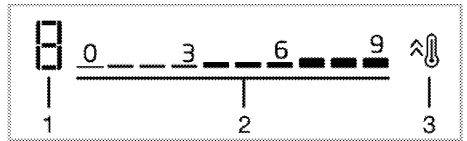
## Bouton de commande de la table de cuisson.



## Touches et symbole

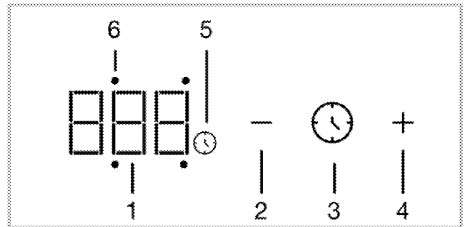
- : L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
- 🕒 : Bouton Marche/Arrêt
- 🔒 : Bouton de verrouillage des touches
- 🔥 : Table de cuisson avec touche de combinaison à large surface
- 🔥 : Bouton de chauffage rapide/bouton de réglage de puissance élevée (Booster)
- II : Touche de nettoyage des touches
- 🕒 : Touche de minuterie
- +
- : Bouton d'augmentation de la valeur de la minuterie
- : Bouton de diminution de la valeur de la minuterie

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



L'affichage de la zone de cuisson

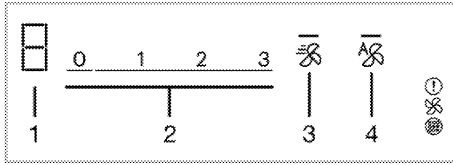
- 1 Température - indicateur de niveau de débit de la table de cuisson concernée
- 2 Température - zone de réglage du niveau de débit
- 3 Bouton de chauffage rapide/bouton de réglage de puissance élevée (Booster)



Écran de la minuterie

- 1 Indicateur de minuterie
- 2 Bouton de diminution de la valeur de la minuterie
- 3 Bouton de la minuterie
- 4 Bouton d'augmentation de la valeur de la minuterie
- 5 Symbole de la minuterie

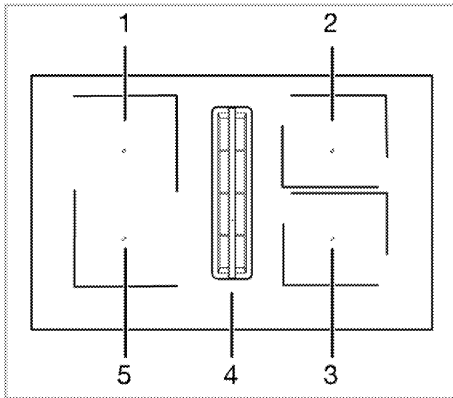
- 6 LED de fonctionnement de la minuterie de la table de cuisson concernée



Affichage de la ventilation

- 1 Indicateur du niveau de ventilation
- 2 Champ de réglage du niveau de ventilation
- 3 Touche Booster
- 4 Touche de modération automatique de la ventilation

## Informations générales sur la cuisinière



- 1 Arrière gauche - Zone de cuisson à induction
- 2 Arrière droit - Zone de cuisson à induction
- 3 Avant droit - Zone de cuisson à induction
- 4 Centre - Ventilation
- 5 Avant gauche - Zone de cuisson à induction

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

## Caractéristiques techniques

### Spécifications générales

Dimensions externes de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	223,5 mm/ 600 mm/ 520 mm
Dimension d'installation de la cuisinière (largeur/profondeur)	560 (+2)mm /490 (+2)mm
Tension/fréquence	1N 220-240 / 2N 380-415V ~ 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consommation totale d'énergie	maks. 7.4 kW

### Tables de cuisson

Arrière gauche	<b>Zone de cuisson à induction</b>
Dimension	180x210 mm
Puissance	2200 W / Booster: 3100 W
Avant gauche	<b>Zone de cuisson à induction</b>
Dimension	180x210 mm
Puissance	2200 W / Booster: 3100 W
Avant droite	<b>Zone de cuisson à induction</b>
Dimension	180x210 mm
Puissance	2200 W / Booster: 3100 W
Arrière droite	<b>Zone de cuisson à induction</b>
Dimension	180x210 mm
Puissance	2200 W / Booster: 3100 W

### Caractéristiques du système de ventilation

Commande	3 niveaux + 1 Booster
Puissance d'aspiration	630 m <sup>3</sup> /h

La hauteur de la table de cuisson indiquée dans le tableau technique correspond à la hauteur du boîtier inférieur du produit.

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



## 4 Première utilisation

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

### Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon.

**REMARQUE :** Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres ou de crèmes de nettoyage, ou encore 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 cuisinière

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

#### Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur le four. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager le four. N'utilisez pas de fours fissurés. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque façon que ce soit (par exemple, des fissures visibles), pour réduire le risque de choc électrique, coupez d'abord le fusible, puis débranchez l'appareil et contactez le service agréé.
- N'utilisez pas de récipients déséquilibrés et pouvant facilement basculer sur la plaque de cuisson.
- Ne chauffez pas les récipients et les casseroles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- Eteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez les tables de cuisson sans casseroles ou récipients. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- La surface de cuisson est chaude après chaque utilisation, ne posez donc pas de casseroles en plastique sur cette dernière. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Mettez une quantité suffisante d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher les aliments de déborder du récipient

et vous n'aurez pas besoin de nettoyer inutilement.

- Ne placez pas de couvercles de casseroles et de poêles sur les brûleurs.
- Aligned les brûleurs avec le centre des casseroles. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

#### Principe de fonctionnement de la cuisinière à induction

La cuisinière à induction est semblable à un circuit ouvert. Le circuit se complète lorsqu'un récipient adapté à la cuisson par induction y est placé et qu'un système électronique situé juste sous la surface en verre génère un champ magnétique. La base métallique des récipients est chauffée par l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée à la surface de la cuisinière, mais directement sur les récipients situés au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des récipients.

#### Avantages de la cuisson par induction

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

- Les aliments qui se déversent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement, car la surface de cuisson en verre n'est pas chauffée directement. Ainsi, elle est plus facile à nettoyer.
- La cuisson est plus rapide, car la chaleur est générée directement sur les récipients. Par conséquent, cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de cuisinière.

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

### **Pour un fonctionnement sûr :**

- Ne choisissez pas un niveau de chauffage élevé lorsque vous utilisez des récipients antiadhésifs recouverts d'une faible quantité d'huile ou utilisés sans huile (type téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles de casseroles sur votre cuisinière, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium sur la plaque de cuisson à induction.
- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les bandes magnétiques loin de la table de cuisson lors de son fonctionnement.
- Si un four se trouve sous votre cuisinière et qu'il est en cours de fonctionnement, les capteurs de la cuisinière peuvent réduire le niveau de cuisson ou arrêter la cuisinière.
- Votre cuisinière est équipée d'un système d'arrêt automatique. Des informations détaillées sur ce système sont fournies dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casse-

roles à fond mince pour votre cuisson, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique.

### **Récipients de cuisson**

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

### **Récipients appropriés :**

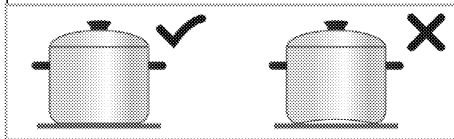
- Récipients en fonte
- Récipients en acier émaillé
- Récipients en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'ils sont compatibles avec l'induction)

### **Récipients inappropriés :**

- Récipients en aluminium
- Récipients en cuivre
- Récipients en laiton
- Récipients en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

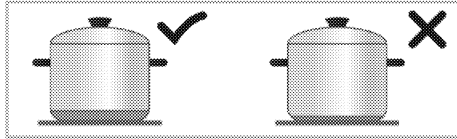
### **Recommandations :**

- N'utilisez que des récipients de cuisson à fond plat. N'utilisez pas de récipients à fond convexe ou concave.

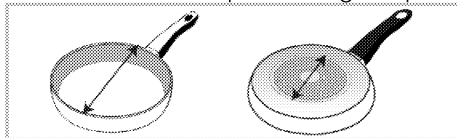


- N'utilisez que des récipients à fond épais et traité. Si vous utilisez des

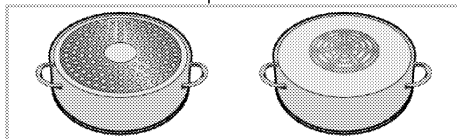
casserole à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.



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






- Certains récipients disposent d'un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de récipients peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la zone de cuisson à induction. Dans certains cas, un message d'avertissement « mauvaise casserole » peut s'afficher.



### Test du récipient de cuisson

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

à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

- Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.
- Lorsque vous placez votre casserole sur la cuisinière, si «  » et «  » ou «  » ne clignotent pas, alors votre casserole est appropriée pour la table de cuisson.

### Tailles recommandées des récipients de cuisson

Taille de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - mm
210 x 190	min. 100 - max 210
Zone de cuisson à large surface (flexi)	Largeur 210 - longueur 390

La détection des récipients de cuisson par les tables de cuisson à induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des récipients. Afin de garantir la détection des récipients de cuisson et de permettre une cuisson efficace, ces récipients doivent être sélectionnés selon la taille de la zone de cuisson. Les tailles des récipients recommandées pour les tailles des zones de cuisson sont indiquées ci-dessus.

Le mode d'ébullition peut varier en fonction du type de casserole, de la taille de la casserole et de la taille de la zone de cuisson. Pour une ébullition plus homogène, il est recommandé d'utiliser une zone de cuisson plus grande d'un cran. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande permet d'économiser de l'énergie sur les tables de cuisson à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson correspondante.

### Détection automatique des récipients

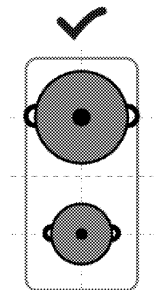
Lorsque vous placez un récipient de cuisson compatible avec l'induction sur votre cuisinière, celle-ci détecte automa-

tiquement la table de cuisson sur laquelle le récipient de cuisson est placé et fournit des indications sur le panneau de commande.

### **Zone de cuisson à large surface (Flexi)**

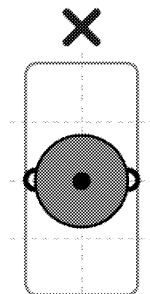
Votre cuisinière est équipée d'une table de cuisson à surfaces larges (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de cuisson comme des zones de cuissons individuelles indépendantes les unes des autres pour vos petits récipients. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces tables de cuisson et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grandes casseroles.

#### **Comme deux zones de cuisson indépendantes**



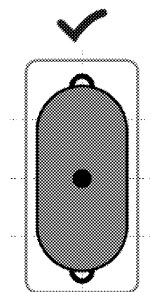
Les tables de cuisson à grande surface disposent de deux zones de cuisson, l'une à l'avant et l'autre à l'arrière. Vous pouvez utiliser ces zones comme deux zones de cuisson indépendantes pour différents niveaux de température avec deux récipients différents. Placez les récipients en centrant les zones de cuisson séparées.

#### **Comme deux zones de cuisson indépendantes**



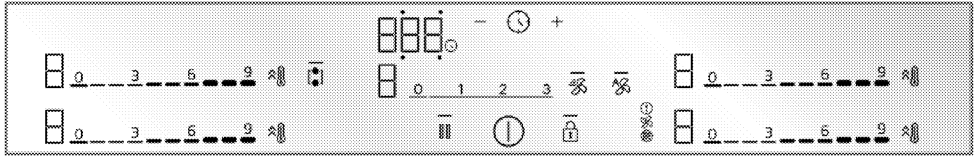
Pour les cuissons avec un seul récipient, placez-le au centre de la zone de cuisson avant ou arrière. Ne placez pas le récipient au centre de la zone de cuisson.

#### **Comme zone de cuisson unique**



Pour les cuissons avec de grands récipients, placez le récipient de manière à ce qu'il couvre les centres des deux zones de cuisson et qu'il soit centré sur la zone de cuisson.

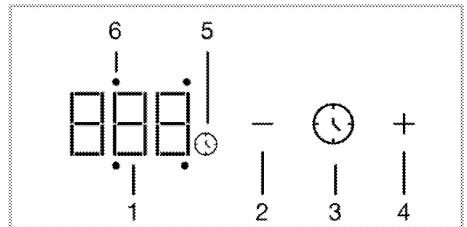
# Panneau de commande



## Touches et symbole

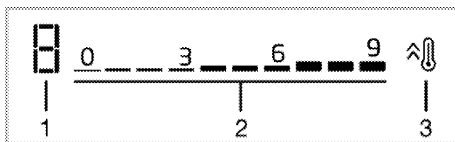
- : L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
  - ⓪ : Bouton Marche/Arrêt
  - 🔒 : Bouton de verrouillage des touches
  - 🍲 : Table de cuisson avec touche de combinaison à large surface
  - 🔥 : Bouton de chauffage rapide/bouton de réglage de puissance élevée (Booster)
  - ||| : Touche de nettoyage des touches
  - 🕒 : Touche de minuterie
  - +
  -
- \* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

- 3 Bouton de chauffage rapide/bouton de réglage de puissance élevée (Booster)



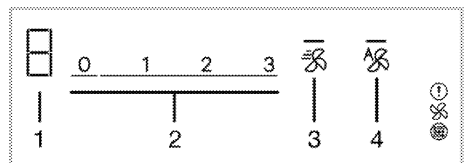
Écran de la minuterie

- 1 Indicateur de minuterie
- 2 Bouton de diminution de la valeur de la minuterie
- 3 Bouton de la minuterie
- 4 Bouton d'augmentation de la valeur de la minuterie
- 5 Symbole de la minuterie
- 6 LED de fonctionnement de la minuterie de la table de cuisson concernée



L'affichage de la zone de cuisson

- 1 Température - indicateur de niveau de débit de la table de cuisson concernée
- 2 Température - zone de réglage du niveau de débit



Affichage de la ventilation


- 1 Indicateur du niveau de ventilation
- 2 Champ de réglage du niveau de ventilation
- 3 Touche Booster
- 4 Touche de modération automatique de la ventilation

## Avertissements généraux sur le panneau de commande.

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


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

**i** La cuisinière revient automatiquement en mode Veille si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes.

**i** Pour des raisons de sécurité, l'appareil affiche l'alarme « FF » en cas de pression sur une touche (touche .


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

### Mise en marche de la cuisinière

1. Appuyez sur la touche  du panneau de commande.

» La cuisinière est prête à l'emploi.

