

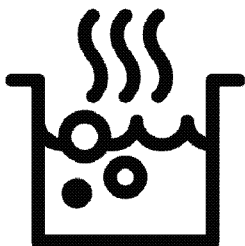
GRUNDIG

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



GIEH 834480 P

FR / RU

185.9297.33/R.AB/11.08.2023/7-5

7757183601



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Cher client,

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

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

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

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

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

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



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



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles



Lisez le manuel d'utilisation.



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

1 Consignes de sécurité 4

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

2 Instructions environnementales 12

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

3 Votre produit 13

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

4 Première utilisation 17

Premier nettoyage..... 17

5 Utilisation de la cuisinière 18

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

6 Utilisation du système de ventilation 32

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

7 Informations générales sur la cuisine 34

Avertissements généraux concernant la cuisson sur la cuisinière 34

8 Entretien et nettoyage 35

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

8 Dépannage 41

1 Consignes de sécurité

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

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

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

⚠ Utilisation prévue

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

⚠ Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques,

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



Sécurité électrique

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

sera pas affecté par la flamme de la plaque de cuisson). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.

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

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.



Sécurité des transports

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



Sûreté des installations

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

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

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



Sécurité d'utilisation

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

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans filtre de retenue d'huile. Ne retirez pas les filtres pendant que l'appareil fonctionne. Pour des raisons de sécurité, un commutateur magnétique est utilisé dans le filtre à huile, ainsi que des pièces en plastique de protection contre les liquides. Le produit ne fonctionne pas si ces pièces ne sont pas assemblées.
- Ne laissez pas votre cuisinière sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments, car l'huile peut prendre feu pendant la cuisson et provoquer un incendie. Par conséquent, faites attention aux vêtements et aux rideaux.
- Si le nettoyage de la hotte n'est pas effectué dans les délais prévus, cette dernière peut présenter un risque d'incendie.
- Une ventilation adéquate doit être assurée dans la pièce lorsque des appareils à gaz ou autres appareils à combustible sont utilisés en même temps que la hotte avec cuisinière. (Ne s'applique pas aux appareils qui rejettent l'air dans la pièce).
- Les appareils fonctionnant au gaz ou au mazout, tels que les radiateurs, qui partagent le même environnement avec le système de ventilation, doivent être entièrement isolés du système d'échappement de ce produit ou doivent être hermétiques.
- Si un autre appareil fonctionnant au mazout ou aux combustibles gazeux se trouve le même environnement, une ventilation adéquate de l'environnement est nécessaire.
- Si un autre appareil fonctionnant avec une énergie autre qu'électrique se trouve dans le même environnement avec ventilation, la pression négative dans la pièce doit être au maximum de 0,04 mbar afin que les gaz d'échappement de l'autre appareil ne soient pas aspirés dans la pièce par la ventilation.
- Évitez de raccorder le produit aux conduits d'évacuation des gaz de combustion, aux conduits d'évacuation des gaz résiduels ou aux conduits d'évacuation des flammes.

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

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

Alertes de température

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

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

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

Utilisation des accessoires

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

Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson

sans surveillance, car il peut provoquer un incendie.

N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.



Sécurité relative à la ventilation

- **Danger d'empoisonnement !**
Pendant que l'appareil fonctionne, l'air est aspiré dans toute la maison. Si la ventilation n'est pas suffisante, le flux d'air, les déchets et les gaz toxiques libérés par la combustion dans la maison sont réabsorbés. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec des appareils qui assurent la circulation de l'air et qui peuvent émettre des gaz toxiques (bois, gaz, poêle à

pétrole à charbon, chaudières, chauffe-eau, etc.)

- Faites vérifier l'adéquation du système de ventilation et de cheminée de votre bâtiment par des personnes agréées.



Induction

- Les plaques de cuisson électriques de votre four sont équipées de la technologie à « Induction » de pointe. Pour les zones de cuisson à induction, qui permettent d'économiser du temps et de l'énergie, il est recommandé d'utiliser des ustensiles adaptés à la cuisson à induction, sinon la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Pour plus d'informations, voir la section « Sélection de la casserole ».
- Puisque la cuisinière à induction crée un champ magnétique, il peut avoir des effets néfastes sur les personnes qui utilisent des appareils comme les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Il est recommandé de garder une distance d'au moins 60 cm entre vous et la plaque à induction lorsqu'elle est allumée, car le champ électromagnétique peut af-

fecter les réglages du stimulateur cardiaque.

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



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- Le sel, les résidus de sucre sur la partie inférieure des ustensiles de cuisson ou de telles particules sur la surface en verre peuvent provoquer des rayures et des fissures sur le verre. Veillez à ce que la partie inférieure des ustensiles de cuisson soit propre avant de la placer sur la surface en verre. Gardez la surface en vitrocéramique propre.
- Lorsque le filtre à huile est retiré du produit, une accumulation de liquide induite par la condensation peut se produire dans la partie inférieure. Lorsque vous retirez le filtre pour le nettoyer après la cuisson, il est important, pour faciliter le nettoyage, que ce liquide soit prélevé sans qu'il se déverse dans l'appareil.

2 Instructions environnementales

Règlement sur les déchets Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets



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

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

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

Informations sur l'emballage

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de ma-

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

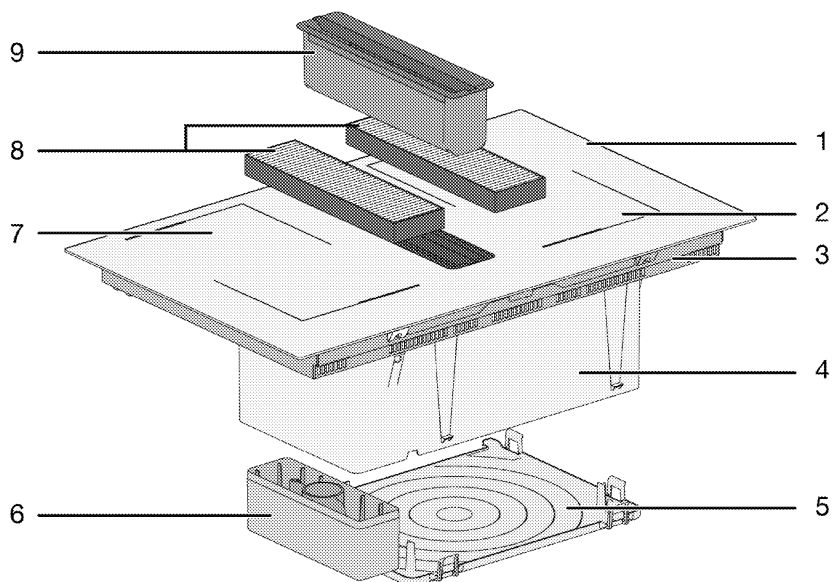
Recommandations pour économiser l'énergie

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

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Utilisez des casseroles / poêles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Gardez les zones de cuisson du four et les fonds de casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre produit

Présentation de l'appareil

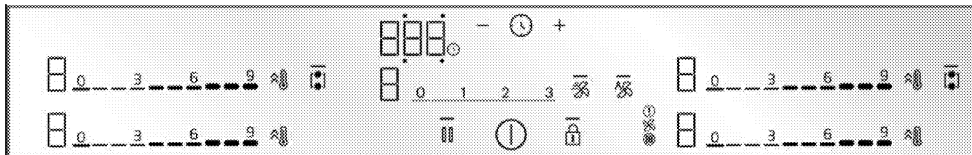


- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|---|
| 1 | Surface de cuisson en verre | 6 | Chambre de collecte du liquide de déversement |
| 2 | Zone de cuisson à induction | 7 | Zone de cuisson à induction |
| 3 | Boîtier inférieur | 8 | Filtre à charbon |
| 4 | Assemblage du système de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

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

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

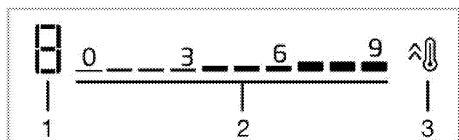
Bouton de commande de la table de cuisson.



Touches et symbole

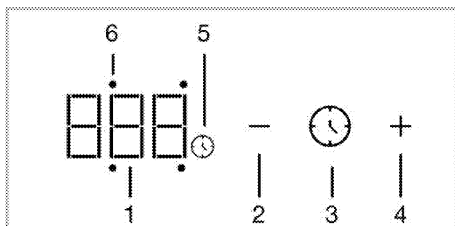
- : L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
- ⌚ : Bouton Marche/Arrêt
- 🔒 : Bouton de verrouillage des touches
- 👤 : Table de cuisson avec touche de combinaison à large surface
- 🔥 : Bouton de chauffage rapide/bouton de réglage de puissance élevée (Booster)
- 🧼 : Touche de nettoyage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

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



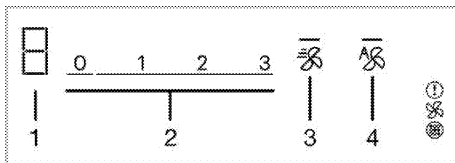
L'affichage de la zone de cuisson

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



Écran de la minuterie

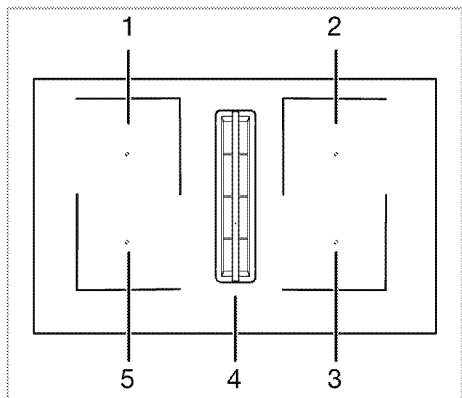
- 1 Indicateur de minuterie
- 2 Bouton de diminution de la valeur de la minuterie
- 3 Bouton de la minuterie
- 4 Bouton d'augmentation de la valeur de la minuterie
- 5 Symbole de la minuterie
- 6 LED de fonctionnement de la minuterie de la table de cuisson concernée



Affichage de la ventilation

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

Informations générales sur la cuisinière



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

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

Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimensions externes de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	223,5 mm*/820 mm/520 mm
Dimension d'installation de la cuisinière (largeur/profondeur)	740 (+2)mm /490 (+2)mm
Tension/fréquence	2N 380-415V ~ 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	maks. 7.4 kW

Tables de cuisson

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

Caractéristiques du système de ventilation

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

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

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

4 Première utilisation

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

Premier nettoyage

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

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

5 Utilisation de la cuisinière

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Avertissements généraux

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

et vous n'aurez pas besoin de nettoyer inutilement.

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

Principe de fonctionnement de la cuisinière à induction

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

Avantages de la cuisson par induction

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

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

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

Pour un fonctionnement sûr :

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

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

Récipients de cuisson

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

Récipients appropriés :

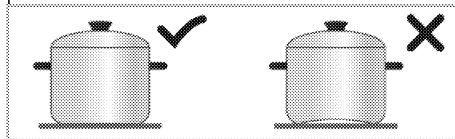
- Récipients en fonte
- Récipients en acier émaillé
- Récipients en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'ils sont compatibles avec l'induction)

Récipients inappropriés :

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

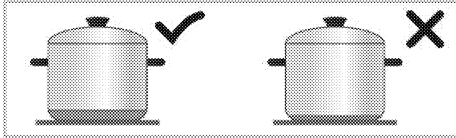
Recommandations :

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

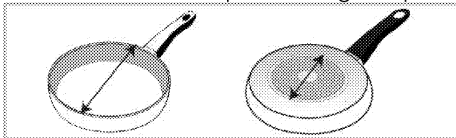


- N'utilisez que des récipients à fond épais et traité. Si vous utilisez des

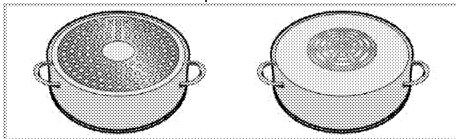
casserole à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.



