

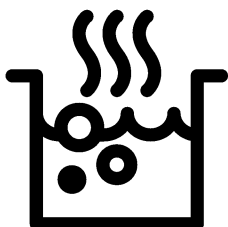


# **Table de cuisson encastrable**

Manuel d'utilisation

## **Piano cottura incassato**

Manuale utente



HII64210MT

**FR / IT**

185.2620.70/R.AD/19.11.2020/2-2

7757189233

# Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

## Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

**1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale ..... 4  
Sécurité électrique..... 5  
Sécurité du produit..... 5  
Utilisation prévue..... 8  
Sécurité des enfants..... 8  
Mise au rebut de l'ancien appareil..... 9  
Elimination des emballages ..... 9  
Déplacement ultérieur..... 9

**2 Généralités 10**

Vue d'ensemble ..... 10  
Caractéristiques techniques ..... 10

**3 Préparation 11**

Conseils pour faire des économies d'énergie ..... 11  
Première utilisation ..... 11  
Premier nettoyage de l'appareil ..... 11

**4 Utilisation de la table de cuisson 12**

Généralités concernant la cuisson..... 12  
Utilisation des tables de cuisson ..... 14  
Bandeau de commande..... 15

**5 Maintenance et entretien 24**

Généralités..... 24  
Nettoyage du brûleur ..... 24

**6 Recherche et résolution des pannes 26**

## **1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement**

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

### **Sécurité générale**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.

- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### **Sécurité du produit**

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour

éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson, page 12*, sélection des casseroles.
- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Ne déposez pas d'appareils électroniques tels que les téléphones portables, les tablettes et les ordinateurs sur la plaque à induction. Cela peut endommager vos appareils.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

### Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.



## Mise au rebut de l'ancien appareil

### Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



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

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

### Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il

ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

## Élimination des emballages

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

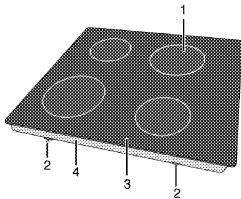
## Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

-  Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- 1 Plaque de cuisson à induction  
2 Bride de montage

- 3 Surface vitrocéramique  
4 Fond

### Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 7200 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

### Brûleurs

Arrière gauche	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	180 mm
Puissance	2000/2300 W
Avant gauche	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	180 mm
Puissance	2000/2300 W
Avant droit	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	145 mm
Puissance	1600/1800 W
Arrière droit	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	210 mm
Puissance	2000/2300 W

**i** Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

**i** Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

**i** Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

## 3 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :


- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.

Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.

- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil

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

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

## 4 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



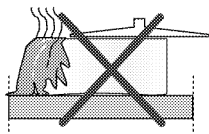
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une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

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.

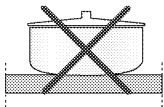
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.  
Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.  
Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.  
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.  
Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Choix de vos casseroles

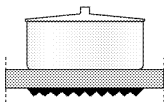
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.



N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

« L'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, on peut utiliser des zones de cuisson plus grandes d'un cran. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande n'a pas d'effet négatif sur la consommation d'énergie des plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson correspondante. »

**Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.**

### Testez vos casseroles

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si "L" ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec

un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

### Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "L" clignotent en alternance.

### Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

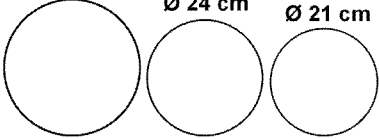
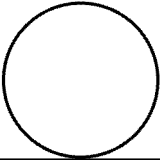
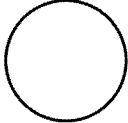
Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

**i** En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

**i** Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

### Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

<p><b>Grand foyer de cuisson</b></p> <p>Ø 28-32      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p><b>Foyer de cuisson moyen</b></p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p><b>Petit foyer de cuisson</b></p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p><b>Grand foyer de cuisson</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il s'adapte automatiquement à la casserole.</li> <li>• L'énergie est répartie de manière idéale.</li> <li>• La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu.</li> </ul>	<p><b>Foyer de cuisson moyen (normal)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il s'adapte automatiquement à la casserole.</li> <li>• L'énergie est répartie de manière idéale.</li> <li>• La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons.</li> </ul>	<p><b>Petit foyer de cuisson</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes)</li> <li>• Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.</li> </ul>

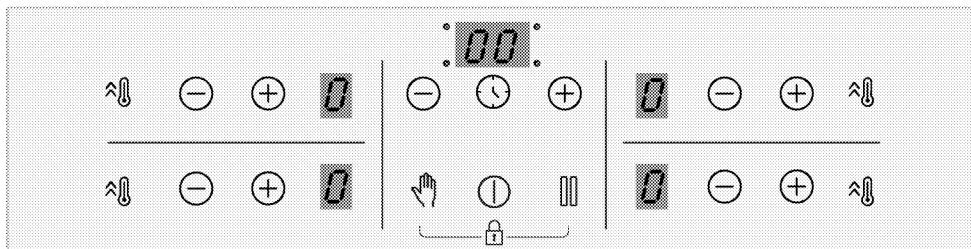
### Utilisation des tables de cuisson

**!** Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

## Bandeau de commande

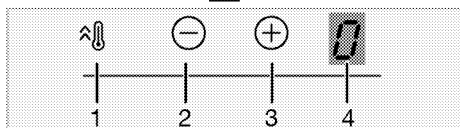
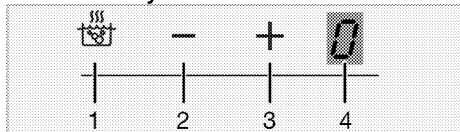


### Caractéristiques techniques

-  Touche Marche/Arrêt
-  Touche de verrouillage des touches/verrouillage enfants
-  Touche d'activation/de désactivation de la minuterie
-  Touche de la fonction Booster (intensité élevée)
-  Touche de verrou de nettoyage
-  Touche de mise à l'arrêt / mise en marche
-  Touche Moins
-  Touche Plus