### Mise à l'arrêt de la cuisinière

1. Appuyez sur la touche  du panneau de commande.

» La cuisinière s'éteint et revient en mode Veille.

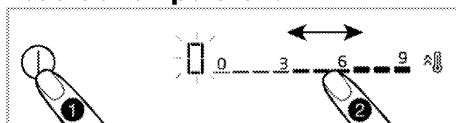
### Indicateur de chaleur restante

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

Symbole	Description
H	Température élevée
h	Température basse

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

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



1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche .

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

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

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


### Mise hors tension des tables de cuisson :

Une zone de cuisson donnée peut être éteinte de 2 façons :

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

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

2. **Utilisation de la fonction d'arrêt par minuterie pour la zone de cuisson souhaitée**


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

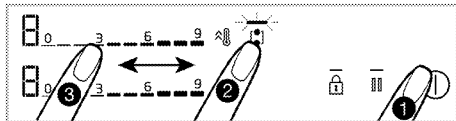
Le réglage de la minuterie pour la zone de cuisson est décrit dans les chapitres suivants.

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

1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche .



2. Appuyez sur le bouton .

» Le symbole **0** apparaît sur l'écran de la zone de cuisson gauche et le bouton  s'allume.



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

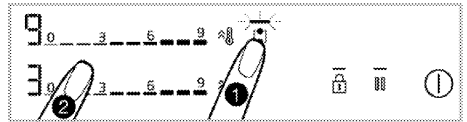
Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...19 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit.

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



**i** Les tables de cuisson avec une grande surface sur la gauche sont décrites comme un exemple. Si votre appareil dispose de larges surfaces, il en va de même pour les zones de la table de cuisson situées à droite.

### **Combinaison des zones de la table de cuisson avec une surface large (flexi) pendant qu'une ou les deux zones de la table de cuisson à gauche sont en fonctionnement (si votre cuisinière dispose des zones de la table de cuisson avec des surfaces larges).**

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



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

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

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





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

### Désactivez les zones de la table de cuisson à large surface (si des zones de la table de cuisson à large surface sont disponibles sur votre cuisinière).

vous pouvez séparer et éteindre les tables de cuisson en appuyant sur la touche

### Réglage de puissance élevée (BOOSTER)

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

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

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

La zone de cuisson sélectionnée fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage de la zone de cuisson.

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

### Sélection d'un réglage de puissance élevée (BOOSTER) lorsque la zone de cuisson est active :

1. Appuyez sur la touche lorsque la cuisinière est allumée et que la zone de cuisson correspondante fonctionne à un niveau spécifique.
2. La zone de cuisson sélectionnée fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage de la zone de cuisson. Lorsque la période de réglage de puissance élevée est écoulée, la zone de cuisson continue de fonctionner à la température la plus élevée.

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

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




### Verrouillage de nettoyage

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



### Activation du verrouillage de nettoyage



1. Appuyez et maintenez la touche enfoncée lorsque la cuisinière est allumée.

»  s'allume. Le symbole  apparaît sur les affichages des zones de cuisson. Aucune autre touche que la touche  ne peut être actionnée pendant cette période.




### Désactivation du verrouillage de nettoyage





Appuyez et maintenez enfoncé le bouton  pour désactiver le verrouillage du nettoyage. Le voyant  s'éteint et le verrouillage du nettoyage est désactivé.

### Verrouillage des touches

Lorsque la table de cuisson est allumée ou éteinte, vous pouvez activer le verrouillage des touches pour éviter toute modification accidentelle de ses fonctions.



### Activation du verrouillage de touches


1. Pour activer le verrouillage de la touche,  appuyez sur la touche jusqu'à ce qu'un bip retentisse. Le voyant  de la touche  clignote et toutes les zones de cuisson se verrouillent.

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

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

### Désactivation du verrouillage de touches

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











touche  s'éteint et le verrouillage des touches se désactive.


### Fonction Minuterie

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

### Activation de la fonction Minuterie



1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche .
2. Selon la zone que vous voulez allumer, en appuyant sur la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de température de votre choix.
3. Activez la fonction Minuterie en appuyant sur la touche .
- «00» s'allume à l'écran de la minuterie et le symbole  commence à clignoter.
4. 4 voyants LED d'activité autour de «00» apparaissant à l'écran de la minuterie. Pour que la zone de cuisson soit réglée sur une minuterie, appuyez sur la touche  pour sélectionner du côté de la zone de cuisson concernée.
5. Réglez la période de votre choix en appuyant sur les touches /. Vous pouvez également faire avancer la minuterie plus rapidement en appuyant longuement sur les touches  ou . Le  symbole s'allume en permanence après clignotement sur l'affichage de la zone de cuisson pendant un certain temps. Le symbole  s'allume en permanence pour indiquer que la fonction est activée.

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

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

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

**i** Lorsque la minuterie est activée, l'heure réglée pour la zone de cuisson sélectionnée s'affiche à l'écran de la minuterie.




### Désactivation des minuteries


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

### Désactivation anticipée des minuteries

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

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



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

Après que le symbole  ait clignoté à l'écran de la zone de cuisson pendant un certain temps, il s'éteint **complètement** et la minuterie est annulée.

### Fonction d'arrêt






Cette fonction permet de réduire les niveaux de température de toutes les fonctions (**à l'exception de la minuterie**) de la table de cuisson au 1er niveau pendant un certain temps.

**i** Si la minuterie est réglée pour chaque zone de cuisson, elle recommence à fonctionner pendant la fonction d'arrêt.

1. Appuyez sur la touche  lorsque la cuisinière est allumée.
- Toutes les tables de cuisson utilisées continuent de fonctionner au 1er niveau.
3. Appuyez à nouveau sur la touche  pour allumer toutes les zones de cuisson éteintes avec leurs réglages précédents.



### Réglages

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

-  : Réglages de la gestion d'énergie
-  : Durée du signal sonore de fin de cuisson
-  : Sélection du mode Ventilation
-  : Affichage de la durée de vie du filtre à charbon actif
-  : Réinitialisation du filtre à charbon actif

### 1- Réglages de la gestion d'énergie (cF1)

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

1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche  et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .

2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches /|||/⓪/|||.

» Sur l'affichage de la minuterie, le symbole apparaît, et «9» s'affiche sur la zone de cuisson arrière gauche.

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

4. Confirmez le réglage du niveau sélectionné en appuyant sur la touche .  
» Votre cuisinière s'éteint et démarre avec le réglage de la puissance totale au niveau sélectionné.

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

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

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

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

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

1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .

2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches /|||/⓪/|||.

» Le réglage par défaut s'affiche à l'écran de la minuterie.

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

» Sur l'affichage de la minuterie, le symbole apparaît, et «2» s'affiche sur la zone de cuisson arrière gauche.

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

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

>> Votre cuisinière s'éteint et démarre avec le réglage de la durée du signal au niveau sélectionné.

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

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

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

### 3-Réglage du mode Ventilation

(cF5)

Ce dispositif est utilisé dans 2 modes :  
Mode de circulation interne et externe.  
(Détail P. 16 /Modes de ventilation)

L'appareil est pré-réglé en fonction du mode de circulation interne. Pour modifier le réglage;

**i** les filtres à charbon actif doivent être remplacés après 150 heures de fonctionnement.

- 1.Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche **Ⓛ** et éteignez-là en appuyant à nouveau sur la touche **Ⓛ**.
  - 2.Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches **Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ**.
- » Le réglage par défaut **cFl** s'affiche à l'écran de la minuterie.
3. Appuyez quatre fois sur la touche pour régler le mode de ventilation **ⓁⓁ**.

» Apparaît à l'écran de la minuterie **cF5** et «1» apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.

**4. Vous pouvez régler le mode de ventilation sur la circulation externe en touchant la zone de réglage de la zone de cuisson arrière gauche ou en glissant votre doigt sur cette zone, l'écran de la plaque de cuisson passe à «2».**

- 5.Confirmes le réglage du mode de ventilation en appuyant sur la touche **Ⓛ**.

» L'appareil s'éteint et redémarre avec le réglage du niveau de ventilation sélectionné.

**i** Le réglage de la ventilation s'affiche alors comme la circulation interne dans l'option «1» à l'écran de réglage **cF5** comme standard pendant la production.

### 4 - Affichage de la durée de vie du filtre à charbon actif

(cF6)

Les filtres à charbon actif utilisés dans le produit

comme circulation interne doivent être changés après une certaine utilisation.

Egalement,

Il est possible de visualiser les heures de fonctionnement restantes ainsi que le niveau du filtre à charbon actif à l'écran de réglages. Durée restante de fonctionnement

- 1.Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche **Ⓛ** et éteignez-là en appuyant à nouveau sur la touche **Ⓛ**.
  - 2.Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches **Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ**.
- » Le réglage par défaut **cFl** s'affiche à l'écran de la minuterie.

- 3.Appuyez sur la touche **ⓁⓁ** cinq fois pour afficher la durée de vie du filtre à charbon actif.

» Apparaît à l'écran de la minuterie **cF6**, les heures de fonctionnement restantes du filtre à charbon actif à l'écran de la zone de cuisson arrière gauche sont indiquées comme suit.

- S'il s'agit de plus de 100 heures «3»
- Entre 50 et 100 heures «2»
- Entre 5 et 50 heures «1»
- Entre 0 et 5 heures «0»


- 4.Appuyez sur la touche **Ⓛ** pour quitter l'écran de réglages.


## 5 - Affichage de réinitialisation du filtre à charbon actif (cF7)


Au bout de 150 heures de fonctionnement du filtre à charbon actif, l'avertissement «F» apparaît sur les écrans de la table de cuisson. Après avoir retiré et remplacé les filtres à charbon actif comme décrit dans la section Entretien-Nettoyage, suivez les étapes suivantes pour réinitialiser l'affichage :

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

» Le réglage par défaut cF1 s'affiche à l'écran de la minuterie.


2. Appuyez sur la touche  six fois pour afficher la durée de vie du filtre à charbon actif.

» Apparaît à l'écran de la minuterie , les heures de fonctionnement restantes du filtre à charbon actif sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche s'affichent mutuellement avec le menu cF7.

3. Appuyez sur la touche  pour réinitialiser cet écran.

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

**Principe de fonctionnement :** Grâce à son principe de fonctionnement, le chauffage par induction chauffe directement la casserole. Il présente donc de nombreux avantages par rapport aux autres types de cuisinière. Elle fonctionne plus efficacement et la surface de la table de cuisson est plus froide. Votre cuisinière à induction est équipée d'un système de protection supérieur qui garantit un fonctionnement en toute sécurité.

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

## Système d'arrêt automatique

La commande de la cuisinière est équipée d'un système d'arrêt automatique. Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées, la table de cuisson s'éteint automatiquement après un certain temps (voir le tableau 1). Si une minuterie est affectée à la zone de cuisson, l'écran de la minuterie est également désactivé.

La durée de l'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée de fonctionnement maximale s'applique à ce niveau de température. L'utilisateur peut rallumer la zone de cuisson après son extinction automatique comme décrit ci-dessus.

**Tableau 1 :** Périodes d'arrêt automatique des zones de cuisson

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

Niveau de température	Période d'extinction automatique - heures
9	1
Chauffage rapide	10 minutes

**Tableau 2 :** Période d'arrêt automatique du système de ventilation

Niveau de vitesse	Période d'extinction automatique - heures
0	0
1	6
2	6
3	5
Fonctionnement intense (booster)	8 minute

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

### **Protection contre la surchauffe**

Votre cuisinière est équipée de certains capteurs qui protègent contre la sur-

chauffe. Vous pourriez observer ce qui suit en cas de surchauffe :

- La zone de cuisson en cours d'utilisation peut être éteinte.
- Le niveau choisi peut être réduit. Cependant, cela n'est pas visible sur l'affichage.

### **Système de protection contre les débordements**

Votre cuisinière est équipée d'un système de protection contre le débordement. En cas de débordement du panneau de commande pour quelque raison que ce soit, le système coupe automatiquement le câble d'alimentation pour éteindre votre cuisinière. Pendant ce temps, «F» s'affiche à l'écran.

### **Réglage de la puissance précise**

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

## 6 Utilisation du système de ventilation

### Informations générales relatives à l'utilisation du système de ventilation

#### Avertissements généraux

- Votre cuisinière dispose d'un moteur avec différents niveaux de vitesse de ventilation. Pour que l'appareil soit performant, nous recommandons d'utiliser des niveaux de vitesse bas dans des conditions normales et des niveaux de vitesse élevés en cas de forte odeur et de condensation de la vapeur.

