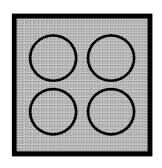
Built-in Hob User manual



HQC 64401

EN | **FR**R.AA/28.02.2017

Please read this user manual first!

Dear Customer.

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.

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



TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and war	nings
for safety and environment	
General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	6
Safety for children	6
Disposing of the old product	6
Package information	6
2 General information	7
Overview	7
Technical specifications	7
3 Installation	8
Before installation	8
Installation and connection	8
Future Transportation	10

4 Preparation	11
Tips for saving energy	
Initial use	11
First cleaning of the appliance	11
5 How to use the hob	12
General information about cooking	12
Using the hobs	12
Control panel	13
6 Maintenance and care	19
General information	
Cleaning the hob	19
7 Troubleshooting	20

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty. General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

 Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly

- qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only use the connection cable specified in the "Technical specifications".
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use.
 Care should be taken to avoid touching heating elements.
 Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move.
 Therefore, make sure that the

- oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

 Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

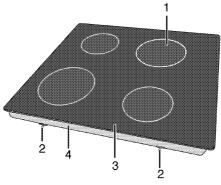
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

 Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- 1 Single-circuit cooking plate
- 2 Assembly clamp

- 3 Burner plate
- 4 Base cover

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total power consumption	6800 W
Fuse	min. 16 A x 2 / 32 A
Cable type / section	H05RR-F 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
Burners	
Front left	Single-circuit cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2300 W
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Single-circuit cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	160 mm
Power	1500 W



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



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



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

8 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

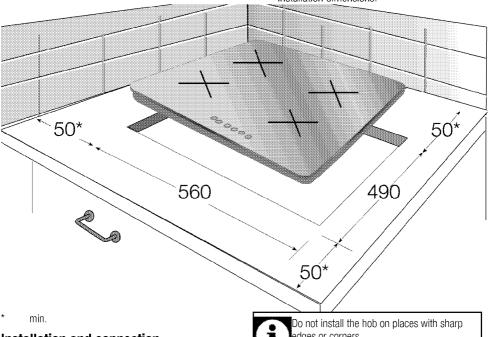
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



Installation and connection

The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

edaes or corners.

There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product.
 Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

 If a power cable is not supplied together with your product, a power cable that you would select from the table (*Technical specifications*, page 7) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

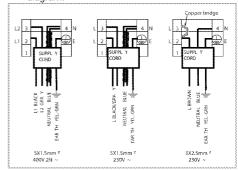
If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to

obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.



Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

- 2. Open the terminal block cover with a screwdriver.
- Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
- Connect the cables according to the supplied diagram.



- 5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
- Route the power cable so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.



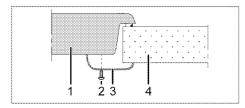
Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.

Installing the product

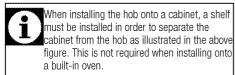
- 1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
- The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob



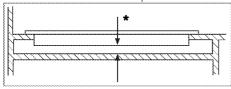
- Place the hob on the counter and align it.
- 4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

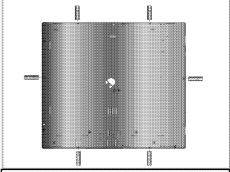


For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



min. 15 mm

Rear view (connection holes)



A DANGER:

Connection clamps will be supplied as installed onto the hob.

Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can

damage the gas and electrical system.

Final check

- 1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
- 2. Check the functions.

Future Transportation

 Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
 Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- 1. Remove all packaging materials.
- 2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil.

Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product.
 Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it.
 Clean any melted such materials on the surface immediately.
 - Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

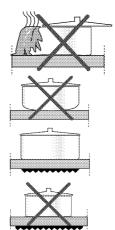
Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Tips about glass ceramic hobs

 Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.

- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.

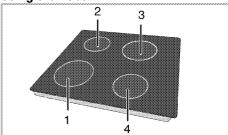


Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire

Do not use vessels with concave or convex bottoms.

Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer. If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.

Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 21-23 cm
- 2 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 18-20 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 16-18 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



DANGER:

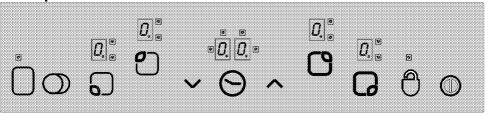
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

Control panel



Specifications



Main key - ON/OFF key Keylock

Temperature setting/Increasing timer Temperature setting/Decreasing timer

- ** Dual/Triple cooking zone selection key
- * Enable/disable timer
- ** Enable/disable cooking zone

Cooking zone selection controls

Cooking zone display (temperature setting 0 \dots 9)

Dual/triple cooking zone operation LED (Cooking zone display)

* Timer display (there are 4 LEDs for 4 different cooking zones)

.....

This unit is controlled over the touch control unit. Each operation you make on your touch control will be confirmed by an audible signal if your touch control unit is equipped with a timer.



Always keep the control panels clean and dry. Humidity and dirt can cause problems in functions.



(*) If your hob is equipped with a timer.



If your hob is equipped with these functions

In models with a clock

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearance or functions may vary.