**i** Les schémas et représentations ont uniquement une visée informative. Les écrans et fonctions actuellement sur le marché peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

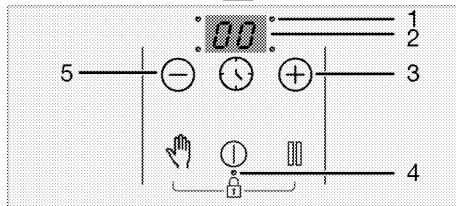
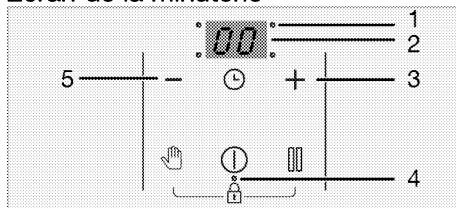
### Écran du foyer



- 1 Touche d'activation de la fonction Booster (intensité élevée)

- 2 Touche Moins du foyer (pour le niveau de température)
- 3 Touche Plus du foyer (pour le niveau de température)
- 4 Écran du foyer

### Écran de la minuterie



- 1 Point décimal pour le réglage du temps
- 2 Écran de la minuterie
- 3 Touche de minuterie Plus (pour le délai de minuterie)
- 4 Point décimal pour le verrouillage des touches / verrouillage enfants
- 5 Minuterie Touche Moins (pour le délai de minuterie)

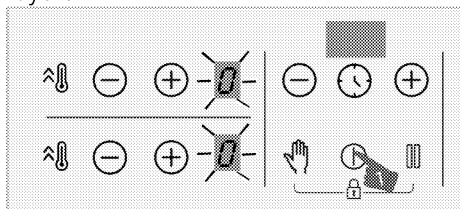
**i** Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

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

### Mise en marche de table de cuisson :

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

« 0 » s'affiche à l'écran de tous les foyers.



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

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

### Arrêt du foyer :

Vous pouvez arrêter un foyer de 3 manières différentes :

1. **En appuyant sur la touche "ⓘ" ;**

Appuyez sur la touche "ⓘ" ;

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

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

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

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

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

### 4. En appuyant simultanément sur les touches "⊖"/"⊕" du foyer souhaité ;

Vous pouvez éteindre le foyer souhaité en appuyant simultanément sur ses touches "⊖"/"⊕".

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

### Voyant de chaleur résiduelle

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

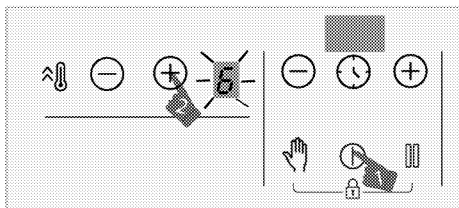
**i** Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

### Réglage du niveau de température

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

2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches du "⊖"/"⊕" foyer.





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

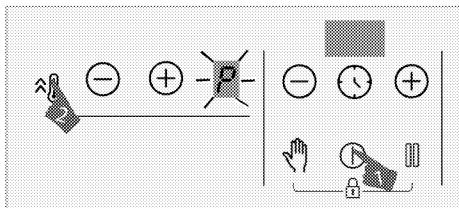
**i** La partie extérieure de la table de cuisson à induction de 280mm (si votre produit est équipé d'une table de cuisson à induction de 280mm) est uniquement activée lorsqu'une casserole est suffisamment grande pour couvrir la zone où elle est placée sur la table de cuisson et la température est réglée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

### Fonction BOOSTER (intensité élevée)

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

#### Pour sélectionner la fonction BOOSTER (intensité élevée) :

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



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

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

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

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

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

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

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

### Verrou de nettoyage

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


### Activation du verrou de nettoyage

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

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

## Désactivation du verrou de nettoyage

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


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

## Verrouillage enfants

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



### Activation du Verrouillage enfants

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


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

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

### Désactivation du Verrouillage enfants

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées les touches "" et "" jusqu'à l'écoute de **deux signaux so-**

**nores** lorsque la fonction Verrouillage enfants est activée.

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


## Verrouillage des touches

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

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

## Activation du Verrouillage des touches

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

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

**i** Vous pouvez activer le Verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le Verrouillage des touches est activé, seule la touche "Ⓜ" fonctionne. Lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton, lorsque vous appuyez sur n'importe quelle autre touche, le point décimal de la touche "0.0" clignote pour indiquer que le Verrouillage des touches est activé. Si vous souhaitez arrêter la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, vous devez désactiver le Verrouillage de touches afin d'être capable de rallumer la table de cuisson. Si vous appuyez sur n'importe quelle touche sans désactiver le Verrouillage des touches, « L » clignote à l'écran de tous les foyers pour indiquer que le Verrouillage des touches est activé. Désactivez le Verrouillage des touches pour rallumer la table de cuisson.

### Désactivation du Verrouillage des touches

1. Appuyez simultanément les touches "Ⓜ" et "0.0" jusqu'à l'écoute de **deux signaux sonores** lorsque la fonction Verrouillage des touches est activée.  
» Le voyant de la touche "0.0" s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.

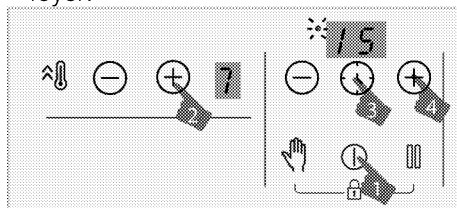
### Fonction Minuterie

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

### Activation de la minuterie

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

2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches "⊖"/"⊕" du foyer.