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






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



Test du récipient de cuisson

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

à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

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

Tailles recommandées des récipients de cuisson

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

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

Ébullition; dépend du type de casserole, de la taille et de la zone de cuisson. Une grande surface de cuisson peut être utilisée pour une ébullition homogène. L'utilisation d'une plus grande surface de cuisson sur les plaques à induction ne gaspille pas d'énergie car la chaleur ne couvre que la zone de cuisson concernée.

Détection automatique des récipients

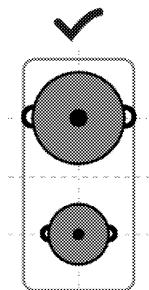
Lorsque vous placez un récipient de cuisson compatible avec l'induction sur votre cuisinière, celle-ci détecte automatiquement la table de cuisson sur laquelle le récipient de cuisson est placé

et fournit des indications sur le panneau de commande.

Zone de cuisson à large surface (Flexi)

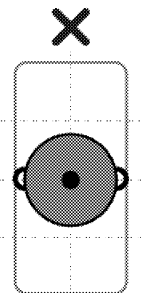
Votre cuisinière est équipée d'une table de cuisson à surfaces larges (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de cuisson comme des zones de cuissons individuelles indépendantes les unes des autres pour vos petits récipients. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces tables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

Comme deux zones de cuisson indépendantes



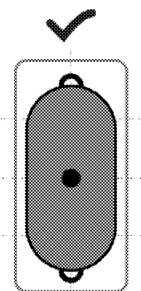
Les tables de cuisson à grande surface disposent de deux zones de cuisson, l'une à l'avant et l'autre à l'arrière. Vous pouvez utiliser ces zones comme deux zones de cuisson indépendantes pour différents niveaux de température avec deux récipients différents. Placez les récipients en centrant les zones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

Comme deux zones de cuisson indépendantes



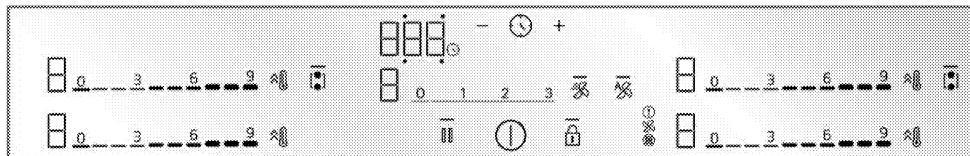
Pour les cuissons avec un seul récipient, placez-le au centre de la zone de cuisson avant ou arrière. Ne placez pas le récipient au centre de la zone de cuisson.

Comme zone de cuisson unique



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

Panneau de commande

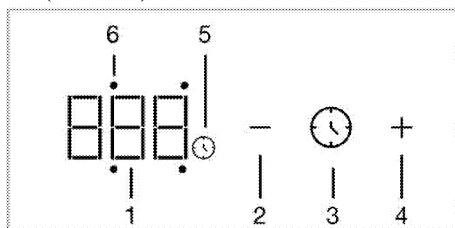


Touches et symbole

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

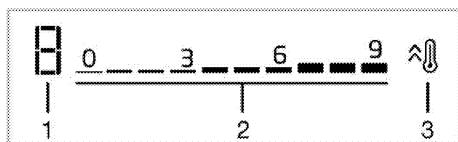
* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

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



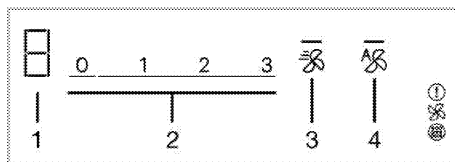
Écran de la minuterie

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



L'affichage de la zone de cuisson

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



Affichage de la ventilation


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


Avertissements généraux sur le panneau de commande.

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


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

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

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


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

Mise en marche de la cuisinière

1. Appuyez sur la touche  du panneau de commande.

» La cuisinière est prête à l'emploi.

Mise à l'arrêt de la cuisinière

1. Appuyez sur la touche  du panneau de commande.

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

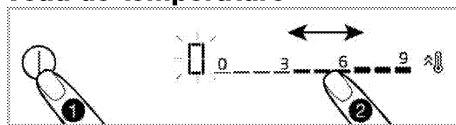
Indicateur de chaleur restante

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

Symbole	Description
H	Température élevée
h	Température basse

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

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



1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche .

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

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

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


Mise hors tension des tables de cuisson :

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

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



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


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

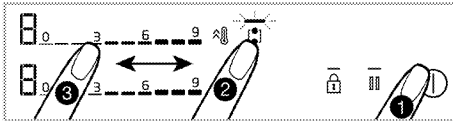
Lorsque le temps est écoulé, la minuterie éteint la table de cuisson qui y est reliée. Tous les écrans affichent «0» ou «00». Le symbole  sur l'affichage de la table de cuisson disparaît.

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

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



1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur le bouton .

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



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

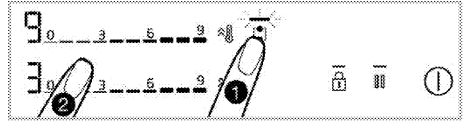
Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...19 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit.


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



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

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

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



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

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

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



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

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

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

Réglage de puissance élevée (BOOSTER)

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

Sélection directe du réglage de puissance élevée (BOOSTER) :

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

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

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

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

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

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

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




Verrouillage de nettoyage

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

Activation du verrouillage de nettoyage




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



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





Verrouillage des touches

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

Activation du verrouillage de touches




1. Pour activer le verrouillage de la touche,  appuyez sur la touche jusqu'à ce **qu'un bip retentisse**.

Le voyant  de la touche  clignote et toutes les zones de cuisson se verrouillent.

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

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

Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez et maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce qu'un signal retentit. L'opération sera confirmée par un signal sonore. Le voyant  de la touche  s'éteint et le verrouillage des touches se désactive.











Fonction Minuterie


Cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'êtes pas obligé d'assister à la cuisson. La zone de cuisson s'éteint


automatiquement après la durée que vous avez sélectionnée.

Activation de la fonction Minuterie



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

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

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

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

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




Désactivation des minuteries


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

Désactivation anticipée des minuteries

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

Arrêtez en réglant la minuterie sur « 00 » :



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

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

Fonction d'arrêt

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

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

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







Réglages

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

- cF1 : Réglages de la gestion d'énergie
- cF2 : Durée du signal sonore de fin de cuisson
- cF3 : Sélection du mode capot (non utilisé)
- cF4 : Écran inactif (non utilisé)
- cF5 : Sélection du mode Ventilation
- cF6 : Affichage de la durée de vie du filtre à charbon actif
- cF7 : Réinitialisation du filtre à charbon actif

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

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

1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche  et éteignez-là en appuyant à nouveau sur la touche .
2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches ///.

- » Sur l'affichage de la minuterie, le symbole $\square F I$ apparaît, et «9» s'affiche sur la zone de cuisson arrière gauche.
3. En appuyant sur la zone de réglage de la table de cuisson arrière gauche ou en glissant le doigt sur la zone, réglez le niveau de puissance entre (voir Tableau - Niveau de gestion d'énergie) «1» et «9».
4. Confirmez le réglage du niveau sélectionné en appuyant sur la touche $\text{\textcircled{1}}$.
- » Votre cuisinière s'éteint et démarre avec le réglage de la puissance totale au niveau sélectionné.

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

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

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

2- Réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson ($\square F \square$)

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

1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche $\text{\textcircled{1}}$ et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche $\text{\textcircled{1}}$.
 2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches $\text{\textcircled{0}}/\text{\textcircled{1}}/\text{\textcircled{2}}/\text{\textcircled{3}}$.

» Le réglage par défaut $\square F I$ s'affiche à l'écran de la minuterie.
 3. Pour le réglage du signal sonore de fin de cuisson, appuyez une fois sur la touche $\text{\textcircled{1}}$.

» Sur l'affichage de la minuterie, le symbole $\square F \square$ apparaît, et «2» s'affiche sur la zone de cuisson arrière gauche.
 4. En touchant la zone de réglage de la table de cuisson arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur cette zone, réglez la durée du signal (voir Tableau - Durée du signal sonore de fin de cuisson) entre «0» et «3».
 5. En appuyant sur la touche $\text{\textcircled{1}}$, confirmez le réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson.
- >> Votre cuisinière s'éteint et démarre avec le réglage de la durée du signal au niveau sélectionné.

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

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

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

3-Réglage du mode Ventilation (cFS)

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

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

1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche **⓪** et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche **⓪**.
2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches **⓪/⓪/⓪/⓪**.

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

3. Appuyez quatre fois sur la touche pour régler le mode de ventilation **⓪**.

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

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

5. Confirmez le réglage du mode de ventilation en appuyant sur la touche **⓪**.

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

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

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

(cF6)

Les filtres à charbon actif utilisés dans le produit

comme circulation interne doivent être changés après une certaine utilisation.

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

Il est possible de visualiser les heures de fonctionnement restantes sur cet écran de réglage CF6. Ce temps resté affiché sous forme de compte à rebours à partir de 150 heures sur l'écran.

1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche **⓪** et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche **⓪**.
2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches **⓪/⓪/⓪/⓪**.

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

3. Appuyez sur la touche **⓪** cinq fois pour afficher la durée de vie du filtre à charbon actif.

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

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

4. Appuyez sur la touche **⓪** pour quitter l'écran de réglages.


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


Au bout de 150 heures de fonctionnement du filtre à charbon actif,


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

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

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

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

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

3. Appuyez sur la touche  pour réinitialiser cet écran.

Utilisation sûre et efficace des tables de cuisson à induction

Principe de fonctionnement : Grâce à son principe de fonctionnement, le chauffage par induction chauffe directement la casserole. Il présente donc de nombreux avantages par rapport aux autres types de cuisinière. Elle fonctionne plus efficacement et la surface de la table de cuisson est plus froide.

Votre cuisinière à induction est équipée d'un système de protection supérieur qui garantit un fonctionnement en toute sécurité.

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

Système d'arrêt automatique

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

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

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

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

Niveau de température	Période d'extinction automatique - heures
9	1

Chauffage rapide 10 minutes

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

Niveau de vitesse	Période d'extinction automatique - heures
0	0
1	6
2	6
3	5

Fonctionnement intense (booster) 8 minute

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

Protection contre la surchauffe

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

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

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

Système de protection contre les débordements

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

Réglage de la puissance précise

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

6 Utilisation du système de ventilation

Informations générales relatives à l'utilisation du système de ventilation



Avertissements généraux

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

Modes de ventilation

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

Circulation intérieure



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

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

Circulation extérieure

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

Réglage du mode Ventilation

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

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

Utilisation du système de ventilation

Réglage manuel de la ventilation

La ventilation peut être réglée manuellement.

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

Désactivation de la ventilation manuelle

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

Activation du mode de ventilation intensive

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

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


Désactivation du mode de ventilation intensive

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

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


Démarrage automatique

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

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


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

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

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

Fonction de fonctionnement consécutif du ventilateur

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

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

7 Informations générales sur la cuisine

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

Avertissements généraux concernant la cuisson sur la cuisinière

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers d'huile. Ne vous éloignez pas lorsque vous chauffez de l'huile. Lorsque vous chauffez l'huile de façon excessive, cela peut causer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un potentiel feu avec de l'eau ! Lorsque l'huile prend feu, couvrez-la avec une couverture anti-incendie ou un chiffon humide. Lorsque vous avez écarté le danger, éteignez le four et appelez les pompiers.
- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Veillez à ce que le récipient que vous utilisez pour chauffer de l'huile soit sec et gardez le couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de pages.

8 Entretien et nettoyage

Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

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

toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.

- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Pour les cuisinières :

- La saleté acide telle que le lait, la pâte de tomate et l'huile peut causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson, nettoyez les liquides qui débordent immédiatement après avoir refroidi la plaque de cuisson en l'éteignant.