Turning on the hob

Touch the "①" key on control panel for 1 second. Cooking zone displays illuminate. The hob is ready for use now. You can select different cooking zones within the following 10 seconds. Other controls are not allowed to function when main key "①" is being operated.

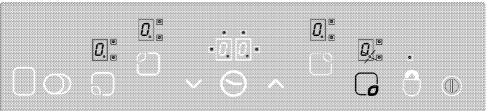
"

and all the relevant decimal points will flash in all cooking zone displays.

If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

If you press main key "O" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

Selecting the cooking zones

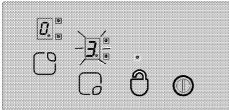


- 1. Turn on the hob.
- 2. Touch one of the cooking zone selection controls to turn on the desired cooking zone. After selecting the cooking zone of the hob, "" " decimal point will flash on the relevant cooking zone display.

If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

- Touch "\" or "\" keys to set the temperature level to a value between "1" and "9" or between "9" and "1".
- "\[\]" and "\[\]" keys are equipped with repeat function. If you touch any of these keys for a long time, temperature level will continuously increase or decrease at every 0,4 seconds.

If you start with "\(\sim \) key, "1" appears on display. If you start with "\(\sim \) key, set value appears on display (e.g., half second "\(\mathbf{A} \)" and half second "\(\mathbf{9} \)"). This indicates that Booster is activated.



Booster

This function facilitates cooking. When Booster is activated, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time (see, Table-1). Booster time depends on the selected temperature level. This is indicated with an "A" and the set temperature value which flash alternately on cooking zone display (e.g., half second "A", half second "9") One the Booster time is over, power of cooking zone will be reduced and the temperature value will be displayed continuously.

All cooking zones are equipped with Booster function. **Enabling the Booster function:**

- Turn on the hob.
- 2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.

- Use "\" key to set the cooking zone temperature value to "9". Once the temperature setting is made, "9" and "A" will appear on the display alternately. This indicates that temperature value is set to "9" and Booster function is activated.
- 4. Then, use "\" key within 10 seconds to select the temperature setting you want to be activated for the remainder of cooking process after the Booster time is over. Use "\" or"\" keys to set the cooking zone to a value between "1" or "9" (it is supposed that level 6 is selected for the example).
- "A" and "6" appears alternately on the display during Booster function (at the end of Booster period, "6" will be displayed continuously).

Turning off the Booster function:

- Touch "\scrip" key until temperature level decreases "0" to disable the Booster function earlier.
- If "9" will be selected as temperature level that will be activated after Booster period and no other lower level is selected, then flashing of the screen will cease in 10 seconds. Booster is now deactivated.

Turn off the hob.

If you press main key "O" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode. If there is residual temperature that can be used after the hob is turned off, this will be indicated with "H" symbol that appears on the relevant cooking zone display continuously.

Turning off cooking zones individually:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

- 2. By decreasing the temperature level to "0" with "✓" key.
- 3. By using the timer function (if any) for the relevant cooking zone

1.Touching "^" and "\" keys simultaneously Select the desired cooking zone with cooking zone selection key"Q". Decimal point appears on "\[\overline{\mathcal{L}}\]" cooking zone display. Touch "\[\pi \]" and "\[\pi \]" keys simultaneously to turn off the cooking zone.

2. Decreasing the temperature level of the desired cooking zone to "0" with "✓" key

Furthermore, cooking zone can also be turned off by decreasing the temperature level to "0".

3. Using the timer off function (if any) for the relevant cooking zone

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" and "00" will appear on all displays. Dual/triplet cooking zone and the LEDs connected to the timer will be deactivated.

Furthermore, when the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.

Turning on Dual/Triplet cooking zones**Turning on the dual cooking zone:

Select the desired cooking zone equipped with dual zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash.

Set the temperature level to a value between 1 and 9 and touch "O" key to activate the dual zone of the cooking zone.

" LED of the relevant dual zone will also flash continuously. "O" Status of the dual cooking zone

will change when you touch the key for a second time: dual cooking zone will switch between on and off statutes.

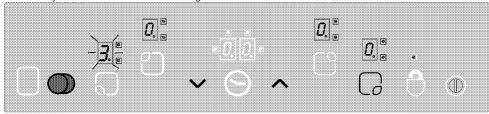
Expansion zone will only be activated if the main zone of the cooking zone is set to a temperature level between "1" and "9".

Turning on the triplet cooking zone:

Select the desired cooking zone equipped with triplet zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash. Set the temperature level to a value between 1 and 9 and touch "O" key to activate the dual zone of the cooking zone.

" B =" LED of the relevant dual zone will also light up continuously. If you touch " wey again, " B =" LED of the triplet zone flashes and triplet cooking zone is activated.

When you touch "O" key once again triplet zone of the cooking zone turns off again. Above operation will always change the status of the double/triplet cooking zones.



Enabling the double and triplet zones by touching the "O" key of the selected cooking zone.

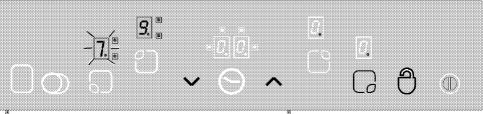
Keylock ** (in models with clock)

Touch the "O" key for longer than 2 seconds to lock the touch control. Operation will be confirmed with an

audible signal. Then, "O" LED will flash and all cooking zones will be locked.

