

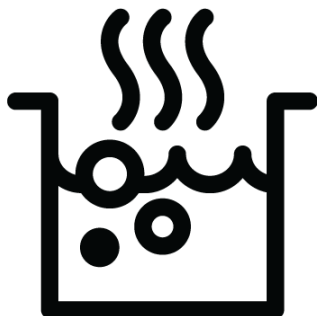
# GRUNDIG

## Placa empotrada

Manual del usuario

## Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



GIEH 834480 P

185929733\_3/ ES FR / R.AE/ 10.04.25 15:46  
7757183601

# ¡Bienvenido!

---

Estimado cliente,

Gracias por elegir el producto Grundig. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

## Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

**AVISO** Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.

Escanee el código QR para acceder a la versión en línea del manual del usuario.



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

## Tabla de contenidos

<b>1</b>	<b>Instrucciones de Seguridad</b> .....	<b>4</b>	8.4	Limpieza de la ventilación.....	32
1.1	Uso Previsto.....	4	<b>9</b>	<b>Solución de problemas</b> .....	<b>35</b>
1.2	Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas.....	4			
1.3	Seguridad Eléctrica.....	5			
1.4	Seguridad en Transporte.....	7			
1.5	Seguridad en la instalación.....	7			
1.6	Seguridad de uso.....	8			
1.7	Seguridad de ventilación.....	9			
1.8	Avisos de temperatura.....	10			
1.9	Uso de accesorios.....	10			
1.10	Seguridad en la cocción.....	10			
1.11	Inducción.....	11			
1.12	Mantenimiento y limpieza Seguridad.....	11			
<b>2</b>	<b>Instrucciones medioambientales</b> ....	<b>12</b>			
2.1	Directiva de Residuos.....	12			
2.1.1	Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho.....	12			
2.2	Información de Embalaje.....	12			
2.3	Recomendaciones para el ahorro de energía.....	13			
<b>3</b>	<b>Su aparato</b> .....	<b>13</b>			
3.1	Información de Producto.....	13			
3.2	Información general sobre la cocina.....	14			
3.3	Especificaciones Técnicas.....	15			
<b>4</b>	<b>Primer uso</b> .....	<b>16</b>			
4.1	Limpieza inicial.....	16			
<b>5</b>	<b>Cómo usar la placa</b> .....	<b>16</b>			
5.1	Información general sobre el uso de la placa de cocción.....	16			
5.2	Tipo de Control de Placa.....	19			
<b>6</b>	<b>Utilización de la ventilación</b> .....	<b>28</b>			
<b>7</b>	<b>Información general sobre la cocina</b> .....	<b>29</b>			
7.1	Advertencias generales sobre la cocción en placa.....	30			
<b>8</b>	<b>Mantenimiento y limpieza</b> .....	<b>30</b>			
8.1	Información General de Limpieza.....	30			
8.2	Limpieza de la placa de cocción..	31			
8.3	Limpieza del panel de control.....	31			



## 1 Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.

- No realice modificaciones técnicas en el producto.



### 1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.



### 1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales poco desarrolladas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.

- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
- Los productos eléctricos son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
- Gire el mango de las ollas y sartenes hacia el costado de la encimera para que los niños no puedan agarrarlos y quemarse.
- **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
  1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
  2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
  3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
  4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.

### 1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible,

interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.

- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.

- No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
  - En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.
  - Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
  - Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
  - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:
- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el

enchufe esté totalmente introducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.

- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.

#### **1.4 Seguridad en Transporte**

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.

#### **1.5 Seguridad en la instalación**

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- No instale el producto cerca de una ventana. Existe el riesgo de que la llama de la placa encienda cortinas y materiales inflamables alrededor de la placa. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.

- No instale el producto cerca de una ventana. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.
- En la pared posterior o lateral del lugar donde se instalará el producto no debe haber mangueras de gas, tuberías de agua de plástico ni enchufes. En caso contrario, podrían deformarse por el efecto del calor al poner en funcionamiento la placa de cocción y crear un riesgo para la seguridad.
- Nunca conecte la campana a conductos de humos que sirvan de calefactor de llama o calefactores que emitan llamas. Respete la normativa local sobre la purga del flujo de salida.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de la placa está agrietada, desconecte el producto de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de cristal de la placa de cocción está rota:  
Desconecte todas las placas de gas y (si procede) eléctricas. Desconecte el aparato de la electricidad.

## 1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- No toque la superficie del aparato.
- No utilice el aparato.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.

- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.
- No haga funcionar el aparato sin un filtro de atrapamiento de aceite. No quite los filtros mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Por razones de seguridad, se utiliza un interruptor magnético en el filtro de aceite y en las piezas de plástico de protección contra líquidos. El producto no funcionará sin el montaje de estas piezas.
- Los utensilios de hierro fundido, aluminio o de cocina con partes inferiores dañadas o ásperas pueden provocar arañazos en la superficie del vidrio. Cuando cambie los utensilios de cocina, siempre levante los recipientes, no se deslice sobre la superficie.
- La presión del vapor de la superficie del horno y la humedad pueden hacer que la olla se deslice o salte. Por esta razón, asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la cocina estén siempre secos.



## 1.7 Seguridad de ventilación

- **¡Peligro de Envenenamiento!**  
Durante el funcionamiento del aparato, el aire se extrae de toda la casa. En caso de no disponer de una ventilación adecuada, se produce una circulación de aire y se reabsorben los residuos y los gases tóxicos liberados como resultado de la combustión en la casa. No utilice el producto junto con productos que proporcionen circulación de aire y puedan emitir gases tóxicos (estufas de leña, gas, aceite y carbón, calderas, calentadores de agua, etc.).
- Encargue a personas autorizadas la comprobación de la idoneidad del sistema de ventilación y evacuación de gases de su edificio.
- (Excepto para los aparatos que devuelven el aire de escape a la sala) Es necesario que la sala esté bien ventilada si la campana se utiliza en la misma zona que un equipo de combustión de gas o combustible líquido.
- La chimenea de aparatos tales como calefactores de ambiente que funcionen con gas o combustible líquido debe estar totalmente aislada en el entor-

no donde se utilice la campana, o el aparato debe ser hermético.

- Cuando haya otro aparato que funcione con energía distinta de la eléctrica en el mismo entorno que la campana, deberá haber una presión negativa en el local de 0,04 mbar como máximo, de modo que el escape del otro aparato no sea arrastrado por la campana hacia el interior del local.

### 1.8 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.
- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.

- La temperatura del producto puede ser elevada. No guarde objetos inflamables ni botes de spray en cajones situados directamente debajo de la placa de cocción.

### 1.9 Uso de accesorios

- **ADVERTENCIA** Utilice únicamente los protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o los protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

### 1.10 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y

luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).

- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.

### 1.11 Inducción

- Las zonas eléctricas de su placa de cocción están equipadas con la avanzada tecnología de "Inducción". En las placas de inducción, que permiten ahorrar tiempo y energía, es necesario utilizar utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción; de lo contrario, la zona de cocción no funcionará. Para obtener información detallada, véase el apartado "Selección de olla".
- La placa de inducción crea un campo magnético, por lo que puede resultar perjudicial para las personas que utilizan dispositivos como marcapasos o bombas de insulina.
- Debido al posible impacto del campo electromagnético en los ajustes del marcapasos, se

aconseja mantener una distancia mínima de 60 cm de la placa de inducción al encenderla.

- Cierre la placa de cocción desde su panel de control después de su uso, no confíe en el sensor de la olla.
- No ponga objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa, ya que se calentarán.
- No guarde objetos metálicos en cajones debajo de la placa de cocción. Durante un uso prolongado e intensivo, los materiales pueden sobrecalentarse.
- No ponga productos electrónicos como teléfonos móviles, tabletas u ordenadores sobre la placa de inducción. Su aparato podría resultar dañado.

### 1.12 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.
- La sal, los residuos de azúcar en el fondo de los utensilios de cocina o las partículas de este tipo en la superficie del vidrio pueden hacer que el vidrio se raye y se agriete. Asegúrese de que el fondo esté limpio antes de colocar los utensilios de cocina. Mantenga limpia la superficie de vitrocerámica.
- Existe riesgo de quemaduras si no se limpia periódicamente el módulo de ventilación.
- Se recomienda limpiar el filtro una vez al mes en condiciones normales de uso.
- Al retirar el filtro de aceite del producto, puede producirse una acumulación de líquido en la parte inferior debido a la condensación. Al retirar el filtro para limpiarlo después de la cocción, es importante para facilitar la limpieza que este líquido se tome sin derramarse en el aparato.

## 2 Instrucciones medioambientales

### 2.1 Directiva de Residuos

#### 2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correcta-

mente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

#### Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

### 2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

## 2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

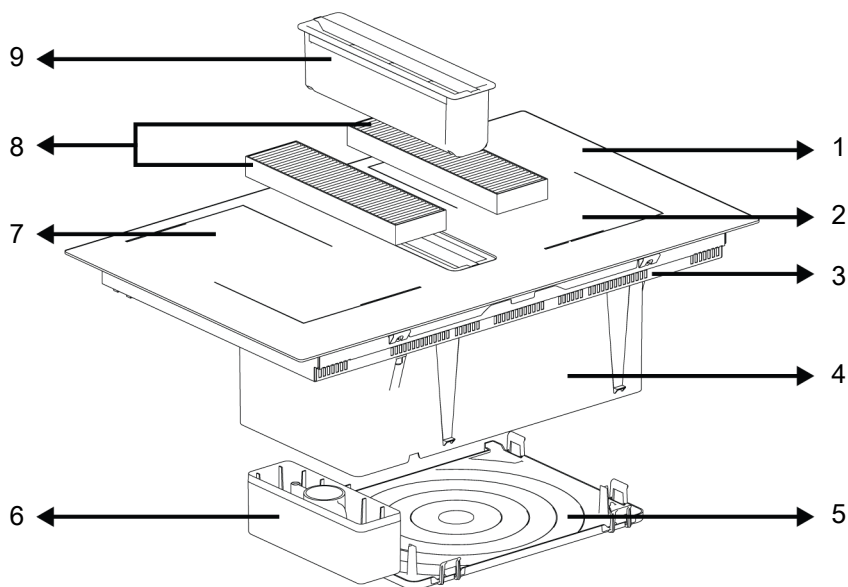
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.

- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las áreas de cocción del horno y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

## 3 Su aparato

### 3.1 Información de Producto



1 Superficie de vidrio de cocción

3 Carcasa inferior

5 Couvercle inférieur

7 Zona de cocción por inducción

9 Filtre à l'huile

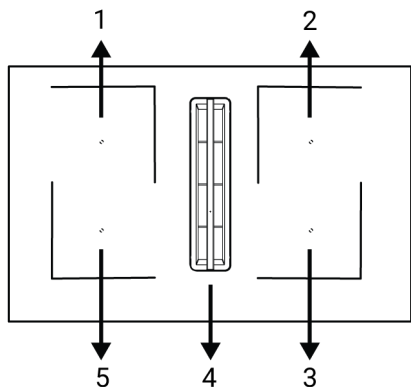
2 Zona de cocción por inducción

4 Ensemble d'aération

6 Chambre de collecte de liquide de trop-plein

8 Filtre de carbone

## 3.2 Información general sobre la cocina



- 1 Izquierda posterior - Zona de cocción por inducción
- 2 Derecha posterior - Zona de cocción por inducción
- 3 Derecha delantera - Zona de cocción por inducción
- 4 Medio - Ventilación
- 5 Izquierda delantera - Zona de cocción por inducción

Su cocina está equipada con superficies de cocción con superficies anchas (superficies Flexi). Puede utilizar esta superficie de cocción como placas individuales independientes entre sí. Puede activar la función combinada para estas placas de cocción y transformarlas en una única superficie de cocción para las operaciones de cocción con sus ollas grandes. El uso de ollas adecuadas para estas placas y la función combinada se describen en el apartado "Funcionamiento de la cocina".


### 3.3 Especificaciones Técnicas


<b>Características técnicas generales</b>	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	223,5 */820 /520
Dimensiones de instalación de la placa (anchura / profundidad) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Tensión/Frecuencia	2N~380-415V; 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	en min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energía (kW)	max. 7,4


<b>Zonas de cocción</b>	
Izquierda posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Izquierda delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Derecha delantera	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W
Derecha posterior	Zona de cocción por inducción
Dimensiones	180 x 200 mm
Potencia	2200 W /Booster 3100 W

<b>Caractéristiques d'aération</b>	
Control	3 niveles + 1 refuerzo
Poder de succión	630 m <sup>3</sup> /h

\* La altura de la encimera especificada en la tabla técnica es la altura de la carcasa inferior del producto.

 Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.

 Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.

 Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

## 4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

### 4.1 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

**NOTICE:** Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

**NOTICE:** Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

## 5 Cómo usar la placa

### 5.1 Información general sobre el uso de la placa de cocción



#### Advertencias generales

- No permita que caiga ningún objeto sobre la superficie de vidrio para cocinar. Incluso objetos pequeños como saleros pueden dañar la superficie de vidrio para cocinar. No utilice una superficie de vidrio para cocinar agrietada. El agua puede filtrarse en estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de cualquier manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible, luego desenchufe el producto y llame al servicio técnico autorizado para reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice utensilios de cocina inestables o que se vuelquen fácilmente sobre la superficie de cocción de vidrio.
- No caliente los utensilios de cocina vacíos. Los utensilios de cocina y el producto pueden resultar dañados.
- Asegúrese de apagar las zonas de cocción después de cada uso.
- Si utiliza las zonas de cocción sin los utensilios de cocina, dañará el producto. Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- Las zonas de cocción estarán calientes después de cada uso, por lo que no coloque utensilios de cocina de plástico so-

bre ellas. Limpie inmediatamente cualquier material derretido que se encuentre en la superficie.

- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños, tenga cuidado de no derramar líquido frío durante la cocción.
- Coloque la cantidad adecuada de alimentos en los utensilios de cocina. Esto evitará que los alimentos se desborden y no tendrá que realizar una limpieza innecesaria.
- No coloque tapas de utensilios de cocina sobre las zonas de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina de manera que queden centrados en las zonas de cocción. Si desea mover los utensilios de cocina a otra zona de cocción, levántelos y colóquelos en la zona de cocción deseada en lugar de deslizarlos.

#### Principio de funcionamiento de la placa de inducción

Una placa de inducción es como un circuito abierto. Cuando se coloca sobre ella un utensilio de cocina apto para inducción, el circuito se cierra y un sistema electrónico situado justo debajo de la superficie de cocción de cristal produce un campo magnético. La base metálica del utensilio se calienta al recibir energía de este campo magnético. De esta forma, el calor no se produce en la superficie de cristal de la placa, sino directamente en el utensilio de cocina

que se encuentra sobre ella. La superficie de cristal se calienta con el calor del utensilio de cocina.

### **Ventajas de la cocina por inducción**

Las placas de inducción ofrecen algunas ventajas, ya que el calor se transfiere directamente a los utensilios de cocina.

- Los alimentos que se desbordan durante la cocción no se queman rápidamente, ya que la superficie de vidrio para cocinar no se calienta directamente. Se facilita la limpieza.
- Como el calor se genera directamente en el recipiente de cocción, la cocción es más rápida, ahorrando así tiempo y energía en comparación con otro tipo de placas.
- Como el calor se transmite directamente a los utensilios de cocina, no hay pérdida de calor y se logra una cocción más eficiente.
- Una vez que se retira el utensilio de cocina de la zona de cocción, la transferencia de calor se detiene y la zona de cocción no se calienta directamente, lo que proporciona un uso más seguro contra posibles accidentes que puedan ocurrir durante la cocción.

### **Para un uso seguro:**

- No seleccione niveles de calentamiento altos cuando utilice utensilios de cocina antiadherentes recubiertos sin aceite o con muy poco aceite (tipo teflón).
- No utilice la superficie de cocción de vidrio como superficie para colocar alimentos o cortarlos.
- No coloque objetos metálicos como cubiertos o tapas de utensilios de cocina sobre la zona de cocción, ya que pueden calentarse.
- Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. Nunca coloque alimentos envueltos en papel de aluminio sobre la zona de cocción por inducción.
- Mantenga los objetos magnéticos, como tarjetas de crédito o cintas, lejos del producto mientras las zonas de cocción estén en funcionamiento.

- Si hay un horno debajo de su placa de cocina y está en funcionamiento, los sensores del producto pueden reducir el nivel de cocción o apagar el producto.
- Su placa de cocción dispone de un sistema de apagado automático. En las siguientes secciones encontrará información detallada sobre este sistema.

### **Batería de cocina**

Se recomienda utilizar únicamente utensilios de cocina que sean ferromagnéticos, de buena calidad y etiquetados o marcados como compatibles con la inducción para su placa de inducción. En general, cuanto mayor sea el contenido de hierro, mejor funcionará el utensilio de cocina. El diámetro de la base del utensilio de cocina debe coincidir con el área de cocción por inducción. Los tamaños recomendados se enumeran a continuación.

### **Utensilios de cocina adecuados:**

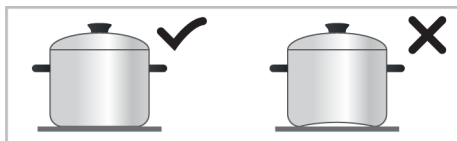
- Utensilios de cocina de hierro fundido
- Batería de cocina de acero esmaltado
- Batería de cocina de acero y acero inoxidable (con etiqueta o advertencia que indique que es compatible con inducción)

### **Utensilios de cocina no adecuados:**

- Utensilios de cocina de aluminio
- Utensilios de cocina de cobre
- Utensilios de cocina de latón
- Utensilios de cocina de vidrio
- Ollas de barro para cocinar
- Utensilios de cocina de cerámica y porcelana

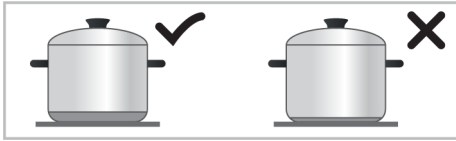
### **Recomendaciones:**

- Utilice únicamente utensilios de cocina con fondo plano. No utilice utensilios de cocina con bases cóncavas o convexas.

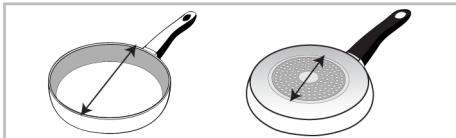


- Utilice únicamente utensilios de cocina procesados y de base gruesa. Si utiliza utensilios de cocina de base fina, estos se calentarán muy rápidamente y la base de los utensilios de cocina puede derretirse antes de que se active el sistema de

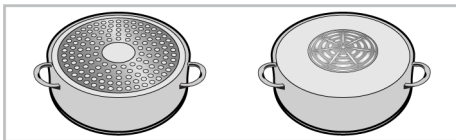
apagado automático, lo que dañará la superficie de cocción y el producto. Los bordes afilados rayarán la superficie.



- Algunos utensilios de cocina tienen un campo ferromagnético en la parte inferior que es más pequeño que su diámetro real. Solo esta área es calentada por la zona de cocción. Por lo tanto, el calor no se distribuye de manera uniforme y el rendimiento de cocción disminuye. Además, estos utensilios de cocina pueden no ser detectados por las zonas de cocción por inducción grandes. Por este motivo, la zona de cocción debe seleccionarse según el tamaño del campo ferromagnético.






- Algunos utensilios de cocina tienen una base que contiene materiales no ferromagnéticos, como el aluminio. Es posible que estos tipos de utensilios de cocina no se calienten lo suficiente o que la zona de cocción por inducción no los detecte. En algunos casos, puede aparecer una advertencia de utensilios de cocina en mal estado.



Al cocinar varios platos en zonas de cocción por inducción, distribuir los utensilios de cocina de manera uniforme en las áreas derecha, izquierda y central al seleccionar la zona de cocción afecta positivamente el rendimiento de la cocción.

### Prueba de utensilios de cocina

Pruebe si sus utensilios de cocina son compatibles con placas de inducción utilizando los métodos que se indican a continuación.

- Si la base del utensilio de cocina tiene un imán, es compatible.
- Al colocar los utensilios de cocina sobre la zona de cocción por inducción y encender el producto, si  /  /  no parpadea, es compatible.

### Tamaños de utensilios de cocina recomendados

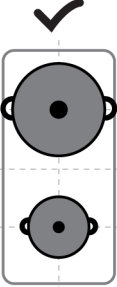
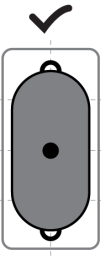
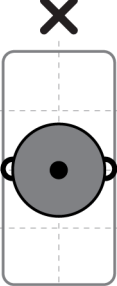
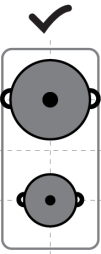
Para que la zona de cocción por inducción reconozca los utensilios de cocina, depende del diámetro ferromagnético y del material de la base de los utensilios de cocina. Para el reconocimiento de los utensilios de cocina y una cocción eficiente, estos deben seleccionarse de acuerdo con el tamaño de la zona de cocción. A continuación, se indican los tamaños de utensilios de cocina recomendados según el tamaño de la zona de cocción.

El comportamiento de ebullición puede variar según el tipo de recipiente de cocción, el tamaño del recipiente y el tamaño de la zona de cocción. Para un comportamiento de ebullición más uniforme, se puede utilizar una zona de cocción un tamaño más grande. El uso de una zona de cocción más grande no desperdicia energía en las placas de inducción, ya que el calor se genera únicamente en el recipiente de cocción correspondiente.

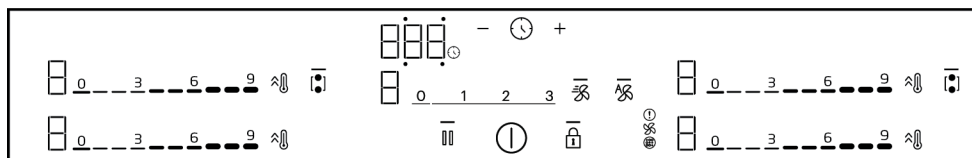
## Amplias zonas de cocción de superficie (zonas Flexi)

Su producto tiene una o más zonas de cocción de superficie amplia (Flexi). Puede utilizar esta zona de cocción de superficie amplia como zonas de cocción indepen-

dientes para sus utensilios de cocina pequeños. Para cocinar con sus utensilios de cocina grandes, puede activar la función de combinación para estas zonas de cocción de superficie amplia y convertirlas en una sola zona de cocción.

Como dos zonas de cocción independientes	Como zona de cocción única
 <p data-bbox="239 338 562 593">La amplia zona de cocción tiene dos zonas de cocción, una delantera y otra trasera. Puede utilizar esta zona de cocción como dos zonas de cocción independientes con dos utensilios de cocina diferentes para distintos niveles de temperatura. Coloque los utensilios de cocina en el centro de las zonas de cocción independientes.</p>	 <p data-bbox="736 386 1036 539">Para cocinar en utensilios de cocina grandes, coloque los utensilios de cocina de manera que cubran los centros de ambas zonas de cocción y centren la zona de cocción.</p>
 <p data-bbox="239 689 562 874">Para cocinar con un solo utensilio, colóquelo en el medio de las zonas de cocción delanteras o traseras. Si coloca el utensilio en el medio de la zona de cocción, es posible que esta no funcione correctamente.</p>	 <p data-bbox="736 673 1036 890">Si desea cocinar dos utensilios de cocina diferentes a la misma temperatura, puede hacerlo combinando zonas de cocción de superficie amplia. Nuevamente, coloque los utensilios de cocina en el medio de las zonas de cocción.</p>

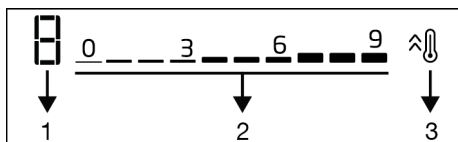
## 5.2 Tipo de Control de Placa



- Luz que indica que la tecla relevante es operada
- ⓪ Tecla de encendido/apagado
- 🔒 Llave de bloqueo de teclas
- 🔥 Tecla de combinación zona de cocción de superficie amplia
- ⤴ Tecla de calentamiento rápido/Tecla de ajuste de alta potencia (Booster)
- ⏸ Tecla de parada
- 🕒 Tecla de temporizador

- + Tecla para aumentar el temporizador
- Tecla para disminuir el temporizador

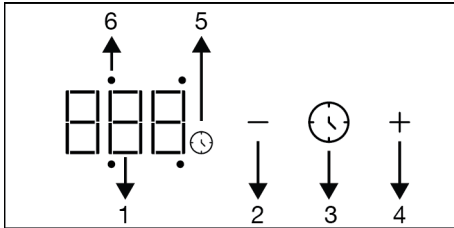
### Pantalla de la Zona de cocción



- 1 Indicador de temperatura de la zona de cocción correspondiente

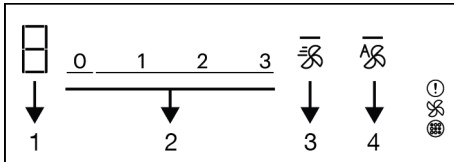
- Zona de ajuste de temperatura
- Tecla de calentamiento rápido/Tecla de potencia alta (Booster)

### Pantalla de temporizador



- Indicador de temporizador
- Tecla para disminuir el temporizador
- Tecla de temporizador
- Tecla para aumentar el temporizador
- Símbolo del temporizador
- LED de actividad del temporizador de la zona de cocción correspondiente

### Pantalla de ventilación



- Indicador de nivel de ventilación
- Campo de ajuste del nivel de ventilación
- Tecla de refuerzo
- Tecla de mod. de ventilación automática
- ⚠ Símbolo de advertencia de filtro de carbón lleno
- 💡 Led de ventilación\*.
- 🌀 Símbolo de advertencia de filtro de aceite lleno\*.


\* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.


### Advertencias generales para el panel de control

**i** Este aparato se controla por un panel de control táctil. Cada operación que realice en el panel de control táctil será confirmada por una señal acústica.


**i** Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. En caso de que la superficie esté húmeda y sucia puede causar problemas en el manejo de las funciones.

**i** Si no se realiza ninguna operación en 20 segundos, la placa vuelve automáticamente al modo de espera.


**i** Cuando se pulsa prolongadamente cualquier tecla (Excepto la tecla ) en la pantalla aparece "FF".

**i** Se encenderá la luz  de las teclas que estén funcionando o seleccionadas.

### Encender la placa de cocción

- Toque la tecla  del panel de control.
  - ⇒ La placa de cocción está lista para ser utilizada.

### Apagando la placa de cocción

- Toque la tecla  del panel de control.
  - ⇒ La placa se apaga y vuelve al modo de espera.

### INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Hay un indicador de calor residual para cada zona en el panel de control. Este indicador indica que la zona sigue caliente cuando se apaga. No toque la(s) zona(s) correspondiente(s) hasta que desaparezca el indicador de calor residual.

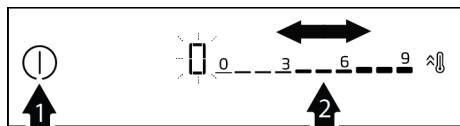
H : temperatura alta

h : temperatura baja



Cuando hay un corte de corriente, el indicador de calor residual se enciende y no avisa al usuario de las zonas calientes.

### Encendido de las zonas de cocción y ajuste del nivel de temperatura



1. Encienda la placa tocando la tecla ①.  
⇒ El símbolo "0" aparece en las pantallas de las zonas de cocción.
2. Ajuste el nivel de temperatura entre "0" y "9" tocando o deslizando el dedo sobre el área de ajuste de la zona de cocción que desee operar.