### Modes de ventilation

Ce dispositif est utilisé dans 2 modes :  
Mode de circulation interne et externe.

#### Circulation intérieure



L'air aspiré au milieu de la cuisinière est au préalable purifié de toute présence d'huile par un passage dans le filtre à huile. Il passe ensuite dans un filtre à charbon actif et est renvoyé dans la cuisine.

**Avertissement :** En mode de circulation interne, des filtres à charbon actif doivent être installés dans la zone définie dans le produit pour maintenir les particules odorantes dans l'air inhalé. Pour les différents types d'installation définis pour la circulation interne de l'appareil, reportez-vous au manuel d'installation ou contactez votre revendeur agréé.

#### Circulation extérieure



L'air, qui est aspiré au milieu de la cuisinière, passe par les filtres à huile et est évacué à l'extérieur par la cheminée grâce à un système de tuyaux.

#### Réglage du mode Ventilation

L'appareil est pré-réglé en mode de circulation intérieure.

Pour que l'appareil soit en mode de circulation externe, le réglage cf5 doit être approprié dans la section des réglages.

### Utilisation du système de ventilation

#### Réglage manuel de la ventilation

La ventilation peut être réglée manuellement.

1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche ①.  
» Le symbole «0» apparaît sur les affichages du système de ventilation.
2. En appuyant sur la zone de réglage du système de ventilation ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de vitesse entre «1» et «3».

#### Désactivation de la ventilation manuelle

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

#### Activation du mode de ventilation intensive

1. Le mode de ventilation intensive peut être activé en appuyant sur la touche .



» Le mode de ventilation intensive fonctionne pendant un maximum de 8 minutes. Pendant ce temps, le symbole P s'allume à l'écran. Après 8 minutes, la vitesse de ventilation baisse à 3 et continue à fonctionner à ce niveau de vitesse.


### Désactivation du mode de ventilation intensive

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

**i** En mode Ventilation intensive, en cas de pression sur une touche de vitesse, l'appareil revient à ce niveau de vitesse et continue à fonctionner.


### Démarrage automatique

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

1. Pour activer le mode automatique, appuyez sur la touche .


» Le mode Automatique est activé et s'arrête automatiquement lorsque les paramètres sont inférieurs à la valeur critique spécifiée. Il doit être réactivé

**i** Lorsque le mode Automatique est actif, il se désactive si vous allumez et éteignez le produit à toute vitesse.

2. Pour désactiver le mode Automatique, effleurez la touche  une fois de plus.

### Fonction de fonctionnement consécutif du ventilateur

La fonction auxiliaire de fonctionnement du ventilateur permet d'éliminer les odeurs et les fumées qui peuvent apparaître à la fin de la cuisson en déterminant automatiquement le temps et le niveau de vitesse en fonction de la température de la zone de cuisson, du niveau de vitesse et du temps de fonctionnement, lorsque le produit est éteint à la suite d'une cuisson sur les zones de cuisson alors que la ventilation fonctionne en mode Automatique.

Si vous souhaitez désactiver le fonctionnement consécutif, vous pouvez le faire en appuyant sur la touche .

## **7 Informations générales sur la cuisine**

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

### **Avertissements généraux concernant la cuisson sur la cuisinière**

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

## 8 Entretien et nettoyage

### Consignes de nettoyage générales

#### ⚠ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil 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 dans un lave-vaisselle.

#### Pour les cuisinières :

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

#### 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.
- Élimine 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. A la longue, les taches peuvent causer la rouille.

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

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

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

gent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

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

### **Zone de cuisson 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 foucée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de la plaque 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 cuisinière est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

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

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

mide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

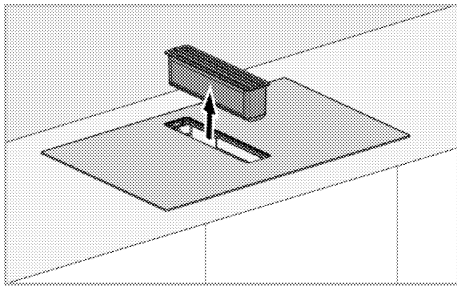
## Nettoyage du système de ventilation

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

### Nettoyage du filtre à huile métallique

Le filtre à huile filtre l'huile contenue dans la fumée aspirée. Nettoyez le filtre à graisse métallique à intervalles réguliers afin de garantir de bonnes performances.

1. Retirez le filtre à huile en le tirant vers le haut.



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

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

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

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

**i** Vous pouvez également laver le filtre en aluminium dans le lave-linge. (max. 70 °C) Pour un nettoyage optimal, il est recommandé de placer le filtre à graisse à l'envers dans le lave-vaisselle.

3. Remettez le filtre à huile en place après le nettoyage.

### Retrait du filtre à charbon actif

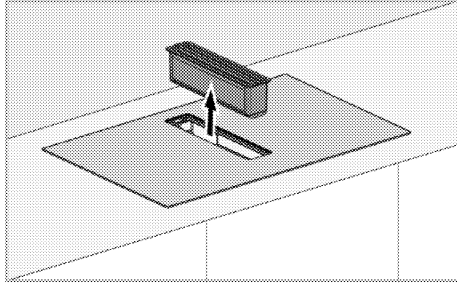
Les filtres à charbon actif assurent la rétention des odeurs dans le produit et doivent être changés à intervalles réguliers pour une performance optimale. Faites attention à l'indicateur de remplissage en cas d'éventuel remplacement.

**i** Lorsque le produit a atteint 150 heures de fonctionnement, un avertissement en forme de F apparaît sur les plaques de cuisson. Le filtre doit être changé immédiatement à la réception de cet avertissement. Pour réinitialiser cet avertissement, référez-vous aux Réglages

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

## Pour le retrait ;

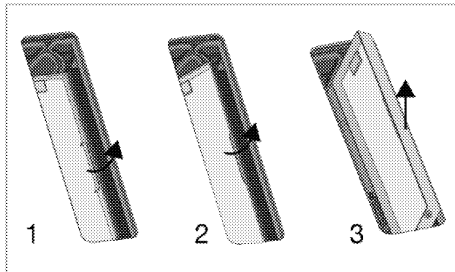
1. Retirez le filtre à huile en le tirant vers le haut.



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

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

2. Retirez la chambre de collecte de liquide comme indiqué sur la figure ci-dessous.

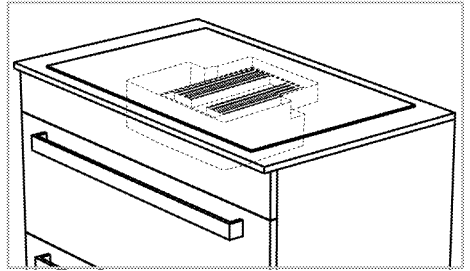


**i** Un commutateur magnétique se trouve dans la partie de la chambre de collecte des liquides. La ventilation est impossible sans cette pièce, pour la protection des liquides.

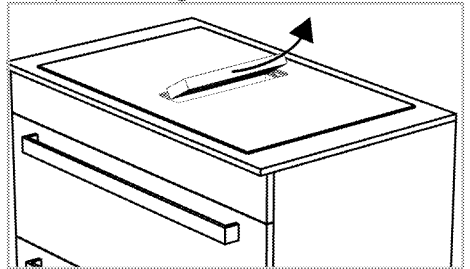
**i** Nettoyez la chambre de collecte des liquides périodiquement. Lavez la pièce dans de l'eau avec du détergent liquide et rincez-la. Vous pouvez également la laver le lave-vaisselle à une température de 70 °C maximum.

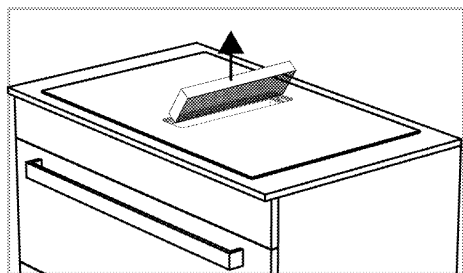
**i** Lors du remontage de la pièce de chambre de collecte de liquide, elle doit être positionnée de manière à ce que la direction de la flèche sur la pièce vienne en premier.

3. Après avoir retiré la chambre de collecte de liquide, il y a deux filtres à charbon à droite et à gauche dans la chambre inférieure.



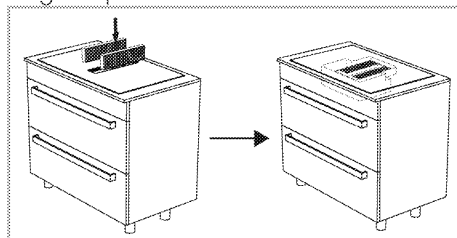
4. Tout d'abord, afin de retirer l'un des filtres à charbon de sa fente magnétique de l'espace de ventilation, tirez-le vers vous en l'inclinant et sortez-le comme indiqué sur la figure.





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

6. Placez les 2 nouveaux filtres à charbon actif dans leurs fentes magnétiques en les inclinant à travers l'espace de ventilation à tour de rôle. Assurez-vous qu'il est bien inséré dans les fentes magnétiques.



7. Réinstallez le plastique de protection liquide de la même manière que lors de son retrait.

8. Insérez le filtre à huile.

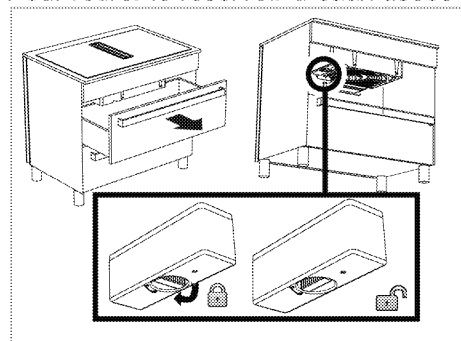
### Réservoir d'eaux usées

En cas de liquide intense allant vers le compartiment de ventilation du produit, ces liquides sont collectés dans le réservoir d'eaux usées situé sous le poêle.

Dans ce cas, le réservoir d'eaux usées doit être retiré, le liquide doit être vidé et le réservoir doit être nettoyé et réinstallé.

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

### Pour retirer le réservoir d'eaux usées :



1. Retirez le tiroir supérieur situé sous la table de cuisson. Vous devriez pouvoir atteindre sous le poêle.

2. Accédez au réservoir d'eaux usées sous la table de cuisson.

3. Déverrouillez et retirez le réservoir d'eaux usées en tournant le bouton de verrouillage.

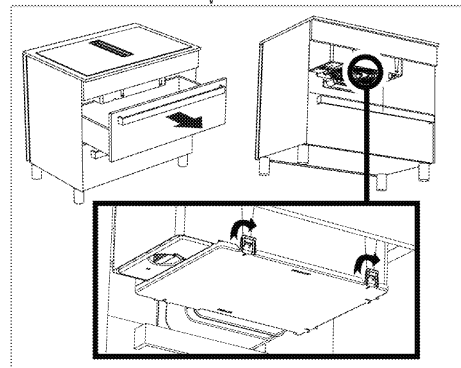
4. Versez le liquide dans la chambre et nettoyez la chambre.

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

### Nettoyage du capot inférieur

Si le capot inférieur au bas du produit devient sale, vous ne pourrez peut-être pas 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 le poêle.

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.



## 8 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 défilant ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.*
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez si l'appareil est branché à la prise de courant.*
- Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.*
- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt >>> **Débranchez-la et patientez au moins 20 secondes avant de la rebrancher.**
- La table de cuisson dispose d'une protection contre la surchauffe. >>> **Laissez votre table de cuisson refroidir.**
- Les casseroles appropriées peuvent ne pas être utilisées. >>> **Vérifiez vos casseroles.**

Sur l'écran de la table de cuisson, l'icône  et  ou  est toujours allumée.

- Il est interdit de poser des casseroles sur la table de cuisson. >>> *Vérifiez si une casserole est posée sur la zone de cuisson.*
- Il se peut que votre casserole ne soit pas adaptée au système à induction. >>> *Vérifiez si votre cuisinière est adaptée à la table de cuisson 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 table de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de la table de cuisson.*
- La casserole ou la zone de la table de cuisson est peut-être trop chaude. >>> **Laissez les refroidir.**

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

- Le temps de cuisson du compartiment sélectionné a peut-être expiré. >>> *Vous pouvez définir une nouvelle durée de cuisson ou terminer la cuisson.*
- La table de cuisson dispose d'une protection contre la surchauffe. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Un objet a peut-être recouvert le panneau de commande tactile. >>> *Retirez l'objet du panneau.*

**Bien que la zone de cuisson soit allumée, la casserole ne chauffe pas.**

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

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

- Ce n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'équipement électronique de la table de cuisson atteigne la température appropriée.

**Bruit provenant de la cuisinière pendant la cuisson**

Certains sons peuvent provenir de la cuisinière pendant la cuisson. Ces sons sont dus à la composition du récipient de cuisson. Ces sons sont normaux, ils ne constituent pas un dysfonctionnement et font partie de la technologie de l'induction.