3. Activez la minuterie en appuyant sur la touche "0.0". Le symbole « 00 » point décimal du foyer sélectionné clignote sur l'écran de la minuterie.  
4. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches "⊖"/"⊕" de la minuterie.  
5. Après 10 secondes, le réglage est affiché. Le point décimal du foyer sélectionné clignote sur l'écran de la minuterie.  
6. Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

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

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

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

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

### Désactivation de la minuterie

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

### Arrêt anticipé de la minuterie

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

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

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

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

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

### En Désactivant la minuterie du foyer concerné en appuyant simultanément sur les touches "⊖"/"⊕" du foyer concerné.

1. Appuyez simultanément sur les touches "⊖"/"⊕" du foyer concerné.

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

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

### Fonction Arrêt

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

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

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

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

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

### Fonction de gestion de l'alimentation

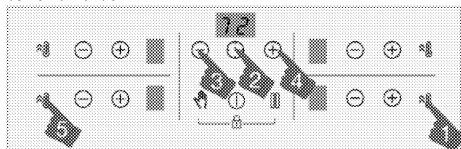
Votre appareil est équipé d'une fonction de gestion de l'énergie. Vous pouvez modifier la puissance totale pouvant être consommée par la cuisinière avec cette fonction. Il y a 8 niveaux disponibles pour la fonction de gestion de l'énergie. Fonction de gestion de l'alimentation - Niveaux de puissance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

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

Pour changer le pouvoir total ;

1. Allumez la plaque de cuisson au moyen d'une simple pression sur la touche. "⌚" Allumez la plaque de cuisson en la touchant "⌚" à nouveau.

2. Ensuite, appuyez respectivement sur "⏸" la touche de la zone frontale droite, "⌚" la touche, "⊖" la touche de la minuterie, "⊕" la touche de la minuterie et enfin "⏸" la touche de la zone frontale droite.



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

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

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

## Utilisation sûre et efficace de la plaque à induction

**Principes de fonctionnement :** En principe, la table de cuisson à induction chauffe directement l'ustensile de cuis-

son. Par conséquent, elle présente un grand nombre d'avantages comparativement aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson est moins chaude.

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

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

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

## Contraintes liées à la durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. La limite de durée de fonctionnement s'applique à ce niveau de température.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

**Tableau-1** : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de température	Limite de durée de fonctionnement - en heures
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutes
P (Booster)	10 minutes (*)

(\*) La table de cuisson descend au niveau 9 après 5 minutes

### Protection contre la surchauffe

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

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

### Système de sécurité anti-débordement

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

### Réglage précis de la puissance

L'un des principes de fonctionnement de la table de cuisson consiste à dé-

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

### Bruits

#### L'utilisateur est susceptible d'entendre du bruit pendant la cuisson

Pendant l'utilisation, la table de cuisson peut émettre des bruits en fonction de la matière de base des casseroles. Ces bruits font partie de la technologie à induction. Il ne s'agit pas d'un défaut.

#### Causes et types de bruits possibles :

##### Bruit de ventilateur

La plaque de cuisson est équipée d'un ventilateur qui s'active automatiquement en fonction de la température du produit. Le ventilateur possède divers niveaux de vitesse auxquels il est activé suivant la température.

##### Faible bourdonnement comme le fonctionnement d'un transformateur

C'est la nature de la technologie par induction. Comme la chaleur est directement transférée dans la base de la casserole, un bourdonnement est possible suivant la matière composant cette dernière. C'est pourquoi des sons différents sont possibles avec des casseroles différentes.

##### Crépitement

Des bruits de crépitement sont possibles pendant la cuisson. Cela est dû à la matière et à la conception de la base de la casserole. Si la casserole est composée de plusieurs couches avec des matériaux différents, alors des crépitements peuvent se faire entendre.

##### Bruits de sifflement

Des bruits de sifflement peuvent retentir lors de la cuisson sur deux plaques du

même côté de la table de cuisson avec des niveaux de cuisson différents.

### Marmite vide

Faire chauffer une marmite vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou une préparation culinaire, le son s'évanouit.

### Messages d'erreur

**Tableau-2** : Codes d'erreur et sources d'erreur

Sources d'erreur	Voyant	Écran d'affichage
Vous appuyez sur plusieurs touches	Le symbole « E » clignote.	Écran du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole « H » clignote.	Écran du foyer

**i** Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2.

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

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

## 5 Maintenance et entretien

### Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

### Nettoyage du brûleur

#### Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irréversible.



Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

## 6 Recherche et résolution des pannes

### **Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

### **Le appareil ne fonctionne pas.**

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

### **Le symbole "L" s'affiche sur l'écran du foyer.**

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> *Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.*
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffés. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*

### **La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.**

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> *Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.*
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> *Enlevez l'objet sur le bandeau.*

### **Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.**

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*

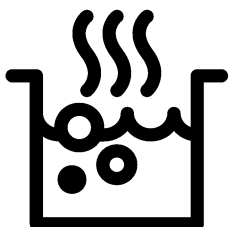


Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



## **Piano cottura incassato**

Manuale utente



IT

# Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia.

Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se

l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli.

Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

## Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

**1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4**

Sicurezza generale .....	4
Sicurezza elettrica .....	5
Sicurezza del prodotto.....	5
Uso previsto .....	8
Sicurezza dei bambini.....	8
Smaltimento di vecchi prodotti .....	8
Smaltimento del materiale di imballaggio...	8
Smaltimento di vecchi prodotti .....	9

**2 Informazioni generali 10**

Panoramica .....	10
Specifiche tecniche .....	11

**3 Preparazioni 12**

Consigli per il risparmio energetico.....	12
Uso iniziale.....	12
Prima pulizia del prodotto.....	12

**4 Come utilizzare il piano cottura 13**

Informazioni generali sulla cottura .....	13
Uso del piano cottura.....	15
Pannello di controllo .....	16

**5 Manutenzione e cura 24**

Informazioni generali .....	24
Pulizia del piano cottura .....	24

**6 Ricerca e risoluzione dei problemi 26**

# **1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente**

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

## **Sicurezza generale**

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte,

oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo.

I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni

dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

## **Sicurezza elettrica**

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
  - Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
  - Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
  - L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
  - Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
  - L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
  - Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
  - In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
  - Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.
- ## **Sicurezza del prodotto**
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna

prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.

- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non

cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.

- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con il relativo comando e non fare



affidamento sul rilevatore della padella.

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare caldi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Pertanto, assicurarsi che la superficie del forno e il fondo delle padelle siano sempre asciutti.
- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Vedere. *Informazioni generali sulla cottura, pagina 13*, Scelta delle padelle.
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono

provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.

- Non mettere prodotti elettronici come cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. I dispositivi potrebbero esserne danneggiati.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

## Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

## Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto

che possa essere raggiunto dai bambini.

## Smaltimento di vecchi prodotti

### Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.


### Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

## Smaltimento del materiale di imballaggio

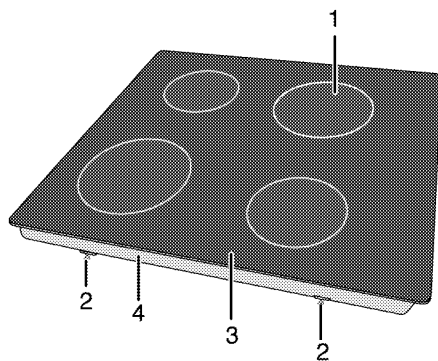
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

## **Smaltimento di vecchi prodotti**

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
-  Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

## 2 Informazioni generali

### Panoramica



1 Piastra di cottura ad induzione

2 Morsetto per il montaggio

3 Superficie in vetroceramica

4 Coperchio base

## Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Consumo energetico totale	max. 7200 W
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

### Bruciatori

Sinistra posteriore	<b>Piastra di cottura ad induzione</b>
Dimensione	180 mm
Energia	2000/2300 W
Sinistra anteriore	<b>Piastra di cottura ad induzione</b>
Dimensione	180 mm
Energia	2000/2300 W
Destra anteriore	<b>Piastra di cottura ad induzione</b>
Dimensione	145 mm
Energia	1600/1800 W
Destra posteriore	<b>Piastra di cottura ad induzione</b>
Dimensione	210 mm
Energia	2000/2300 W

**i** Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

**i** Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

**i** I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

## 3 Preparazioni

### Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Se non vi è coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.
- Prestare attenzione ad usare pentole dal fondo piatto quando si cucina coi piani di cottura elettrici. Pentole con fondi spessi forniscono una migliore conduzione del calore. Si possono ottenere risparmi energetici fino a 1/3.

- Contenitori e pentole devono essere compatibili con le zone di cottura. Il fondo di contenitori o pentole non deve essere più piccolo della piastra calda.
- Tenere puliti zone di cottura e fondo delle pentole. Lo sporco fa diminuire la conduzione del calore tra la zona di cottura e il fondo della pentola.

### Uso iniziale

#### Prima pulizia del prodotto

- i** La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

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

## 4 Come utilizzare il piano cottura

### Informazioni generali sulla cottura



Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!**

Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnere le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere

contenitori in plastica e alluminio su di essa.

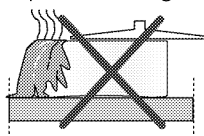
Pulire immediatamente tutti i materiali sciolti sulla superficie.

Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.

- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
- Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti. Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura. Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura, sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

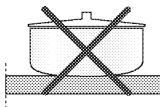
### Selezione pentole

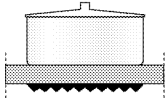
- La superficie in vitroceramica è resistente al calore e non è influenzata da grosse differenze di temperatura.
- Non usare la superficie in vitroceramica per conservare gli alimenti o tagliarli.
- Usare solo padelle e pentole con fondi lavorati a macchina. Bordi taglienti provocano graffi sulla superficie.



Gli schizzi possono danneggiare la superficie in vitroceramica e provocare incendi.

Non usare contenitori con fondi concavi o convessi.





Usare solo padelle e pentole con fondi piatti. Essi assicurano un più facile trasferimento del calore.

“Il comportamento a livello di bollitura può variare in base al tipo e alla dimensione della pentola e alla dimensione della zona di cottura; per una bollitura più uniforme è possibile utilizzare zone di cottura più ampie in una fase. Utilizzare una zona di cottura più ampia non ha alcun effetto negativo sul consumo energetico in fornelli a induzione, poiché il calore è creato soltanto nella zona interessata dalla pentola.”

**Per i piani cottura ad induzione, usare solo contenitori adatti alla cottura ad induzione.**

### **Test pentole**

Usare i metodi che seguono per testare la compatibilità della pentola con il piano cottura ad induzione.

1. La pentola è compatibile se il fondo trattiene una calamita.
2. La pentola è compatibile se "L" non lampeggia quando si mette la pentola sulla zona di cottura e si avvia il piano cottura.

Si possono usare pentole in acciaio, teflon o alluminio con speciale fondo magnetico che contengano etichette o avvertenze indicanti che la pentola è compatibile con la cottura ad induzione. Non devono essere usati contenitori in vetro e ceramica, padelle e contenitori in

acciaio inox con fondo in alluminio non magnetico.

### **Sistema di riconoscimento delle pentole**

Nella cottura ad induzione, solo l'area coperta dal contenitore della zona di cottura pertinente riceve energia. Il fondo del contenitore è riconosciuto dal sistema e solo questa zona è riscaldata automaticamente. La cottura si arresta se il contenitore per la cottura è sollevato dalla zona di cottura durante la cottura. La zona di cottura selezionata e il simbolo "L" lampeggiano in modo alternato.

### **Uso sicuro**

Non selezionare livelli alti di riscaldamento quando si usa una pentola (teflon) antiaderente senza olio o con poco olio.

Non mettere oggetti metallici come forchette, coltelli o coperchi per pentole sul piano cottura poiché possono diventare caldi.