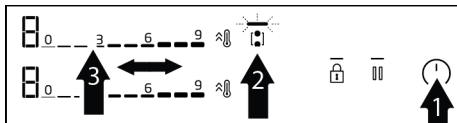
### Apagado de las zonas de cocción:

Una zona seleccionada se puede desactivar de dos maneras diferentes:

1. Ajustando la temperatura a "0": Puede apagar la zona de cocción bajando el ajuste de temperatura a "0".
2. Uso del temporizador de apagado para la zona de cocción deseada: Al finalizar el tiempo, el temporizador apaga la zona de cocción conectada. Todas las pantallas muestran "0" o "00". El símbolo desaparece de la pantalla de la zona de cocción. La configuración del temporizador para la zona de cocción se explica en las siguientes secciones.

### Combinando la zona de cocción con superficie amplia (flexi)

1. Encienda la placa tocando la tecla ①.
2. Toque la tecla [•].  
⇒ En la pantalla de la zona de cocción izquierda aparece el símbolo 0 y se enciende la luz — de la tecla [•].



3. Ajuste el nivel de temperatura de 0 a 9 tocando el área de configuración o deslizando el dedo sobre el área.

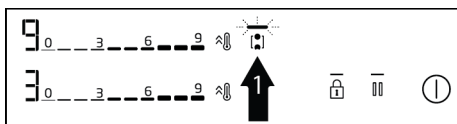
⇒ La zona de cocción correspondiente comienza a funcionar. Si se selecciona otra zona de cocción o no se realiza ninguna acción y se esperan 10 segundos, la luz — de la tecla [•] se apaga.



Las placas de cocción con superficie amplia a la izquierda se describen a modo de ejemplo. Si las zonas de cocción de la derecha tienen superficies amplias en su electrodoméstico, lo mismo se aplica a las zonas de cocción de la derecha.

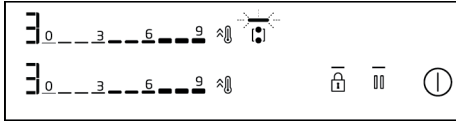
### Combinando la zona de cocción con superficie amplia mientras una o ambas zonas de cocción de la izquierda están en funcionamiento

- ✓ Aunque una o ambas zonas de cocción de la izquierda funcionen por separado, puede combinarlas activando la placa de superficie ancha. De esta forma, podrá utilizar una superficie de cocción más amplia con los mismos valores.



1. Mientras una o ambas zonas de cocción izquierdas estén en funcionamiento, toque la tecla [•].  
⇒ El valor de la zona de nivel bajo es visible en la pantalla de la zona de cocción y se enciende la luz — de la tecla [•].  
⇒ Las zonas de cocción combinadas siguen funcionando con la temperatura y el temporizador de la zona

de cocción con la temperatura más baja. Se cancelan los valores de temperatura y temporizador de la zona de cocción con la temperatura más alta antes de la combinación.



2. Para cambiar el valor de temperatura más tarde, configure el nivel de temperatura que desea cambiar desde el área de configuración.

### Apagado de las zonas de cocción con superficie amplia

Puedes separar las zonas de cocción y ponerlas a cero tocando la tecla

### Ajuste de alta potencia (BOOSTER)

Puede utilizar el ajuste de alta potencia para calentar a la máxima potencia. Sin embargo, absténgase de cocinar en esta posición durante demasiado tiempo.. El ajuste de alta potencia puede no estar disponible en todas las zonas. Al finalizar el tiempo de ajuste de alta potencia (Ver tabla Tiempos de apagado automático), la zona se apagará.

### Seleccionar directamente el ajuste de alta potencia (BOOSTER):

1. Encienda la placa tocando la tecla
2. Toque la tecla de la zona de cocción que desee.
  - ⇒ La zona de cocción seleccionada funciona con la máxima potencia y en la pantalla de la zona de cocción parpadearán 3 luces.
  - ⇒ Al finalizar el tiempo de ajuste de alta potencia (Ver tabla Tiempos de apagado automático), la zona sigue funcionando al valor más alto de temperatura.

### Seleccionar el ajuste de alta potencia (BOOSTER) mientras la zona de cocción está activa:

1. Toque la tecla cuando la placa de cocción esté encendida y la zona de cocción correspondiente esté funcionando a un nivel determinado.
2. La zona de cocción seleccionada funciona con la máxima potencia y en la pantalla de la zona de cocción parpadearán 3 luces respectivamente. Una vez finalizado el periodo de ajuste de alta potencia, la placa de cocción continuará funcionando con el nivel de temperatura más alto.

### Apagando el ajuste de alta potencia (BOOSTER) antes de su vencimiento




Puede desactivar la potencia alta cuando lo desee tocando la tecla . La zona de cocción sigue funcionando con el valor de temperatura más alto. Para desactivarla, toque el área de ajuste de la zona de cocción activa o deslice el dedo sobre el área para ponerla a "0".

### Bloqueo de Teclas




Puede activar el bloqueo de teclas para evitar cambios accidentales en las funciones de la Placa cuando está encendida o apagada.

### Activar el bloqueo de teclas

1. Toque la tecla para activar el bloqueo de teclas.
  - ⇒ Tras la cuenta atrás de 2-1 en la pantalla, se encenderá la luz de la tecla y se bloquearán todas las zonas de la placa de cocción.

**i** Cuando el bloqueo de Teclas está activado, sólo funciona la tecla . Al tocar cualquier otra tecla, la luz  de la tecla  parpadea para indicar que está activo el bloqueo de teclas. Si se apaga la placa de cocción mientras las teclas están bloqueadas, el bloqueo de las teclas deberá desactivarse para poder volver a encender la placa.

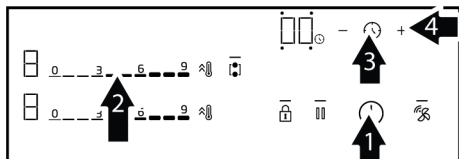
### Desactivar el bloqueo de teclas




1. Toque la tecla .
  - ⇒ Tras la cuenta atrás de 2-1 en la pantalla, la luz de  la tecla  se apaga y el bloqueo de la tecla se desactiva.








### Función de temporizador

Esta función hace que la cocción sea fácil. No tiene que estar de pie junto a los fogones continuamente durante el proceso de cocción. El fogón se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

### Activando el temporizador



1. Encienda la placa tocando la tecla .
2. Establezca el nivel de temperatura deseado tocando la zona de ajuste o deslizando el dedo sobre la zona que desee accionar.
3. Activando el temporizador tocando la tecla .
  - ⇒ "00" se enciende en la pantalla del temporizador y el símbolo  empieza a parpadear.

4. Hay 4 LEDs de actividad alrededor de "00" que aparecen en la pantalla del temporizador. El Led de la zona de cocción activa parpadea y puede programar un temporizador para esta zona.
5. Para programar el temporizador para otra zona de cocción activa, seleccione el lado de la zona de cocción correspondiente tocando la tecla  hasta que se encienda el LED que rodea la pantalla del reloj de ese lado de la zona de cocción.
6. Ajuste el tiempo deseado tocando las teclas  / . Se puede avanzar más rápido pulsando de forma prolongada la tecla  o  key.
  - ⇒ El  símbolo parpadea durante cierto tiempo en la pantalla de la zona de cocción y luego se enciende de forma continua. El  símbolo comienza a iluminarse de forma continua, indicando que la función está activada.

**i** El temporizador sólo puede utilizarse para las zonas que estén en funcionamiento.

**i** Repita los pasos anteriores para otras zonas cuyos temporizadores desee configurar.

**i** El temporizador no puede ajustarse sin seleccionar la zona de cocción y el valor de temperatura de la zona de cocción.

**i** Cuando el temporizador está activo, parpadea el LED de la zona con menos tiempo programado. En caso de que haya un ajuste de hora en las otras zonas, los LEDs de estas zonas permanecerán encendidos.

## Apagar los temporizadores




Al finalizar el tiempo programado, la placa se apaga automáticamente y emite un aviso acústico.


Toque cualquier tecla para desactivar la alerta sonora.

## Apagar temprano los temporizadores

Si el temporizador se desconecta antes de tiempo, la placa de cocción sigue funcionando con la temperatura ajustada hasta que se apague.

## Apagar el temporizador disminuyendo el valor a "00":

1. Seleccione el temporizador de la zona de cocción correspondiente tocando la tecla .
2. Toque la tecla  hasta que aparezca "00" en la pantalla del temporizador. Puede avanzar más rápido tocando la tecla  durante mucho tiempo.


Después de que el símbolo  parpadee durante cierto tiempo en la pantalla de la zona de cocción, se apaga por completo y el temporizador se cancela.


## La función de parada

- ✓ Con esta función, puede reducir los niveles de temperatura de todas las funciones que operan en la zona de cocción (excepto el temporizador) al nivel 1 durante un periodo de tiempo determinado.








Si se configura un temporizador para cualquier zona de cocción, el temporizador sigue funcionando durante la parada.

1. Mientras su placa de cocción está en funcionamiento, toque la tecla .
- ⇒ Todas las zonas activas siguen funcionando al nivel de temperatura 1.

Para reiniciar todas las zonas de cocción paradas con sus ajustes anteriores, vuelva a tocar la tecla .

## Ajustes









Puede realizar los siguientes ajustes con esta función.

- : Configuración de administración de energía
- : Hora de señal audible de fin de cocción
- : Selección del modo de ventilación
- : Visualización de la vida útil del filtro de carbón activo
- : Restablecimiento del filtro de carbón activo



Los ajustes CF3 y CF4 están deshabilitados. No afectan el funcionamiento ni las funciones de la placa.

## 1-Configuración de administración de energía ()

- ✓ Con esta función podrás ajustar la potencia total de la placa como desees.
1. Encienda la placa tocando la tecla  y apáguela tocando nuevamente la tecla .
  2. Después de apagar la placa, toque las teclas  /  /  /  en orden dentro de 10 segundos.
    - ⇒  aparece en la pantalla del temporizador y "9" aparece en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda.
  3. Ajuste el nivel de potencia (ver Tabla – Nivel de gestión de potencia) entre "1" y "9" tocando el área de ajuste de la zona trasera izquierda o deslizando el dedo sobre el área.
  4. Confirme la configuración de administración de energía tocando la tecla .
  - ⇒ La placa se apagará y comenzará a funcionar con la potencia máxima del nivel seleccionado.

"Administración de energía" Incluye 9 niveles de potencia diferentes (ver Tabla – Nivel de gestión de potencia).

Tabla - Nivel de administración de energía

Nivel de gestión de energía	Potencia total (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



Para placas de inducción con un consumo eléctrico total de máx. 3,6 kW (consulte la tabla de especificaciones técnicas del manual), el valor de potencia total para los niveles de gestión de energía 5, 6, 7, 8, 9 es de 3,6 kW.

## 2-Ajuste del tiempo de aviso sonoro de fin de cocción (CF)

✓ Con esta función podrás ajustar el tiempo de aviso sonoro de fin de cocción de la placa como desees.

1. Encienda la placa tocando la tecla y apáguela tocando nuevamente la tecla .
2. Después de apagar la placa, toque las teclas / / / en orden dentro de 10 segundos.
  - ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es CF.
3. Toque la tecla una vez para configurar el tiempo de advertencia audible de fin de cocción.

⇒ aparece en la pantalla del temporizador y "2" aparece en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda.

4. Ajuste el tiempo de aviso sonoro de fin de cocción (ver Tabla - tiempo de aviso sonoro de fin de cocción) entre "0" y "3" tocando el área de ajuste de la zona trasera izquierda o deslizando el dedo sobre el área.
  5. Confirme el ajuste del tiempo de advertencia audible de fin de cocción tocando la tecla .
- ⇒ La placa se apagará y comenzará a funcionar con el tiempo de advertencia audible de fin de cocción configurado en el nivel seleccionado.



El nivel de ajuste del tiempo de advertencia audible de final de cocción vendrá como nivel estándar 2 durante la producción.

## Tabla - Ajuste del tiempo de aviso audible de fin de cocción

Nivel de advertencia audible de fin de cocción	Aviso sonoro de fin de cocción
0	15 segundos
1	30 segundos
2	1 minuto
3	2 minutos

## 3-Ajuste del modo de ventilación (CF)


✓ Esta placa se puede usar en dos modos: circulación interna y circulación externa. (Modos de ventilación) La placa viene con el modo de circulación interna preconfigurado. Para cambiarlo:

1. Encienda la placa tocando la tecla y apáguela tocando nuevamente la tecla .
2. Después de apagar la placa, toque las teclas / / / en orden dentro de 10 segundos.

- ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es  $\square F I$ .
3. Toque la tecla  $\square\square$  cuatro veces para configurar el modo de ventilación.
    - ⇒ En la pantalla del temporizador aparece  $\square F 5$ . En la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda aparece "1".
  4. Al tocar el área de ajuste de la zona de cocción trasera izquierda o deslizar el dedo sobre el área, la pantalla de la zona de cocción se puede configurar en "2" y el modo de ventilación se puede configurar en circulación externa.
  5. Confirme la configuración del modo de ventilación tocando la tecla  $\textcircled{1}$ .
    - ⇒ La placa se apaga y comienza a funcionar con el nivel de ventilación seleccionado.

#### 4- Visualización de la vida útil del filtro de carbón activo ( $\square F 6$ )





- ✓ Los filtros de carbón activo de la placa de cocción que funciona como circulación interna deben cambiarse después de un cierto tiempo de uso. Puede ver las horas de funcionamiento restantes en la pantalla de configuración. El tiempo restante se muestra en la pantalla como una cuenta regresiva a partir de 150 horas.

 Si su placa está configurada en modo de circulación interna, los filtros de carbón activo deben cambiarse después de 150 horas de funcionamiento. Después de 150 horas, aparecerá el símbolo  $\textcircled{!}$  en la pantalla de ventilación. Si su placa está configurada en modo de circulación externa, este símbolo de advertencia no aparecerá.