### **Bruits et causes possibles**

- **Bruit du ventilateur** : La cuisinière est équipée d'un ventilateur qui s'active automatiquement en fonction de la température de l'appareil. Le ventilateur possède plusieurs niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux en fonction de la température. Si la température est supérieure à la température du produit après l'arrêt de la table de cuisson, le ventilateur peut fonctionner pendant un certain temps.
  - **Bourdonnement plus faible identique au bruit de fonctionnement d'un transformateur** : Ce bruit est dû à la nature de la technologie de l'induction. La chaleur est transmise directement à la base du récipient de cuisson, par conséquent, de tels bourdonnements peuvent être entendus en fonction du matériau du récipient de cuisson. Ainsi, différents bruits peuvent être entendus avec différents ustensiles de cuisine.
  - **Bruit de craquement** : La raison en est la structure et le matériau de la base du récipient de cuisson. Si l'ustensile de cuisson est composé de différents matériaux et couches, un bruit de craquement peut se produire.
  - **Bruit de gémissement** : Un gémissement peut être entendu lorsque deux zones de cuisson situées du même côté de la cuisinière sont utilisées pour une cuisson avec des niveaux de cuisson différents.
-

## Codes d'erreur / causes et solutions possibles

Codes d'erreur	Causes de l'erreur	Solutions possibles
E 22 E 26	La cuisinière à induction est en surchauffe.	Eteignez la cuisinière à induction et patientez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température de la cuisinière baisse en dessous des limites.
E 46	Une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes. Un objet est laissé sur le panneau de commande ou la commande est exposée à la vapeur.	Le problème est résolu une fois que vous retirez votre main de la cuisinière. Le problème est résolu une fois que vous nettoyez le panneau de commande.
E 47	Une casserole adaptée au chauffage par induction n'est pas utilisée.	L'erreur est résolue lorsque vous utilisez une casserole adaptée au chauffage par induction.
E 1 - E 15	Erreur de communication sur la table de cuisson à induction.	Eteignez la table de cuisson à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.
E 16 - E 21	Erreur de capteur de température sur la table de cuisson à induction.	Eteignez la table de cuisson à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.
E 23 E 24	Erreur de logiciel sur la table de cuisson à induction.	Eteignez la table de cuisson à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.
E 25	Erreur de fonctionnement de ventilateur sur la table de cuisson à induction.	Eteignez la table de cuisson à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.
E 31 - E 45	Erreur matérielle de la carte électronique sur la table de cuisson à induction.	Eteignez la table de cuisson à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.

Codes d'erreur	Causes de l'erreur	Solutions possibles
E 48 E 49 E 51	Erreur de capteur sur la table de cuisson à induction.	Assurez la compatibilité de l'équipement du capteur avec les conditions de fonctionnement. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.
E 52 - E 57	Erreur de température élevée sur la table de cuisson à induction.	Eteignez la cuisinière à induction et patientez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température du capteur baisse en dessous des limites. Contactez le concessionnaire agréé si le problème persiste.
FF	L'une des touches peut avoir été appuyée pendant longtemps.	La pression prolongée sur l'une des touches est interrompue lorsqu'
	une casserole se trouve à proximité de l'unité de commande.	Lorsque la casserole située au-dessus de l'unité de commande est soulevée,
	de la nourriture/un liquide peut se verser sur l'unité de commande.	L'erreur disparaîtra lorsque les résidus de nourriture/de liquide seront nettoyés.



**LE TRI**  
**+ FACILE**



**FR**

**Cet appareil  
et ses accessoires  
se recyclent**



REPRISE  
À LA LIVRAISON

OU



A DÉPOSER  
EN MAGASIN

OU



À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

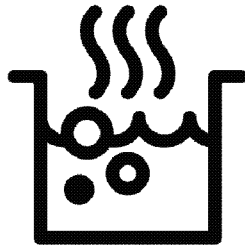
Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !





## Piano cottura incassato

Manuale utente



IT



CARTA RICICLATA E  
RICICLABILE

## Gentile cliente,





### Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto Beko. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso.

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

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale utente contiene i seguenti simboli:

-  Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.  
**AVVISO** Pericolo che potrebbe causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.
-  Pericolo che potrebbe provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.
-  Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.
-  Leggi il manuale dell'utente.



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



**1 Istruzioni relative alla sicurezza 4**

Usò previsto ..... 4  
 Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici ..... 4  
 Sicurezza elettrica ..... 5  
 Sicurezza nel trasporto ..... 6  
 Installazione in sicurezza ..... 6  
 Utilizzo in sicurezza ..... 7  
 Avvertenze sulla temperatura ..... 9  
 Uso degli accessori ..... 9  
 Sicurezza nella cottura ..... 9  
 Sicurezza della ventilazione ..... 10  
 Induzione ..... 10  
 Manutenzione e pulizia in sicurezza ..... 11

**2 Istruzioni relative all'ambiente 12**

Regolamentazione sui rifiuti ..... 12  
 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto ..... 12  
 Informazioni sull'imballaggio ..... 12  
 Consigli per risparmiare energia ..... 12

**3 Il prodotto 13**

Introduzione del prodotto ..... 13  
 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto ..... 14  
 Controllo del piano cottura ..... 14  
 Informazioni generali sul fornello ..... 15  
 Specifiche tecniche ..... 16

**4 Uso iniziale 17**

Pulizia iniziale ..... 17

**5 Utilizzo del fornello 18**

Informazioni generiche sull'uso del piano cottura ..... 18  
 Pannello di controllo ..... 22

**6 Utilizzo della ventilazione 32**

Informazioni generiche sull'uso della ventilazione ..... 32  
 Modalità di ventilazione ..... 32  
 Affinché l'apparecchio sia in modalità di circolazione esterna, nella sezione delle impostazioni deve essere configurata l'impostazione cf5 ..... 32  
 Utilizzo della ventilazione ..... 32

**7 Informazioni generali sulla cottura 34**

Avvertenze generiche sulla cottura sul fornello ..... 34

**8 Manutenzione e pulizia 35**

Informazioni generiche per la pulizia ..... 35  
 Pulizia del piano cottura ..... 36  
 Pulizia del pannello di controllo ..... 36  
 Pulizia del ventilatore ..... 37

**9 Guida alla risoluzione dei problemi 41**

## **1 Istruzioni relative alla sicurezza**

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
  - Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
  - La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
  - Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
  - **⚠** Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
  - **⚠** Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
  - **⚠** Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
  - **⚠** Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.
- ⚠** **Usò previsto**
- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
  - Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
  - **ATTENZIONE:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- ⚠** **Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici**
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o

che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- Girare il manico delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i

bambini non possano afferrarle e scottarsi.

- **ATTENZIONE:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.



### **Sicurezza elettrica**

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di un piano cottura). Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore,

- ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
  - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
  - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
  - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o cavi intermedi.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.



### **Sicurezza nel trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



### **Installazione in sicurezza**

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.

## **Utilizzo in sicurezza**

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie del forno è crepata, per evitare scosse elettriche assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i contenitori, non farli scivolare sulla superficie.
- La pressione del vapore dalla superficie del forno e l'umidità possono far scivolare o saltare la pentola. Per questo motivo, assicurarsi che il fondo e la superficie della pentola siano sempre asciutti.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.
- Non far funzionare l'apparecchio senza un filtro di intrappolamento dell'olio. Non rimuovere i filtri mentre l'apparecchio è in funzione. Per motivi di sicurezza, nel filtro dell'olio e nelle parti in plastica di protezione dei liquidi è utilizzato un interruttore magnetico. Il prodotto non funzionerà se

non dopo aver montato queste parti.

- Non lasciare il fornello incustodito durante la cottura di cibi fritti, gli oli potrebbero prendere fuoco durante la cottura e l'olio caldo potrebbe causare incendi. Perciò fare attenzione ai vestiti e alle tende.
- Se la pulizia non viene eseguita in modo tempestivo, la cappa può determinare un rischio di incendio.
- Quando, mentre si usa la cappa del forno con un fornello, ricorre anche ad apparecchi a gas o altri apparecchi a combustibile, assicurarsi che nella stanza vi sia una ventilazione adeguata. (non applicabile agli apparecchi che scaricano l'aria nella stanza).
- Gli apparecchi a gas o a olio combustibile, come i riscaldatori di stanze, che condividono lo stesso ambiente con la ventilazione, devono essere completamente isolati dallo scarico di questo prodotto o devono essere ermetici.
- Se nell'ambiente c'è un altro apparecchio che funziona con olio combustibile o combustibili gassosi, è necessaria un'adeguata ventilazione dell'ambiente stesso.
- Se nello stesso ambiente con ventilazione c'è un altro apparecchio che funziona con energia diversa da quella elettrica, la pressione negativa nella stanza deve essere al massimo di 0,04 mbar in modo che lo scarico dell'altro apparecchio non venga riassorbito nel locale dalla ventilazione.
- Non collegare a canne fumarie con collegamento a stufe di riscaldamento, canne fumarie da cui vengono smaltiti i gas di scarico o canne fumarie con fiamme ascendenti. Rispettare le norme locali sullo spurgo del deflusso.
- La nostra azienda non è responsabile dei problemi che dovessero sorgere per la mancata osservanza delle avvertenze di cui sopra.
- Il non rispetto delle istruzioni relative alla pulizia determina un rischio di incendio.

- Si raccomanda di pulire il filtro una volta al mese in caso di uso normale.
- La temperatura dell'apparecchio potrebbe essere alta. Non conservare oggetti infiammabili o bombolette spray nei cassetti direttamente sotto il piano cottura.

### **Avvertenze sulla temperatura**

- **ATTENZIONE:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: Non utilizzare il piano cottura per poggiare oggetti.

### **Uso degli accessori**

- **ATTENZIONE:** Utilizzare solo una custodia di sicurezza per il forno progettata dal produttore o realizzata secondo gli standard specificati dal produttore. Una custodia di sicurezza inadatta potrebbe causare incidenti.

### **Sicurezza nella cottura**

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

causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.



## **Sicurezza della ventilazione**

- **Pericolo di avvelenamento!**  
Mentre l'apparecchio è in funzione, l'aria viene aspirata da tutta la casa. Se non c'è un'adeguata ventilazione, si determina un flusso d'aria e le scorie e i gas tossici rilasciati come risultato della combustione nella casa vengono riassorbiti. Non utilizzare il prodotto insieme a prodotti che forniscono circolazione d'aria e che potrebbero emettere gas tossici (stufe a legna, gas, petrolio e carbone, caldaie, scaldabagni, ecc.)
- Far controllare l'adeguatezza del sistema di ventilazione e del camino del proprio edificio da persone autorizzate.



## **Induzione**

- Le piastre elettriche del forno sono dotate di un'avanzata tecnologia ad "induzione". Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Selezione della pentola".
- Poiché il fornello a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Gli oggetti metallici quali ad esempio coltelli, forchette, cucchiai e pentole non dovrebbero essere collocati sulla piastra di cottura dato che potrebbero surriscaldarsi.
- Con un uso lungo e intensivo, gli oggetti metallici conservati nei cassetti sotto il forno potrebbero diventare molto caldi. Non conservare oggetti metallici nei cassetti sotto il forno.
- Non metter prodotti elettronici come cellulari,



tablet, computer sul fornello a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

## **Manutenzione e pulizia in sicurezza**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Il sale, i residui di zucchero sul fondo delle pentole o tali particelle sulla superficie del vetro possono causare graffi e rotture del vetro. Prima di posizionare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito. Mantenere pulita la superficie in vetroceramica.
- Durante la rimozione del filtro olio dal prodotto, sul fondo potrebbe verificarsi un deposito di liquido indotto dalla condensa. Quando si toglie il filtro per la pulizia dopo la cottura, è importante, per facilitare la pulizia, che questo liquido sia prelevato senza versarlo nell'apparecchio.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### **Regolamentazione sui rifiuti Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto**



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

Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta.

Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

### **Conformità con la direttiva RoHS:**

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

### **Informazioni sull'imballaggio**

- I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili

in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

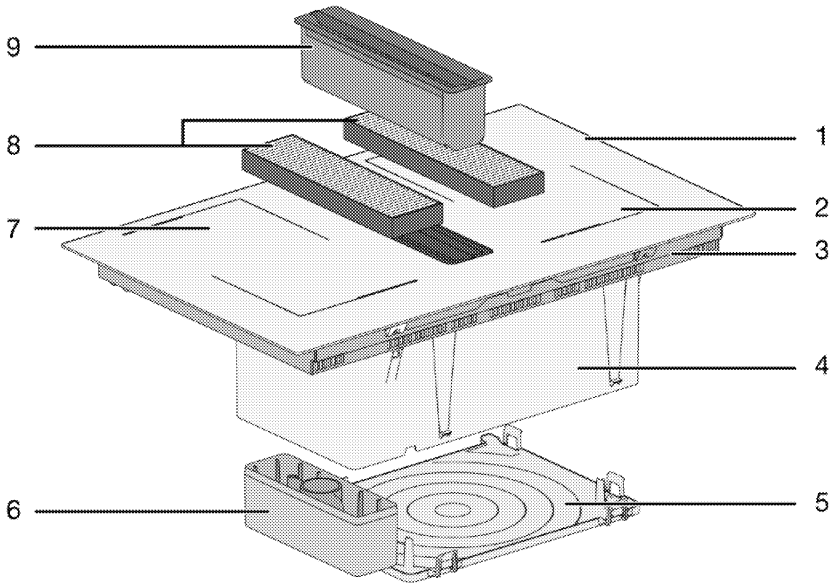
### **Consigli per risparmiare energia**

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla piastra. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le zone di cottura del forno e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra la zona di cottura e il fondo della pentola.