Inox - surfaces inoxydables

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

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un

chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

Nettoyage de la table de cuisson

Zone de cuisson en verre

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

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

Nettoyage du panneau de commande

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

d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

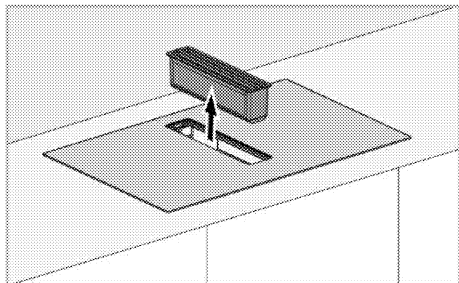
Nettoyage du système de ventilation

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

Nettoyage du filtre à huile métallique

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

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



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

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

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

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

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

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

Retrait du filtre à charbon actif

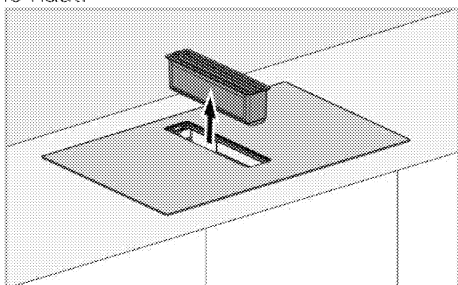
Les filtres à charbon actif assurent la rétention des odeurs dans le produit et doivent être changés à intervalles réguliers pour une performance optimale. Faites attention à l'indicateur de remplissage en cas d'éventuel remplacement.

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

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

Pour le retrait :

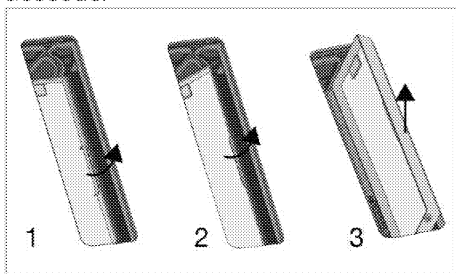
1. Retirez le filtre à huile en le tirant vers le haut.



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

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

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

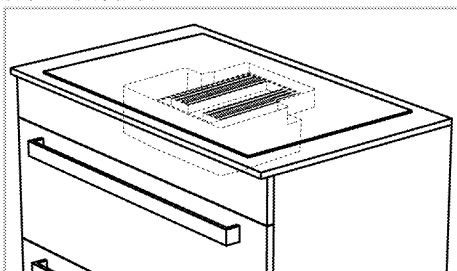


i Un commutateur magnétique se trouve dans la partie de la chambre de collecte des liquides. La ventilation est impossible sans cette pièce, pour la protection des liquides.

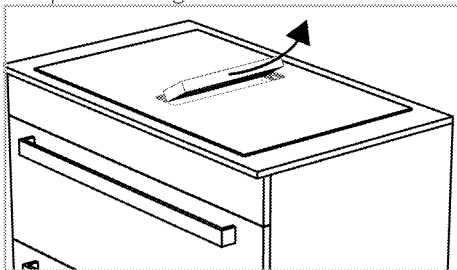
i Nettoyez la chambre de collecte des liquides périodiquement. Lavez la pièce dans de l'eau avec du détergent liquide et rincez-la. Vous pouvez également la laver le lave-vaisselle à une température de 70 °C maximum.

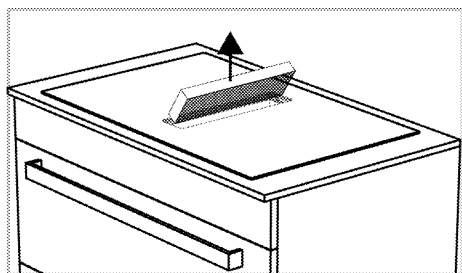
i Lors du remontage de la pièce de chambre de collecte de liquide, elle doit être positionnée de manière à ce que la direction de la flèche sur la pièce vienne en premier.

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



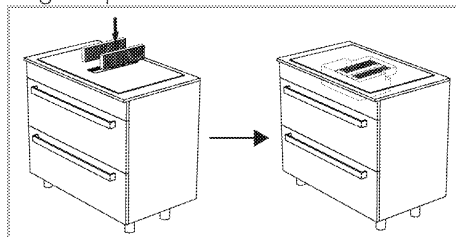
4. Tout d'abord, afin de retirer l'un des filtres à charbon de sa fente magnétique de l'espace de ventilation, tirez-le vers vous en l'inclinant et sortez-le comme indiqué sur la figure.





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

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



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

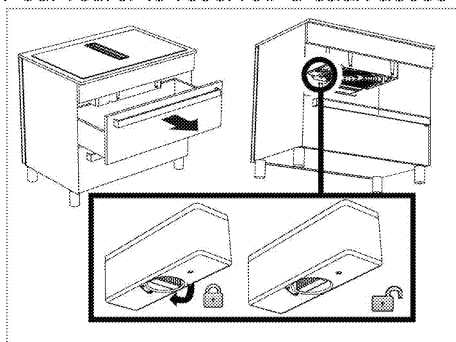
8. Insérez le filtre à huile.

Réservoir d'eaux usées

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

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

Pour retirer le réservoir d'eaux usées :

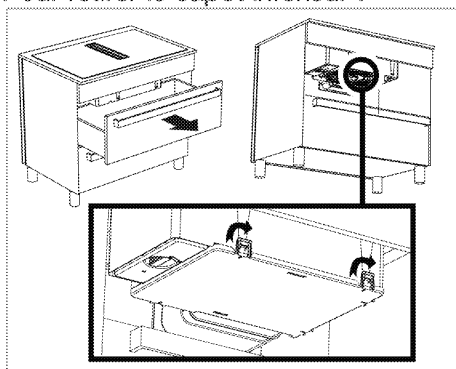


1. Retirez le tiroir supérieur situé sous la table de cuisson. Vous devriez pouvoir atteindre sous le poêle.
2. Accédez au réservoir d'eaux usées sous la table de cuisson.
3. Déverrouillez et retirez le réservoir d'eaux usées en tournant le bouton de verrouillage.
4. Versez le liquide dans la chambre et nettoyez la chambre.
5. Tournez le bouton de verrouillage et verrouillez-le en réinsérant la chambre dans son logement.

Nettoyage du capot inférieur

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

Pour retirer le capot inférieur :



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

2. Atteindre le couvercle inférieur sous la table de cuisson

3. Il y a 5 verrous dans les directions indiquées par les flèches sur le couvercle inférieur. En libérant ces verrous, retirez le capot inférieur en le tenant vers le bas.

4. Après avoir nettoyé le capot inférieur, poussez-le fortement vers le haut dans la même direction afin que les verrous s'enclenchent dans leurs fentes.

8 Dépannage

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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Bruit provenant de la cuisinière pendant la cuisson

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

Bruits et causes possibles

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

Codes d'erreur / causes et solutions possibles

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

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

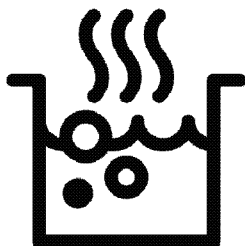


Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

GRUNDIG

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ
БУМАГА

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Благодарим Вас за то, что выбрали продукт Grundig. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документации перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Приложите это руководство к устройству, если передадите его кому-то другому. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

1 Инструкции по технике безопасности 4

Использование по назначению.....	4
Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5
Электробезопасность	6
Безопасность при транспортировке	7
Меры безопасности во время монтажа	7
Безопасность использования	7
Предупреждения о температуре	10
Использование аксессуаров.....	10
Безопасность во время приготовления	10
Безопасность вентиляции	11
Индукция.....	11
Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки	12
Регламент утилизации отходов.....	14
Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора:	14
Информация об упаковке	14
Советы по энергосбережению.....	14

3 Ваше изделие 15

Принципы работы устройства	15
Принципы работы и использование панели управления устройства	16
Управление варочной поверхностью .	16
Общая информация о варочной панели	17
Технические характеристики	18

4 Первоначальное использование 19

Первичная очистка.....	19
------------------------	----

5 Использование конфорок 20

Общие сведения об использовании варочной панели	20
Панель управления.....	24

6 Использование вентиляции 33

Общие сведения об использовании вентиляции	33
Режимы вентиляции	33
Чтобы устройство находилось в режиме внешней циркуляции, в разделе настроек необходимо задать соответствующую настройку CF5. .	33
Использование вентиляции.....	33

7 Общая информация по приготовлению 35

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной панели	35
--	----

8 Техническое обслуживание и чистка 36

Информация по общей чистке.....	36
Очистка варочной панели.....	37
Очистка панели управления	37
Очистка вентиляции.....	37

9 Поиск и устранение неисправностей 41

1 Инструкции по технике безопасности

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
 - Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
 - Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
 - В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
 -  Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
 -  Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
 -  Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
 -  Не изменяйте это изделие.
-  **Использование по назначению**
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
 - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
 - **ВНИМАНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для

приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.

⚠️ Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными

способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.

- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- Поворачивайте ручку кастрюль и сковородок вглубь рабочей поверхности, чтобы дети не могли схватить их и обжечься.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.

Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя варочной панели). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели или промежуточные кабели.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или

лицу, указанным компанией.

Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.

Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.

- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.

Безопасность использования

- Убедитесь, что функциональные переключатели продукта выключены после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность духовки треснула, отсоедините

- устройство от сети во избежания риска поражения электрическим током.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
 - Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
 - Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
 - Чугун, алюминий и кухонная посуда с поврежденными / шероховатыми основаниями могут привести к царапинам на поверхности стекла. При замене посуды всегда поднимайте емкости, не скользите их по поверхности.
 - Давление пара с поверхности духовки и влажность могут вызвать соскальзывание или соскакивание горшка. По этой причине всегда убеждайтесь в том, чтобы дно кастрюли и поверхность плиты всегда были сухими.
 - Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.
 - Не эксплуатируйте прибор без фильтра улавливания масла. Не снимайте фильтры во время работы прибора. В целях безопасности в масляных фильтрах и пластмассовых деталях используется магнитный переключатель для защиты от жидкости. Изделие не будет работать без установки этих деталей.
 - Не оставляйте плиту без присмотра во время приготовления жареных продуктов, во время приготовления масла

может загореться и вызвать пожар. Поэтому соблюдайте безопасное расстояние между прибором и шторами, одеялами и т. д.

- Если очистка не выполняется своевременно, вытяжка может представлять опасность возгорания.
- В помещении должна быть обеспечена надлежащая вентиляция, когда газовые или другие топливные приборы используются одновременно с вытяжным шкафом и варочной панелью. (не применяется для приборов, которые выпускают воздух обратно в помещение).
- Приборы для сжигания газа или жидкого топлива, такие как обогреватели помещений, которые находятся в той же среде, что и вентиляция, должны быть полностью изолированы от выпускаемого воздуха этого изделия, или они должны быть герметичными.
- При наличии другого прибора, работающего на жидком топливе или газообразном топливе требуется надлежащая вентиляция рабочей среды.
- Если есть другой прибор, работающий не на электроэнергии, в той же среде, что и вентиляция, отрицательное давление в помещении должно быть не более 0,04 мбар, чтобы выхлоп другого прибора не был втянут обратно в помещение через вентиляцию.
- Не подключайтесь к дымоходам с подключенной нагревательной плитой, дымоходам, из которых удаляются отработанные газы, или дымоходам с поднимающимся пламенем. Соблюдайте местные правила по очистке отходящего воздуха.
- Наша компания не несет ответственности за проблемы, которые возникают из-за несоблюдения каких-либо

из вышеуказанных предупреждений.

- Имеется риск возникновения пожара, если очистка осуществляется с нарушением инструкций.
- При нормальном использовании рекомендуется чистить фильтр один раз в месяц.
- Температура прибора может быть высокой. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках непосредственно под варочной панелью.