1. Encienda la placa tocando la tecla  $\textcircled{1}$  y apáguela tocando nuevamente la tecla  $\textcircled{1}$ .
2. Después de apagar la placa, toque las teclas  $\textcircled{S} / \square\square / \textcircled{S} / \square\square$  en orden dentro de 10 segundos.
  - ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es  $\square F I$ .
3. Toque la tecla  $\square\square$  cinco veces para ver la pantalla de vida activada del filtro de carbón activo.
  - ⇒ En la pantalla del temporizador aparece  $\square F 6$  el filtro de carbón activo restante en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda se muestra como "3" si las horas de trabajo restantes son más de 100 horas, "2" para 50-100 horas, "1" para 5-50 horas y "0" para 0-5 horas;
4. Puede cerrar la pantalla de configuración tocando la tecla  $\textcircled{1}$ .

#### 5- Restablecimiento del filtro de carbón activo ( $\square F 7$ )

- ✓ Tras 150 horas de funcionamiento del filtro de carbón activo, el símbolo aparece en la pantalla de ventilación. Tras retirar y sustituir los filtros de carbón activo, como se describe en la sección de mantenimiento y limpieza, siga estos pasos para restablecer el símbolo de advertencia del filtro de carbón:
1. Encienda la placa tocando la tecla  $\textcircled{1}$  y apáguela tocando nuevamente la tecla  $\textcircled{1}$ .
  2. Después de apagar la placa, toque las teclas  $\textcircled{S} / \square\square / \textcircled{S} / \square\square$  en orden dentro de 10 segundos.
    - ⇒ El primer ajuste que aparece en la pantalla del temporizador es  $\square F I$ .

3. Toque la tecla  seis veces para ver la pantalla de vida activada del filtro de carbón activo.
  - ⇒ En la pantalla del temporizador aparece  y en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda se muestran las horas de funcionamiento restantes del filtro de carbón activo, al igual que en el menú cF6.
4. Toque la tecla  en la pantalla de ventilación durante 3 segundos.
  - ⇒ En la pantalla se ve un conteo de 1-2-3. El reinicio se ha completado.
5. Mientras esté en esta pantalla, puede salir de la pantalla tocando la tecla .

### Uso seguro y eficaz de placas de inducción

**Principio de funcionamiento:** Las placas de inducción calientan los utensilios de cocina directamente gracias a su principio de funcionamiento. Por ello, ofrecen numerosas ventajas sobre otros tipos de placas. Funcionan con mayor eficiencia y la superficie de cocción se mantiene más fría.

Su placa de inducción está equipada con sistemas de seguridad superiores que le proporcionarán la máxima seguridad en su uso.



Según el modelo, su placa puede tener zonas de cocción de 145, 180, 210 y 280 mm de diámetro con inducción. Gracias a la función de inducción, cada zona de cocción detecta automáticamente el recipiente colocado sobre ella. La energía se genera solo en el punto de contacto con el fondo del recipiente, minimizando así el consumo energético.

### Sistema de apagado automático

El control de la placa cuenta con un sistema de apagado automático. Si una o más zonas de cocción se dejan encendidas, se apagarán automáticamente después de un

tiempo determinado (véase la Tabla 1). Si la zona de cocción tiene un temporizador asignado, su pantalla también se apagará. El tiempo límite de apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. Se aplica el tiempo máximo de funcionamiento dentro de este nivel de temperatura.

El usuario podrá volver a utilizar la zona de cocción después de que se apague automáticamente como se describe anteriormente.

**Tabla-1:** Horarios de apagado automático

Nivel de temperatura	Horas de apagado automático
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Calentamiento rápido (refuerzo)	10 minutos

**Tabla-2:** Horarios de apagado automático de la ventilación

Nivel de velocidad	Horas de apagado automático
0	0
1	6
2	6
3	5
Trabajo intensivo (booster)	8 minutos

### Protección contra sobrecalentamiento

Su placa de cocción tiene unos sensores que protegen contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento, puede observarse lo siguiente:

- La placa de cocción activa se puede apagar

- El nivel seleccionado puede reducirse. Sin embargo, esto no será visible en la pantalla.

### Sistema de protección contra desbordamiento

Su placa de cocción está equipada con un sistema de protección contra el desbordamiento. En caso de desbordamiento del panel de control por cualquier motivo, el sistema corta la conexión eléctrica automáticamente para apagar su placa de cocción. Mientras tanto, aparece la advertencia "F" en la pantalla.

### Ajuste preciso de la potencia

La placa de inducción responde a las órdenes emitidas inmediatamente según su principio de funcionamiento. Sus ajustes

## 6 Utilización de la ventilación

### Advertencias generales

- Hay un motor con varias velocidades para la ventilación. Es recomendable, para un buen funcionamiento, utilizar las velocidades bajas en condiciones normales y las velocidades altas en caso de olores fuertes y condensación de vapores.

### Modos de ventilación

Este dispositivo se utiliza en 2 modos: Modo de circulación interna y circulación externa.

#### Circulación interna



El aire aspirado del centro de la cocina se purifica primero del aceite haciéndolo pasar por el filtro de aceite. A continuación, se pasa por un filtro de carbón activado y se devuelve a la cocina.

**IMPORTANTE:** En el modo de circulación interna, deben instalarse filtros de carbón activado en la zona definida en el producto para mantener las partículas de olor en el

de potencia se modifican muy rápidamente. Así, puede evitar que se desborde una comida (agua, leche) que está a punto de desbordarse apagando el aparato inmediatamente.



Mantenga limpia la superficie del panel de control táctil. Puede que dé un aviso de funcionamiento erróneo.



No se debe colocar ninguna cazuela o sartén sobre el panel de control táctil.

aire inhalado. Para los diferentes tipos de versiones de instalación definidas para la circulación interna del aparato, consulte el manual de instalación o consulte a su distribuidor autorizado.


#### Circulación externa



El aire, que se aspira desde el centro de la cocina, pasa por los filtros de aceite y se expulsa al exterior a través de la chimenea con un sistema de tuberías.

#### Ajuste del modo de ventilación

El producto está preajustado en modo de circulación interior.

Para poner el aparato en modo de circulación externa, es necesario realizar el ajuste  correspondiente en la sección de ajustes.

#### Ajuste manual de la ventilación


- ✓ La ventilación puede ajustarse manualmente.

1. ① Encienda la cocina tocando la tecla .  
⇒ » El símbolo "0" se mostrará en las pantallas de la ventilación.
2. Pulsando sobre la zona de ajuste de la ventilación o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de velocidad entre "1" y "3".

### Desconexión de la ventilación manual

1. Pulsando sobre la zona de ajuste de la ventilación o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de velocidad como "0".

### Activación del modo de ventilación intensiva

1. El modo de ventilación intensiva puede activarse tocando la tecla .  
⇒ La ventilación intensiva se pone en marcha y funciona durante un máximo de 8 minutos. Durante este tiempo, el icono P parpadea en la pantalla. After 8 minutes, the ventilation speed drops to 3 and continues to operate at this speed level.

### Desactivación del modo de ventilación intensiva

1. Pulsando sobre la zona de ajuste de la ventilación o deslizando el dedo sobre la zona, ajuste el nivel de velocidad como "0".




En el modo de ventilación intensiva, al tocar cualquier tecla de velocidad, se vuelve a ese nivel de velocidad y continúa funcionando.

### Inicio automático


- ✓ Su producto mide el nivel de temperatura de la zona de cocción, las temperaturas y el tiempo de funcionamiento. En función de estos valores, determina

la velocidad de funcionamiento de la ventilación más adecuada y funciona a los niveles que determina automáticamente.

1. Para activar el modo automático toque la tecla .  
⇒ El modo automático se activa y se apaga automáticamente cuando los parámetros caen por debajo del valor crítico especificado. Debe volver a activarse para que se reactive.




Si el modo automático está activo, se cancelará cuando encienda y apague el producto a cualquier velocidad.

2. Si desea desactivar el modo automático, toque la tecla  una vez más.

### Función de manejo del ventilador auxiliar

La función de funcionamiento del ventilador auxiliar garantiza la eliminación del olor y el humo que puedan surgir al final de la cocción, determinando automáticamente el tiempo y el nivel de velocidad en función de la temperatura de la zona de cocción, el nivel de velocidad y el tiempo de funcionamiento, cuando el producto se apaga como resultado de la cocción en las zonas de cocción mientras la ventilación funciona en modo automático.

Si se desea apagar el funcionamiento sucesor, se puede apagar pulsando la tecla .



Cuando funcione en modo automático, el sistema de ventilación continuará funcionando durante un periodo de 2 a 20 minutos después de finalizar la cocción y retirar las ollas de las placas.

## 7 Información general sobre la cocina

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

## 7.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa

### Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. Nunca trate de extinguir un incendio con agua. Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y deposítelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".
- Los valores de temperatura y tiempo de cocción indicados para los alimentos pueden variar según la receta y la cantidad. Por esta razón, estos valores se dan como rangos.

### Tabla de cocción

## 8 Mantenimiento y limpieza

### 8.1 Información General de Limpieza

#### Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemem cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abra-

sivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).

- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

#### Para las placas de cocción:

- La suciedad ácida, como la leche, la pasta de tomate y el aceite, puede provocar manchas permanentes en las placas de cocción y en los componentes de las zonas de cocción, limpie los líquidos que se desborden inmediatamente después de enfriar la placa de cocción apagándola.

## Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

## Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rasar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.

- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

## Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

## 8.2 Limpieza de la placa de cocción

### Superficie de vidrio de cocción

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza descritos en la sección "Información general de limpieza". En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jarabe se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.
- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

## 8.3 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco.

No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.

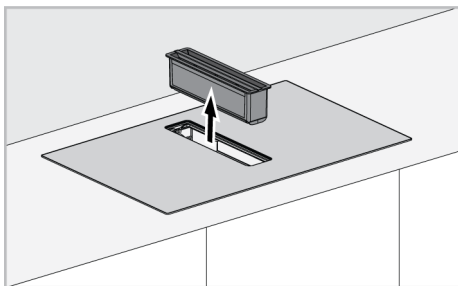
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

### 8.4 Limpieza de la ventilación

Para asegurar una retención efectiva de olores y aceite, los filtros de carbón activo deben cambiarse regularmente y el filtro de aceite debe limpiarse regularmente.

#### Limpieza de filtros de aceite metálicos

- ✓ El filtro de aceite filtra el aceite en el humo aspirado. El filtro de grasa de metal debe limpiarse a intervalos regulares para garantizar un buen rendimiento.
1. Retire el filtro de aceite tirando de él hacia arriba.



El filtro de aceite puede acumular aceite o líquidos desbordados en su superficie inferior. Mientras se desmonta el filtro, debe retirarse directamente para evitar goteos y derrames.



Tenga cuidado de no dañar el grupo de filtro de aceite extraído si se cae sobre el cristal de la encimera.

2. Lave el filtro de grasa retirado en el lavavajillas o a mano.



Lave los filtros en agua con detergente líquido y vuelva a instalarlos después del secado. Los filtros de aluminio pueden cambiar de color a medida que se lavan; esto es normal y no requiere reemplazar sus filtros.

3. Reemplace el filtro de aceite después de la limpieza.

#### Quitar el filtro de carbón activo

Los filtros de carbón activo proporcionan retención de olores en el producto y deben cambiarse a intervalos regulares para un rendimiento óptimo. Preste atención al indicador de advertencia de llenado para el reemplazo.



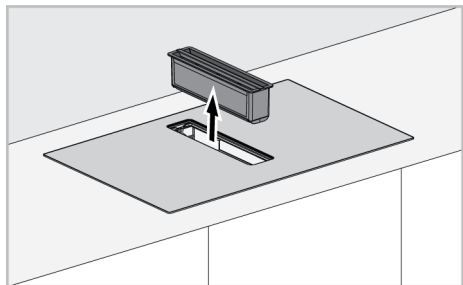
Asegúrese de reemplazar los filtros de carbón activado de su producto cada 150 horas de funcionamiento, siempre que esté funcionando en modo de circulación interna. Después de 150 horas, aparece el símbolo ! en la pantalla de ventilación. El filtro debe cambiarse a más tardar cuando aparezca esta advertencia. Para restablecer esta advertencia, consulte Configuración.



Para ver el rango de tiempo de trabajo restante de los filtros de carbón activado, siga la explicación detallada en Configuración.

## Para eliminar;

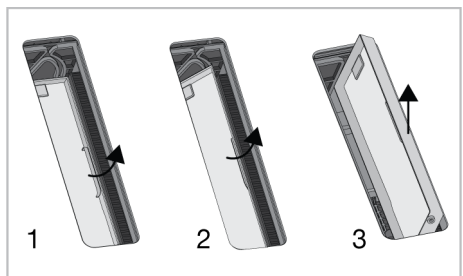
1. Retire el filtro de aceite tirando de él hacia arriba.



**i** El filtro de aceite puede acumular aceite o líquidos desbordados en su superficie inferior. Mientras se desmonta el filtro, debe retirarse directamente para evitar goteos y derrames.

**i** Hay un interruptor magnético en la parte del filtro de aceite. No es posible la ventilación sin la pieza de protección contra fluidos.

2. Retire la cámara de recolección de líquido como se muestra en la figura a continuación.

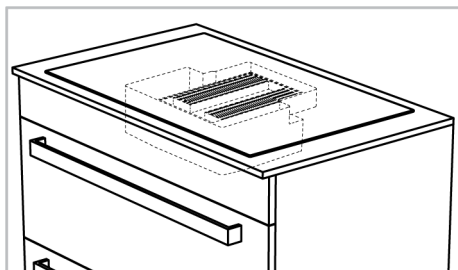


**i** Hay un interruptor magnético en la parte de la cámara de recolección de líquido. No es posible la ventilación sin la pieza de protección contra fluidos.