Cooking zones, can only be locked in the operation mode. If the cooking zones are locked: only the main

key "O" can be operated. "O" LED will flash and indicate a key lock module. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.



"Ö" key will allow you to lock or unlock the touch control in operation mode.

Touch "O" key for 2 seconds to unlock the cooking zones. Operation will be confirmed with an audible signal.

Then, "" LED turns off. Now the touch control is unlocked and can be operated normally.

Child Lock

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock function contains a few complex steps to lock the touch control unit. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

Locking the module:

- 1. Touch main key "O" to turn on the hob.
- Touch "∧" and "∨" keys simultaneously for at least 2 seconds.
- 3. Then, touch "^" key once again.
- » Child Lock function is activated and "L." appears on all cooking zone displays.

Disabling the Child Lock:

You can disable the child lock as you have activated it.

- Touch main key "①" to turn on the hob.
 Touch "^" and "\" keys simultaneously for at least 2 seconds.
- 3. Then, touch "~" key once again.
- » " [L] " appears on all cooking zone displays as long as the Child lock is activated. "L" will disappear when the lock is deactivated successfully.

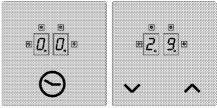
Timer function *

This feature facilitates cooking for you. You will not have to attend the hob continuously during the cooking process and the cooking zone will turn off automatically at the end of the time you have selected. Timer provides following features: Touch control can command to maximum 4 cooking zone timers and one alarm cooking timer assigned at the same time. All timers can only be used in operation mode.

Timer as an alarm

Alarm timer operates independently from other cooking zones. Therefore, it is not important whether a cooking zone is selected or not.

- 1. Touch "O" key to enable the alarm timer. "00" and "-@ @ will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, alarm timer is activated.
- 2. Then, set the desired time value by touching "^" and "✓" keys.
- 3. Timer will start to countdown after you have made the time setting.



» When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.

Cooking zone timer:

The cooking zone timers cay only be set for the cooking zones that are activated.

- 1. First turn on the hob and then enable the desired cooking zone. (cooking zone must be set to a value between 1 and 9)
- 2. As in the alarm timer, enable the cooking zone timer by touching "O" key. "00" and "DE" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, cooking zone timer is activated.
- 3. You must touch "O" key for a second time in order to enable cooking zone timer. Now you can assign the timer.
- 4. Set the desired time value by touching "^" and "~" keys.

To set the hob timers:

- 1. After enabling the first cooking zone timer, touch the "O" key again. The control will turn clockwise towards the next active cooking zone assigned to the timer. Assignment proposal will be shown with a flashing " LED.
- 2. Set the desired time value by touching "^" and "~" keys.
- 3. Timer activated for the cooking zone which was set first is indicated with a continuously flashing "**'' L**ED.
- More timers can be assigned for other active cooking zones by touching the "O" key once again.
- After 10 seconds, timer display reverts back to the timer that will end first.
- " EDs that illuminate continuously on the timer display indicate the timer that is currently counting down.
- You can display the values set for cooking zone timers and egg timer by changing the position of "⊙" key. A flashing front right "•" LED always shows an assignment.

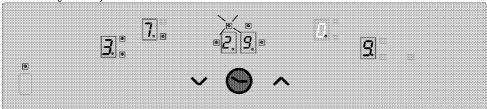
If no LED is flashing, value of the egg timer will be displayed on the timer screen.

Disabling the timers:

First you must display the timer by changing the position of the "\(\begin{align*} \begin{align*} \begin{align*

 By decreasing the value step by step to "00" by touching "\sqrt{"}" key. By touching "\" and "\" keys simultaneously for half second until "00" appears on timer display.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.



Display the remaining time value of the cooking zone timer 3 (indicator LED flashes) to the timer display (the indicator LEDs of the active timers of the cooking zones 1 and 4 in fact will not be visible on the timer display).

Keep warm function (if any)

Keep Warm function of the cooking zone helps to keep the food warm by selecting an additional temperature level between 0 and 1. Touch " key to activate the Keep Warm function.

Then, " \Box " LED flashes. Touch " \Box " key again to disable the cooking zone.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on unintentionally, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time. (see, Table-1). Operation time limit depends on the selected temperature setting. If there is a timer assigned for the cooking zone, "00" appears on the timer display for 10 seconds (10 seconds later, residual heat indicator turns on). Then, timer display is turned off.

After disabling the cooking zone automatically as described above, it becomes operational again and maximum operation time is applied for this temperature setting.

Table-1: Temperature setting parameters; Cycle time 47.0 seconds

Temperature setting	OFF Time - seconds	ON Time - seconds	Operation time limit - hour	Booster time - seconds
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Residual Heat Functions

For a deactivated cooking zone whose surface temperature is sensed to be above 60°C or whose display indicates a value above 60°C, a " H" (residual heat) symbol appears on the display. When residual heat falls below 60°C, "0" appears on the display. When power restores after a power failure and if the residual heat of the relevant cooking zone was above 60°C before the failure, residual heat display flashes. Display continues to flash until the maximum residual

heat time is over or the cooking zone is selected and enabled.