Предупреждения о температуре

- **ВНИМАНИЕ:** Во время эксплуатации данное устройство и его детали могут становиться горячими. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.

- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возникновения пожара: Не кладите на панель какие-либо материалы для хранения.



Использование аксессуаров

- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только футляр для хранения в духовке, разработанный производителем устройства либо изготовленный в соответствии со стандартами, указанными производителем. Неправильное хранение в духовке может привести к несчастным случаям.



Безопасность во время приготовления

- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.

- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении твердого или жидкого масла опасно оставлять варочную поверхность без присмотра, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной крышкой (и т. п.).
- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

Безопасность вентиляции

- Опасность отравления! Во время работы прибора воздух забирается из всего дома. При отсутствии достаточной вентиляции возникает воздушный поток, и отходы и токсичные газы, выделяющиеся в

результате сгорания в доме, повторно абсорбируются. Не эксплуатируйте изделие вместе с изделиями, которые обеспечивают циркуляцию воздуха и могут выделять токсичные газы (древесина, газ, нефть и угольные плиты, котлы, водонагреватели и т. д.).

- Уполномоченные лица должны проверить адекватность системы вентиляции и дымовой системы вашего здания.

Индукция

- Электрические конфорки вашей духовки оснащены передовой технологией «Индукции». На индукционных плитах, экономящие время и энергию, следует использовать посуду, подходящую для индукционной варки. В противном случае конфорка не будет работать. Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли».

- Поскольку индукционная плита создает магнитное поле, она может оказывать вредное воздействие на людей, которые используют такие устройства, как кардиостимуляторы и инсулиновые помпы. Рекомендуется соблюдать дистанцию не менее 60 см между вами и индукционной плитой, когда она включена, так как электромагнитное поле может повлиять на настройки кардиостимулятора.
- После использования уберите конфорку из панели управления, не следует полагаться на датчик для кастрюли.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны помещаться в конфорку, из-за того, что они нагреваются.
- Металлические предметы, хранящиеся в ящиках под духовкой, могут сильно нагреваться при длительном и интенсивном

использовании. Не храните металлические предметы в ящиках под духовкой.

- Не размещайте электронные продукты, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры, на индукционной варочной панели. Возможно повреждение прибора.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Никогда не мойте прибор путем разбрызгивания или заливания воды! Опасность поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Соль, остатки сахара на дне посуды или на поверхности стекла могут

привести к царапинам и трещинам. Убедитесь, что дно чистое, прежде чем ставить посуду. Держите стеклокерамическую поверхность в чистоте.

- Когда масляный фильтр извлекается из изделия, в нижней части может произойти сбор жидкости, вызванный конденсацией. При снятии фильтра для очистки после приготовления важно для простоты очистки, чтобы эта жидкость не пролилась в прибор.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора:



Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).

Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно, запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования.

Пожалуйста, проконсультируйтесь с местными властями, чтобы узнать о ближайшем пункте сбора.

Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных

материалов, указанных в данной Директиве.

Информация об упаковке

- Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

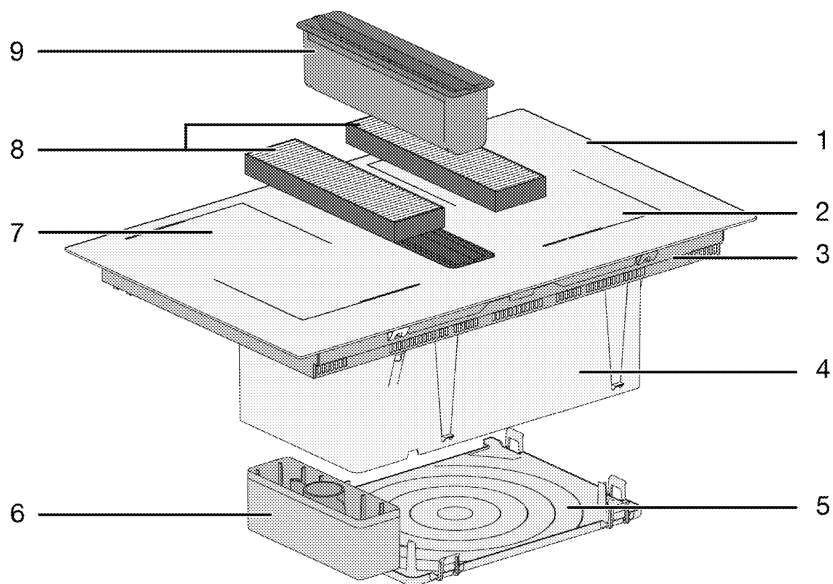
Советы по энергосбережению

Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту. Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Держите зоны приготовления в духовке и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

3 Ваше изделие

Принципы работы устройства

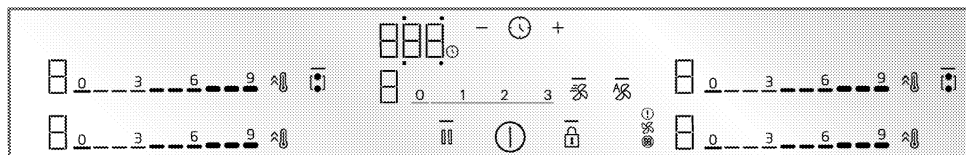


- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | Стеклопанель варочной поверхности | 6 | Камера сбора переливной жидкости |
| 2 | Зона индукционной варочной панели | 7 | Зона индукционной варочной панели |
| 3 | Нижний корпус | 8 | Угольный фильтр |
| 4 | Вентиляционный узел | 9 | Масляный фильтр |
| 5 | Нижняя крышка | | |

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

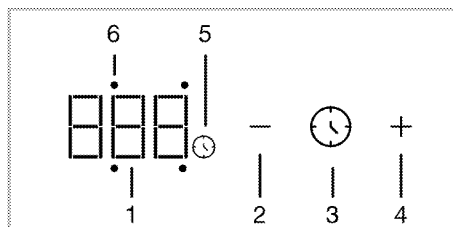
Управление варочной поверхностью



Кнопки и символы

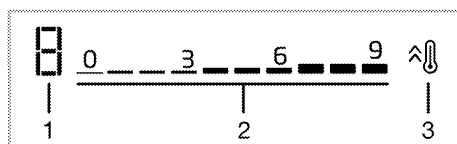
- : Световой индикатор, указывающий на нажатие соответствующей кнопки
- ⓘ : Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 🔒 : Кнопка блокировки
- 🔥 : Конфорка с кнопкой для комбинации широкой поверхности
- 🔥 : Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)
- 🔥 : Кнопка блокировки очистки
- 🕒 : Кнопка таймера
- ⊕ : Кнопка увеличения таймера
- ⊖ : Кнопка уменьшения таймера

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.



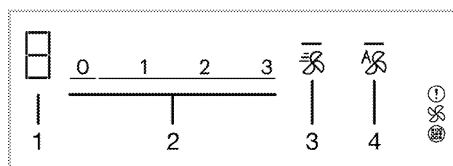
Экран таймера

- 1 Индикатор таймера
- 2 Кнопка уменьшения времени таймера
- 3 Кнопка таймера
- 4 Кнопка увеличения времени таймера
- 5 Символ таймера
- 6 Светодиод активности таймера соответствующей конфорки



Отображение зоны конфорки

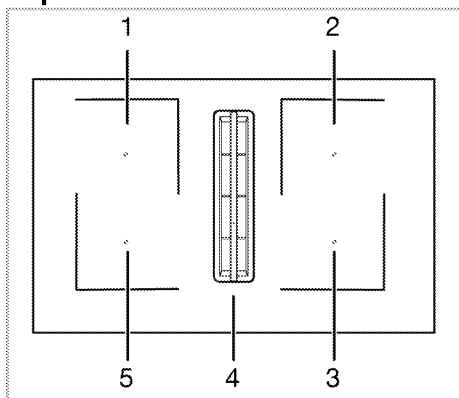
- 1 Температура – индикатор уровня расхода соответствующей варочной панели
- 2 Температура – зона установки уровня расхода
- 3 Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)



Дисплей вентиляции

- 1 Индикатор уровня вентиляции
- 2 Поле настройки уровня вентиляции
- 3 Кнопка бустера
- 4 Кнопка модуля автоматической вентиляции

Общая информация о варочной панели



- 1 Задняя левая — зона индукционной варочной панели
- 2 Задняя правая — зона индукционной варочной панели
- 3 Передняя правая — зона индукционной варочной панели
- 4 Средняя — вентиляция
- 5 Передняя левая — зона индукционной варочной панели

Ваша варочная панель оснащена конфорками с широкими поверхностями (Flexi surfaces). Вы можете использовать эту варочную поверхность как отдельные конфорки независимо друг от друга. Вы можете активировать функцию комбинирования для этих конфорок и преобразовать их в единую варочную поверхность для приготовления пищи с большими кастрюлями. Использование соответствующих кастрюль для этих конфорок и функции комбинирования описаны в разделе «Работа варочной панели».

Технические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры изделия (высота/ширина/глубина)	223,5 мм*/820 мм/520 мм
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина)	740 (+2)мм /490 (+2)мм
Напряжение / частота	2N 380-415V ~ 50/60 Гц
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05V2V2-F 4 x 2,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	макс. 7,4 kW

Конфорки

Задняя левая	Зона индукционной варочной панели
Размеры	180x210 мм
Питание	2200 Вт / бустер: 3100 W
Передняя левая	Зона индукционной варочной панели
Размеры	180x210 мм
Питание	2200 Вт / бустер: 3100 W
Передняя правая	Зона индукционной варочной панели
Размеры	180x210 мм
Питание	2200 Вт / бустер: 3100 W
Задняя правая	Зона индукционной варочной панели
Размеры	180x210 мм
Питание	2200 Вт / бустер: 3100 W




Характеристики вентиляции

Контроль	3 уровня + 1 бустер (усилитель)
Мощность всасывания	630 м ³ /ч

Высота конфорки, указанная в технической таблице, представляет собой нижнюю высоту корпуса изделия.

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

4 Первоначальное использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах.

Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

5 Использование конфорок

Общие сведения об использовании варочной панели

Общие предупреждения

- Не допускайте падения каких-либо предметов на панель. Даже небольшие предметы, такие как солонка, могут повредить ее. Не используйте треснувшие плиты. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность повреждена каким-либо образом (например, видимые трещины), чтобы уменьшить риск поражения электрическим током, сначала выключите предохранитель, затем отключите устройство от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли.
- Не нагревайте емкости и кастрюли пустыми. Посуда и прибор могут быть повреждены.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы повредите прибор, если будете включать варочную панель без кастрюль или емкостей. Всегда выключайте варочные панели после каждой эксплуатации.
- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не кладите на нее кастрюли/сковородки с соприкосновением пластиковых частей. Немедленно очистите поверхность от такого материала.
- Помещайте достаточное количество пищи в кастрюли и сковородки. Таким образом, вы можете предотвратить выливание пищи из посуды и избежать излишней очистки.
- Не кладите крышки кастрюль и сковородок на конфорки.

- Совмещайте конфорки с центром посуды. Если вы хотите поместить кастрюлю на другую конфорку, не сдвигайте ее к нужной конфорке; сначала поднимите ее, а затем поставьте на другую конфорку.

Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная варочная панель похожа на разомкнутую цепь. Схема замыкается, когда на нее помещают емкость для приготовления пищи, пригодную для готовки на индукционной плите, и электронная система непосредственно под стеклянной поверхностью генерирует магнитное поле. Металлическое основание емкости нагревается, отбирая энергию из этого магнитного поля. Таким образом, тепло генерируется не на поверхности варочной панели, а непосредственно на емкости над ней. Поверхность стекла нагревается теплом емкости для приготовления пищи.