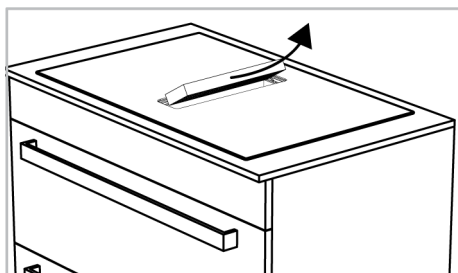
**i** La cámara de recogida de líquidos debe limpiarse periódicamente. La pieza se puede limpiar lavándola en agua con detergente líquido y aclarando, o se debe lavar en el lavavajillas a 70 °C como máximo.

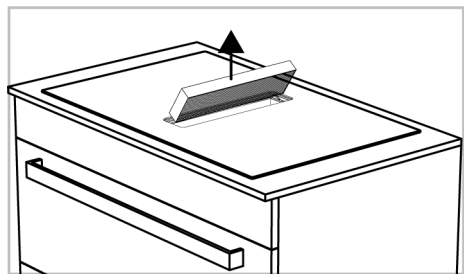
**i** Al volver a montar la pieza de la cámara de recogida de líquidos, debe colocarse de forma que la dirección de la flecha de la pieza quede primero.

3. Después de quitar la cámara de recolección de líquidos, hay dos filtros de carbón a la derecha y a la izquierda en la cámara inferior.



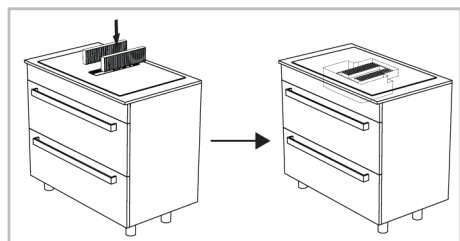
4. En primer lugar, para sacar uno de los filtros de carbón de su ranura magnética del hueco de ventilación, tire de él hacia usted inclinándolo y sáquelo como se muestra en la figura.





5. De la misma forma sacar el otro filtro de carbón de su alojamiento.

6. Coloque los 2 nuevos filtros de carbón activado en sus ranuras magnéticas inclinándolos a través del espacio de ventilación. Asegúrese de que esté completamente asentado en las ranuras magnéticas.




7. Vuelva a instalar el plástico de protección contra líquidos de la misma forma que cuando lo retiró.

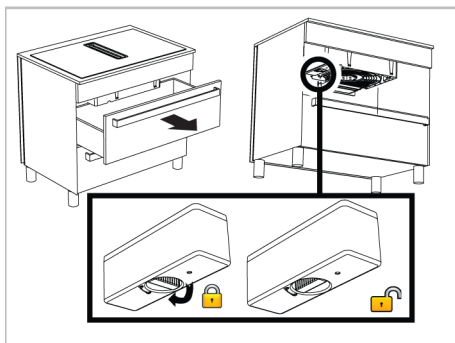
8. Inserte el filtro de aceite.

### Depósito de aguas residuales

En caso de que el líquido intenso vaya al compartimento de ventilación del producto, estos líquidos se recogen en el depósito de aguas residuales que se encuentra debajo de la encimera. En este caso, se debe quitar el tanque de aguas residuales, se debe verter el líquido y se debe limpiar y volver a instalar el tanque.

 Se recomienda limpiar el depósito de aguas residuales una vez al mes.

**Para desmontar el depósito de aguas residuales:**

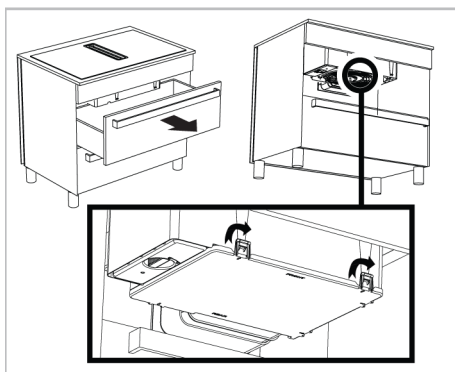


1. Retire el cajón superior que se encuentra debajo de la encimera. Deberías poder alcanzar debajo de la encimera.
2. Llegar al depósito de aguas residuales debajo de la placa.
3. Desbloquee y retire el depósito de aguas residuales girando la perilla de bloqueo.
4. Vierta el líquido en la cámara y limpie la cámara.
5. Gire la perilla de bloqueo y bloquéela insertando la cámara nuevamente en su ranura.

### Limpieza de la cubierta inferior

Si la cubierta inferior en la parte inferior del producto se ensucia, es posible que pueda quitarla y limpiarla.

**Para quitar la cubierta inferior:**



1. Retire el cajón superior que se encuentra debajo de la encimera. Deberías poder alcanzar debajo de la encimera.
2. Llegar a la tapa inferior desde debajo de la encimera.
3. Hay 5 bloqueos en las direcciones que muestran los símbolos de flecha en la cubierta inferior. Al liberar estos bloqueos, retire la cubierta inferior sosteniéndola hacia abajo.
4. Después de limpiar la cubierta inferior, empújela hacia arriba con fuerza en la misma dirección para que los bloqueos encajen en sus ranuras.

## 9 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

### El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.
- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.
- Si la placa no se enciende al pulsar la tecla de encendido/apagado >>> Desenchúfelo y espere al menos 20 segundos antes de enchufarlo.
- Cuenta con protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa se enfríe.
- No se pueden utilizar ollas adecuadas. >>> Revisa tus ollas.

### El símbolo / / en la pantalla de la zona de cocción está encendido de forma constante.

- Es posible que no haya una olla en la zona de cocción que está funcionando. >>> Verifique si hay una olla en la zona de cocción.

- Es posible que su olla no sea compatible con inducción. >>> Verifique si su olla es adecuada para placas de inducción.
- Es posible que la olla no esté centrada correctamente en la zona de cocción o que la superficie inferior de la olla no sea lo suficientemente ancha para la zona de cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción seleccionando una olla que sea lo suficientemente ancha para ella.
- La olla o la zona de cocción pueden estar muy calientes. >>> Espere a que se enfríen.

### La zona de cocción seleccionada se apaga repentinamente mientras está en funcionamiento.

- Es posible que haya expirado el tiempo de cocción de la zona seleccionada. >>> Puede establecer un nuevo tiempo de cocción o finalizar la cocción.
- Hay protección contra sobrecalentamiento. >>> Espere a que la placa de cocción se enfríe.
- Es posible que un objeto esté cubriendo el panel de control táctil. >>> Retire el objeto del panel.

### Aunque la zona de cocción está encendida, la olla no se calienta.

- Es posible que la olla no sea compatible con la placa de inducción. >>> Compruebe si su olla es adecuada para la placa de inducción.
- Es posible que la olla no esté centrada correctamente en la zona de cocción o que la superficie inferior de la olla no sea lo suficientemente ancha para la zona de

cocción seleccionada. >>> Centre la zona de cocción eligiendo una olla que sea lo suficientemente ancha para ella.

**El ventilador de refrigeración continúa funcionando incluso cuando la placa de cocción está apagada.**

- Esto no es un error. El ventilador de refrigeración continúa funcionando hasta que el equipo electrónico del interior de la placa se enfría a la temperatura adecuada.

**Se escucha un ruido proveniente de la placa mientras se cocina.**

- Es posible que se escuchen algunos ruidos en la placa de cocción durante la cocción. Estos ruidos dependen de la composición de los utensilios de cocina. Estos ruidos son normales, no se trata de un mal funcionamiento y son parte de la tecnología de inducción.

**Posibles sonidos y causas:**

- **Ruido del ventilador:**La placa de cocción tiene un ventilador que funciona automáticamente según la temperatura del producto. El ventilador tiene diferentes nive-

les de funcionamiento y funciona a diferentes niveles según la temperatura. Después de apagar la placa de cocción, si la temperatura es alta según la temperatura del producto, el ventilador puede seguir funcionando durante un tiempo.

- **Funcionamiento del transformador con un zumbido bajo:**Esta es la naturaleza de la tecnología de inducción. Dado que el calor se transfiere directamente a la base de los utensilios de cocina, este tipo de zumbido puede ocurrir dependiendo del material de los utensilios de cocina. Por lo tanto, se pueden escuchar diferentes sonidos con diferentes utensilios de cocina.
- **Sonido crepitante:**Esto se debe al material y la estructura de la base de los utensilios de cocina. Si los utensilios de cocina están hechos de diferentes materiales y capas, pueden producirse ruidos de crujidos.
- **Sonido de silbido:**Es posible que se escuche un silbido al cocinar en dos zonas de cocción del mismo lado de la misma en diferentes niveles de cocción.

## Códigos de error/motivos y posibles soluciones

Códigos de error	Razones del error	Posibles soluciones
E 1 – E 11	Se ha producido un error de comunicación con la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
E 16 - E 21	Se ha producido un error en el sensor de temperatura de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
E 22 E 26	La placa de inducción se está sobrecalentando.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe. El error desaparecerá cuando la temperatura de la placa baje por debajo de los límites. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E 23 E 24	Se ha producido un error en el software de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
E 25	Se produjo un error en el funcionamiento del ventilador de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E 27 E 47	No se utilizaron ollas compatibles con inducción.	El error desaparecerá cuando se utilice una olla compatible con inducción.
E 31 - E 39	Se ha producido un error de hardware en la tarjeta electrónica de la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.

Códigos de error	Razones del error	Posibles soluciones
E 42	Se ha producido un error de conexión eléctrica.	Restablezca la conexión eléctrica correcta consultando la tabla técnica y el manual de instalación del producto.
E 46	Una o más teclas se mantuvieron presionadas durante más de 10 segundos. Se dejó un objeto sobre el panel de control o estuvo expuesto al vapor.	Una vez que retires la mano del fuego, el problema desaparecerá. Una vez limpio el panel de control, el problema desaparecerá.
E 48 E 49 E 51	Se ha producido un error en el sensor de la placa de inducción.	El hardware del sensor debe ajustarse a las condiciones de uso. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, comuníquese con un servicio técnico autorizado.
E 52 - E 57	Se ha producido un error de temperatura alta en la placa de inducción.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe. El error desaparecerá cuando la temperatura del sensor baje por debajo de los límites. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
E 58 - E 59	Se produjo un error de sensor/ error de temperatura alta en el modo de cocción automática.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe. Si el error persiste, desconecte el producto de la fuente de alimentación y vuelva a conectarlo. Si el problema persiste, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
E 63	Si su producto es una placa de inducción con campana; se ha producido un error en el filtro.	Retire y vuelva a colocar los filtros de ventilación. Si el problema persiste, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
FF	Es posible que alguna tecla haya sido tocada durante un largo período de tiempo.	Cuando sueltes cualquier tecla durante un tiempo prolongado,
	Es posible que se haya colocado una olla en la unidad de control.	Cuando se retira el potenciómetro de la unidad de control,
	Es posible que se hayan derramado alimentos o líquidos sobre la unidad de control.	El error desaparecerá una vez que se limpie el exceso de residuos de comida/líquido.



## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'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.

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

**RE-  
MARQUE**

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

Veuillez scanner le code QR afin d'accéder à la version en ligne du manuel d'utilisation.



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

## Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>42</b>	<b>8</b>	<b>Entretien et nettoyage.....</b>	<b>69</b>
1.1	Utilisation prévue.....	42	8.1	Consignes de nettoyage gé- nérales .....	69
1.2	Sécurité des enfants, des per- sonnes vulnérables et des ani- maux domestiques.....	42	8.2	Nettoyage de la table de cuisson .	71
1.3	Sécurité électrique.....	43	8.3	Nettoyage du bandeau de com- mande.....	71
1.4	Sécurité des transports.....	45	8.4	Nettoyage du système de ventila- tion .....	71
1.5	Sûreté des installations .....	45	<b>9</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>74</b>
1.6	Sécurité d'utilisation.....	46			
1.7	Sécurité de la ventilation.....	47			
1.8	Alertes de température .....	48			
1.9	Utilisation des accessoires.....	48			
1.10	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	49			
1.11	Induction .....	49			
1.12	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage .....	50			
<b>2</b>	<b>Instructions relatives à l'environne- ment .....</b>	<b>51</b>			
2.1	Directive sur les déchets.....	51			
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des dé- chets .....	51			
2.2	Informations sur l'emballage.....	51			
2.3	Recommandations pour écono- miser l'énergie .....	51			
<b>3</b>	<b>Votre appareil .....</b>	<b>52</b>			
3.1	Présentation de l'appareil .....	52			
3.2	Informations générales sur la table de cuisson .....	53			
3.3	Spécifications techniques .....	54			
<b>4</b>	<b>Première utilisation.....</b>	<b>55</b>			
4.1	Premier nettoyage .....	55			
<b>5</b>	<b>Utilisation de la table de cuisson ....</b>	<b>55</b>			
5.1	Informations générales sur l'utili- sation de la table de cuisson.....	55			
5.2	Unité de contrôle de la table de cuisson.....	58			
<b>6</b>	<b>Utilisation de la ventilation .....</b>	<b>67</b>			
<b>7</b>	<b>Informations générales sur la cui- sine.....</b>	<b>69</b>			
7.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	69			

## 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 survenir 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 que l'entreprise importatrice désignera.
  - Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
  - Évitez 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 à l'appareil.
- ### 1.1 Utilisation prévue
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
  - N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
  - **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- ### 1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui

manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.

- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.

- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.

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

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



### 1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.

#### **1.4 Sécurité des transports**

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhé-

sif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

#### **1.5 Sûreté des installations**

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des

sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la

table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.

- Ne raccordez pas le produit à des cheminées utilisées comme des chauffe-flammes ou des radiateurs à flammes. Respectez les réglementations locales en matière de purge de l'écoulement.

## 1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :

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

- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans avoir lu ce manuel. Ne retirez pas les filtres lorsque l'appareil est en marche.
- Pour des raisons de sécurité, le commutateur magnétique est utilisé dans les pièces en plastique du filtre à huile et de la protection contre les li-

guides. Le produit ne fonctionnera pas sans l'assemblage de ces pièces.