## 3 Il prodotto

### Introduzione del prodotto



1 Superficie di cottura in vetro

2 Zona di cottura a induzione

3 Alloggiamento inferiore

4 Gruppo di ventilazione

5 Coperchio inferiore

6 Camera di raccolta del liquido in eccesso

7 Zona di cottura a induzione

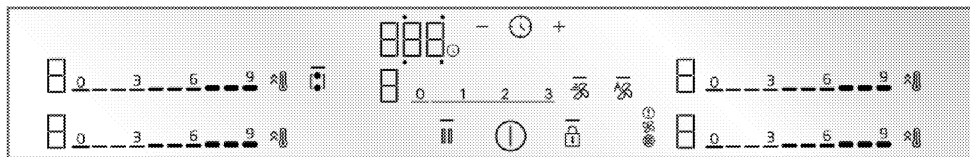
8 Filtro a carbone

9 Filtro dell'olio

## Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

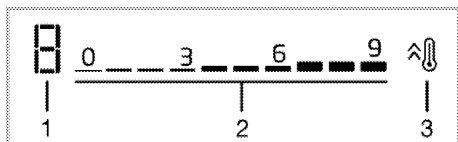
### Controllo del piano cottura



### Tasti e simboli

- : La luce che indica che il  
tasto corrispondente è stato  
azionato
- ⓪ : Pulsante on/off
- 🔒 : Pulsante blocco tasti
- 👤 : Piano cottura con tasti  
combinazione a superficie  
ampia
- ⚡ : Pulsante di riscaldamento  
rapido/Pulsante di regolazione  
della potenza elevata  
(Booster)
- 🧼 : Tasto di blocco per pulizia
- 🕒 : Tasto del timer
- ⊕ : Pulsante di aumento del  
timer
- ⊖ : Pulsante di diminuzione del  
timer

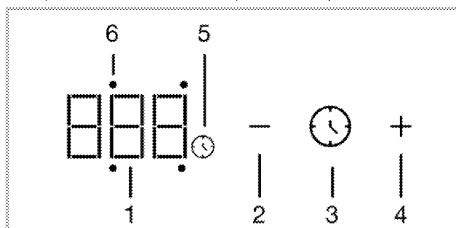
\* Varia a seconda del modello di prodotto. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



Il display della zona di cottura

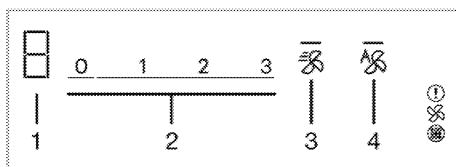
- 1 Indicatore del livello di temperatura e portata del piano di cottura
- 2 Area di regolazione del livello della portata - temperatura

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



Schermo del timer

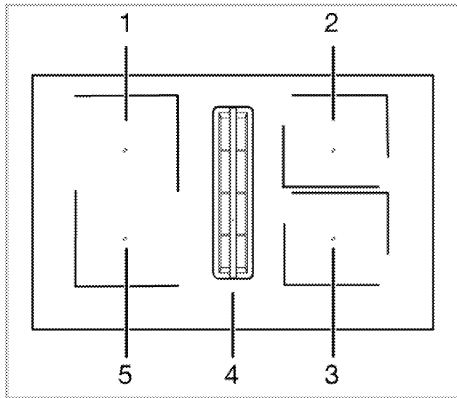
- 1 Indicatore del timer
- 2 Pulsante di diminuzione del timer
- 3 Pulsante del timer
- 4 Pulsante di aumento del timer
- 5 Simbolo del timer
- 6 Il LED attività del timer del piano cottura pertinente



Display della ventilazione

- 1 Indicatore del livello di ventilazione
- 2 Campo di regolazione del livello di ventilazione
- 3 Tasto Booster
- 4 Tasto mod ventilazione automatica

## Informazioni generali sul fornello



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

Il fornello è dotato di superfici piani di cottura con ampie superfici (superfici Flexi). È possibile far funzionare tale superficie di cottura come piani individuali indipendenti l'uno dall'altro. Quando si utilizzano grandi pentole, è possibile attivare la funzione combinata e trasformare i piani cottura in un'unica superficie di cottura. L'uso di pentole appropriate per questi piani cottura e la funzione combinata sono descritti nella sezione "Funzionamento del fornello".

## Specifiche tecniche

### Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)	223,5 mm/ 600 mm/ 520 mm
Dimensioni di installazione del fornello (larghezza/profondità)	560 (+2)mm /490 (+2)mm
Tensione/Frequenza	1N 220-240 / 2N 380-415V ~ 50/60 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo energetico totale	max. 7.4 kW




### Piani cottura

Posteriore sinistro	<b>Zona di cottura a induzione</b>
Dimensioni	180 x 210 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W
Anteriore sinistro	<b>Zona di cottura a induzione</b>
Dimensioni	180 x 210 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W
Anteriore destro	<b>Zona di cottura a induzione</b>
Dimensioni	180 x 210 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W
Posteriore destro	<b>Zona di cottura a induzione</b>
Dimensioni	180 x 210 mm
Potenza	2200 W / Booster: 3100 W

### Funzionalità di ventilazione

Controllo	3 livelli + 1 Booster
Potenza di aspirazione	630 m <sup>3</sup> /h

L'altezza del piano di cottura specificata nella tabella tecnica è l'altezza del rivestimento inferiore del prodotto.

-  Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.
-  Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.
-  I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

## 4 Uso iniziale

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

### **Pulizia iniziale**

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

**AVVISO:** Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

**AVVISO:** Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

## **5** Utilizzo del fornello

### **Informazioni generiche sull'uso del piano cottura**

#### **Avvertenze generali**

- Non lasciar cadere nessun oggetto sul forno. Anche piccoli oggetti come le saliere potrebbero danneggiarlo. Non usare forni incrinati. L'acqua potrebbe penetrare attraverso queste crepe e causare un corto circuito. Se la superficie è danneggiata in qualsiasi modo (per esempio, crepe visibili), per ridurre il rischio di scosse elettriche, spegnere prima il fusibile, poi scollegare l'apparecchio e chiamare il servizio autorizzato.
- Non utilizzare recipienti sbilanciati e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare i recipienti e le pentole vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnere sempre i bruciatori del piano di cottura dopo ogni utilizzo.
- L'apparecchio potrebbe subire danni se si fanno funzionare i piani cottura senza pentola o recipiente. Spegnere sempre i piani cottura dopo ogni utilizzo.
- La superficie di cottura sarà calda dopo ogni utilizzo, pertanto non mettere pentole di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente tale materiale sulla superficie.
- Nelle pentole e nelle padelle mettere una quantità sufficiente di cibo. In questo modo, si può evitare che il cibo fuoriesca dal recipiente e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non mettere i coperchi di pentole e padelle sui bruciatori.
- Allineare i bruciatori con il centro delle pentole. Se si vuole mettere una

pentola su un altro bruciatore, non farla scivolare verso il bruciatore desiderato; piuttosto, prima sollevarla e poi metterla sull'altro bruciatore.

#### **Principio di funzionamento del fornello a induzione**

Il fornello a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando un recipiente di cottura adatto alla cottura a induzione viene posto su di esso e un sistema elettronico proprio sotto la superficie di vetro genera un campo magnetico. La base metallica del recipiente viene riscaldata acquisendo energia da questo campo magnetico. Così, il calore non viene generato sulla superficie della pentola, ma direttamente sul recipiente sopra di essa. La superficie di vetro viene riscaldata con il calore del recipiente di cottura.

#### **Vantaggi della cottura a induzione**

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi perché il calore viene trasferito direttamente al recipiente di cottura.

- I cibi che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente perché la superficie di cottura in vetro non viene riscaldata direttamente. La pulizia è più facile.
- La cottura è più rapida perché il calore è generato direttamente sul recipiente di cottura. Quindi, consente di risparmiare tempo ed energia rispetto ad altri tipi di fornelli.
- Dato che il calore viene trasferito direttamente al recipiente di cottura, non c'è perdita di calore, e garantisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che il trasferimento di calore si fermi e la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando il recipiente di cottura viene rimosso



dalla superficie di cottura, consente un uso più sicuro rispetto a possibili incidenti durante la cottura.

### **Per un funzionamento sicuro:**

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si usano recipienti di cottura antiaderenti rivestiti con poca quantità di olio o usati senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare il piano cottura in vetro come superficie su cui appoggiare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non mettere oggetti metallici come posate o coperchi di pentole sul fornello, perché potrebbero surriscaldarsi.
- Non usare mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai cibi avvolti in un foglio di alluminio sulla piastra a induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri lontano dal piano cottura mentre è in funzione.
- Se c'è un forno sotto il proprio fornello e questo è in funzione, i sensori del fornello potrebbero ridurre il livello di cottura o spegnere il fornello stesso.
- Il fornello ha un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle sezioni seguenti. Tuttavia, se si utilizzano pentole a base sottile per la cottura, queste pentole si riscaldano molto rapidamente e il fondo della padella potrebbe sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che si attivi il sistema di spegnimento automatico.

### **Recipienti di cottura**

Utilizzare recipienti di cottura ferromagnetici di qualità che portino un'etichetta o un'avvertenza relative alla loro compatibilità per la cottura a

induzione solo con il proprio piano cottura a induzione. In generale, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento del recipiente di cottura. Il diametro del fondo della pentola deve corrispondere all'area di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate qui sotto.

### **Recipienti adatti:**

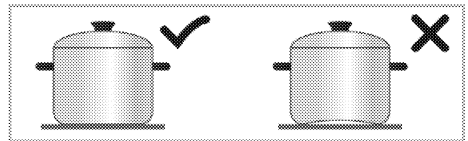
- Recipienti in ghisa
- Recipienti in acciaio smaltato
- Recipienti in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indichi che la compatibilità con l'induzione)

### **Recipienti non adatti:**

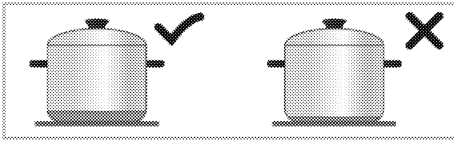
- Recipienti in alluminio
- Recipienti in rame
- Recipienti in ottone
- Recipienti in vetro
- Terracotta
- Ceramica e porcellana

### **Raccomandazioni:**

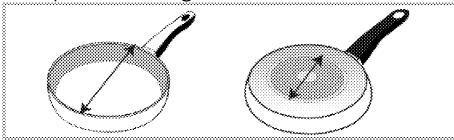
- Usare solo recipienti di cottura a fondo piatto. Non utilizzare recipienti con basi convesse o concave.



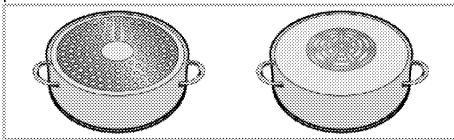
- Usare solo recipienti di cottura con basi spesse e lavorate. Se si utilizzano pentole a base sottile per la cottura, queste pentole si riscaldano molto rapidamente e il fondo della padella potrebbe sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che si attivi il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati potrebbero causare graffi sulla superficie.



- Le basi di alcuni recipienti di cottura hanno un campo ferromagnetico più piccolo del suo vero diametro. Solo quest'area è riscaldata dalla zona di cottura. Pertanto, il calore non è distribuito uniformemente e il rendimento della cottura è diminuito. Inoltre, tali recipienti di cottura potrebbero non essere rilevati dai grandi piani di cottura a induzione. Così, il piano di cottura deve essere selezionato in base alla dimensione del campo ferromagnetico.



- Alcuni recipienti di cottura hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di recipienti potrebbero non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevati dalla zona del piano di cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentola difettosa.



### Test del recipiente di cottura

È possibile verificare tramite test se la pentola è compatibile con la cottura con un piano a induzione, usando i metodi seguenti.

- È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.

2. Quando si mette la pentola sul fornello se "□" e "□" o "L" non lampeggiano, allora è adatta.

### Dimensioni raccomandate del recipiente di cottura

Dimensione della zona cottura - mm	Diametro della padella - mm
210x190	min. 100 - max 210
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	Larghezza 210 - lunghezza 390

Il rilevamento dei recipienti di cottura da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico nella base del recipiente. Per garantire il rilevamento del recipiente di cottura e ottenere una cottura efficiente, il recipiente deve essere scelto in base alle dimensioni della propria specifica zona di cottura. Le dimensioni del recipiente di cottura raccomandate per le dimensioni delle zone di cottura sono indicate sopra.

La modalità di ebollizione potrebbe variare a seconda del tipo di pentola, della dimensione della pentola e della dimensione della zona di cottura. Per un'ebollizione più omogenea, si può utilizzare una zona di cottura più grande di un passo. L'uso di una zona di cottura più grande non spreca energia sui piani di cottura a induzione, perché il calore viene creato solo nella rispettiva area della pentola.

### Rilevamento automatico del recipiente di cottura

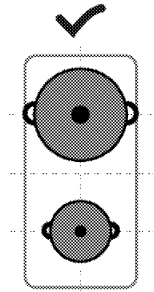
Quando si mette un qualsiasi recipiente di cottura compatibile con l'induzione sul fornello, il fornello riconosce automaticamente su quale piano di cottura si trova il recipiente e fornisce indicazioni sul pannello di controllo.