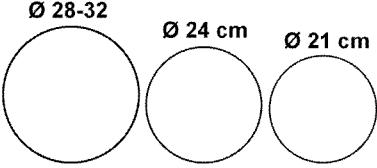
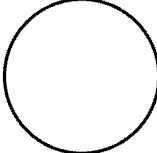
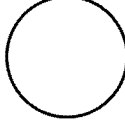
Non usare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai alimenti avvolti in fogli di alluminio sulla zona di cottura.

**i** Se c'è un forno sotto al piano cottura e se è in funzione, i sensori del piano cottura possono diminuire il livello di cottura o spegnere il forno.

**i** Quando il piano cottura è in funzione, tenere gli oggetti con proprietà magnetiche, come carte di credito o cassette, lontani dal piano cottura.



## Selezione della zona di cottura adatta al contenitore

<p><b>Zona di cottura grande</b></p> <p>Ø 28-32      Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p><b>Zona di cottura normale</b></p> <p>Ø 18 cm</p> 	<p><b>Zona di cottura piccola</b></p> <p>Ø 14,5-15 cm</p> 
<p><b>Zona di cottura grande</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Si adatta automaticamente alla pentola.</li><li>• Distribuisce il calore in modo ideale.</li><li>• Fornisce una perfetta distribuzione del calore. Usata per cuocere piatti come crepe grandi o pesci grandi, rari o molto rari.</li></ul>	<p><b>Zona di cottura normale</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Si adatta automaticamente alla pentola.</li><li>• Distribuisce il calore in modo ideale.</li><li>• Fornisce una perfetta distribuzione del calore. Usata per tutti i tipi di cottura.</li></ul>	<p><b>Zona di cottura piccola</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Usata per cottura lenta (salse, creme)</li><li>• Usata per preparare piccole porzioni o porzioni basate sul numero di persone.</li></ul>

## Uso del piano cottura

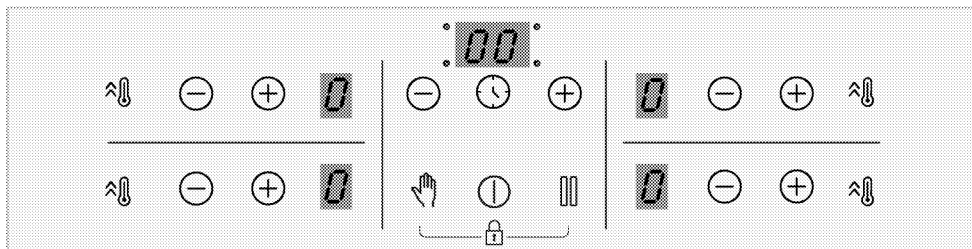


Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.




Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito.

In caso di danni alla superficie (per es. lesioni visibili), spegnere l'apparecchio immediatamente per minimizzare il rischio di shock elettrico.

## Pannello di controllo

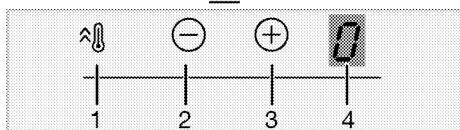
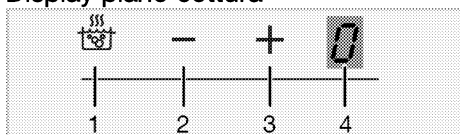


### Specifications

-  Tasto On/Off
-  Blocco tasti/Blocco bambini
-  Attivazione/Disattivazione timer
-  Tasto impostazione alta potenza (Booster)
-  Tasto blocco per pulizia
-  Tasto Stop e Go
-  Tasto meno
-  Tasto più

**i** I grafici e le figure sono solo a scopo informativo. L'aspetto o le funzioni effettive possono variare a seconda del modello del piano cottura.

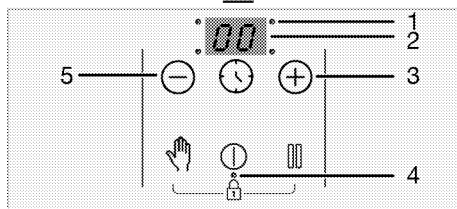
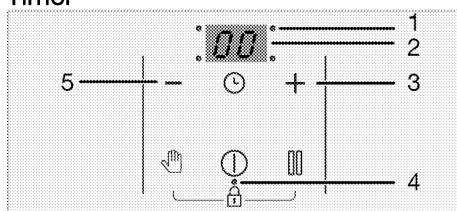
### Display piano cottura



- 1 Tasto attivazione alta potenza (Booster)
- 2 Zona con tasto meno (per il livello di temperatura)

- 3 Zona con tasto più (per il livello di temperatura)
- 4 Display piano cottura

### Timer



- 1 Punto decimale per l'impostazione del tempo
- 2 Timer
- 3 Tasto più timer (per impostare il timer)
- 4 Punto decimale per blocco tasti/blocco bambini
- 5 Tasto meno timer (per impostare il timer)

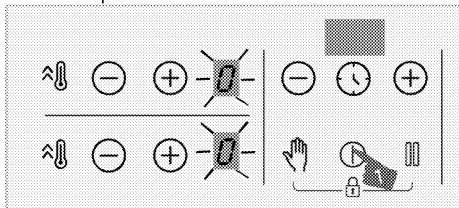
**i** Questo prodotto è controllato con un pannello touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale acustico.

- i** Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni.

### Accensione del piano di cottura:

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto "⏻".

"0" comparirà su tutte le zone di cottura.



- i** Il piano di cottura ritorna automaticamente in modalità Standby se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi...

- i** Il prodotto si spegne da solo per motivi di sicurezza se non viene toccato alcun tasto per un lungo periodo di tempo.

### Spegnimento della zona di cottura:

Una zona di cottura attiva può essere spenta in 3 modi diversi:

1. **Toccando il tasto "⏻"**

Toccando il tasto "⏻".

2. **Abbassando la temperatura al livello "0";**

È possibile spegnere la zona di cottura regolando l'impostazione della temperatura sul livello "0".

3. **Utilizzando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata;**

Al termine del tempo, il timer spegne la zona di cottura ad esso assegnata. "0" o "00" appariranno sul relativo display.