Преимущества приготовления с помощью индукции

Индукционные варочные панели обладают некоторыми преимуществами, поскольку тепло передается непосредственно в емкость для приготовления пищи.

- Продукты, которые выпадают или выливаются во время приготовления, не горят быстро, так как поверхность для приготовления из стекла не нагревается напрямую. Плита легче чистится.
- Приготовление пищи должно быть более быстрым, поскольку тепло генерируется непосредственно на емкости для приготовления пищи. Таким образом, это экономит время и энергию по отношению к другим типам варочных поверхностей.
- Поскольку тепло подается непосредственно в емкость для приготовления пищи, потери тепла отсутствуют, и это обеспечивает более эффективное приготовление.

- Тот факт, что теплопередача прекращается, а варочная поверхность не нагревается напрямую, когда варочная емкость удалена с варочной поверхности, обеспечивает более безопасное использование и исключение возможных несчастных случаев во время приготовления пищи.

Для безопасной работы:

- Не выбирайте высокие уровни нагрева при использовании нелипких емкостей для приготовления пищи, покрытых небольшим количеством масла или используемых без масла (тефлонового типа).
- Не используйте стеклянную варочную поверхность в качестве поверхности, где вы можете что-то разместить, или в качестве поверхности для нарезания.
- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки кастрюль, так как они могут нагреваться.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не помещайте продукты, обернутые в алюминиевую фольгу, на индукционную плиту.
- Держите предметы с магнитом, такие как кредитные карты или ленты, подальше от варочной панели во время ее работы.
- Если под варочной панелью находится духовка и она работает, датчики на варочной панели могут снизить уровень приготовления или выключить варочную панель.
- Ваша варочная панель оснащена автоматической системой отключения. Подробная информация об этой системе приведена в следующих разделах. Однако, если вы используете тонкие кастрюли для приготовления пищи, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, и дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до активации системы автоматического отключения.

Емкости для приготовления пищи

Вы должны использовать для приготовления пищи ферромагнитные качественные емкости, которые имеют этикетку или предупреждение о том, что они подходят только для индукционного приготовления пищи и совместимы с вашей индукционной варочной панелью. Как правило, чем выше содержание железа, тем лучше должна работать емкость для приготовления пищи. Диаметр дна посуды должен совпадать с зоной индукции. Предлагаемые размеры перечислены ниже.

Подходящая посуда:

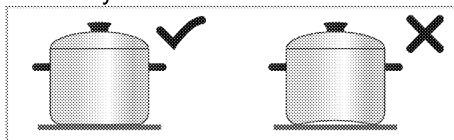
- Чугунные емкости
- Емкости из эмалированной стали
- Емкости из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением, указывающим на то, что они совместимы с индукцией)

Непригодные емкости:

- Алюминиевая посуда
- Медная посуда
- Латунная посуда
- Стеклянная посуда
- Глиняная посуда
- Керамика и стекло

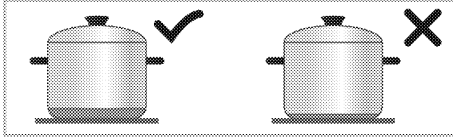
Рекомендации:

- Используйте только емкости для приготовления пищи с плоским дном. Не используйте емкости с выпуклыми или вогнутыми основаниями.

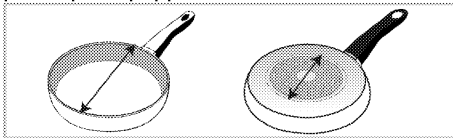


- Используйте емкости для приготовления пищи только с толстыми, обработанными основаниями. Если вы используете тонкие кастрюли, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, и дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до активации системы автоматического отключения. Острые

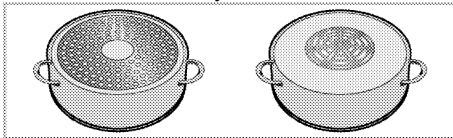
края могут вызвать царапины на поверхности.



- Основания некоторых емкостей для приготовления пищи имеют меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта зона нагревается зоной конфорки. Таким образом, тепло распределяется неравномерно, а эффективность приготовления пищи снижается. Кроме того, такие емкости для приготовления пищи не могут быть обнаружены большими индукционными конфорками. Таким образом, конфорка должна выбираться в соответствии с размером ферромагнитного поля.



- Некоторые емкости для приготовления пищи имеют основание, которое содержит неферромагнитные материалы, такие как алюминий. Эти типы емкостей для приготовления пищи могут не нагреваться надлежащим образом или не быть обнаружены зоной индукционной варочной панели. В некоторых случаях может появиться предупреждение о неподходящей посуде.



Испытание емкости для приготовления пищи

Проверьте, подходит ли ваша посуда для приготовления пищи с помощью индукционной варочной панели, используя методы, приведенные ниже.

1. Она совместима, если ее основание держит магнит.

2. Когда вы помещаете кастрюлю на варочную панель, если индикаторы «□» и «□» или «L» не мигают, тогда она подходит.

Рекомендуемые размеры емкостей для приготовления пищи

Размер зоны конфорки – мм	Диаметр посуды – мм
210x190	мин. 100 — макс. 210
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	Ширина 210 — длина 390

Обнаружение емкостей для приготовления пищи с помощью индукционных варочных панелей зависит от диаметра и материала ферромагнитного элемента в основании посуды. Для обеспечения обнаружения емкости для приготовления пищи и достижения эффективного приготовления пищи емкость для приготовления пищи должна быть выбрана в соответствии с размером зоны конфорки. Размеры емкостей для приготовления пищи, рекомендуемые для зон конфорки, приведены выше. Кипятить; зависит от типа кастрюли, размера и площади конфорки. Большая площадь варки может быть использована для однородного кипячения. Использование большей рабочей поверхности на индукционных варочных панелях не приводит к нерациональному расходу энергии, поскольку тепло покрывает только соответствующую площадь кастрюли.

Автоматическое обнаружение емкости для приготовления пищи

Когда вы размещаете на варочной панели любой сосуд для приготовления пищи, совместимый с индукцией, ваша варочная панель автоматически определяет, на какую конфорку помещена емкость, и дает соответствующие указания.

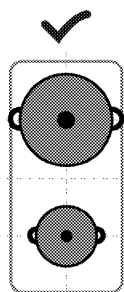
Зона приготовления с широкой поверхностью (flexi)

Ваша варочная панель оснащена конфорками с широкими поверхностями (Flexi surfaces). Вы можете использовать

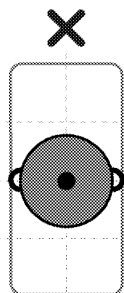
эту варочную поверхность с отдельными конфорками независимо друг от друга с меньшими емкостями для приготовления пищи. Вы можете активировать функцию комбинирования для этих конфорок и преобразовать их в единую варочную поверхность для приготовления пищи с большими кастрюлями.

Как две независимые конфорки

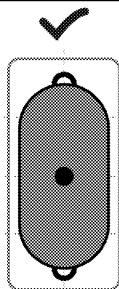
Плиты с широкой поверхностью имеют две зоны приготовления, переднюю и заднюю. Вы можете использовать эти зоны в качестве двух независимых конфорок для различных уровней температуры с двумя различными емкостями для приготовления пищи. Поместите кухонные емкости по центру отдельных варочных зон.



Для приготовления пищи с одной емкостью для приготовления поместите ее в центр передней или задней варочной зоны. Не размещайте емкость для приготовления пищи в центре варочной зоны.

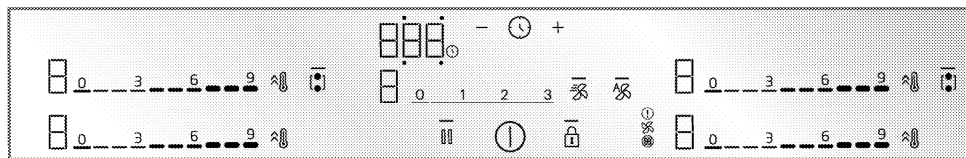


Как единая конфорка



При приготовлении пищи в больших емкостях размещайте их так, чтобы они закрывали центры обеих зон варки и находились по центру.

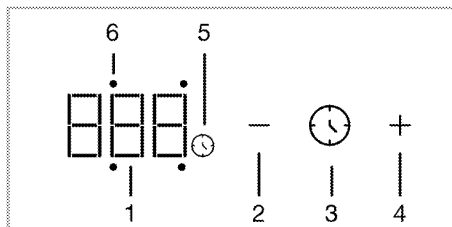
Панель управления



Кнопки и символы

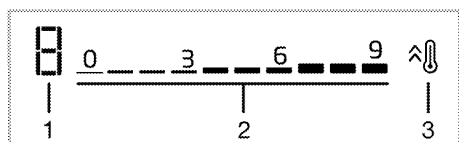
-  : Световой индикатор, указывающий на нажатие соответствующей кнопки
-  : Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
-  : Кнопка блокировки
-  : Конфорка с кнопкой для комбинации широкой поверхности
-  : Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)
-  : Кнопка блокировки очистки
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка увеличения таймера
-  : Кнопка уменьшения таймера

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.



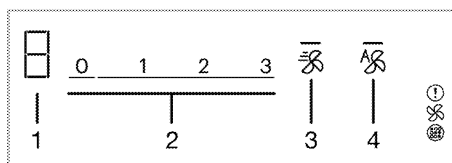
Экран таймера

- 1 Индикатор таймера
- 2 Кнопка уменьшения времени таймера
- 3 Кнопка таймера
- 4 Кнопка увеличения времени таймера
- 5 Символ таймера
- 6 Светодиод активности таймера соответствующей конфорки



Отображение зоны конфорки



- 1 Температура — индикатор уровня расхода соответствующей варочной панели
- 2 Температура — зона установки уровня расхода
- 3 Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)




Дисплей вентиляции

- 1 Индикатор уровня вентиляции
- 2 Поле настройки уровня вентиляции
- 3 Кнопка бустера
- 4 Кнопка модуля автоматической вентиляции


Общие предупреждения по панели управления

- i** Этот прибор управляется сенсорной панелью управления. Каждая операция, выполняемая через сенсорную панель управления подтверждается звуковым сигналом.
- i** Постоянно держите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность может вызвать проблемы в выполнении функций.
- i** Варочная панель автоматически возвращается в режим ожидания, если в течение 20 секунд не было произведено операций.
- i** В случае касания любой клавиши (клавиши ) на приборе отобразится предупреждение FF по соображениям безопасности.
- i** Освещение  на включенных или выбранных клавишах загорится.

Включение варочной плиты

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
» Варочная плита готова к эксплуатации.

Выключение варочной плиты

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
» Плита выключается и возвращается в режим ожидания.

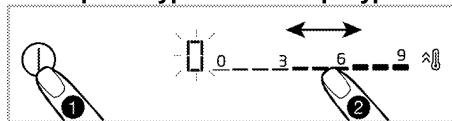
Индикатор оставшегося тепла


На панели управления имеется индикатор тепла для каждой варочной зоны. Этот индикатор указывает на то, что выключенная варочная панель все еще горячая. Не трогайте соответствующую (-ие) панель (-и) пока индикатор оставшегося тепла не исчезнет.

Символ	Описание
h	Низкая температура

- i** В случае отключения энергии, индикатор оставшегося тепла не будет подсвечиваться и предупреждать пользователя о горячей плите.

Включение конфорок (варочной зоны) и настройка уровня температуры




1. Включите конфорку, коснувшись клавиши .
- >> Символ 0 будет отображаться на дисплеях варочных зон.
2. В зависимости от того, как вы хотите включить: коснувшись зоны настроек или проведя пальцем по этой области, настройте уровень температуры между 0 и 9.

Уровень температуры увеличивается в качестве 1, 2, 3 ... 19 на некоторых моделях, а на других моделях - 1, 1, 2, 2 ... 9. Это зависит от модели продукта.