Sensor Calibration and Error Messages

When the supply power is applied, hob control system performs calibration depending on the sensor, glass and ambient conditions. Do not cover the glass part of the sensor with anything during calibration. Hob control system should also not be exposed to strong light sources such as sun light, strong halogen lamps and etc.

Table-2: Error codes and error sources

Cause of error	Display
Ambient light is too high	F1
Fluorescent lamp	F2
Sensor is covered with a bright	F3
substance	
Ambient light is fluctuating strongly	F4

Sample application:

Following lightning conditions will allow a smooth calibration:

Illumination with a bulb without a reflector (100W, dull) 70 cm above the glass ceramic hob. After a successful calibration, it is warranted that the hob will operate as intended even under a strong illumination such as halogen spot lamp wit reflector (50 W).

If an error occurs, calibration is repeated until the ambient conditions allow for a successful calibration. Hob control system can only be operated when the calibration of all sensors are successful.

You must remove all substances on the hob during calibration. Also the ambient illumination should not be too strong during calibration. If one of the F1, F2 or F4 messages is obtained, user must turn off all light sources or close the window during the calibration process at first connection to the supply power. When the calibration is completed successfully, control system can tolerate high amount of ambient light. Hob control system adopts and recalibrates itself according to the changes in ambient conditions while it is in use.



Touch control is equipped with a sensor ensuring protection against overheating. Relevant cooking zone will be deactivated when reacting to this sensor. To obtain more information about the error messages, please see the table.

If a key is activated repeatedly (for longer than 10 seconds), all control system is deactivated and audio signal is given.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time. Dried residues on the glass ceramic surface should

under no circumstances be scraped with hook blades. steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> This is not a fault.

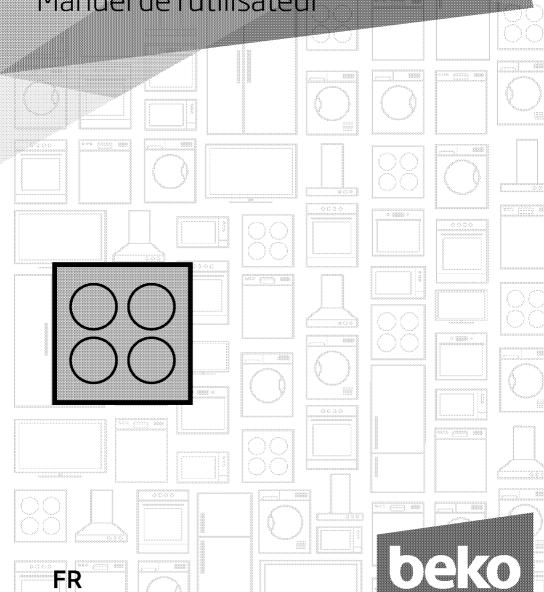
Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> Check the plug connection.
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Table de cuisson encastrables Manuel de l'utilisateur



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

Chère cliente, cher client,

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

Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



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



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



TABLE DES MATIERES

Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à			
<u>l'environnement</u>			
Sécurité générale	4		
Sécurité électrique	4		
Sécurité du produit			
Utilisation prévue			
Sécurité des enfants			
Mise au rebut de l'ancien appareil			
Elimination des emballages	7		
2 Généralités	8		
Vue d'ensemble	8		
Caractéristiques techniques	8		
3 Installation	9		
Avant l'installation	9		
Installation et branchement	10		
Déplacement ultérieur	11		

4 Préparation 12
Conseils pour faire des économies d'énergie 12 Première utilisation
Utilisation de la table de cuisson 13
Généralités concernant la cuisson13Utilisation des tables de cuisson14Bandeau de commande14
6 Maintenance et entretien 21
Généralités
Recherche et résolution des pannes

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effec-

- tuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique!
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ».
 Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécu-

- tif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique!
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez que le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ».
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.

• Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières

grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la

- surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

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

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés

- par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

Sécurité des enfants

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

Mise au rebut de l'ancien appareil Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

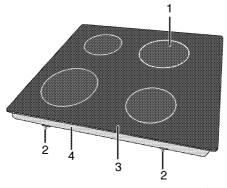
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

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

2 Généralités

Vue d'ensemble



Plaque de cuisson
 Bride de montage

3 Plaque d'âtre4 Fond

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	6800 W
Fusible	min. 16 A x 2 / 32 A
Type de câble/section	min.H05RR-F 5 x 1,5 mm ² / 3 x 2,5 mm ²
Dimensions extérieures (hau- teur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
Brûleurs	
Avant gauche	Plaque de cuisson
Dimension	210 mm
Puissance	2300 W
Arrière gauche	Plaque de cuisson
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Arrière droit	Plaque de cuisson
Dimension	180 mm
Puissance	1800 W
Avant droit	Plaque de cuisson
Dimension	160 mm
Puissance	1500 W



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



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



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

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en viqueur dans votre localité.

