

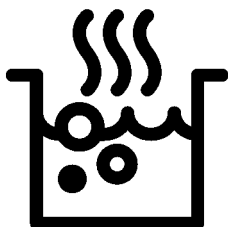


Built-in Hob

User Manual

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



HQI 63400 MT

EN / FR

185.9286.65/R.AB/20.10.2020/2-1

7757187677

Please read these instructions first before using your appliance

Thank you for choosing a Beko appliance.

Please take some time to read this user manual before using your appliance, to ensure you know how to safely operate the controls and functions.

Carefully follow all unpacking and installation instructions to ensure the appliance is correctly connected and fitted prior to use.

Please write your product model and serial number on the last page of this user manual, and store in a safe location close to the appliance for easy future reference.

This user manual may also be applicable for several other models. Differences between models will be listed.

If you have any questions or concerns, please call our contact centre or find help and information online at www.beko.co.uk

Explanation of symbols used throughout this User Manual



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.



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment **4**

General safety	4
Electrical safety.....	5
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product	8
Package information	8
Future Transportation.....	8

2 General information **9**

Overview	9
Technical specifications	9

4 Preparation **10**

Tips for saving energy	10
Initial use	10
First cleaning of the appliance	10

5 How to use the hob **11**

General information about cooking ...	11
Using the hobs	14
Control panel.....	14

6 Maintenance and care **20**

General information.....	20
Cleaning the hob.....	20

7 Troubleshooting **22**

8 Guarantee Details **23**

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.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised 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 Authorised 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.
- 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 authorised 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

- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** 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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- 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.

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 11* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- **WARNING:** 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.
- **CAUTION:** 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

- **WARNING:** 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

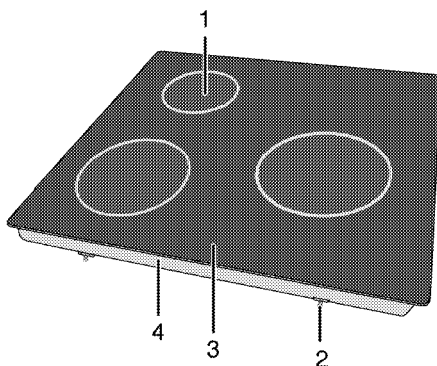
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

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.

2 General information

Overview



1 Induction cooking plate

2 Assembly clamp

3 Vitroc ceramic surface

4 Base cover

Technical specifications

Voltage / frequency	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Total power consumption	max. 5,9 kW
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ² or equivalent
External dimensions (height / width / depth)	52 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm (+2)/490 mm (+2)
Burners	
Rear left	Induction cooking plate
Dimension	145 mm
Power	1600/1800 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Right	Induction cooking plate
Dimension	240 mm
Power	2000/2300 W

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

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

i 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.

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.

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.

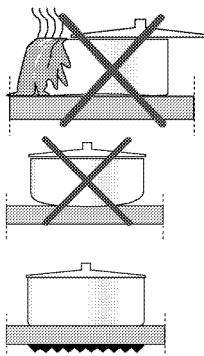
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

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.

Saucepan selection

- 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.



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.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

- 1. Your saucepan is compatible if its bottom holds a magnet.
- 2. Your saucepan is compatible if "L" symbol does not flash when you place your saucepan on a cooking zone.

Only ferromagnetic pans can be used for induction cooking

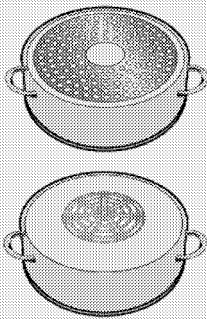
Ferromagnetic materials include:

- * Enameled steel
- * Cast iron
- * Stainless steel designed for induction cooking

Non-ferromagnetic materials include:

These types of pans will not work with induction cooking.

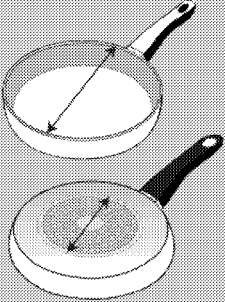
- * Stainless steel
- * Glass
- * Ceramic
- * Copper or aluminium pans

	diameter of pan's ferromagnetic area should match the size of the cooking zone. If the pan is not detected by the cooking zone, try it on the next smaller cooking zone.
	Some vessels have a base which includes non-ferromagnetic materials such as aluminum. These types of vessels cannot be detected by the induction zone.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and "L" symbol flashes alternately.