## Zona di cottura con ampia superficie (flexi)

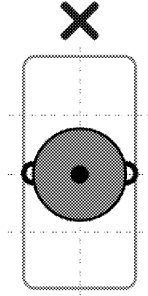
Il fornello è dotato di superfici piane di cottura con ampie superfici (superfici Flexi). In caso di utilizzo di recipienti di cottura più piccoli, è possibile far funzionare tale superficie di cottura come piani individuali indipendenti l'uno dall'altro. Quando si utilizzano grandi pentole, è possibile attivare la funzione combinata e trasformare i piani cottura in un'unica superficie di cottura.

### Come due zone di cottura indipendenti

I piani cottura con ampia superficie hanno due zone di cottura, anteriore e posteriore. È possibile usare queste zone come due zone di cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due recipienti di cottura diversi. Posizionare i recipienti di cottura centrando le zone di cottura separate.



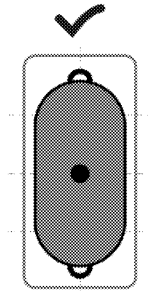
### Come due zone di cottura indipendenti



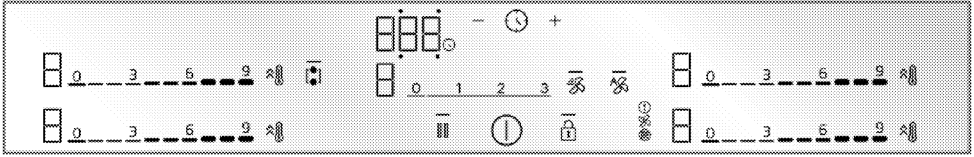
Per le operazioni di cottura con un solo recipiente, posizionarlo al centro della zona di cottura anteriore e posteriore. Non mettere il recipiente di cottura al centro della zona di cottura.

### Come una singola zona di cottura

Per le operazioni di cottura con recipienti di grandi dimensioni, posizionarli in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrati sulla zona di cottura.



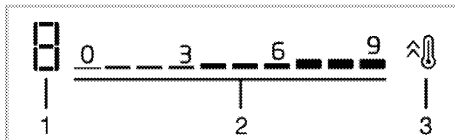
# Pannello di controllo



## Tasti e simboli

- : La luce che indica che il  
tasto corrispondente è stato  
azionato
- : Pulsante on/off
- : Pulsante blocco tasti
- : Piano cottura con tasti  
combinazione a superficie  
ampia
- : Pulsante di riscaldamento  
rapido/Pulsante di regolazione  
della potenza elevata  
(Booster)
- : Tasto di blocco per pulizia
- : Tasto del timer
- : Pulsante di aumento del  
timer
- : Pulsante di diminuzione del  
timer

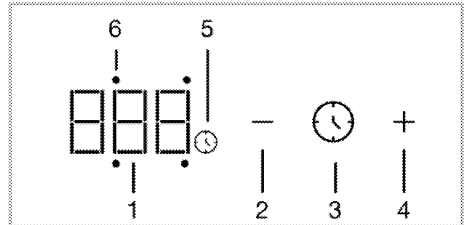
\* Varia a seconda del modello di prodotto. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



Il display della zona di cottura

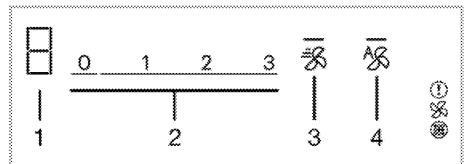
- 1 Indicatore del livello di temperatura e portata del piano di cottura
- 2 Area di regolazione del livello della portata - temperatura

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



Schermo del timer


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




Display della ventilazione

- 1 Indicatore del livello di ventilazione
- 2 Campo di regolazione del livello di ventilazione
- 3 Tasto Booster
- 4 Tasto mod ventilazione automatica

## Avvertenze generali per il pannello di controllo

- i** La presente apparecchiatura è controllata da un pannello di controllo a sfioramento. Ogni operazione eseguita nel pannello di controllo touch viene confermata dall'emissione di un segnale acustico.
- i** Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.
- i** Il fornello torna automaticamente alla modalità stand-by se non viene eseguita nessuna operazione entro un periodo di 20 secondi.
- i** L'apparecchio visualizzerà l'avviso "FF" per motivi di sicurezza se viene toccato un qualsiasi tasto (🔒).
- i** La luce  sui tasti attivati o selezionati si illumina.

### Accensione del fornello

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.

» Il fornello è pronto all'uso.

### Spegnimento del fornello

1. Toccare il tasto  sul pannello di controllo.

» Il fornello si spegne e torna in modalità stand-by.

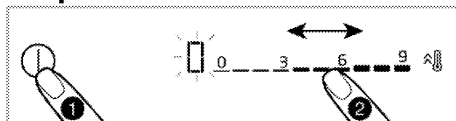
### Indicatore del calore restante

Sul pannello di controllo c'è un indicatore di calore per ogni zona di cottura. Questo indicatore segnala che il fornello è ancora caldo quando è spento. Non toccare il piano di cottura in questione fino a quando l'indicatore di calore residuo non scomparirà.

Simbolo	Descrizione
H	Alta temperatura
h	Bassa temperatura

- i** In caso di mancanza di corrente, l'indicatore di calore residuo non si illumina e mette in guardia l'utente contro i piani di cottura caldi.

### Accendere le piastre (zona di cottura) e impostare il livello di temperatura



1. Accendere la pentola toccando il tasto .

» Sul display delle zone di cottura sarà visualizzato il simbolo "0".

2. A seconda dell'area che si vuole accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura tra "0" e "9".

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.


### Spegnere i fornelli:

Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:

1. **Impostando la temperatura su "0"**  
Sarà possibile spegnere il fornello riducendo la temperatura impostata a "0".


2. **Usare la funzione di spegnimento con timer per la zona di cottura desiderata**


Al termine del tempo, il timer spegne il piano di cottura a esso collegato. Tutti


i display mostrano "0" o "00". Il simbolo  sul display del piano di cottura scompare.

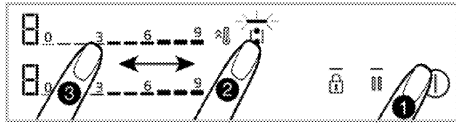
L'impostazione del timer per la zona del piano di cottura è descritta nei capitoli qui di seguito.

### **Combinazione delle zone di cottura con superficie ampia (flexi) (se le zone di cottura con superfici larghe sono disponibili sul fornello)**

1. Accendere la pentola toccando il tasto .


2. toccare il pulsante .


» Il simbolo **0** appare sullo schermo della zona di cottura sinistra e il pulsante  si accende —.



3. Toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura tra **0** e **9**.

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1.,2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

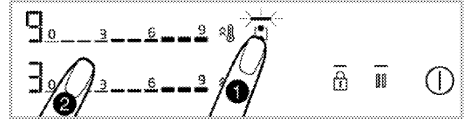
» Il fornello inizia a funzionare. Se viene selezionato un altro piano cottura o se si lasciano passare 10 secondi senza che venga eseguita nessuna operazione, la luce  del tasto — si spegnerà.


 Vengono descritti, a titolo di esempio, i piani di cottura con ampia superficie a sinistra. Se le zone di cottura a destra hanno superfici larghe, lo stesso vale per le zone di cottura a destra.

### **Combinazione delle zone di cottura con superficie ampia (flexi) mentre uno o entrambi le zone di**

### **cottura a sinistra stanno funzionando (se le zone di cottura con superficie ampia sono disponibili sul fornello)**

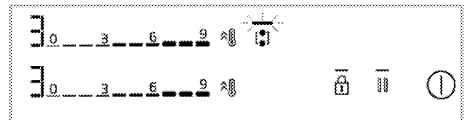
Mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra funzionano in modo separato, sarà possibile combinare entrambi i piani attivando il piano di cottura a superficie ampia. In questo modo, si può far funzionare una superficie di cottura più ampia con gli stessi valori.



1. Mentre una o entrambe le zone di cottura a sinistra sono in funzione, toccare il tasto .


» Su entrambi i display delle zone di cottura, verrà visualizzata la zona di cottura con il grado più basso e si accenderà la luce  del tasto —.

>> I piani di cottura combinati riprendono a funzionare con la temperatura della zona di cottura che ha un grado inferiore e, nel caso, con il valore di impostazione del timer. I valori della temperatura e del timer della zona del piano di cottura che aveva un valore di temperatura più alto prima della combinazione verranno eliminati.



>> Per modificare il valore della temperatura successivamente, impostare il livello di temperatura desiderato dall'area di impostazione.

### **Spegnimento delle zone di cottura con superficie ampia (flexi) (se le zone di cottura con superfici ampie sono disponibili sul fornello)**

Sarà possibile separare e spegnere le zone di cottura toccando il tasto .

## **Impostazione alta potenza (BOOSTER)**

Sarà possibile usare la funzionalità booster per riscaldare con la massima potenza. Si sconsiglia tuttavia di cucinare in questa posizione per lunghi periodi di tempo. L'impostazione di una potenza elevata potrebbe non essere disponibile su tutti i piani di cottura. Quando il periodo per l'impostazione dell'alta potenza (cfr. tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, la zona di cottura si spegne.


### **Selezionando direttamente l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER):**

1.  Accendere il fornello toccando il tasto.
2. Toccare il tasto  del piano di cottura desiderato.


La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura.

Quando il periodo per l'impostazione della potenza elevata (vedere tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, la zona cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

### **Selezionare l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER) mentre la zona di cottura è attiva:**

1. Toccare il tasto  quando il fornello è acceso e la relativa zona di cottura sta funzionando a un livello specifico.
2. La zona di cottura selezionata funziona alla massima potenza e 3 luci lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo per l'impostazione della potenza elevata è scaduto, la zona di cottura continuerà a funzionare al livello di temperatura più alto.

## **Spegnere l'impostazione di potenza elevata (BOOSTER) prima della sua scadenza:**





Sarà possibile disattivare l'impostazione di potenza elevata ogni volta che lo si desidera, toccando il tasto . La zona cottura continua a funzionare al valore di temperatura più alto. Portare a 0 toccando l'area di impostazione della zona di cottura attiva o facendo scorrere il dito sull'area da spegnere.

### **Blocco per pulizia**



Il blocco per la pulizia permette all'utente di pulire per un breve periodo di tempo impedendo il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo mentre il fornello è acceso. Durante questo periodo di tempo, l'apparecchio non assorbe corrente.

### **Attivazione del blocco per pulizia**



1. Premere e tenere premuto il tasto  quando il fornello è acceso.  
»  si illumina. Il simbolo  sarà visualizzato sui display delle zone di cottura. Durante questo periodo non si può azionare nessun altro tasto oltre a quello .


### **Disattivazione del blocco per pulizia**


Per disattivare il blocco pulizia, premere e tenere premuto il pulsante .  la luce si affievolirà e il blocco pulizia verrà disattivato.





### **Blocco tasti**

Quando il piano cottura è acceso o spento, è possibile attivare il blocco dei tasti per evitare di cambiare accidentalmente le sue funzioni.




## Attivazione del blocco tasti

1. Per attivare il blocco tasti,  toccare il tasto finché non viene emesso un singolo segnale acustico.

La luce  del tasto  lampeggerà e tutti i piani cottura si saranno bloccati.

-  Solo il tasto  funziona quando il blocco tasti è attivo. Quando viene toccato altro tasto, la luce  del tasto  lampeggia a indicare che il blocco tasti è attivo. Se il fornello viene spento mentre i tasti sono bloccati, per riaccendere il fornello, il blocco tasti deve essere disattivato.

## Disattivazione del blocco tasti




1. Premere e tenere premuto il tasto  fino a che non si sente un segnale. L'operazione deve essere confermata mediante un segnale acustico. La luce  del tasto  si affievolisce e il blocco tasti viene disattivato.


## Funzione timer







Questa funzione facilita il processo di cottura. Non è necessario monitorare il fornello durante tutto il periodo di cottura. La zona cottura si spegne automaticamente dopo il periodo selezionato.





## Attivazione del timer



1. Accendere il fornello toccando il tasto .
2. A seconda dell'area che si desidera accendere, toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura desiderato.
3. Attivare il timer toccando il tasto . Sul display del timer si accende "00" e il simbolo  inizia a lampeggiare.

4. Sulla schermata del timer, attorno allo "00", vi sono 4 LED. Per impostare un timer per la zona del piano di cottura, toccare il tasto  per selezionare il lato della zona del piano di cottura corrispondente.

5. Impostare il periodo desiderato toccando i tasti /. Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente premendo il tasto  o  per un lungo periodo di tempo. Il simbolo  si illumina in modo fisso dopo aver lampeggiato sul display della zona cottura per un determinato periodo di tempo. Quando il simbolo  si illumina fisso, indica che la funzione è stata attivata.

-  Il timer può essere utilizzato unicamente per i piani di cottura in funzione.
-  Ripetere la procedura di cui sopra per gli altri piani di cottura per i quali si desidera impostare un timer.
-  Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il livello di temperatura della zona di cottura.
-  Mentre il timer è attivo, il tempo impostato per la zona di cottura selezionata viene visualizzato sulla schermata del timer.

## Spegnere i timer

Il fornello si spegne automaticamente e, quando il tempo impostato è scaduto, viene emesso un avviso acustico. Toccare un tasto qualsiasi per spegnere l'avviso acustico.