A DANGER:

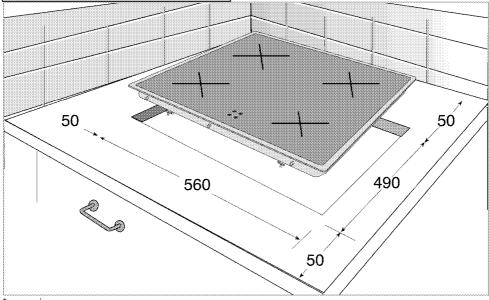
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



min.

Installation et branchement

Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.



N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants. Cela peut briser la surface vitrocéramique!

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réalementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie!

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique. l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique!

Raccordement du câble d'alimentation

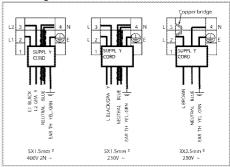
1. Si votre produit est fourni sans câble d'alimentation, vous devez brancher à votre produit un câble d'alimentation choisi à partir du tableau (Caractéristiques techniques, page 8)en conformité avec l'installation électrique de votre domicile, en suivant les instructions sur le diagramme du câble.

S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles. interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.



Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

- 2. Ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement à bornes à l'aide d'un tournevis.
- 3. Insérez le câble d'alimentation dans le collier de serrage pour câble sous la borne et fixez-le au corps principal avec la vis intégrée sur le collier de serrage.
- Branchez les câbles en respectant le schéma de câblage.



- Après avoir effectué les connexions électriques. refermez le couvercle du boîtier de raccordement des bornes.
- Dirigez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit pas en contact avec le produit ni écrasé entre le produit et le mur.

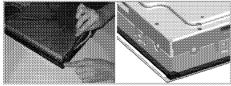


Le câble d'alimentation ne doit pas être plus long que 2 m pour des raisons de sécurité.

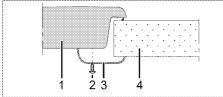
Installation des produits

Retournez la table de cuission et placez la sur une surface plane.

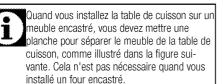
 Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour de la table de cuisson à partir de la surface inférieure, comme illustré, au cours de l'installation de votre plaque de cuisson.



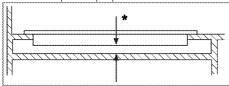
- Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
- 4. Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



- 1 Table de cuisson
- 2 Vis
- 3 Colliers de serrage de l'installation
- 4 Plan de travail

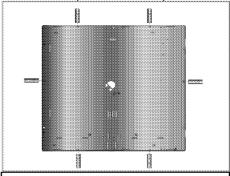


Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)



À

DANGER:

La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



DANGER:

La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

Vérification finale

- 1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
- 2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

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



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

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.
 Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des ré-

- cipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

Première utilisation Premier nettoyage de l'appareil



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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



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

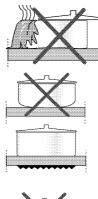
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les fovers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
 - Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.

Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le fover de cuisson souhaité au lieu de la faire glis-

Conseils concernant les plaques vitrocéramiaues

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



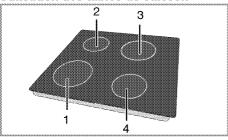


Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.

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

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur. Si le diamètre de la casserole est trop petit. vous gaspillerez de l'énergie.

Utilisation des tables de cuisson



- Plaque de cuisson 21-23 cm 1
- 2 Plaque de cuisson 14-16 cm
- 3 Plaque de cuisson 18-20 cm
- 4 Plaque de cuisson 16-18 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)



DANGER:

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

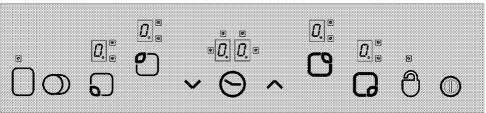
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoguer un court-circuit.

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



Les tables vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées. Ne fixez pas la lumière vive.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques

















Touche d'alimentation - Touche ON/OFF

Verrouillage des touches

Réglage de la température/Augmenter la minuterie Réglage de la température/Diminuer la minuterie

- ** Touche de sélection de fover double/triple
- * Activer/désactiver la minuterie
- ** Activer/désactiver le fover

Commandes de sélection de fover

Ecran de foyer (réglage de la température 0 ... 9)





Témoin de fonctionnement de fover double/triple (Ecran de fover)

* Ecran de la minuterie (composé de 4 voyants pour 4 fovers différents)



Cet appareil est contrôlé grâce à l'unité de commande tactile. Toutes les opérations effectuées au moyen de la commande tactile sont confirmées par un signal sonore si votre unité de commande tactile est équipée d'une minuterie.



Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. L'humidité ou la saleté peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.



(*) Si votre table de cuisson est équipée d'une minuterie.

Si votre table de cuisson est dotée de ces fonctions

Sur les modèles équipés d'une horloge

Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. L'apparence ou les fonctions réelles peuvent différer. lume. La table de cuisson est prête à l'emploi. Vous avez 10 secondes pour sélectionner les différents foyers. Les autres commandes ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la touche d'alimentation """.

" et tous les chiffres décimaux adéquats clignotent à l'écran de tous les foyers.

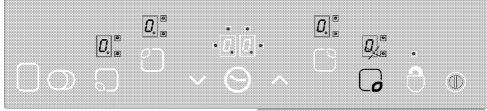
Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation "
pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson
s'arrête et revient en mode Veille.