Al termine del tempo, verrà emesso un segnale acustico. Toccare un tasto qualsiasi del pannello di controllo per disattivare l'allarme acustico.

4. **Toccando contemporaneamente i tasti "⏻"/"⏩" della zona di cottura desiderata;**

È possibile spegnere la relativa zona di cottura toccando contemporaneamente i suoi tasti "⏻"/"⏩".

- i** Se "H" o "h" sono ancora accesi dopo lo spegnimento della zona di cottura, significa che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

### Indicatore di calore residuo

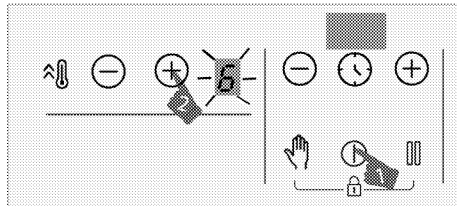
Se "H" lampeggia sul display della zona di cottura, significa che il piano cottura è ancora caldo e può essere utilizzato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Il simbolo si trasformerà presto in "h" che significa che è meno caldo.

- i** Quando l'elettricità viene interrotta, l'indicatore di calore residuo non si accende e non avvisa l'utente relativamente alle zone di cottura calde.

### Regolazione del livello di temperatura

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto "⏻".

2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti "⏻"/"⏩".



» La zona di cottura interessata inizia a funzionare al livello di temperatura impostato.

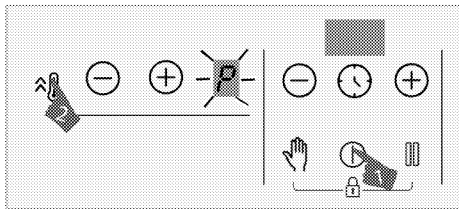
**i** La sezione esterna della zona di cottura a induzione da 280 mm (se il prodotto è dotato di una zona di cottura a induzione da 280 mm) si attiva solo quando una pentola è abbastanza grande da coprire la zona di cottura e viene posizionata sulla zona di cottura, con temperatura impostata a un livello superiore a 8.

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

È possibile utilizzare la funzione booster per un riscaldamento rapido. Tuttavia, questa funzione non è consigliata per cucinare a lungo. La funzione booster potrebbe non essere disponibile in tutte le zone di cottura.

#### **Selezione dell'impostazione alta potenza (BOOSTER):**

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto "ⓘ".
2. Toccare il tasto "⌂" della relativa zona.



» La zona di cottura selezionata funzionerà con la massima potenza e il simbolo "P" comparirà sul display della zona di cottura. La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello "9".

#### **Spegnimento prematuro dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER):**

È possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto "⊖" o "⌂".

La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello "9".

### **Principio di funzionamento di 2 zone che si trovano nella stessa direzione verticale:**

Se una zona è impostata su booster e l'altra zona, che si trova nella stessa direzione verticale è impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9), la prima zona scende al livello 9 e l'altra zona può essere impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9). Se la seconda zona è impostata su booster, la prima zona scende al livello 6.

### **Blocco per pulizia**

Il blocco per la pulizia impedisce il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo per 20 secondi mentre il piano cottura è acceso per consentire all'utente di effettuare una breve pulizia. Il prodotto non assorbirà energia per tutto questo tempo.

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

1. Toccare e tenere premuto il tasto "👉" fino a quando non si sente un **segnale acustico** quando viene attivata una qualsiasi zona di cottura.

Il conto alla rovescia inizia da 20 sul display del timer del piano di cottura. Nessuno dei tasti del pannello funzionerà, tranne il tasto "ⓘ" per tutto questo periodo.

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

Non è necessario premere alcun tasto per disattivare il blocco per la pulizia. Il piano cottura emette un segnale acustico dopo 20 secondi e il blocco per la pulizia viene automaticamente disattivato.

**i** Se si desidera disattivare il blocco per la pulizia prima, toccare e tenere premuto il tasto "👉" fino a quando **non si sentono** due segnali acustici.

## Blocco bambini

Quando le zone di cottura sono spente, è possibile proteggere il piano di cottura con il blocco bambini per evitare che i bambini accendano le zone di cottura. Il blocco bambini può essere attivato o disattivato solo quando le zone di cottura sono spente (in modalità standby).

### Attivazione del blocco bambini

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti "👉" o "🔒" finché non si udirà **un segnale acustico** quando il piano di cottura è in modalità standby.

Il blocco bambini sarà attivo. "L" verrà visualizzata su tutti i display delle zone di cottura per un certo tempo e il punto decimale del tasto "🔒" si accenderà.

**i** Se si preme un tasto qualsiasi quando la funzione blocco bambini è attiva, si sentiranno due segnali acustici e "L" lampeggerà sul display di tutte le zone di cottura.

### Disattivazione del blocco bambini

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti "👉" o "🔒" finché non si udirà **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco bambini è attivo.

» La funzione blocco bambini sarà disattivata. "L" lampeggerà su tutti i display delle zone di cottura e la luce del tasto "🔒" si spegnerà.

### Blocco tasti

È possibile attivare il blocco tasti per evitare che le funzioni vengano modificate per errore durante il funzionamento del piano cottura.

**i** Il blocco tasti sarà annullato se manca la corrente.

## Attivazione del blocco tasti

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti "👉" o "🔒" finché **un segnale acustico** non verrà audito.

Il blocco tasti verrà attivato e il punto decimale del tasto "🔒" si accenderà dopo aver lampeggiato.

**i** Il blocco dei tasti può essere attivato solo in modalità operativa. Solo il tasto "🕒" sarà funzionante quando il blocco tasti è attivo. Quando si tocca un qualsiasi altro tasto, il punto decimale del tasto "🔒" lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo. Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, è necessario disattivare il blocco tasti per poter riaccendere il piano cottura. Se si tocca un tasto qualsiasi senza disattivare il blocco tasti, "L" lampeggia sul display di tutte le zone di cottura per indicare che il blocco tasti è attivo. Disattivare il blocco tasti per riaccendere il piano di cottura.

### Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare simultaneamente i tasti "👉" o "🔒" finché **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco tasti è attivo.

» La luce del tasto "🔒" si spegne e il pannello di controllo si sblocca.

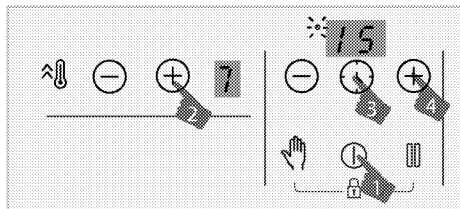
### Funzione timer

Questa funzione rende più facile cucinare. Non sarà necessario guardare il piano di cottura per tutto il tempo di cottura. La zona di cottura si spegne automaticamente al termine del periodo di tempo impostato.

### Attivazione del timer

1. Accendere il piano cottura premendo il tasto "🕒".

2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti "⊖"/"⊕".



3. Attivare il timer premendo il tasto "⌚"  
".00" e il punto decimale della zona selezionata lampeggeranno sul display.
4. Regolare la durata desiderata del timer toccando i tasti "⊖"/"⊕".
5. Dopo 10 secondi, l'impostazione sarà attiva. Il punto decimale della zona selezionata lampeggerà sul display del timer.

After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.

6. Per impostare i timer delle altre zone di cottura, ripetere la procedura descritta sopra.

**i** Se più di un timer è impostato su zone diverse, il timer della zona che ha il valore minimo viene visualizzato sul display del timer e il punto decimale di quella zona lampeggia. I punti decimali delle altre zone si illuminano in maniera continua.

**i** È possibile vedere il tempo di cottura rimanente toccando il tasto "⌚" di tutte le zone di cottura. Per ogni tocco viene visualizzato un diverso valore del timer relativo a una specifica zona. Infine, viene nuovamente visualizzato il valore minimo del timer.

**i** Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il suo valore di temperatura

**i** Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura in funzione.

### Disattivazione del timer

Una volta terminato il tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente e emette un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per silenziare il suono del segnale acustico. Se non si preme alcun tasto, il suono del segnale acustico si arresta dopo alcuni minuti.

### Disattivazione precedente dei timer

Se si disattiva precedentemente il timer, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata fino a quando non viene spento.

Il timer può essere disattivato precedentemente in due modi diversi:

#### Disattivare il timer per la zona correlata, abbassando il suo valore a "00":

1. Toccare i tasti del timer "⊖"/"⊕" fino a quando "00" non appare sul display della zona di cottura il cui timer è attivo.

» Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.

#### Disattivare il timer per la zona relativa toccando contemporaneamente i tasti "⊖"/"⊕" della zona relativa:

1. Toccare simultaneamente i tasti "⊖"/"⊕" della relativa zona.

» Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.

**i** Dopo questo passaggio, il livello di temperatura della zona relativa sarà "0" anche con il livello del timer.

### Funzione stop

Con questa funzione è possibile diminuire il livello di temperatura di esercizio delle zone di cottura al minimo (livello 1).

**i** Se il timer è impostato per una qualsiasi zona di cottura, continuerà a funzionare durante l'arresto.

1. Toccare il tasto "🔑" quando una qualsiasi delle zone di cottura è in funzione.

Tutte le zone di cottura funzioneranno al livello minimo (livello 1). "🔑" Il simbolo apparirà sul display delle zone di cottura attive.

2. Toccare nuovamente il tasto "🔑" per far funzionare di nuovo tutte le zone di cottura con le loro impostazioni precedenti.

### Funzione gestione energetica

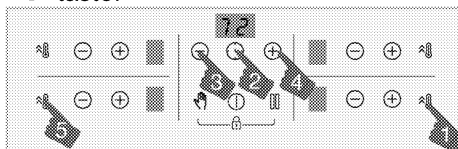
L'apparecchiatura è dotata di una funzione di gestione energetica. È possibile modificare la potenza totale che può essere assorbita dalla cucina con questa funzione. Sono disponibili 8 livelli per la funzione di risparmio energetico.

Funzione di risparmio energetico: livelli di potenza totali che possono essere impostati

Indicatore di visualizzazione del risparmio energetico	Potenza totale
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Per modificare la potenza totale;

1. Spegnere il fornello toccando il tasto "⏻". Spegnere il piano di cottura toccando di nuovo il tasto "⏻".
2. Quindi toccare rispettivamente il "🔑" tasto della zona anteriore destra, il "⏻" tasto, il timer "⊖" tasto, il timer "⊕" tasto, e infine la zona anteriore destra "🔑" tasto.



3. Il livello di risparmio energetico impostato viene visualizzato sul display del timer.
4. Tocca l'icona "🔑" per passare da un livello all'altro e impostare il valore di potenza totale che si desidera impostare.
5. Confermare l'impostazione toccando "⏻" tasto e spegnere il piano di cottura. Il valore di potenza totale impostato deve essere attivato.

**i** I livelli di temperatura che si possono assegnare ai piani possono variare in base al livello di potenza totale impostato. Il livello di temperatura fornito al fornello si abbassa automaticamente in base al livello di potenza impostata che deve essere eseguito dal piano di cottura. Questo non è un errore.

Indicatore di visualizzazione del risparmio energetico	Potenza totale
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW

**i** Se si tocca un pulsante diverso dalla sequenza specificata durante la modifica del livello di potenza, non è possibile effettuare l'impostazione. È necessario ripetere i passaggi dall'inizio per effettuare l'impostazione.

## Utilizzare le zone di cottura a induzione in modo sicuro ed efficiente

**Principi di funzionamento:** Il piano di cottura a induzione riscalda direttamente il recipiente di cottura. Pertanto, ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piani di cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

Il piano di cottura a induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiranno il massimo della sicurezza.