- Le fer gorgé, l'aluminium ou les ustensiles de cuisson dont les parties inférieures sont endommagées ou rugueuses peuvent rayer la surface du verre. Lorsque vous remplacez des ustensiles de cuisson, soulevez-les toujours, ne les glissez pas sur la surface.
- La pression de la vapeur à la surface de la hotte et l'humidité peuvent faire glisser ou sauter la marmite. Pour cette raison, veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de la table de cuisson soient toujours secs.



### 1.7 Sécurité de la ventilation

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

(bois, gaz, poêle à pétrole à charbon, chaudières, chauffe-eau, etc.)

- Faites vérifier l'adéquation du système de ventilation et de cheminée de votre bâtiment par des personnes agréées.
- (À l'exception des denrées qui renvoient de l'air vicié dans la pièce) Le pièce doit être ventilée lorsque le produit est utilisé à proximité de brûleurs à gaz ou à combustible liquide.
- La cheminée des appareils tels que les radiateurs fonctionnant au gaz ou au combustible liquide doit être entièrement isolé dans l'environnement d'utilisation du produit, ou ces appareils doivent être de type hermétique.
- Si un autre appareil fonctionnant avec une énergie autre qu'électrique se trouve dans le même environnement avec le produit, la pression négative dans la pièce doit être au maximum de 0,04 mbar afin que les gaz d'échappement de l'autre appareil ne soient pas aspirés dans la pièce par la ventilation.



## 1.8 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.
- La température du produit peut être élevée. Ne rangez pas d'objets inflammables ou de bombes aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson



## 1.9 Utilisation des accessoires

- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection des plaques de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme

étant appropriés ou les dispositifs de protection des plaques de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de protecteurs inappropriés peut provoquer des accidents.



### 1.10 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.



### 1.11 Induction

- Les zones électriques de votre table de cuisson sont équipées de la technologie avancée « Induction ». Pour les zones de cuisson à induction, qui permettent d'économiser du temps et de l'énergie, il faut utiliser des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction, sinon la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Sélection du pot ».
- Comme la plaque à induction crée un champ magnétique, elle peut avoir des effets néfastes pour les personnes qui utilisent des appareils tels que des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.
- En raison de l'impact potentiel du champ électromagnétique sur les réglages des stimulateurs cardiaques, il est conseillé de maintenir une distance minimale de 60 cm de la plaque à induction lorsqu'elle est allumée.
- Arrêtez la plaque de cuisson à partir du panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de casserole.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils deviennent chauds.
- Ne rangez pas d'objets métalliques dans les tiroirs situés sous la table de cuisson. En cas d'utilisation intensive et prolongée, les matériaux utilisés peuvent surchauffer.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que des téléphones portables, des tablettes ou des ordinateurs sur la table de cuisson à induction. Votre appareil peut être endommagé.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- Le sel, les résidus de sucre sur la partie inférieure des ustensiles de cuisson ou de telles particules sur la surface en verre peuvent provoquer des rayures et des fissures sur le verre. Veillez à ce que la partie inférieure des ustensiles de cuisson soit propre avant de la placer sur la surface en verre. Gardez la surface en vitrocéramique propre.
- Il y a un risque de brûlures si le module de ventilation n'est pas nettoyé périodiquement.
- Il est recommandé de nettoyer le filtre une fois par mois dans des conditions normales d'utilisation.
- Lorsque le filtre à huile est retiré de l'appareil, il peut se produire une accumulation de liquide par condensation au fond de l'appareil. Lorsque vous retirez le filtre pour le nettoyer après la cuisson, il est important, pour faciliter le nettoyage, que ce liquide soit prélevé sans se répandre dans l'appareil.

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

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### 2.1 Directive sur les déchets

#### 2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

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



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

#### Conformité avec la directive RoHS :

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

### 2.2 Informations sur l'emballage

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

### 2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

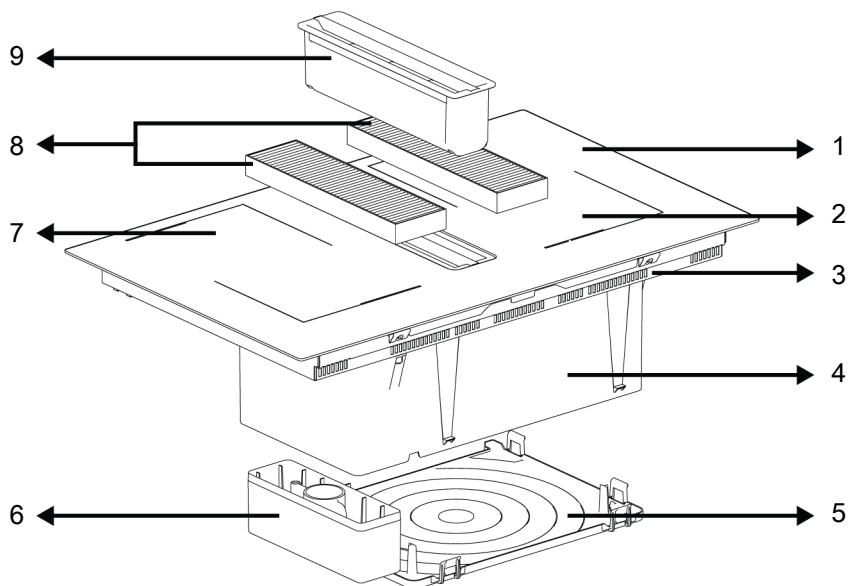
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

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

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

## 3 Votre appareil

### 3.1 Présentation de l'appareil



1 Dessus en verre

3 Cadre de la plaque induction

5 Couvercle inférieur

7 Zone de cuisson

9 Filtre

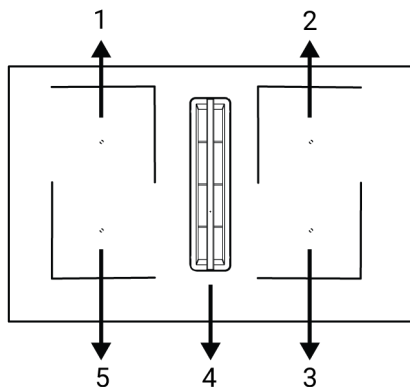
2 Zone de cuisson

4 Caisson du système de ventilation

6 Réservoir du liquide de déversement

8 Filtre à charbon

### 3.2 Informations générales sur la table de cuisson



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

Votre plaque de cuisson est équipée de foyers 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 foyers et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grandes casseroles. L'utilisation de casseroles adaptées à ces tables de cuisson et à la fonction combinée est décrite dans la section « Fonctionnement de la table de cuisson ».

### 3.3 Spécifications techniques

<b>Spécifications générales</b>	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	223,5 */ 820 / 520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	740 (+2) / 490 (+2)
Tension/fréquence	2N~380-415V; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,4

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

<b>Caractéristiques du système de ventilation</b>	
Commande	3 niveaux + 1 Booster
Puissance d'aspiration	630 m <sup>3</sup> /h

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



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



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



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

## 4 Première utilisation

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

### 4.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

**REMARQUE** : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents

## 5 Utilisation de la table de cuisson

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



#### Avertissements généraux

- Ne laissez tomber aucun objet sur la surface de cuisson en verre. Même de petits objets tels que des salières peuvent endommager la surface de cuisson en verre. N'utilisez pas une surface de cuisson en verre fissurée. L'eau peut s'infiltrer dans ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque façon que ce soit (par exemple, des fissures visibles), coupez d'abord le fusible, puis débranchez le produit et appelez le service agréé pour réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine instables ou susceptibles de basculer facilement sur la surface de cuisson en verre.
- Ne pas chauffer des ustensiles de cuisine vides. Les ustensiles de cuisine et le produit pourraient être endommagés.
- Assurez-vous d'éteindre les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Si vous utilisez les zones de cuisson sans les ustensiles de cuisine, vous risquez d'endommager le produit. Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.

abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

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

- Les zones de cuisson deviennent chaudes après chaque utilisation. Ne placez donc pas de récipients en plastique sur les zones de cuisson. Nettoyez immédiatement tout matériau fondu sur la surface.
- Des changements brusques de température sur la surface de cuisson en verre peuvent provoquer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquide froid pendant la cuisson.
- Placez la quantité appropriée de nourriture dans les ustensiles de cuisine. Cela évitera que la nourriture ne déborde et vous n'aurez pas à faire de nettoyage inutile.
- Ne placez pas de couvercles d'ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson.
- Placez l'ustensile de cuisson de manière à ce qu'il soit centré sur les zones de cuisson. Si vous souhaitez déplacer l'ustensile de cuisson vers une autre zone de cuisson, soulevez-le et placez-le sur la zone de cuisson souhaitée au lieu de le faire glisser.

#### Principe de fonctionnement de la plaque à induction

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

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

### **Avantages de la cuisson par induction**

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

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

### **Pour une utilisation en toute sécurité :**

- Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffage élevés lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine antiadhésifs sans revêtement d'huile ou avec très peu d'huile (type Téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme surface de pose ou de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles d'ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- N'utilisez jamais de papier aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur la zone de cuisson à induction.
- Gardez les objets magnétiques, tels que les cartes de crédit ou les cassettes, loin du produit lorsque les zones de cuisson fonctionnent.
- S'il y a un four sous votre table de cuisson et qu'il fonctionne, les capteurs du produit peuvent réduire le niveau de cuisson ou éteindre le produit.
- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Vous trouverez des informations détaillées sur ce système dans les sections suivantes.

### **Ustensiles de cuisine**

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

### **Ustensiles de cuisine adaptés :**

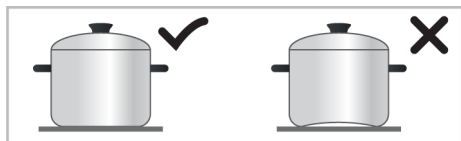
- Ustensiles de cuisine en fonte
- Batterie de cuisine en acier émaillé
- Ustensiles de cuisine en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'ils sont compatibles avec l'induction)

### **Ustensiles de cuisine non adaptés :**

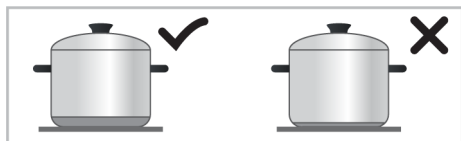
- Ustensiles de cuisine en aluminium
- Ustensiles de cuisine en cuivre
- Ustensiles de cuisine en laiton
- Ustensiles de cuisine en verre
- Marmites en argile
- Ustensiles de cuisine en céramique et en porcelaine

### **Recommandations :**

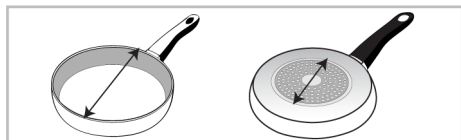
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond plat. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe.



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

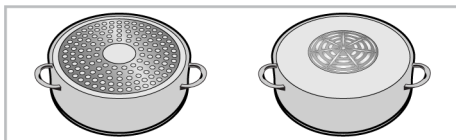


- Certains ustensiles de cuisine ont un champ ferromagnétique au fond qui est plus petit que leur diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la zone de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson diminuent. De plus, ces ustensiles de cuisine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



- Certains ustensiles de cuisine sont dotés d'une base contenant des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types d'ustensiles de cuisine peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés par la zone de cuisson à in-




duction. Dans certains cas, un avertissement indiquant que l'ustensile de cuisine est défectueux peut s'afficher.



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

### Test d'ustensiles de cuisine

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

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

### Tailles d'ustensiles de cuisine recommandées

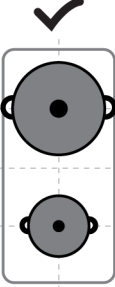
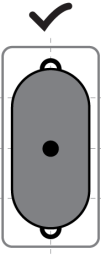
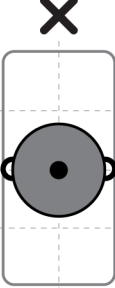
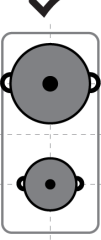
Pour que la zone de cuisson à induction reconnaisse les ustensiles de cuisine, cela dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau de la base de l'ustensile de cuisine. Pour la reconnaissance des ustensiles de cuisine et une cuisson efficace, les ustensiles de cuisine doivent être sélectionnés en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

son plus grande ne gaspille pas d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur est générée uniquement dans l'ustensile de cuisson concerné.

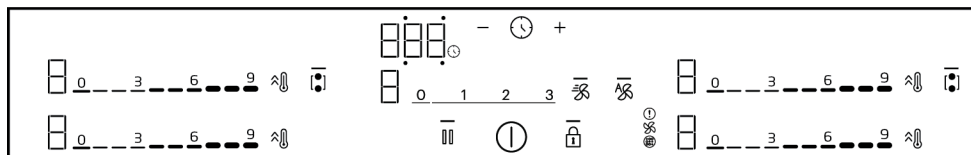
### Zones de cuisson à large surface (zones Flexi)

Votre produit est équipé de zones de cuisson à grande surface (Flexi). Vous pouvez utiliser ces zones de cuisson à grande sur-

face comme zones de cuisson indépendantes séparées pour vos petits ustensiles de cuisine. Pour cuisiner avec vos grands ustensiles de cuisine, vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces zones de cuisson à grande surface et les transformer en une seule zone de cuisson.