Sélection des fovers

Allumage de la table de cuisson

Appuyez sur la touche "O" du bandeau de commande pendant 1 seconde. L'écran des foyers s'al-

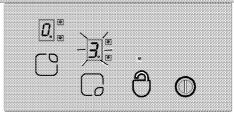


- 1. Allumez la table de cuisson.
- Appuyez sur l'une des commandes de sélection de foyer pour allumer le foyer souhaité. Après avoir sélectionné le foyer de la table de cuisson, le chiffre décimal "Q" clignote sur l'écran du foyer approprié.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

 Appuyez sur les touches "\" ou "\" pour régler le niveau de température à une valeur comprise entre "1" et "9" ou entre "9" et "1".

Les touches "\(\sigma\)" et "\(\sigma\)" sont équipées de la fonction de répétition. Si vous appuyez longuement sur l'une de ces touches, le niveau de température augmente ou diminue de manière continue toutes les 0,4 secondes. Si vous commencez par la touche "\(\sigma\)", "1" s'affiche à l'écran. Si vous commencez par la touche "\(\sigma\)", la valeur définie s'affiche à l'écran (par ex, une demiseconde "\(\sigma\)" et une demiseconde "\(\sigma\)"). Cela indique que le Booster est activé.



Booster

Cette fonction facilite la cuisson. Lorsque la fonction Booster est activée, la cuisson fonctionne à la puissance maximale pendant une durée donnée (voir Tableau-1). La durée de la fonction Booster dépend du niveau de température sélectionné. La lettre "A" indique cet état et la valeur de température définie clignote en alternance sur l'écran du foyer (par ex, une demi-seconde "A", une demi-seconde "9"). Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la puissance du foyer diminue et la valeur de température s'affiche en continu.

Tous les foyers sont équipés de la fonction Booster.

Activation de la fonction Booster :

- Allumez la table de cuisson.
- 2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.

- Utilisez la touche ">" pour régler la valeur de température du foyer sur "9". Après avoir réglé la température, "9" et "A" s'affichent à l'écran en alternance. Ces données indiquent que la valeur de température est définie sur "9" et que la fonction Booster est activée.
- 4. Utilisez ensuite la touche "\" dans les 10 secondes pour sélectionner la valeur de température que vous voulez activer pour le reste de l'opération de cuisson une fois la durée de la fonction Booster terminée. Utilisez les touches "\" ou "\" pour régler la valeur du foyer entre "1" et "9" (sélectionnons le niveau 6 dans l'exemple suivant).
- "A" et "6" s'affichent en alternance à l'écran pendant la durée de la fonction Booster (à la fin de la fonction Booster, "6" s'affiche en continu).

Arrêt de la fonction Booster :

- Appuyez sur la touche "\scrtw" jusqu'à ce que le niveau de température atteigne "0" afin de désactiver la fonction Booster avant son terme.
- Si "9" est le niveau de température sélectionné pour être activé après la durée de la fonction Booster, en l'absence de sélection d'un niveau inférieur, l'écran cesse de clignoter après 10 secondes. La fonction Booster est désormais désactivée.

Arrêtez la table de cuisson.

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation ""
pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson
s'arrête et revient en mode Veille.

Si la présence d'une température résiduelle peut être utilisée après l'arrêt de la table de cuisson, le symbole """. reste affiché à l'écran du foyer approprié.

Arrêt des foyers séparément :

Un fover peut être arrêté de 3 manières différentes :

- En appuyant sur les touches "\" et "\" simultanément.
- 2. En diminuant le niveau de température à "0" à l'aide de la touche "\square".
- 3. A l'aide de la fonction minuterie (le cas échéant) pour le fover approprié

1. Appuyer sur les touches " \wedge " et " \vee " simultanément.

Sélectionnez le foyer souhaité à l'aide de la touche de sélection de foyer "Q". Le chiffre décimal s'affiche à

l'écran du foyer "[2]". Appuyez sur les touches "^" et "\" simultanément pour arrêter le foyer.

2. Diminuer le niveau de température du foyer souhaité à "0" à l'aide de la touche "\scrip"

En outre, le foyer peut également être arrêté en diminuant le niveau de température à "0".

3. Utiliser la fonction minuterie (le cas échéant) pour le foyer approprié

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" et "00" s'affichent sur tous les écrans. Le foyer double/triple et les voyants reliés à la minuterie sont désactivés.

De plus, lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Allumage de foyers doubles/triples** Allumage du foyer double :

Sélectionnez le foyer souhaité équipé d'un foyer double. Le chiffre décimal du foyer approprié doit commencer à clignoter.

Réglez le niveau de température à une valeur entre 1 et 9 et appuyez sur la touche "O" pour activer le foyer double du foyer.

Le voyant " |8|s" du foyer double approprié clignote alors en continu. " L'état du foyer double change lorsque vous appuyez sur la touche une deuxième fois : le foyer double bascule entre marche et arrêt (ON et OFF).

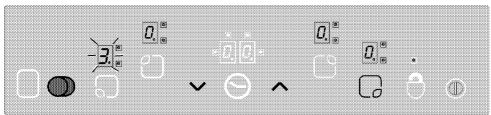
Le foyer extensible s'active uniquement si le foyer principal du foyer est à un niveau de température compris entre "1" et "9".