**i** Il piano di cottura può essere dotato di zone di cottura a induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Ogni zona di cottura rileva automaticamente il recipiente posto su di essa grazie all'induzione. L'energia viene generata solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e quindi si ottiene un consumo minimo di energia.

**i** Il prodotto può avviarsi-arrestarsi con livelli da 1 a 7, specialmente con pentole di piccolo diametro e quando l'acqua e l'olio sono pochi. Ciò non rappresenta un guasto.

## Limiti di tempo di funzionamento

Il piano cottura è dotato di un limite di tempo di funzionamento. Se una o più zone di cottura vengono lasciate accese, la zona di cottura viene automaticamente disattivata dopo un

certo periodo di tempo (cfr. Tabella-1). Se alla zona di cottura è stato assegnato un timer, anche il display del timer si spegnerà.

Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. A questo livello di temperatura viene applicato il tempo massimo di funzionamento.

La zona di cottura può essere riattivata dall'utente dopo lo spegnimento automatico, come descritto sopra.

**Tabella-1:** Limiti di tempo di funzionamento

Livello temperatura	Limite di tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuti
P (Booster)	10 minuti (*)

(\*) Il piano cottura scende al livello 9 dopo 5 minuti

## Protezione dal surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che forniscono protezione dal surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, fare riferimento a quanto segue:

- La zona di cottura in funzione può essere disattivata.
- Il livello selezionato può scendere al livello 7 dal livello superiore.

## Sistema di sicurezza di troppopieno

Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza di troppopieno. In caso di



traboccamento sul pannello di controllo, il sistema interrompe immediatamente la connessione all'alimentazione e spegne il piano cottura. **Il simbolo di avviso "E"** appare come avvertimento in questo caso.

### **Impostazione precisa della potenza**

Il piano cottura a induzione reagisce immediatamente ai comandi come principio di funzionamento. Esso cambia le impostazioni di potenza molto velocemente. In questo modo si può evitare che una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) trabocchi anche se stava per farlo.

### **Rumori**

#### **L'utente può sentire dei rumori durante la cottura**

Durante l'uso del piano cottura possono verificarsi dei rumori a seconda del materiale che costituisce la base delle pentole. Questi rumori sono parte normale della tecnologia ad induzione. Non costituiscono un difetto.

#### **Possibili cause e tipi di rumore: Rumore della ventola**

Il piano cottura è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura del prodotto. La ventola ha diversi livelli di azionamento e a seconda della temperatura si attiva a diversi livelli.

#### **Ronzio da funzionamento del trasformatore**

Ciò fa parte della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasferito direttamente alla base delle pentole, si può avvertire del ronzio a seconda del materiale delle pentole. Pertanto l'utente può sentire rumori diversi con diversi tipi di pentole.

### **Crepitio**

L'utente può sentire dei rumori simili a crepitii durante la cottura. Ciò è dovuto al materiale e alla costruzione del fondo delle pentole. Se le pentole sono fatte di strati diversi con materiali diversi, possono verificarsi simili rumori.

### **Fischi**

Potrebbero avvertirsi dei fischi durante la cottura di due piastre sullo stesso lato del piano di cottura con livelli di cottura diversi.




### **Pentola vuota**

Il rumore si sente se una pentola vuota viene riscaldata. Quando ci si mette dentro acqua o cibo, questo suono smette.

### **Messaggi di errore**

**Tabella-2:** Codici di errore e cause di errore

Causa dell'errore	Indicatore	Display
Vengono premuti due o più tasti	Il <b>simbolo di avviso "E"</b> lampeggia	Display piano cottura
Il piano cottura è surriscaldato	Il <b>"H"</b> lampeggia	Display piano cottura

-  Per ulteriori informazioni sui messaggi di errore che possono apparire sul pannello di controllo touch, crf. la Tabella-2.
-  Se la superficie del pannello di controllo touch è esposta a un intenso vapore, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare un segnale di errore.
-  Tenere pulita la superficie del pannello di controllo touch. È possibile sia stato adottato un funzionamento errato.

## 5 Manutenzione e cura

### Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.



Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia. C'è il rischio di shock elettrico!



Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla. Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detersivo liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.

Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.



Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

### Pulizia del piano cottura

#### Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica con acqua fredda, prestando attenzione a non lasciare residui dell'agente di pulizia e asciugare con un panno morbido. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva. I residui asciutti sulla superficie in vetroceramica non devono essere grattati via in nessun caso con lame uncinato, lana di acciaio o strumenti simili.

Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare disponibile in commercio o con una piccola quantità di agenti naturali come aceto o succo di limone.

Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è assorbito bene. Poi, pulire la superficie del piano cottura con un panno umido.

**i** Alimenti a base di zucchero come creme dense e sciroppi devono essere puliti subito senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio. Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

## 6 Ricerca e risoluzione dei problemi

### L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

### L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*
- Se il display non si illumina quando si accende di nuovo il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio mediante l'interruttore. Attendere 20 secondi e poi ricollegare.*
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> *Consentire al piano cottura di raffreddare.*
- La pentola usata non è adatta. >>> *Controllare la pentola.*

### Il simbolo "L" compare sul display della zona di cottura.

- La pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura attiva. >>> *Controllare se c'è una pentola sulla zona di cottura.*
- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> *Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.*
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.*
- La pentola o la zona di cottura sono surriscaldate. >>> *Lasciarle raffreddare.*

### La zona di cottura selezionata all'improvviso si spegne durante il funzionamento.

- Potrebbe essere trascorso il tempo di cottura per la zona di cottura selezionata. >>> *Si può impostare un nuovo tempo per la cottura o completare la cottura.*
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> *Consentire al piano cottura di raffreddare.*
- Un oggetto potrebbe coprire il pannello touch control. >>> *Rimuovere l'oggetto dal pannello.*

### La pentola non si riscalda nemmeno se la zona di cottura è accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> *Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.*
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.*



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.