## Spegnere anticipatamente i timer


Se il timer viene spento anticipatamente, il fornello continua a funzionare con la temperatura impostata fino a che non viene spento.



## Spegnimento riducendo

### l'impostazione del timer al livello "00":

1. Selezionare il timer del relativo piano di cottura toccando il tasto .
2. Diminuire il valore toccando il tasto finché "00"  appare sul display del timer. Sarà anche possibile far avanzare il timer più velocemente premendo il tasto  per un lungo periodo di tempo.



Dopo che, per un certo periodo di tempo, il simbolo lampeggia  sul display della zona cottura, si spegne **completamente** e il timer viene cancellato.

### Funzione stop

Usando questa funzione, è possibile ridurre per un certo periodo di tempo i livelli di temperatura di tutte le funzioni (**tranne il timer**) che operano sul piano cottura al 1° livello.



Se il timer è impostato per qualsiasi zona del piano di cottura, il timer riprende a funzionare durante la funzione di arresto.

1. Toccare il tasto  mentre il fornello è acceso.
- Tutti i piani di cottura in funzione continuano a funzionare al 1° livello.
3. Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare tutti i piani cottura fermi con le loro impostazioni precedenti.

### Impostazioni

Con questa funzione, sarà possibile modificare la gestione della potenza, il tempo del segnale acustico di fine cottura e le impostazioni di collegamento del fornello-cappa.

$\epsilon F1$  : Impostazione della gestione potenza

$\epsilon F2$  : Tempo del segnale acustico di fine cottura








$\epsilon F5$  : Selezione della modalità di ventilazione

$\epsilon F6$  : Visualizzazione della durata del filtro a carbone attivo

$\epsilon F7$  : Reset del filtro a carbone attivo

## 1- Impostazione della gestione della potenza ( $\epsilon F1$ )

Con questa funzione sarà possibile impostare la potenza totale del fornello come si desidera.

1. Accendere il fornello toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
  2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti ///.
  - » Sul display del timer appare  $\epsilon F1$  e sul display della zona cottura posteriore sinistra appare "9".
  3. Toccando l'area di impostazione del piano cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di potenza tra (vedere Tabella - Livello di gestione della potenza) tra "1" e "9".
  4. Confermare l'impostazione del livello selezionato toccando il tasto .
  - » Il fornello si spegnerà e comincerà a funzionare con l'impostazione di potenza totale al livello selezionato.
- La "Gestione della potenza" include 9 diversi livelli di potenza (vedere Tabella - Livello di gestione della potenza).  
Tabella - Livello di gestione della potenza








Livello di gestione della potenza	Potenza totale
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW

Livello di gestione della potenza	Potenza totale
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW*

**i** Il valore di potenza totale per il livello di gestione della potenza di 5, 6, 7, 8, 9 è 3,6 kW nei prodotti che con il massimo consumo totale di potenza di 3,6 kW.

## 2- Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura (cF2)

Con questa funzione, sarà possibile impostare il tempo del segnale di fine cottura del fornello a seconda delle proprie preferenze.

1. Accendere il fornello toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti / / .
- » L'impostazione predefinita cF1 sarà visualizzata sulla schermata del timer.
3. Per l'impostazione del segnale acustico di cottura, toccare una volta il tasto .
- » Sul display del timer appare cF2 e sul display della zona cottura posteriore sinistra appare "2".
4. Toccando l'area di impostazione del piano cottura posteriore sinistro o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il tempo del segnale (vedere Tabella - Tempo cicalino fine cottura) tra "0" e "3".
5. Toccando il tasto , confermare l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura.

>> Il fornello si spegnerà e inizierà a funzionare con l'impostazione del tempo del segnale al livello selezionato.

**i** Il valore di fabbrica per l'impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura è il 2° livello standard.







Tabella - Impostazione del tempo del segnale acustico di fine cottura

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


## 3- Impostazione della modalità di ventilazione (cF5)

Questo dispositivo è utilizzato in 2 modi: Modalità di circolazione interna e circolazione esterna. (Dettaglio P. 16 /Modalità di ventilazione)


Il dispositivo è preimpostato secondo la modalità di circolazione interna. Per modificare;

1. Accendere il fornello toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .
2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti / / .
- » L'impostazione predefinita cF1 sarà visualizzata sulla schermata del timer.
3. Toccare il tasto quattro volte per l'impostazione della modalità di ventilazione .
- » Sulla schermata del timer appare cF5 e sul display della zona cottura posteriore sinistra appare "1"
4. La modalità di ventilazione può essere impostata come circolazione

esterna toccando l'area di impostazione della zona cottura posteriore sinistra o passando il dito sull'area, lo schermata della piastra si porta su "2".

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

» L'apparecchio si spegnerà e comincerà a funzionare con il livello di ventilazione selezionato.

**i** L'impostazione della ventilazione apparirà come circolazione interna nell'opzione "1" sulla schermata di impostazione  come da pre-impostazione effettuata in fabbrica.

#### 4- Visualizzazione della durata del filtro a carbone attivo





I filtri a carbone attivo

usati nel prodotto funzionante


in modalità circolazione interna devono essere cambiati dopo un certo periodo di utilizzo.

**i** I filtri a carbone attivo devono essere cambiati dopo 150 ore di funzionamento.


È possibile visualizzare le ore di funzionamento rimanenti del filtro a carbone attivo nella schermata delle impostazioni Tempo di funzionamento rimanente

1. Accendere il fornello toccando il tasto , e spegnerlo toccando nuovamente il tasto .


2. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti / / .

» L'impostazione predefinita  sarà visualizzata sulla schermata del timer.

3. Toccare il tasto  cinque volte per far apparire la schermata della durata del filtro a carbone attivo.



» Sulla schermata del timer appare  e le ore di funzionamento del filtro a carbone attivo rimanenti sono indicate come segue sulla schermata della zona cottura posteriore sinistra.


- Se sono più di 100 ore "3"
- Tra 50-100 ore "2"
- Tra 5-50 ore "1"
- Tra 0-5 ore "0"


4. Il display di impostazione può essere chiuso toccando il tasto .



#### 5- Reset del display del filtro a carbone attivo ()


Dopo 150 ore di funzionamento del filtro a carbone attivo, sulle schermate del piano cottura appare l'avviso "F" Dopo aver rimosso e sostituito i filtri a carbone attivo come descritto nella sezione manutenzione-pulizia, per resettare il display seguire i seguenti passaggi:

1. Entro 10 secondi dallo spegnimento del prodotto, toccare rispettivamente i tasti / / .

» L'impostazione predefinita  sarà visualizzata sulla schermata del timer.

2. Toccare il tasto  sei volte per far apparire la schermata della durata del filtro a carbone attivo.

» Sulla schermata del timer appare  e le ore di funzionamento del filtro a carbone attivo rimanenti sono indicate come segue sulla schermata della zona cottura posteriore sinistra insieme al menu .

3. Questo display può essere resettato toccando il tasto .

## Usare i piani di cottura a induzione in modo sicuro ed efficace

**Principio di funzionamento:** Il riscaldatore a induzione riscalda direttamente la pentola di cottura grazie al suo principio di funzionamento. Ha, quindi, molti vantaggi rispetto ad altri tipi di fornelli. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

Il fornello a induzione è dotato di un sistema di sicurezza superiore che garantisce un funzionamento in condizioni di massima sicurezza.

**i** Il fornello può essere dotato di piastre con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm con funzione di induzione a seconda del modello. Grazie alla funzione di induzione, ogni zona del piano di cottura rileva in modo automatico la pentola posizionata su di essa. L'energia avviene solo sull'area di contatto della pentola, e quindi si consuma un livello minimo di potenza.

### Spegnimento automatico del sistema

Il controllo del fornello ha un sistema di spegnimento automatico. Qualora una o più zone di cottura vengano lasciate accese, la zona di cottura si spegne automaticamente dopo un po' di tempo (cfr. Tabella-1). Nel caso in cui si assegni un timer alla zona cottura, si spegne anche il display del timer.

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. Per questo livello di temperatura viene applicato il periodo massimo di funzionamento. La zona cottura può essere azionata nuovamente dall'utente dopo che è

stata spenta automaticamente come descritto sopra.

**Tabella-1:** Periodi di spegnimento automatico delle zone di cottura

Livello temperatura	Periodi di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Riscaldamento rapido	10 minuti

**Tabella-2:** Periodi di spegnimento automatico della ventilazione

Livello di velocità	Periodi di spegnimento automatico - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
Funzionamento intenso (booster)	8 minuto

Mentre il livello di temperatura viene aumentato come 1,2,3...19 su alcuni modelli, può essere aumentato come 1,1..2,2. ... 9. su altri modelli. Questa opzione varia a seconda del modello di prodotto.

### Protezione dal surriscaldamento

Il fornello è dotato di alcuni sensori che garantiscono la protezione da surriscaldamento. In caso di

surriscaldamento si può osservare quanto segue:

- La zona del piano di cottura che sta funzionando può essere spenta.
- Il livello selezionato può essere ridotto. Tuttavia, questo non si riflette sul display.

### **Sistema di protezione dal troppo pieno**

Il fornello è dotato di un sistema di protezione dal troppo pieno. Nel caso in cui, per qualsiasi motivo, il pannello di controllo segnali una situazione di “troppo pieno”, il sistema interrompe automaticamente la connessione alla

corrente per spegnere il fornello. In quel momento, sul display appare l’avviso “F”.

### **Impostazione precisa della potenza**

Il fornello a induzione risponde immediatamente ai comandi impartiti secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di potenza vengono modificate molto rapidamente. In questo modo si può evitare la fuoriuscita di una pietanza (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchiatura.

## 6 Utilizzo della ventilazione

### Informazioni generiche sull'uso della ventilazione

#### Avvertenze generali

- Per la ventilazione è predisposto un motore con varie velocità. Affinché il dispositivo funzioni al meglio, raccomandiamo di usare velocità basse in condizioni normali e alte in caso di forti odori e condensazione di vapore.

### Modalità di ventilazione

Questo dispositivo è utilizzato in 2 modi: Modalità di circolazione interna e circolazione esterna.

#### Circolazione interna



L'aria aspirata dal centro del fornello viene prima purificata dall'olio facendola passare attraverso l'apposito filtro. Viene poi fatta passare attraverso un filtro a carbone attivo e ritrasferita in cucina.

**Avvertimento:** In modalità di circolazione interna, per mantenere le particelle di odore nell'aria inalata, i filtri a carbone attivo devono essere installati nell'area definita nel prodotto. Per i diversi tipi di installazione definiti per la circolazione interna dell'apparecchio, fare riferimento al manuale di installazione o consultare il proprio rivenditore autorizzato.

#### Circolazione esterna



L'aria, che viene aspirata dal centro del fornello, passa attraverso i filtri dell'olio e viene scaricata all'esterno attraverso il camino con un sistema di tubi.

### Impostazione della modalità di ventilazione


L'apparecchio è preimpostato in modalità di circolazione interna.

Affinché l'apparecchio sia in modalità di circolazione esterna, nella sezione delle impostazioni deve essere configurata l'impostazione cf5.

### Utilizzo della ventilazione

#### Impostazione manuale della ventilazione

La ventilazione può essere impostata manualmente.

1. Accendere la pentola toccando il tasto .
- » Sul display della ventilazione verrà visualizzato il simbolo "0".
2. Toccando l'area di impostazione della ventilazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di velocità tra "1" e "3".

#### Spegnimento della ventilazione manuale

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

#### Attivazione della modalità di ventilazione intensiva

1. La modalità di ventilazione intensiva può essere attivata toccando il tasto.
- » La modalità di ventilazione intensiva funziona per un massimo di 8 minuti. Durante questo tempo, sul display si

accende il simbolo P. Dopo 8 minuti, la velocità di ventilazione scende a 3 e continua a funzionare a questo livello di velocità.


### Disattivazione della modalità di ventilazione intensiva

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

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


### Avvio automatico

L'apparecchio misura il livello di temperatura della zona di cottura, le temperature e il tempo di funzionamento. Determina la velocità di funzionamento della ventilazione più appropriata in base a questi valori e funziona ai livelli determinati automaticamente.

1. Per attivare la modalità automatica toccare il tasto .


» La modalità automatica è attivata e si spegne automaticamente quando i parametri scendono sotto il valore critico specificato. Perché si riattivi deve essere riabilitata

**i** Con la modalità automatica attiva, la modalità automatica sarà annullata quando si accende e si spegne il prodotto a qualsiasi velocità.

2. Per disattivare subito la modalità automatica, toccare ancora una volta il tasto .

### Funzione di azionamento del ventilatore ausiliario

Tale funzione assicura che l'odore e il fumo che possono determinarsi alla fine della cottura vengano eliminati determinando automaticamente il tempo e il livello di velocità in base alla temperatura dell'area di cottura, al livello di velocità e al tempo di funzionamento, quando il prodotto viene spento in seguito alla cottura sulle zone di cottura e mentre la ventilazione è attiva e in modalità automatica.

Se si desidera spegnere il funzionamento del ventilatore ausiliario, è possibile spegnerlo premendo il tasto .

**i** Mentre la ventilazione funziona in modalità automatica, la ventilazione continua a funzionare per un massimo di 20 minuti e almeno altri 2 minuti quando la cottura sui fornelli è terminata e le pentole vengono rimosse.