Allumage du foyer triple :

Sélectionnez le foyer souhaité équipé d'un foyer triple. Le chiffre décimal du foyer approprié doit commencer à clignoter. Réglez le niveau de température à une valeur entre 1 et 9 et appuyez sur la touche "O" pour activer le foyer double du foyer.

Le voyant " au foyer double approprié s'allume également en continu. Si vous appuyez à nouveau sur la touche " ", " " le voyant du foyer triple clignote et ce dernier est activé.

Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche "O", le foyer triple du foyer s'arrête. L'opération ci-dessus modifie l'état des foyers doubles/triples.



Activation des foyer doubles et triples à l'aide de la touche "O" du foyer sélectionné.

Verrouillage des touches ** (sur les modèles équipés d'une horloge)

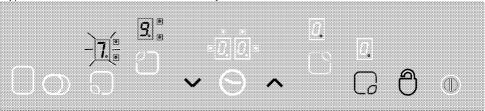
Appuyez sur la touche "O" plus de 2 secondes pour verrouiller la commande tactile. Un signal sonore

confirme l'opération. Le voyant "Ô" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.

Les foyers peuvent seulement être verrouillés lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement. Si les foyers

sont verrouillés : seule la touche d'alimentation ""

fonctionne. Le voyant "O" clignote et indique un module de verrouillage des touches. Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.



"O" cette touche vous permet de verrouiller/déverrouiller la commande tactile en mode de fonctionnement.

Appuyez sur la touche "O" pendant 2 secondes pour déverrouiller les foyers. Un signal sonore confirme l'opération.

Le voyant "

s'éteint ensuite. La commande tactile est désormais déverrouillée et peut être utilisée normalement.

Verrouillage enfants

Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » comporte quelques étapes complexes permettant de verrouiller l'unité de commande tactile. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

Verrouillage du module :

- 1. Appuyez sur la touche d'alimentation "O" pour allumer la table de cuisson.
- 2. Appuyez sur les touches "^" et "\" simultanément pendant au moins 2 secondes.

- Appuyez ensuite sur la touche " " encore une fois.
- » La fonction « Verrouillage enfants » est activée et "[L]" s'affiche à l'écran de tous les foyers.

Désactivation du Verrouillage enfants :

Vous pouvez désactiver la fonction « Verrouillage enfants » comme vous l'avez activée.

- Appuyez sur la touche d'alimentation "
 "
 pour allumer la table de cuisson.
- 2. Appuyez sur les touches "^" et "\" simultanément pendant au moins 2 secondes.
- 3. Appuyez ensuite sur la touche "✓" encore une fois.
- » " L " s'affiche à l'écran de tous les foyers tant que la fonction « Verrouillage enfants » est activée. " L " disparaît lorsque le verrouillage est désactivé.

Fonction Minuterie *

Cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas à surveiller la table de cuisson en permanence pendant la cuisson et le foyer s'arrête automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

La minuterie offre les fonctionnalités suivantes : La commande tactile peut contrôler simultanément

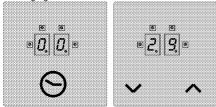
jusqu'à 4 foyers et une alarme de minuterie de cuisson. Les minuteries peuvent uniquement être utilisées lorsque l'appareil fonctionne.

Minuterie et alarme

L'alarme de la minuterie fonctionne indépendamment des autres foyers. Qu'un foyer soit sélectionné ou non a donc peu d'importance.

- 1. Appuyez sur la touche "O" pour activer l'alarme de la minuterie. "00" et " s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. L'alarme de la minuterie est donc activée.
- 2. Réglez ensuite la valeur souhaitée à l'aide des touches "\wedge" et "\wedge".

3. La minuterie comptera à rebours une fois le réglage de l'heure effectué.



» Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Minuterie de foyer :

Les minuteries des foyers peuvent uniquement être réglées pour les foyers activés.

- Tout d'abord, allumez la table de cuisson et activez le foyer souhaité (le foyer doit être réglé sur une valeur comprise entre 1 et 9).
- 2. De même que pour l'alarme de la minuterie, activez la minuterie du foyer en appuyant sur la touche "O". "00" et "ala s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. La minuterie du foyer est donc activée.
- Vous devez appuyer sur la touche "O" une deuxième fois pour activer la minuterie du foyer. Vous pouvez désormais régler la minuterie.
- 4. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "\sqrt "et "\sqrt".

Pour régler les minuteries de la table de cuisson :

- Après avoir activé la minuterie du premier foyer, appuyez à nouveau sur la touche ""\(\infty\)"". La commande tournera dans le sens horaire vers le prochain foyer actif assigné à la minuterie. Une proposition de tâche s'affiche avec un voyant "\(\infty\)" clignotant.
- 2. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "\rightar" et "\rightar".
- Un voyant "
 "clignotant en permanence indique la minuterie activée pour le foyer réglé en premier lieu.
- D'autres minuteries peuvent être attribuées pour d'autres foyers en appuyant à nouveau sur la touche "O".
- Au bout de 10 secondes, l'écran de la minuterie revient à la minuterie qui se terminera la première.
- Pour afficher les valeurs définies pour les minuteries des foyers et le minuteur, changez la position de la touche "

 ". Un voyant "

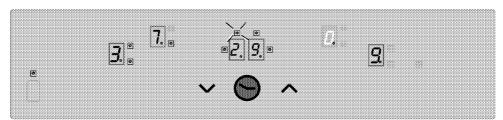
 "clignotant à droite de l'écran désigne toujours une tâche. Si aucun voyant ne clignote, la valeur du minuteur sera affichée à l'écran de la minuterie.