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

## 5.2 Unité de contrôle de la table de cuisson



— L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée

⏻ Touche Marche / Arrêt

🔒 Touche de verrouillage des touches

🔥 Touche de combinaison des foyers à grande surface

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

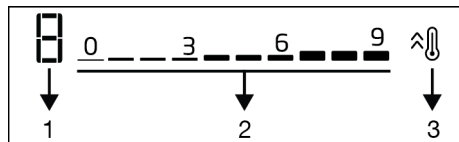
⏻ Touche d'arrêt

🕒 Touche de minuterie

⊕ Touche d'augmentation du minuteur

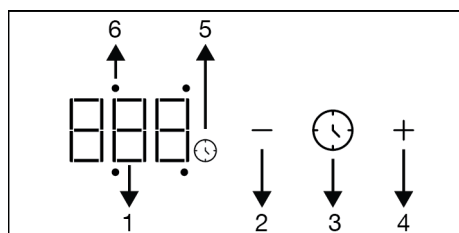
— Touche de diminution du minuteur

### Affichage de la zone de cuisson



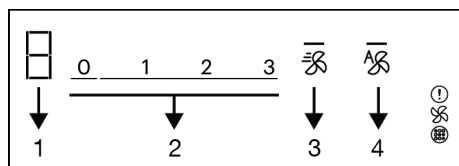
- 1 Indicateur de niveau de température de la zone de cuisson concernée
- 2 Zone de réglage de la température
- 3 Touche de chauffage rapide/Touche de puissance élevée (Booster)

### Écran de la minuterie



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

### Affichage de la ventilation



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


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

### Avertissements généraux sur le panneau de commande.

**i** Cet appareil est contrôlé à partir d'un panneau de commande tactile. Toute opération que vous effectuez sur le panneau de commande tactile est confirmé par un signal sonore.


**i** Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Si la surface est mouillée ou sale, l'utilisation des fonctions peut être perturbée.

**i** Si aucune opération n'est effectuée au bout de 20 secondes, la cuisinière retourne automatiquement en mode veille.

**i** Lorsque vous appuyez longuement sur n'importe quelle touche (Sauf touche ) , le texte « FF » s'affiche à l'écran.


**i** Le voyant — sur les touches qui fonctionnent ou sont sélectionnées s'allume.

### Mise en marche de la Table de cuisson

1. Appuyez sur la touche  du panneau de commande.

⇒ L'appareil est prêt à l'emploi.

### Arrêt de l'appareil

1. Appuyez sur la touche  du panneau de commande.

⇒ La table de cuisson s'éteint et revient en mode veille.

### Indicateur de chaleur résiduelle

Chaque zone du panneau de commande est dotée d'un indicateur de chaleur résiduelle. Cet indicateur indique que la zone

est toujours chaude au toucher lorsque l'appareil est à l'arrêt. Ne touchez pas cette/ces zone(s) tant que l'indicateur est allumé.

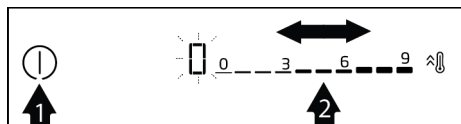
H : Température élevée

h : Température basse



En cas de panne électrique, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas. Il ne peut donc pas signaler les zones encore chaudes à l'utilisateur.

### Allumer les zones de cuisson et régler le niveau de température



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

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

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

### Désactiver les zones de cuisson :

Une zone sélectionnée peut être désactivée de 2 manières différentes :

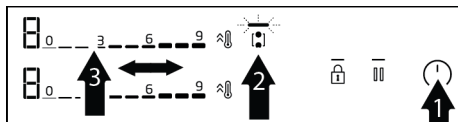
1. En réglant la température sur « 0 » :  
Vous pouvez éteindre la zone de cuisson en abaissant le réglage de température sur « 0 ».
2. Utilisation de la fonction de désactivation de la minuterie pour la zone de cuisson souhaitée : Lorsque le temps est écoulé, la minuterie éteint la zone de cuisson à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

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

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

2. Appuyez sur la touche [0].

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



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

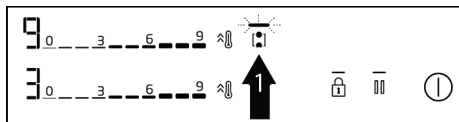
⇒ La zone de cuisson correspondante se met en marche. Si une autre zone de cuisson est sélectionnée ou si aucune action n'est effectuée pendant 10 secondes, le voyant — de la touche [0] s'éteint.






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

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

- ✓ Si une ou les deux zones de cuisson de gauche fonctionnent séparément, vous pouvez combiner les deux en activant la table de cuisson à grande surface. Vous pouvez ainsi utiliser une surface de cuisson plus large avec les mêmes valeurs.




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

- ⇒ La valeur de la zone de niveau bas est visible sur les deux écrans de la zone de cuisson et le voyant  de la touche  s'allume.
- ⇒ Les zones de cuisson combinées continuent de fonctionner aux valeurs de température et de minuterie de la zone de cuisson dont la température est la plus basse. Les valeurs de température et de minuterie de la zone de cuisson dont la température est la plus élevée avant la combinaison sont annulées.



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

### Désactiver les zones de cuisson à grande surface



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

### Réglage de puissance élevée (BOOSTER)


Vous pouvez utiliser le réglage de puissance élevée pour chauffer à la puissance maximale. Évitez toutefois de cuisiner dans cette position trop longtemps. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur toutes les zones de cuisson.

Lorsque la durée du réglage de puissance supérieur (voir le tableau des durées d'arrêt automatique) est terminée, la zone de cuisson s'éteint.


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

1. Appuyez sur la touche  pour mettre la cuisinière en marche.
2. Appuyez sur la touche  de la zone de cuisson souhaitée.
  - ⇒ La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à la puissance la plus élevée et 3 voyants clignotent successivement sur l'écran de cette zone de cuisson.
  - ⇒ Lorsque le temps de réglage de la puissance élevée (voir le tableau des temps d'arrêt automatique) est écoulé, la zone continue de fonctionner à la température la plus élevée.

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

1. Appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée et que le foyer correspondant fonctionne à un niveau spécifique.
2. Le foyer sélectionné fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage du foyer. Lorsque la période de réglage de puissance élevée est écoulée, la zone de la table 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 la puissance élevée à tout moment en effleurant la touche . Le foyer continue à fonctionner à la valeur de température la plus élevée. Pour le désactiver, touchez la zone de réglage de la zone de cuisson active ou faites glisser votre doigt sur la zone pour la mettre à « 0 ».




### Verrouillage des touches

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




## Activation du verrouillage de touches

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



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

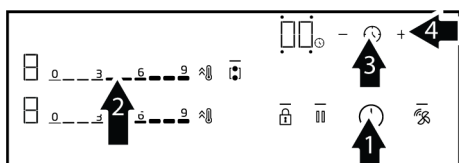
## Désactivation du verrouillage de touches


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










## Fonction Minuterie

Cette fonction vous permet de cuisiner plus facilement. Vous n'avez pas besoin de rester continuellement près de la cuisinière pendant la cuisson. La cuisinière s'éteint automatiquement après la durée que vous avez choisie.

### Activation de la fonction Minuterie



1. Appuyez sur la touche  pour mettre la cuisinière en marche.

2. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone que vous souhaitez utiliser.
  3. Activez la fonction Minuterie en appuyant sur la touche .  
⇒ « 00 » s'allume sur l'écran de la minuterie et le symbole  commence à clignoter.
  4. Il y a 4 voyants LED d'activité autour du « 00 » visible sur l'écran de la minuterie. Le voyant de la zone de cuisson active clignote et vous pouvez régler la minuterie pour cette zone.
  5. Si vous souhaitez régler la minuterie pour une autre zone de cuisson active, sélectionnez le côté de la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche  jusqu'à ce que le voyant LED entourant l'affichage de l'horloge de ce côté de la zone de cuisson s'allume.
  6. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches  / . Vous pouvez avancer plus rapidement en appuyant longuement sur la touche  ou .
- ⇒ Le symbole  clignote pendant un certain temps sur l'écran de la zone de cuisson, puis s'allume en continu. Le symbole  commence à s'allumer en continu, indiquant que la fonction est activée.



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



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



Il n'est pas possible de régler la minuterie sans sélectionner la zone de cuisson et la valeur de la température de la zone de cuisson.



Lorsque la minuterie est active, le voyant de la zone la moins programmée clignote. S'il y a un réglage de temps sur les autres zones, les voyants de ces zones restent allumés.

### Arrêt des minuteriers




Lorsque le temps programmé est écoulé, la table de cuisson s'éteint automatiquement et émet un signal sonore.


Touchez n'importe quelle touche pour désactiver l'alerte sonore.

### Arrêt anticipé des minuteriers

En cas d'arrêt anticipé de la minuterie, la cuisinière continue de fonctionner à la température réglée jusqu'à ce qu'elle soit arrêtée.

### arrêt de la minuterie par réduction de la valeur à « 00 » :

1. Sélectionnez la minuterie et la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche .
2. Effleurer la touche  pour diminuer la valeur jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'écran de la minuterie. Vous pouvez avancer plus rapidement en appuyant longuement sur la touche .


Après avoir clignoté pendant un certain temps sur l'écran de la zone de cuisson, le symbole  s'éteint complètement et la minuterie est annulée.

### Fonction d'arrêt


- ✓ Cette fonction permet d'abaisser les niveaux de température de toutes les fonctions de la zone de cuisson (à l'exception de la minuterie) à la phase 1 pendant un certain temps.



Si une minuterie est réglée pour une zone de cuisson, celle-ci continue de fonctionner pendant l'arrêt.

1. Pendant que la table de cuisson fonctionne, appuyez sur la touche .

⇒ Toutes les zones de cuisson contiennent de fonctionner au niveau de température 1.


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


### Paramètres


Vous pouvez effectuer les réglages suivants avec cette fonction.

 : Paramètre de gestion de l'alimentation

 : Heure du signal sonore de fin de cuisson

 : Sélection du mode de ventilation

 : Affichage de la durée de vie du filtre à charbon actif

 : Réinitialisation du filtre à charbon actif










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

### 1-Paramètre de gestion de l'alimentation




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

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

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


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

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

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



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





Niveau de gestion de l'alimentation	Puissance totale (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4


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


## 2-Réglage de l'heure d'avertissement sonore de fin de cuisson


✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez régler le temps d'avertissement sonore de fin de cuisson de la table de cuisson selon vos souhaits.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .


2. Après avoir éteint la table de cuisson, appuyez successivement sur les touches  /  /  /  dans un délai de 10 secondes.

⇒ Le premier réglage sur l'écran de la minuterie est  qui apparaît.


3. Appuyez une fois sur la touche  pour régler l'heure d'avertissement sonore de fin de cuisson.

⇒  apparaît sur l'écran de la minuterie et « 2 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche.

4. Réglez le temps d'avertissement sonore de fin de cuisson (voir Tableau - temps d'avertissement sonore de fin de cuisson) entre « 0 » et « 3 » en touchant la zone de réglage de la zone arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur la zone.

5. Confirmez le réglage de l'heure d'avertissement sonore de fin de cuisson en appuyant sur la touche .

⇒ La plaque de cuisson s'éteindra et votre plaque de cuisson commencera à fonctionner avec le réglage du temps d'avertissement sonore de fin de cuisson au niveau sélectionné.



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





## Tableau - Réglage du temps d'avertissement sonore de fin de cuisson


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


### 3-Réglage du mode de ventilation (CF5)


- ✓ Cette table de cuisson peut être utilisée en 2 modes : mode circulation interne et mode circulation externe. (Modes de ventilation) La table de cuisson est livrée avec le mode de circulation interne pré-réglé. Pour changer ;

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .


2. Après avoir éteint la table de cuisson, appuyez successivement sur les touches  /  /  /  dans un délai de 10 secondes.

⇒ Le premier réglage sur l'écran de la minuterie est  qui apparaît.

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

⇒ Sur l'écran du minuteur apparaît . Sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche apparaît "1".

4. En touchant la zone de réglage de la zone de cuisson arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, l'affichage de la zone de cuisson peut être réglé sur « 2 » et le mode de ventilation peut être réglé sur circulation externe.

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


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



### 4- Affichage de la durée de vie du filtre à charbon actif (CF6)





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


restant est affiché sur l'écran sous forme de compte à rebours à partir de 150 heures.





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


1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .

2. Après avoir éteint la table de cuisson, appuyez successivement sur les touches  /  /  /  dans un délai de 10 secondes.

⇒ Le premier réglage sur l'écran de la minuterie est  qui apparaît.

3. Appuyez cinq fois sur la touche  pour voir l'affichage de la durée de vie activée du filtre à charbon actif.

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

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

### 5-Réinitialisation du filtre à charbon actif (CF7)

- ✓ Après 150 heures de fonctionnement du filtre à charbon actif, le symbole apparaît sur l'écran de ventilation. Après avoir retiré et remplacé les filtres à charbon actif comme décrit dans la

section entretien-nettoyage, suivez les étapes suivantes pour réinitialiser le symbole d'avertissement du filtre à charbon :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
2. Après avoir éteint la table de cuisson, appuyez successivement sur les touches ⌚ / ⏸ / ⌚ / ⏸ dans un délai de 10 secondes.
  - ⇒ Le premier réglage sur l'écran de la minuterie est  $\square F$  qui apparaît.
3. Appuyez six fois sur la touche ⏸ pour voir l'affichage de la durée de vie activée du filtre à charbon actif.
  - ⇒ Sur l'écran de la minuterie  $\square F$  apparaît, les heures de fonctionnement restantes du filtre à charbon actif sont affichées sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche en commun avec le menu cF6.
4. Appuyez sur la touche  $\mathcal{AS}$  sur l'écran de ventilation pendant 3 secondes.
  - ⇒ Sur l'écran, un décompte de 1-2-3 est visible. L'opération de réinitialisation est terminée.
5. Lorsque vous êtes sur cet écran, vous pouvez quitter l'écran en appuyant sur la touche ①.

### Utiliser les plaques à induction de manière sûre et efficace

**Principe de fonctionnement :** Les plaques à induction chauffent directement les ustensiles de cuisine grâce à leur principe de fonctionnement. Elles présentent donc de nombreux avantages par rapport aux autres types de plaques. Elles sont plus efficaces et la surface de cuisson est plus froide.