Выключение конфорок:

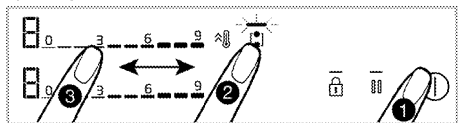
Выбранную конфорку можно выключить 2 разными способами:

1. Настроить температуру на "0"
Вы можете выключить конфорку, снизив уровень температуры до 0.
2. Используя функцию таймера отключения для желаемой конфорки
Таймер выключит подключенную к нему конфорку по истечении времени. На всех дисплеях будут показываться цифры 0 или 00. Символ  на дисплее конфорки исчезнет.
Настройка таймера для конфорки описывается в следующих разделах.

Символ	Описание
H	Высокая температура

Комбинация из конфорок с широкой поверхностью (гибкая) (при наличии конфорок с широкими поверхностями на вашей плите)

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши ①.
2. Нажмите кнопку [🔥].
» На левом экране варочной зоны появляется символ 0, и загорится кнопка [🔥].

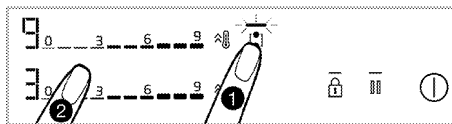


3. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите уровень температуры от «0» до «9». Уровень температуры увеличивается в качестве 1, 2, 3 ... 19 на некоторых моделях, а на других моделях - 1, 1, 2, 2 ... 9. Это зависит от модели продукта.
» Конфорка начнет работать. Если будет выбрана другая конфорка или если вы подождете 10 секунд без выполнения каких-либо операций, освещение [🔥] погаснет.

i Конфорки с широкими поверхностями на левой стороне описаны как в примере. Если широкую поверхность имеют конфорки с правой стороны, то же самое относится и к ним.

Комбинация зон конфорки с широкой поверхностью (flexi) при работе одной или обеих зон конфорки слева (если на конфорке имеются зоны конфорки с широкими поверхностями)

Когда одна или обе конфорки на левой стороне включены по отдельности, вы можете совместить обе конфорки, активировав конфорку с широкой поверхностью. Таким образом вы сможете использовать более широкую поверхность конфорки с одинаковыми значениями.



1. Когда одна или обе конфорки на левой стороне работают, коснитесь клавиши [🔥].

» На обоих дисплеях варочной зоны, будет указана конфорка с более низкой температурой, а свет [🔥] клавиши [🔥] будет включен.

>> Скомбинированные конфорки продолжат работать с температурой более низкой конфорки, и со значением таймера, при наличии. Значения температуры и таймера конфорки, которая имела более высокое значение температуры до комбинации будут отменены.



>> А затем, чтобы изменить значение температуры, настройте желаемый уровень температуры через область для настроек.


Выключение варочной зоны с широкой поверхностью (при наличии конфорок с широкими поверхностями на вашей плите)

[🔥] Вы можете разделить зоны и установить нулевой уровень, нажав клавишу.

Кнопка настройки высокой мощности (BOOSTER)

Вы можете использовать усиление для нагревания с максимальной мощностью. Но мы не рекомендуем приготовление пищи в таком положении в течение долгого времени. Настройки высокой мощности могут быть недоступны на некоторых моделях. По истечении срока для настроек Высокой мощности (См. Таблица по ограничениям для времени использования), варочная зона выключится.


Выбор настроек высокой мощности (BOOSTER) напрямую:

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши ①.
2. Коснитесь клавиши  желаемой конфорки.


Выбранная конфорка будет работать с максимальной мощностью, а 3 лампочки будут мигать на экране конфорки соответственно.

По истечении срока для настроек Высокой мощности (См. Таблица по ограничениям для времени использования), варочная зона продолжит работать при самом высоком уровне температуры.

Выбор настроек высокой мощности (BOOSTER) при активной конфорке:

1. Коснитесь клавиши  при включенной конфорке, а соответствующая конфорка работает на определенном уровне.
2. Выбранная конфорка будет работать с максимальной мощностью, а 3 лампочки будут мигать на экране конфорки соответственно. По истечении срока для настроек Высокой мощности, варочная зона продолжит работать при самом высоком уровне температуры.

Выключение настроек высокой мощности (BOOSTER) до истечения времени:




 Вы можете выключить настройку высокой мощности в любое время, коснувшись клавиши. Конфорка продолжит работать на самом высоком уровне температуры. Задайте 0, нажав на область настроек включенной конфорки или проведите пальцем по зоне для выключения.

Блокировка очистки

Блокировка очистки позволяет пользователю провести очистку на короткое время, предотвращая работу всех клавиш на панели управления при включенной варочной плите. Прибор не потребляет мощность в это время.

Активация блокировки очистки








1. Удерживайте клавишу  при включенной конфорке.
» Загорается . Символ  будет отображаться на дисплеях варочных зон. Никакие клавиши, кроме клавиши ① не будут работать в этот период.

Блокировка Кнопок




Когда варочная панель включена или выключена, вы можете активировать блокировку клавиш, чтобы предотвратить случайное изменение ее функций.

Активация блокировки кнопок

1. Чтобы активировать блокировку кнопок,  коснитесь клавиши, пока не прозвучит один звуковой сигнал.
 Свет  клавиши будет мигать, а все варочные зоны заблокируются.

 Только клавиша ① будет работать при активной блокировке кнопок. При нажатии любой другой клавиши, свет  клавиши будет мигать, указывая на то, что блокировка кнопок активна. Если вы выключите конфорку при заблокированных клавишах, блокировка кнопок должна быть отключена перед повторным включением конфорки.

Отключение блокировки клавиш

1. Удерживайте клавишу , пока вы не услышите сигнал. Работа должна подтвердятся звуковым сигналом.  Свет  клавиши погаснет и блокировка кнопок отключится.

Функция таймера

Эта функция облегчит вам приготовление пищи. Вам не нужно стоять у плиты в течение приготовления. Варочная зона автоматически отключится после истечения выбранного времени.

Активация таймера



1. Включите конфорку, коснувшись клавиши ①.
2. В зависимости от того, как вы хотите включить: коснувшись зоны настроек или проведя пальцем по этой области, настройте желаемый уровень температуры.
3. Активируйте таймер, коснувшись клавиши ②.

На дисплее таймера загорается 00, и символ ⌚ начинает мигать.

4. На экране таймера появляются 4 светодиода активности вокруг 00. Коснитесь клавиши ⌚ чтобы выбрать соответствующую сторону варочной зоны для конфорки, для которой будет настроен таймер.
5. Установите желаемое время, нажимая кнопки +/-. + Вы также можете ускорить таймер, нажав и удерживая соответствующую кнопку или — в течение длительного периода времени.

⌚ Символ будет гореть постоянно после того, как помигает на индикаторе варочной зоны в течение определенного периода времени. ⌚ Постоянно горящий символ указывает на активированную функцию.

i Таймер можно использовать только для работающих конфорок.

i Повторите процедуру, указанную выше для других конфорок, для которых вы хотите выставить таймер.

i Таймер нельзя выставить без выбора конфорки и уровня температуры.

i Пока таймер активен, на экране таймера отображается время, установленное для выбранной конфорки.

Выключение таймеров

Конфорка автоматически выключается, а также издает звуковое предупреждение по истечении времени.

Коснитесь любой клавиши для того, чтобы выключить звук предупреждения.

Преждевременное выключение таймеров

Если таймер отключается преждевременно, конфорка продолжит работать с настроенной температурой пока она не выключится.

Выключения таймера путем понижения до уровня "00":

1. Выберите таймер соответствующей конфорки, коснувшись клавиши ⌚.
2. Уменьшайте значение, прикоснувшись к кнопке — и удерживая ее, пока на дисплее таймера не появится 00. — Вы также можете ускорить таймер, нажав и удерживая соответствующую кнопку в течение длительного периода времени.

После того как символ мигает ⌚ на дисплее конфорки в течение определенного периода времени, он полностью выключается и таймер отменяется.


Функция остановки

Используя эту функцию, вы можете снизить уровни температуры всех функций (кроме таймера) работающих на варочной панели, до 1-го уровня в течение определенного периода времени.

i Если таймер установлен для какой-либо варочной зоны, таймер продолжает отсчет во время функции остановки.

1. Коснитесь клавиши ⏸ при включенной конфорке.

Все работающие конфорки продолжают работать на 1-ом уровне.

3. Коснитесь клавиши  повторно, чтобы возобновить все остановившиеся варочные зоны с их прежними настройками.

Настройки

Используя данную функцию вы сможете менять настройки управлением мощностью, время звукого сигнала по окончании приготовления и соединение плиты-вытяжки.

cF1: Настройка управления мощностью

cF2: Время звукого сигнала по окончании приготовления

cF3 : Выбор режима вытяжки (не используется)

cF4 : Неактивный экран (не используется)







cF5 : Выбор режима вентиляции

cF6:Срок службы активного угольного фильтра

cF7: Сброс активного угольного фильтра

1- Настройка управления мощностью (cF1)

Вы можете настроить общую мощность конфорки по желанию благодаря этой функции.

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши  а коснувшись клавиши  – выключите ее.
2. Нажмите и удерживайте клавиши // соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.
» На дисплее таймера появляется **cF1**, а на левом заднем дисплее зоны конфорки появится 9.
3. Коснувшись области настройки левой задней варочной панели или скользя пальцем по этой области, установите уровень мощности между между 1 и 9 (см. таблицу - Уровень управления питанием).
4. Подтвердите настройку желаемого уровня, нажав кнопку .
» Ваша конфорка выключится, а затем начнет работать на выбранном уровне настроек общей мощности.

Питание включает 9 разных уровней мощности (См. Таблицу - Уровень управления мощностью).







Таблица - Уровень управления мощностью

Уровень управления мощностью	Общая мощность
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 кВт*

i Значение общей мощности для уровня управления мощностью в 5, 6, 7, 8, 9 - 3,6 кВт в продуктах, максимальное потребление общей мощности которых имеют 3,6 кВт.

2- Настройка времени звукого сигнала по окончании приготовления (cF2)

Используя данную функцию вы сможете настроить желаемое время звукого сигнала по окончании приготовления для конфорки.

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши  а коснувшись клавиши  – выключите ее.
2. Нажмите и удерживайте клавиши // соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.
» Настройка по умолчанию **cF1** будет отображаться на дисплее таймера.
3. Для настройки звукового сигнала по окончании приготовления коснитесь клавиши  один раз.
» На дисплее таймера появляется **cF2**, а на левом заднем дисплее зоны конфорки появится 2.
4. Нажав на область настройки левой задней варочной панели или скользя пальцем по этой области, установите

настройку времени сигнала (см. Таблицу – Время окончания кулинарного зуммера) между 0 и 3.

5. Подтвердите настройку времени звукового сигнала по окончании приготовления, коснувшись клавиши ①.

>> Ваша конфорка выключится, а затем начнет работать на выбранном уровне настроек времени сигнала.

- i** Заводские настройки звукого сигнала по окончании приготовления - стандартный 2-ой уровень.

Таблица - Настройка времени звукого сигнала по окончании приготовления

Уровень звукого сигнала по окончании приготовления	Период звукого сигнала по окончании приготовления
0	15 секунд
1	30 секунд
2	1 минута
3	2 минута

3- Настройка режима вентиляции (сF5)

Данное устройство используется в 2 режимах: Режим внутренней и внешней циркуляции. (Детальный вид стр. 16 /Режимы вентиляции)

Устройство поставляется предварительно настроенным в соответствии с режимом внутренней циркуляции. Изменить

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши ①, а коснувшись клавиши ① – выключите ее.
2. Нажмите и удерживайте клавиши ①/III/ ①/III соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.
» Настройка по умолчанию сF1 будет отображаться на дисплее таймера.
3. Нажмите кнопку четыре раза для настройки III режима вентиляции.