Désactivation des minuteries :

Tout d'abord, affichez la minuterie en modifiant la position de la touche "O" jusqu'à ce que la minuterie s'affiche. Cette valeur peut être annulée ultérieurement de 2 manières différentes :

- En diminuant la valeur étape par étape à "00" avec la touche "~".
- En appuyant sur les touches "\" et "\" simultanément pendant une demi-seconde jusqu'à ce que "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie.

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.



Affichez la valeur de temps restant de la minuterie du foyer 3 (le voyant clignote) sur l'écran de la minuterie (le voyant des minuteries des foyers actifs 1 et 4 ne sont en fait pas visibles sur l'écran de la minuterie).

Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

La fonction garde-au-chaud du foyer de cuisson permet de conserver la nourriture au chaud en sélectionnant un niveau de température supplémentaire compris entre 0 et 1. Appuyez sur la touche " pour activer la fonction garde-au-chaud.

Le voyant "Ö" se met alors à clignoter. Appuyez à nouveau sur la touche "Ö" pour désactiver le foyer.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés accidentellement, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps. (voir Tableau-1). La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. En cas de minuterie attribue au foyer, "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie pendant 10 secondes (10 secondes plus tard, le voyant de chaleur résiduelle s'allume).

L'écran de la minuterie s'éteint ensuite. Après la désactivation automatique du foyer susmentionnée, celui-ci est à nouveau opérationnel et une durée de fonctionnement maximale est appliquée à ce réglage de la température.

Tableau-1 : Paramètres de réglage de la température ; Temps de cycle 47,0 secondes

Réglage de la température	Heure OFF - secondes	Heure ON - se- condes	Limite de durée de fonctionne- ment - heure	Durée Booster - secondes
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11.1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1.5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Fonctions de chaleur résiduelle

Pour un foyer désactivé dont la température en surface est détectée comme étant supérieure à 60°C ou dont l'écran indique une valeur supérieure à 60°C, un symbole "H" (chaleur résiduelle) s'affiche à l'écran. Lorsque la chaleur résiduelle passe sous 60°C, "0" s'affiche à l'écran.

Lorsque le courant revient après une coupure et si la chaleur résiduelle du foyer approprié était supérieure à 60°C avant la coupure, l'écran de chaleur résiduelle clignote. L'écran continue à clignoter jusqu'à ce que la

durée maximale de chaleur résiduelle soit écoulée ou que le foyer soit sélectionné et activé.

Calibrage de capteur et messages d'erreur

Lorsque l'alimentation est branchée, le système de commande de la table de cuisson effectue le calibrage en fonction du capteur, du verre et des conditions ambiantes. Ne couvrez pas le partie en verre du capteur lors du calibrage. Le système de commande de la table de cuisson ne doit pas être soumis à des sources de lumière intenses (lumière du soleil, lampes halogènes, etc.).

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

Cause d'erreur	Affichage
L'éclairage ambiant est trop intense	F1
Lampe fluorescente	F2
Le capteur est recouvert d'une	F3
substance brillante	
L'éclairage ambiant varie fortement	F4

Etalonnage:

Les conditions d'éclairage suivantes permettent un calibrage en douceur :

Eclairage à ampoule sans réflecteur (100W, terne) placé à 70 cm au-dessus de la table de cuisson vitrocéramique. Un calibrage réussi garantit le bon fonctionnement de la table de cuisson, même sous un éclairage intense comme une lampe halogène avec réflecteur (50 W).

En cas d'erreur, le calibrage est répété jusqu'à ce que les conditions ambiantes permettent un calibrage réussi. Le système de commande de la table de cuisson peut uniquement fonctionner lorsque le calibrage de tous les capteurs est réussi.

Vous devez retirer toute substance de la table de cuisson lors du calibrage. L'éclairage ambiant ne devrait pas être trop intense non plus pendant le calibrage. Si l'un des messages F1, F2 ou F4 s'affiche, l'utilisateur doit éteindre toutes les sources d'illumination ou fermer la fenêtre lors de l'opération de calibrage pour le branchement initial à l'alimentation. Une fois le calibrage réussi, le système de commande peut supporter d'importantes quantités d'éclairage ambiant. Le système de commande de la table de cuisson adopte et se calibre à nouveau en fonction des changements des conditions ambiantes lors de son utilisation.



sonore retentit.



6 Maintenance et entretien

Généralités

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



DANGER:

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

Vous risqueriez un choc électrique!



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler!

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



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



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

Nettoyage de la table de cuisson Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires. Eliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.

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



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

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit. La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

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

Le four ne fonctionne pas.

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