## **7** Informazioni generali sulla cottura

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

### **Avvertenze generiche sulla cottura sul fornello**

- Non riempire mai la padella con olio per più di un terzo della sua capacità. Non allontanarsi durante il riscaldamento dell'olio. L'olio eccessivamente riscaldato costituisce pericolo di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua! Se l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta antincendio o un panno bagnato. Quando ormai in condizioni di sicurezza, spegnere il forno e chiamare i vigili del fuoco.
- Prima di friggere i cibi, togliere sempre l'acqua in eccesso e immergerli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Assicurarsi che il contenitore usato per riscaldare l'olio sia asciutto e tenere il coperchio aperto.
- Per le raccomandazioni sulla cottura con risparmio energetico, fare riferimento alla sezione "Istruzioni ambientali".
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.



## 8 Manutenzione e pulizia

### Informazioni generiche per la pulizia

#### **⚠ Avvertenze generali**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Durante la pulizia, non usare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti, decalcificanti o oggetti appuntiti.
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

#### Per i singoli fornelli:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, pulire i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il fornello spegnendolo.

#### **Superfici in acciaio inossidabile**

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

#### **Superfici in vetro**

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra

pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### **Parti in plastica e superfici verniciate**

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

## **Pulizia del piano cottura**

### **Superficie di cottura in vetro**

Per la pulizia della superficie di cottura in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte per le superfici in vetro nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia". In casi particolari, è possibile completare la pulizia seguendo le indicazioni seguenti.

- Gli alimenti a base di zucchero come la panna scura, l'amido e lo sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. In caso contrario, la superficie del piano cottura in vetro potrà danneggiarsi in modo permanente.
- Non eseguire la pulizia del fornello con detersivi quando è ancora caldo: si potrebbero formare macchie permanenti.

### **Pulizia del pannello di controllo**

- Quando si puliscono i pannelli di controllo, pulire il pannello e i pulsanti con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere i pulsanti e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e i pulsanti potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a pulsante, non usare detersivi inox intorno al pulsante stesso. Gli indicatori intorno al pulsante potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In

caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

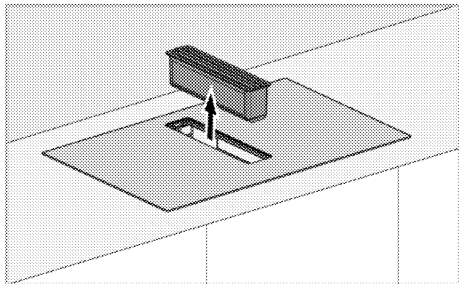
## **Pulizia del ventilatore**

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

### **Pulizia del filtro dell'olio in metallo**

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

1. Rimuovere il filtro dell'olio tirandolo verso l'alto.



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

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

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

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

**i** È anche possibile lavare il filtro di alluminio in lavastoviglie. (max 70 °C) Per una pulizia ottimale, si raccomanda di mettere il filtro del grasso nella lavastoviglie a testa in giù. (max 70 °C)

3. Sostituire il filtro dell'olio dopo la pulizia.

### **Rimozione del filtro a carbone attivo**

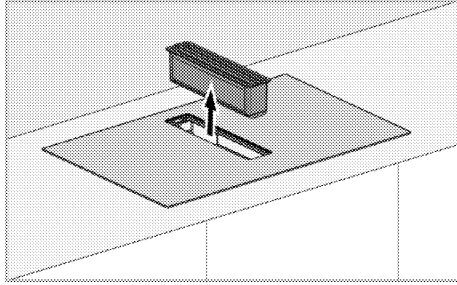
I filtri a carbone attivo trattengono gli odori nel prodotto e, per ottenere prestazioni ottimali, devono essere cambiati a intervalli regolari. Per la sostituzione, prestare attenzione all'indicatore di avviso di riempimento.

**i** Quando il prodotto ha completato 150 ore di funzionamento, sulle piastre appare un avviso a forma di F. Il filtro dovrebbe essere cambiato come massimo alla comparsa di tale avviso. Per resettare questo avviso, vedere le Impostazioni

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

## Per rimuovere;

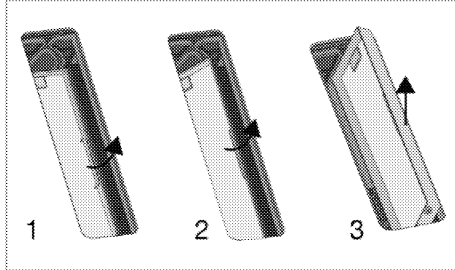
1. Rimuovere il filtro dell'olio tirandolo verso l'alto.



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

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

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

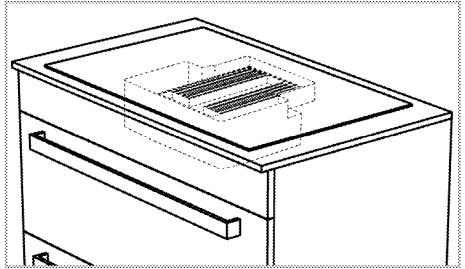


**i** La camera di raccolta del liquido ha un interruttore magnetico. Tale componente è essenziale per la protezione dei fluidi e la ventilazione non è possibile se non è installato.

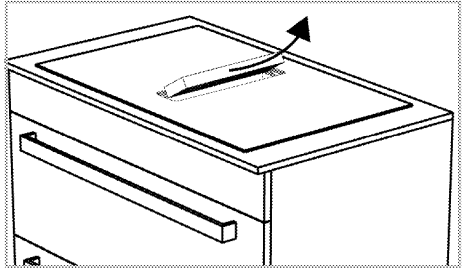
**i** La camera di raccolta del liquido deve essere pulita periodicamente. Può essere pulita lavandola in acqua con detergente liquido e risciacquando, oppure lavandola in lavastoviglie a max 70 °C.

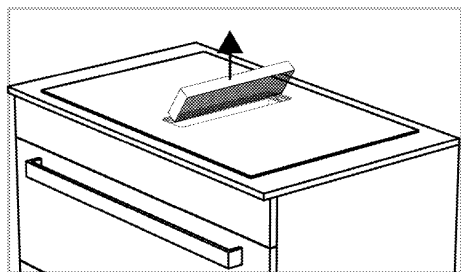
**i** Quando la camera di raccolta del liquido è messa al suo posto, la direzione della freccia sulla camera stessa mostra che deve essere messa secondo quella direzione

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

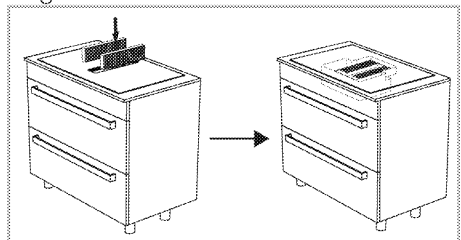


4. Per prima cosa, tira a te uno dei filtri al carbone inclinandolo per estrarlo dalla sua fessura magnetica dalla fessura di ventilazione ed estrailo come mostrato in figura.





5. Allo stesso modo, rimuovere l'altro filtro a carbone dalla sua sede.
6. Posizionare i nuovi 2 filtri a carbone attivo nelle loro fessure magnetiche inclinandoli a turno attraverso la fessura di ventilazione. Assicurati che sia completamente inserito nelle sue prese magnetiche.



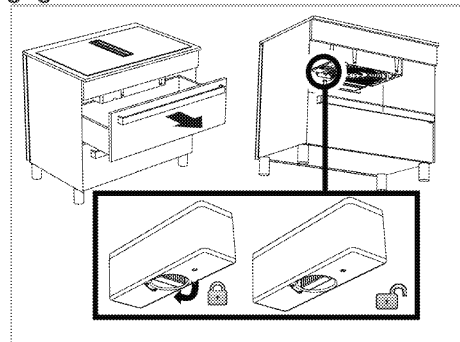
7. Reinstallare la plastica di protezione dai liquidi come quando è stata rimossa.
8. Inserire il filtro dell'olio.

### Serbatoio dell'acqua di scarico

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

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

Per rimuovere il serbatoio delle acque grigie:

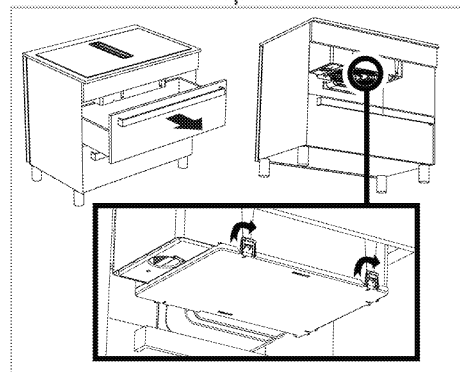


1. Rimuovere il cassetto superiore situato sotto il piano cottura. Devi essere accessibile sotto il piano cottura.
2. Raggiungere il serbatoio delle acque grigie sotto il piano cottura.
3. Sbloccare e rimuovere il serbatoio delle acque grigie ruotando la manopola di blocco.
4. Versare il liquido nella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

### Pulizia del coperchio inferiore

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

Per rimuovere il coperchio inferiore:



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

2. Raggiungere il coperchio inferiore da sotto il piano cottura.

3. Sono presenti 5 lucchetti nelle direzioni indicate dai simboli delle frecce sul coperchio inferiore. Rilasciando questi blocchi, rimuovere il coperchio inferiore tenendolo verso il basso.

4. Dopo aver pulito il coperchio inferiore, spingerlo con forza verso l'alto nella stessa direzione in modo che le serrature si inseriscano nelle rispettive fessure.

## 9 Guida alla risoluzione dei problemi

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

### L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> *Controllare i fusibili all'interno della scatola fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.*
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> *Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa*
- I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo*
- Se il piano cottura non si accende quando si preme il pulsante on/off >>> **Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.**
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> **Lasciare raffreddare il piano cottura.**
- Le pentole non possono essere utilizzate. >>> **Verificare che si stiano usando le pentole adatte.**

### Sul display della zona cottura, l'icona "□" e "□" o "□" è sempre accesa.

- Le pentole potrebbero essere mal o non posizionate sul piano cottura. >>> *Controllare se la pentola è sulla zona cottura.*
- La pentola potrebbe non essere adatta alla cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> *Centrare il piano di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.*
- La pentola o la zona di cottura potrebbero essere troppo calde. >>> **Lasciarle raffreddare.**

### La zona di cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona di cottura selezionata potrebbe essere scaduto. >>> *Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.*
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> *Rimuovere l'oggetto dal pannello.*

### Anche se la zona cottura è accesa, la pentola non si scalda.

- La pentola potrebbe non essere adatta al fornello a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sul piano cottura o la superficie inferiore della padella potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> *Centrare il piano di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.*

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

- Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché la temperatura dei dispositivi elettronici nel piano cottura non scende alla temperatura appropriata.

### Rumore del fornello durante la cottura

Durante la cottura si potrebbero sentire alcuni suoni provenire dal fornello. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Si tratta di suoni normali, non indicano un malfunzionamento e sono tipici della tecnologia a induzione.

#### Possibili rumori e ragioni

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura dell'apparecchio. La ventola ha vari livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli secondo la temperatura. Se, dopo lo spegnimento del piano cottura, la temperatura è ancora alta, la ventola potrebbe funzionare per un po' di tempo.
- **Un leggero ronzo come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Si tratta di un rumore tipico della tecnologia ad induzione. Il calore infatti viene trasmesso direttamente alla base del recipienti di cottura e quindi quando si utilizzano recipienti di cottura di determinati materiali, tali ronzi sono normali. Anzi, si potrebbero sentire rumori diversi con pentole diverse.
- **Suono tipo scoppietto:** La ragione di un suono di questo tipo è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se le pentole sono fatte di materiali e strati diversi, potrebbe sentirsi un suono tipo scoppietto.
- **Rumore sordo:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si potrebbe udire un rumore più sordo.

### Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e aspettare che si raffreddi. L'errore si risolverà quando la temperatura del fornello scende sotto i limiti.
E 46	Uno o più tasti sono stati tenuti premuti per più di 10 secondi. Sul pannello di controllo è stato lasciato un oggetto o il pannello stesso è esposto al vapore.	Il problema si risolverà quando si toglie la mano dal fornello. Il problema si risolverà con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non è stata utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore si risolverà quando si usa una pentola adatta al riscaldamento a induzione
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano di cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.



Codici di errore	Motivi dell'errore	Possibili soluzioni
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano di cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.
E 23 E 24	Errore del software sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano di cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.
E 25	Errore nel funzionamento della ventola sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano di cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.
E 31 - E 45	Errore hardware della scheda elettronica sul piano cottura a induzione.	Spegnere il piano di cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano cottura a induzione.	I dispositivi del sensore devono essere resi compatibili con le condizioni di funzionamento. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.
E 52 - E 57	Errore di temperatura elevata sul piano cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e aspettare che si raffreddi. L'errore si risolverà quando la temperatura del sensore scende sotto i limiti. Contattare il rivenditore autorizzato se il problema si ripresenta.
FF	Uno qualsiasi dei tasti potrebbe essere stato toccato a lungo. una pentola potrebbe essere stata posizionata sopra l'unità di controllo. ci potrebbero essere dei residui di cibo/liquido sull'unità di controllo.	Quando il tocco prolungato su uno dei tasti è stato interrotto, Quando la pentola di cottura sopra l'unità di controllo viene sollevata, L'errore scomparirà quando i residui di cibo/liquido verranno puliti.