»На дисплее таймера появляется сF5. 1появляется на левом заднем дисплее зоны варочной панели

4. Режим вентиляции можно установить в качестве внешней циркуляции, коснувшись установочной области левой задней конфорки или проведя пальцем по этой области, экран конфорки переводится в положение «2».

5. Подтвердите настройку желаемого уровня, нажав кнопку ①.

>>Прибор выключится и начнет работать с выбранным уровнем вентиляции.

- i** Настройка вентиляции будет отображаться как внутренняя циркуляция в опции «1» на экране настройки сF5 в стандартном варианте, согласно установке во время производства.

:Срок службы активного угольного фильтра

(сF6)

Фильтры с активным углем используется в используемом изделии

поскольку внутренняя циркуляция должна быть изменена после определенного периода использования.

также.

- i** Активные угольные фильтры следует заменять после 150 часов работы.

На этом экране настройки сF6 можно просмотреть оставшиеся часы работы. Это оставшееся время отображается в виде обратного отсчета от 150 часов на экране.

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши ①, а коснувшись клавиши ① – выключите ее.

2. Нажмите и удерживайте клавиши / / соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.
 - » Настройка по умолчанию будет отображаться на дисплее таймера.
3. Коснитесь кнопки пять раз на экране жизненного цикла активного угольного фильтра.
 - » появляется на экране таймера, оставшиеся часы работы активного угольного фильтра на экране левой задней конфорки показаны следующим образом.
 - Если это более 100 часов “3”
 - От 50 до 100 часов “2”
 - От 5 до 50 часов “1”
 - От 0 до 5 часов “0”
4. При нажатии кнопки дисплей настройки может быть закрыт.

5 - Сбросить отображение активного угольного фильтра ()

После 150 часов работы активного угольного фильтра на экранах варочной панели появляется предупреждение “F”. В результате снятия и замены активных угольных фильтров, как описано в разделе «Техническое обслуживание-чистка», для сброса дисплея выполняются следующие действия:

1. Нажмите и удерживайте клавиши / / соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.
 - » Настройка по умолчанию будет отображаться на дисплее таймера.
2. Коснитесь кнопки пять раз на экране жизненного цикла активного угольного фильтра.
 - » появляется на экране таймера, оставшиеся часы работы активного угольного фильтра на экране левой задней конфорки показаны с помощью меню .
3. На этом дисплее, нажав кнопку , его можно сбросить.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип работы: Индукционная конфорка непосредственно нагревает кастрюлю благодаря своему принципу работы. Таким образом, она имеет много преимуществ перед другими типами варочных панелей. Она работает более эффективно, а поверхность варочной панели является более холодной. Ваша индукционная конфорка оснащена превосходной системой безопасности, которая обеспечивает максимальную безопасность работы.

Ваша плита может быть оснащена конфорками с диаметром в 145, 180, 210 и 280 мм с функцией индукции в зависимости от модели. Благодаря функции индукции, каждая конфорка автоматически обнаруживает расположенную на нее кастрюлю. Энергия вырабатывается только в зоне контакта кастрюли, при этом потребляется минимальный уровень мощности.

Система автоматического отключения

Управление плиты имеет систему автоматического отключения. Если одна или более конфорок включены, плита автоматически отключится через некоторое время (См. Таблица - 1). Если для конфорки назначен таймер, экран таймера также отключится. Срок автоматического выключения зависит от выбранного уровня температуры. Для данного уровня температура применяется максимальный период работы. Пользователь может снова использовать варочной зоной после ее автоматического выключения, как описано выше.

Таблица - 1: Периоды автоматического выключения зоны приготовления

Уровень температуры	Периоды автоматического отключения - часы
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Быстрый нагрев	10 минута

Таблица 2: Периоды автоматического выключения вентиляции

Уровень низкой скорости	Периоды автоматического отключения - часы
0	0
1	6
2	6
3	5
Интенсивная работа (бустер)	8 минута

Уровень температуры увеличивается в качестве 1, 2, 3 ... 19 на некоторых моделях, а на других моделях - 1,1, 2,2. ... 9. Это зависит от модели продукта.

Защита от перегрева

Ваша конфорка оснащена с несколькими датчиками, которые обеспечивают защиту от перегрева. Следующее может наблюдаться в случае перегрева:

- Рабочая конфорка может отключиться.
- Выбранный уровень может быть понижен. Но это не отобразится на дисплее.

Система защиты от переливания

Ваша плита оснащена системой защиты от переливания. В случае переливания на панель управления по какой-либо причине, система автоматически отключит питание, чтобы выключить плиту. Между тем на дисплее появится предупреждение F.

Настройка определенной мощности

Индукционная плита отвечает на задаваемые команды сразу же из-за ее принципа работы. Ее настройки мощности меняются незамедлительно. Поэтому, вы можете предотвратить переливание продукта (вода, молоко), выключив прибор незамедлительно.

6 Использование вентиляции

Общие сведения об использовании вентиляции

Общие предупреждения

- Имеется двигатель с различными скоростями для вентиляции. Для того чтобы устройство работало хорошо, мы рекомендуем использовать низкие скорости в нормальных условиях и высокие скорости в случае сильного запаха и конденсации паров.

Режимы вентиляции

Данное устройство используется в 2 режимах: Режим внутренней и внешней циркуляции.

Внутренняя циркуляция



Воздух, всасываемый из середины варочной панели, сначала очищается от масла, пропуская его через масляный фильтр. Затем он проходит через активный угольный фильтр и возвращается на кухню.

Внимание: В режиме внутренней циркуляции активные угольные фильтры должны быть установлены в зоне, определенной в изделии, для удержания частиц запаха во вдыхаемом воздухе. Для различных типов версий установки, определенных для внутренней циркуляции прибора, обратитесь к руководству по установке или к авторизованному дилеру.

Внешняя циркуляция



Воздух, который всасывается из середины варочной панели, проходит через масляные фильтры и выпускается

наружу через дымоход с помощью трубопроводной системы.


Настройка режима вентиляции

Прибор предварительно настроен на режим внутренней циркуляции.

Чтобы устройство находилось в режиме внешней циркуляции, в разделе настроек необходимо задать соответствующую настройку CF5.

Использование вентиляции

Ручная настройка вентиляции
Вентиляция может быть настроена вручную.

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши .


>> Символ 0 будет отображаться на дисплеях варочных зон.

2. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите уровень скорости от “1” до “3”.

Отключение ручной вентиляции

1. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите уровень скорости как “0”.

Включение режима интенсивной вентиляции

1. Режим интенсивной вентиляции можно активировать, коснувшись клавиши .

» Режим интенсивной вентиляции запускается и работает в течение максимум 8 минут. В течение этого времени на дисплее загорается символ P. Через 8 минут скорость вентиляции падает до 3 и она продолжает работать на этом уровне скорости.


Включение режима интенсивной вентиляции

1. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите уровень скорости как “0”.


- i** В режиме интенсивной вентиляции при касании любой клавиши скорости она возвращается к этому уровню скорости и продолжает работать.

Автоматический старт

Ваш прибор измеряет уровень температуры в зоне приготовления пищи, температуру и время работы. Он определяет наиболее подходящую рабочую скорость вентиляции в соответствии с этими значениями и работает на уровнях, которые он автоматически определяет.

1. Чтобы включить автоматический режим, коснитесь кнопки .
» Автоматический режим включается и выключается автоматически, когда параметры падают ниже заданного критического значения. Он должен быть снова включен, чтобы он снова активировался


- i** Когда автоматический режим активен, автоматический режим будет отменен при включении и выключении изделия на любой скорости.

2. Чтобы выключить автоматический режим на раннем этапе, нажмите кнопку  еще раз.

Функция последовательной работы вентилятора

Функция вспомогательного вентилятора обеспечивает удаление запаха и дыма,

которые могут возникнуть в конце приготовления, путем автоматического определения уровня времени и скорости в соответствии с температурой зоны приготовления, уровнем скорости и временем работы, когда продукт отключается в результате приготовления пищи в зонах приготовления, в то время как вентиляция работает в автоматическом режиме.

При необходимости следует выключить последующую операцию, ее можно выключить, нажав кнопку .

- i** Пока вентиляция работает в автоматическом режиме, вентиляция продолжает работать в течение максимум 20 минут и, по крайней мере, еще 2 минуты после завершения приготовления пищи на плитах и удаления кастрюль.

7 Общая информация по приготовлению

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной панели

- Никогда не заливайте в кастрюлю более трети масла. Не оставляйте масло во время нагрева. Чрезмерно нагретое масло является пожароопасным. Ни в коем случае не пытайтесь тушить возгорание водой! Когда масло загорится, накройте его противопожарным одеялом или влажной тканью. Когда это будет безопасно, выключите духовку и вызовите пожарных.
- Прежде чем жарить продукты, всегда удаляйте излишки воды и помещайте их в нагретое масло медленно. Перед

жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.

- Убедитесь, что емкость, которую вы используете во время нагрева масла, сухая, и держите крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи с энергосбережением см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.

8 Техническое обслуживание и чистка

Информация по общей чистке

▲ Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Прибор необходимо тщательно очищать и сушить после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны гореть, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты вашего прибора в посудомоечной машине.

Для варочных поверхностей:

- Кислотные загрязнения, такие как молоко, томатная паста и масло, могут привести к необратимым пятнам на варочных панелях. Удаляйте вытекающие жидкости

сразу после остывания варочной панели, выключая ее.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появление царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Стекланные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя считать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.

- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка варочной панели

Стеклянная варочная поверхность

Следуйте инструкциям по очистке стеклянных поверхностей, описанным в разделе «Общие сведения об очистке» для очистки стеклянной поверхности для варки. В особых случаях вы можете завершить уборку в соответствии с приведенной ниже информацией.

- Продукты на основе сахара, такие как темные сливки, крахмал и сироп, должны быть немедленно очищены, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае поверхность стеклянной варочной панели может быть необратимо повреждена.

- Не используйте чистящие средства для чистки, выполняемой во время нагрева варочной панели, в противном случае могут появиться постоянные пятна.

Очистка панели управления

- Во время очистки панели управления от кнопок, протрите панель и кнопки влажной мягкой тканью, а затем вытрите сухой тканью. Не снимайте кнопки и прокладки снизу при очистке панели. Панель управления и кнопки могут повредиться.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с кнопкой управления не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг кнопки. Индикаторы вокруг кнопки могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

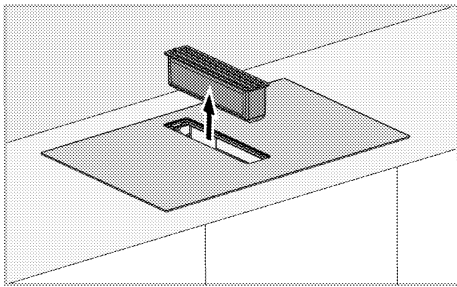
Очистка вентиляции

Чтобы обеспечить эффективное удержание запаха и масла, необходимо регулярно менять активные угольные фильтры и регулярно очищать масляный фильтр.

Очистка металлического масляного фильтра

Масляный фильтр фильтрует масло в вытяннутом дыме. Металлический масляный фильтр следует регулярно очищать для обеспечения хорошей производительности.

1. Снимите металлический масляный фильтр, потянув его вверх.



i Масляный фильтр может собирать масло или переливающиеся жидкости на своей нижней поверхности. Во время разборки фильтра его следует снять прямо, чтобы предотвратить капание и разлив.

i Будьте осторожны, чтобы не повредить снятую группу масляных фильтров при падении на стекло варочной панели.

2. Вымойте снятый масляный фильтр в посудомоечной машине или вручную.

i Промойте фильтры в воде с помощью жидкого моющего средства и установите на место после сушки. Алюминиевые фильтры могут менять цвет при стирке; это нормально и не требует замены фильтров.

i Вы также можете промыть алюминиевый фильтр в стиральной машине. (макс. 70 °C) Для получения оптимальных результатов очистки рекомендуется поместить фильтр смазки в посудомоечную машину вверх ногами.