Votre plaque à induction est équipée de systèmes de sécurité supérieurs qui vous assureront une utilisation en toute sécurité.



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

### Système d'arrêt automatique

La commande de la table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées, elles s'éteignent automatiquement après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est associée à la zone de cuisson, son affichage s'éteint également.

La durée d'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée de fonctionnement maximale dans ce niveau de température s'applique.

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

**Tableau 1 :**Heures d'arrêt automatique

Niveau de température	Heures d'arrêt automatique
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Chauffage rapide (booster) 10 minutes

**Tableau 2** : Horaires d'arrêt automatique de la ventilation

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

### Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est dotée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les événements suivants peuvent se produire :

- La plaque de cuisson peut s'arrêter.
- Le niveau choisi peut être réduit. Cependant, cela n'est pas visible à l'écran.

### Système de protection contre les débordements

Votre table de cuisson est équipée d'un système de protection contre le débordement. En cas de débordement du panneau

## 6 Utilisation de la ventilation

### Avertissements généraux

- L'appareil est équipé d'un moteur à plusieurs vitesses pour la ventilation. Pour que l'appareil fonctionne correctement, nous vous recommandons d'utiliser des vitesses faibles dans des conditions normales et des vitesses élevées en cas d'odeurs fortes et de condensation de vapeur.

### Modes de ventilation

Cet appareil est utilisé en 2 modes : Le mode circulation interne et le mode circulation externe.

#### Circulation interne

de commande pour quelque raison que ce soit, le système coupe automatiquement le câble d'alimentation pour éteindre votre table de cuisson. Parallèlement, l'alarme « F » s'affiche à l'écran.

### Réglage de la puissance précise

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



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



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



L'air aspiré au centre de la table de cuisson est d'abord purifié de l'huile en passant par le filtre à huile. Il passe ensuite par un filtre à charbon actif et est renvoyé dans la cuisine.

**IMPORTANT:** En mode de circulation interne, les filtres à charbon actif doivent être installés dans la zone définie dans le produit afin de maintenir les particules d'odeur dans l'air inhalé. Pour les différents types d'installation définis pour la circulation in-

terne de l'appareil, reportez-vous au manuel d'installation ou consultez votre revendeur agréé.


### Circulation extérieure



L'air, qui est aspiré au centre de la table de cuisson, passe par les filtres à huile et est évacué vers l'extérieur par la cheminée à l'aide d'un système de tuyaux.


### Réglage du mode de ventilation

Le produit est préréglé en mode de circulation intérieure.

Pour que le produit soit en mode de circulation externe, le réglage  doit être effectué de manière appropriée dans la section des réglages.

### Réglage manuel de la hotte aspirante

- ✓ La ventilation peut être réglée manuellement.


1. Allumez la plaque à induction en appuyant sur la touche .
  - ⇒ Le symbole « 0 » s'affiche sur l'écran de commande de la hotte aspirante.

2. En tapant sur la zone de réglage 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 tapant sur la zone de réglage de la hotte aspirante 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 8 minutes au maximum. Pendant cette période, l'icône P clignote à l'écran. Au bout de 8 minutes, la vitesse de ventilation passe à 3 et continue à fonctionner à ce niveau.

### Désactivation du mode de ventilation intensive


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



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


### Démarrage automatique

- ✓ Votre produit 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, touchez la touche .
  - ⇒ Le mode automatique est activé et s'éteint automatiquement lorsque les paramètres tombent en dessous de la valeur critique spécifiée. Il doit être réactivé pour se réactiver.




Lorsque le mode automatique est actif, le mode automatique sera annulé si vous allumez et éteignez l'appareil à n'importe quelle vitesse.

2. Pour désactiver rapidement le mode automatique, touchez une fois de plus la touche .

## Fonction de fonctionnement du ventilateur auxiliaire

La fonction de fonctionnement du ventilateur auxiliaire 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 du successeur, vous pouvez le faire en appuyant sur la touche .



En mode automatique, le système de ventilation continue de fonctionner pendant une période de 2 à 20 minutes après la fin de la cuisson et le retrait des casseroles des plaques de cuisson.

## 7 Informations générales sur la cuisine

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

### 7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

#### Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

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

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

#### Table de cuisson

## 8 Entretien et nettoyage

### 8.1 Consignes de nettoyage générales

#### Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont fa-

ciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à

- vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'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 écla-boussure d'aliments pendant la cuisson.
  - Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

### **Pour les plaques de cuisson :**

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

### **Inox - surfaces inoxydables**

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.

- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

### **Surfaces en verre**

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

### Pièces en plastique et surfaces peintes

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

## 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

### Foyer en vitre

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

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

## 8.3 Nettoyage du bandeau de commande

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

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

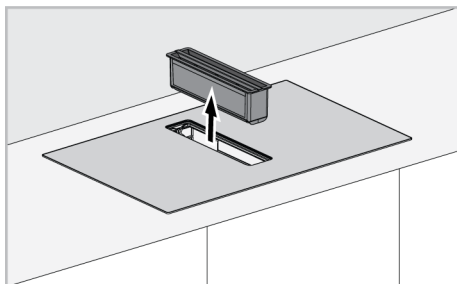
## 8.4 Nettoyage du système de ventilation

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

### Nettoyage du filtre métallique

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

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



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

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

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.

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

### Retrait du filtre à charbon actif

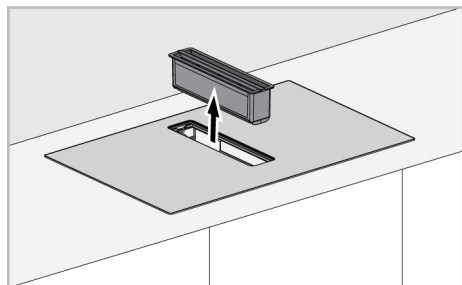
Les filtres à charbon actif assurent la rétention des odeurs dans le produit et doivent être changés à intervalles réguliers pour une performance optimale. Faites attention à l'indicateur de remplissage en cas d'éventuel remplacement.

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

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

### Pour le retrait:

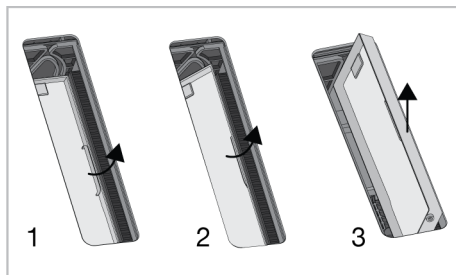
1. Retirez le filtre à huile en le tirant vers le haut.



**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 équipé d'un commutateur magnétique. La ventilation n'est pas possible sans cette pièce, pour la protection des liquides.

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

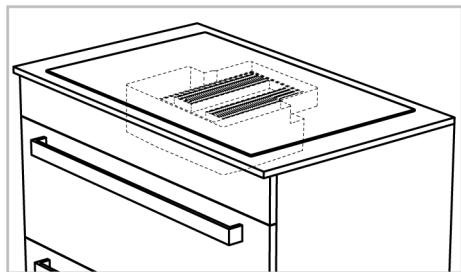


**i** Un commutateur magnétique se trouve dans la partie de la chambre de collecte des liquides. La ventilation est impossible sans cette pièce, pour la protection des liquides.

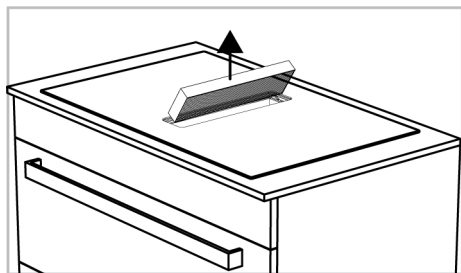
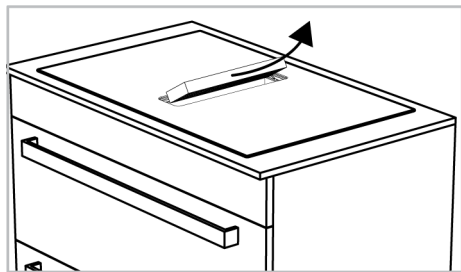
**i** Nettoyez le réservoir de collecte des liquides périodiquement. Lavez la pièce dans de l'eau avec du détergent liquide et rincez-la. Vous pouvez également la laver le lave-vaisselle à une température de 70 °C maximum.

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

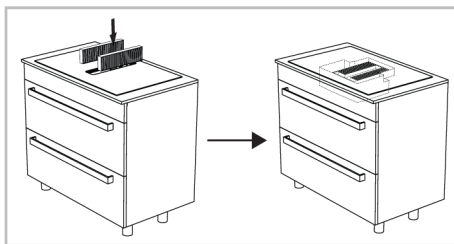
3. Après avoir retiré le réservoir il y a deux filtres à charbon à droite et à gauche dans la chambre inférieure.



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'ils sont bien positionnés.



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

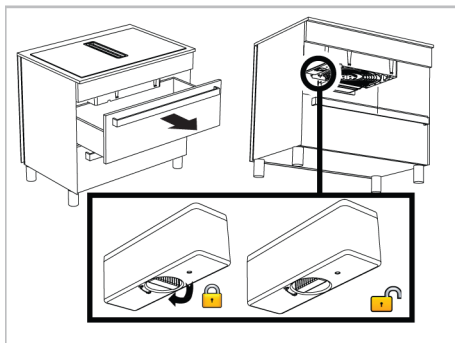
### Réservoir d'eaux usées

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



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

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



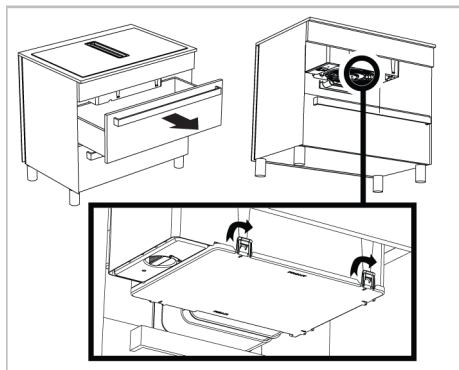
1. Retirez le tiroir supérieur situé sous la table de cuisson. Vous devriez pouvoir atteindre sous l'appareil.
2. Accédez au réservoir d'eaux usées sous la table de cuisson.
3. Déverrouillez et retirez le réservoir d'eaux usées en tournant le bouton de verrouillage.
4. Versez le liquide dans le réservoir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

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

### Nettoyage du capot inférieur

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

#### Pour retirer le capot inférieur:



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

## 9 Dépannage

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

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.
- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.

- Il a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Les pots appropriés ne doivent pas être utilisés. >>> Vérifiez vos casseroles.

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

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

- La casserole ou la zone de cuisson peut être très chaude. >>> Attendez qu'ils refroidissent.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Sons et causes possibles :**

- **Bruit du ventilateur** : La table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui fonctionne automatiquement en fonction de la température du produit. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux en fonction de la température. Une fois la table de cuisson éteinte, si la température est élevée par rapport à la température du produit, le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain temps.
- **Fonctionnement à faible bourdonnement comme un transformateur** : C'est la nature de la technologie à induction. Comme la chaleur est transférée directement au fond de l'ustensile de cuisson, ce type de bourdonnement peut se produire en fonction du matériau de l'ustensile de cuisson. Par conséquent, des sons différents peuvent être entendus selon les ustensiles de cuisson.
- **Crépitement** : Cela est dû au matériau et à la structure du fond de l'ustensile de cuisine. Si l'ustensile de cuisine est composé de matériaux et de couches différents, des crépitements peuvent se produire.
- **Sifflement** : Un sifflement peut être entendu lors de la cuisson sur deux zones de cuisson situées du même côté de la table de cuisson à des niveaux de cuisson différents.

## Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
E 1 – E 11	Une erreur de communication de la table de cuisson à induction s'est produite.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 16 - E 21	Une erreur s'est produite au niveau du capteur de température de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 22 E 26	La plaque à induction surchauffe.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur disparaîtra lorsque la température de la plaque descendra en dessous des limites. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 23 E 24	Une erreur logicielle de la table de cuisson à induction s'est produite.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 25	Une erreur s'est produite dans le fonctionnement du ventilateur de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 27 E 47	Aucune casserole compatible avec l'induction n'a été utilisée.	L'erreur disparaîtra lorsqu'une casserole compatible avec l'induction sera utilisée.
E 31 - E 39	Une erreur matérielle s'est produite dans la carte électronique de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 42	Une erreur de connexion électrique s'est produite.	Rétablir la bonne connexion électrique en se référant au tableau technique et au manuel d'installation du produit.

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
E 46	<p>Une ou plusieurs touches ont été maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes.</p> <p>Un objet a été laissé sur le panneau de commande ou il a été exposé à la vapeur.</p>	<p>Une fois que vous aurez retiré votre main de la table de cuisson, le problème disparaîtra.</p> <p>Une fois le panneau de commande nettoyé, le problème disparaîtra.</p>
E 48 E 49 E 51	Une erreur de capteur de table de cuisson à induction s'est produite.	Le matériel du capteur doit être mis en conformité avec les conditions d'utilisation. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 52 - E 57	Une erreur de température élevée s'est produite sur la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur disparaîtra lorsque la température du capteur descendra en dessous des limites. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 58 - E 59	Une erreur de capteur / erreur de température élevée s'est produite en mode de cuisson automatique.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 63	Si votre produit est une plaque à induction avec hotte, une erreur de filtre s'est produite.	Retirez et remettez en place les filtres de ventilation. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
FF	N'importe quelle touche peut avoir été touchée pendant une longue période.	Lorsque vous relâchez une touche pendant une longue période,
	Il se peut qu'un pot ait été placé sur l'unité de commande.	Lorsque le potentiomètre de l'unité de commande est retiré,
	Il est possible que de la nourriture ou du liquide ait débordé sur l'unité de commande.	L'erreur disparaîtra une fois que les résidus de nourriture/liquide débordants seront nettoyés.



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