3. Замените масляный фильтр после очистки.

Снятие активного угольного фильтра
Активные угольные фильтры обеспечивают удержание запаха в продукте и должны меняться через регулярные промежутки времени для оптимальной производительности. Обратите внимание на

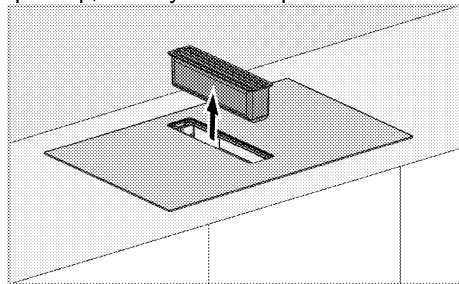
предупреждающий индикатор заполнения для замены.

i Когда изделие проработает 150 часов, на конфорках появится F-образное предупреждение. Фильтр должен быть заменен не позднее появления этого предупреждения. Чтобы сбросить это предупреждение, следуйте подробным инструкциям в разделе «Настройки».

i Чтобы увидеть оставшийся рабочий диапазон синхронизации активных угольных фильтров, следуйте подробным инструкциям в разделе «Настройки».

Удалить:

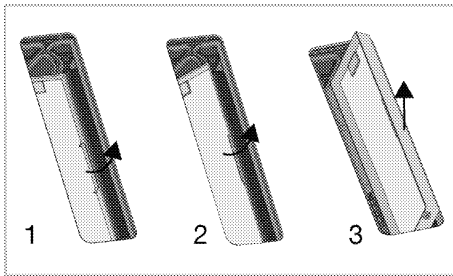
1. Снимите металлический масляный фильтр, потянув его вверх.



i Масляный фильтр может собирать масло или переливающиеся жидкости на своей нижней поверхности. Во время разборки фильтра его следует снять прямо, чтобы предотвратить капание и разлив.

i В части масляного фильтра имеется магнитный переключатель. Вентиляция невозможна без части, предназначенной для защиты от жидкости.

2. Снимите камеру для сбора жидкости, как показано на рисунке ниже.

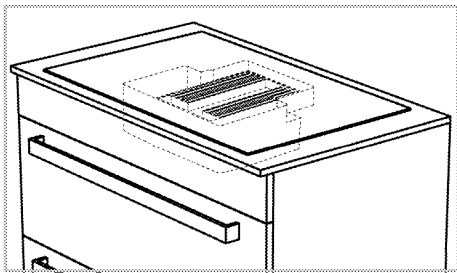


i В части камеры сбора жидкости установлен магнитный переключатель. Вентиляция невозможна без части, предназначенной для защиты от идкости.

i Камера сбора жидкости должна периодически очищаться. Деталь можно очистить, промыв в воде жидким моющим средством и ополаскивателем, или ее следует мыть в посудомоечной машине при температуре не более 70 °С.

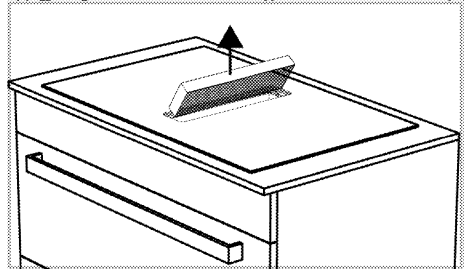
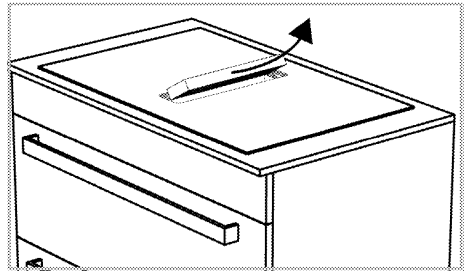
i При повторной сборке части камеры для сбора жидкости она должна быть расположена таким образом, чтобы направление стрелки на детали было первым.

3. После снятия камеры сбора жидкости в нижней камере имеются два угольных фильтра справа и слева.



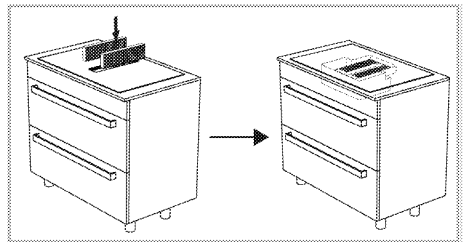
4. Прежде всего, чтобы извлечь один из угольных фильтров из его магнитного паза из вентиляционного зазора,

потяните его к себе, наклонив его, и вытащите, как показано на рисунке.



5. Аналогичным образом снимите другой угольный фильтр с корпуса.

6. Поместите 2 новых активных угольных фильтра в их магнитные пазы, поочередно наклоняя их через вентиляционный зазор. Убедитесь, что он полностью вставлен в магнитные пазы



7. Установите на место пластик для защиты от жидкости таким же образом, как и при его снятии. 8. Вставьте масляный фильтр.

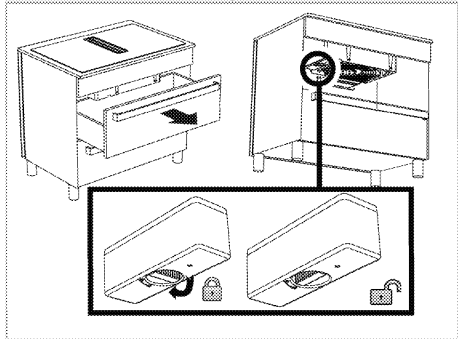
Бак для сточных вод

В случае интенсивной подачи жидкости в вентиляционный отсек продукта эти жидкости собираются в резервуаре для сточных вод, расположенном под плитой. В этом случае бак для сточных вод должен быть удален, жидкость

должна быть вылита, а бак должен быть очищен и снова установлен.

i Рекомендуется очищать резервуар для сточных вод один раз в месяц.

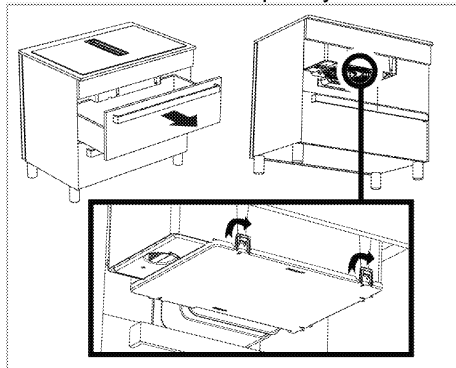
Чтобы снять резервуар для сточных вод:



1. Снимите верхний ящик, расположенный под варочной панелью. Вы должны быть в состоянии дотянуться до него под плитой.
2. Получите доступ к баку для сточных вод под варочной панелью.
3. Разблокируйте и снимите бак для сточных вод, повернув ручку блокировки.
4. Вылейте жидкость в камере и очистите камеру.
5. Поверните ручку блокировки и заблокируйте ее, вставив камеру обратно в паз.

Очистка нижней крышки
Если нижняя крышка в нижней части устройства загрязнится, ее можно будет снять и очистить.

Чтобы снять нижнюю крышку:



1. Снимите верхний ящик, расположенный под варочной панелью. Вы должны быть в состоянии дотянуться до него под плитой.
2. Получите доступ к нижней крышке из-под варочной панели
3. В направлениях, показанных символами со стрелками на нижней крышке, имеется 5 замков. Разблокировав эти замки, снимите нижнюю крышку, удерживая ее вниз.
4. После очистки нижней крышки сильно надавите на нее вверх в том же направлении, чтобы замки вошли в пазы.

9 Поиск и устранение неисправностей

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось решить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Устройство не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- Кнопки на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.
- Если варочная панель не включается при нажатии кнопки включения/выключения>>>Отключите ее и подождите не менее 20 секунд, прежде чем включить.
- Имеется защита от перегрева. >>> Дайте вашей духовке остыть.
- Возможно, используется неподходящая посуда. >>> Проверьте посуду.

На дисплее зоны конфорки всегда горит значок и или .

- Посуду нельзя размещать на рабочей варочной панели. >>> Проверьте, находится ли кастрюля в зоне приготовления.
- Ваша посуда может не подходить для индукции. >>> Проверьте, подходит ли ваша посуда для индукционной варочной панели.
- Посуда может быть неправильно центрирована в зоне варочной поверхности, или нижняя поверхность посуды может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной поверхности. >>> Отцентрируйте посуду, выбрав кастрюлю, которая достаточно широка для зоны варочной панели.
- Посуда или зона конфорки могут быть слишком горячими. >>> Дайте вашей плите остыть.

Выбранная зона конфорки внезапно отключается во время работы.

- Время приготовления в выбранном отсеке, возможно, истекло. >>> Вы можете задать новое время приготовления либо закончить приготовление.
- Имеется защита от перегрева. >>> Дайте вашей духовке остыть.
- Какой-либо предмет мог закрыть сенсорную панель управления. >>> Уберите предмет с панели.

Несмотря на то, что конфорка включена, кастрюля не нагревается.

- Посуда может не подходить для индукционной варочной панели. >>> Проверьте, подходит ли ваша посуда для индукционной варочной панели.
- Посуда может быть неправильно центрирована в зоне варочной поверхности, или нижняя поверхность посуды может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной поверхности. >>> Отцентрируйте посуду, выбрав кастрюлю, которая достаточно широка для зоны варочной панели.

Охлаждающий вентилятор продолжает работать, даже если варочная панель выключена.

- Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура электронного оборудования в варочной панели не упадет до соответствующего уровня.

Шум от варочной панели во время приготовления

Во время процесса приготовления могут доноситься некоторые звуки. Данные звуки связаны с составом посуды. Эти звуки нормальные, они не являются неисправностью и являются частью индукционной технологии.

Возможные шумы и их причины

- Шум вентилятора: Плита оснащена вентилятором, который включается автоматически в зависимости от температуры прибора. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости от температуры. Если температура выше температуры изделия после выключения варочной панели, вентилятор может работать некоторое время.
- Гудение на низкой частоте, такое же, как при работе трансформатора: Связано с сущностью индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды для приготовления пищи, такого рода гудящие звуки могут быть слышны в зависимости от материала емкостей для приготовления пищи. Таким образом, при использовании разной посуды могут издаваться различные звуки.
- Звук потрескивания: Причиной этому является конструкция и материал дна посуды. Если посуда изготовлена из разных материалов и слоев, может появиться треск.
- Свистящий шум: Свистящий шум может быть слышен, когда две конфорки на одной стороне мультиварки используются для приготовления с разными уровнями приготовления.

Коды ошибок/причины и возможные решения

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 22 E 26	Индукционная варочная панель перегревается.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура плиты опустится ниже установленных пределов.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд. На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара.	Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты. Проблема будет решена после очистки панели управления.
E 47	Не используется кастрюля, пригодная для индукционного нагрева.	Ошибка должна быть устранена при использовании посуды, пригодной для индукционного нагрева.
E 1 - E 15	Ошибка связи в индукционной плите.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 16 - E 21	Ошибка датчика температуры в индукционной плите.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной плиты.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной плите.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 31 - E 45	Ошибка оборудования электронной платы индукционной конфорки.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 48 E 49 E 51	Ошибка датчика индукционной мультиварки.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 52 - E 57	Ошибка высокой температуры в индукционной плите.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура плиты опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
FF	Одна из клавиш удерживалась в течение долгого времени.	Когда удерживание одной из клавиш прекращается,
	Кастрюля задела панель управления. Пища/жидкость может попасть на панель управления.	Когда кастрюля поднимается с панели управления, Ошибка исчезнет, когда остатки пищи/жидкости будут устранены.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул,
Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н,
МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на
горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на
этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры
серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц.
Например, "10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010
года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в
конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.