Some saucepans have a smaller ferromagnetic area than the real diameter of the saucepans. Only this area will be heated up by the induction zone, therefore the cooking performance may be reduced. These pan types cannot be detected by bigger induction zones. The

Safe use

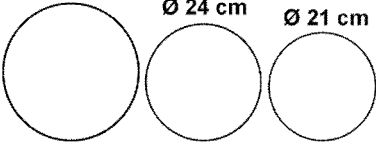
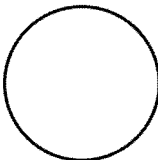
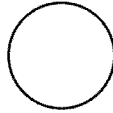
Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil. Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated. Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

- i

If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.
- i

When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm	Normal cooking zone Ø 18 cm	Small cooking zone Ø 14,5 cm
		
Large cooking zone - Choose the correct pan size for the surface cooking area. The diameter of the pan's base should correspond to the size of the surface cooking area. ⌘ Distributes the power ideally. - Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	Normal cooking zone - Choose the correct pan size for the surface cooking area. The diameter of the pan's base should correspond to the size of the surface cooking area. ⌘ Distributes the power ideally. ⌘ Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	Small cooking zone - Choose the correct pan size for the surface cooking area. The diameter of the pan's base should correspond to the size of the surface cooking area. ⌘ Used for slow cookings (sauces, creams) ⌘ Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

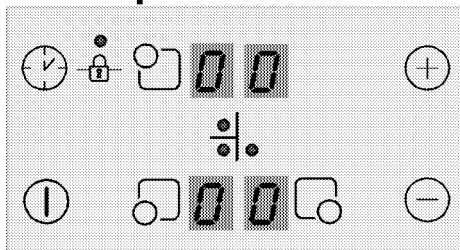
Using the hobs

! 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.

Control panel



Specifications

-  On / Off key
-  Temperature setting/Increasing timer
-  Temperature setting/Decreasing timer
-  Keylock
-  Enable/disable timer
-  Front Left Cooking Zone Selection key
-  Rear Left Cooking Zone Selection key
-  Right Cooking Zone Selection key

i Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.

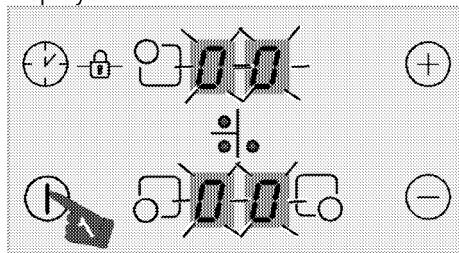
i This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

i Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch the "ⓘ" key on the control panel.

"0" icon appears on all cooking zone displays.



i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Turning off the hob

1. Touch the "ⓘ" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

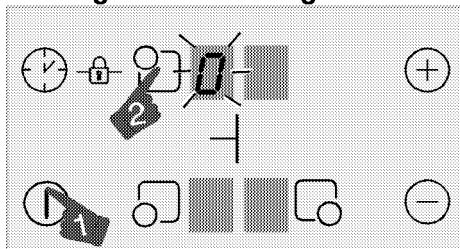
i "H" or "h" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

- i** When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch "①" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

- i** If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

- i** The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

Touch "⊕" or "⊖" keys to set the temperature level between "1" and "9" or "9" and "1".

- i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

Turning off the cooking zones:

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

1. **By dropping the temperature level to "0"**

You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to "0" level.

2. **By touching the relevant cooking zone symbol "0" for a certain time**

Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol "0" for a certain time to drop temperature value to "0".

3. **By using the turn-off on the timer option for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on related display.

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

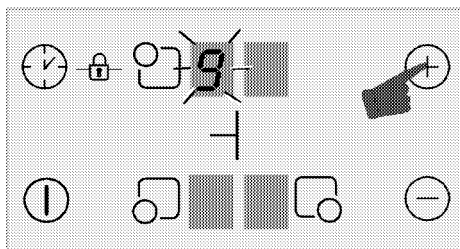
High Power (Booster)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

For rapid heating, you can use booster function "P". However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Turning on High Power (Booster) :

1. Touch "①" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch "⊕" or "⊖" key firstly to reach the level "9".



4. When the cooking zone is at level "9", touch "+" key once to set cooking zone temperature to "P".

Turning off High Power (Booster) :

- To disable the Booster function, touch "-" and set the temperature to level "9".

Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

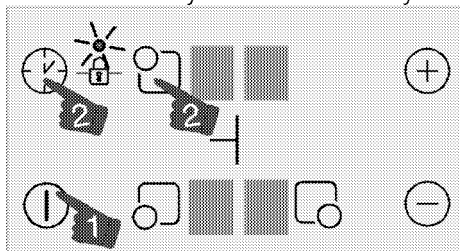
- You can decrease the temperature level by touching "-" or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to "0".

Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

Activating the keylock

1. Touch "1" key to turn on the hob.
2. Touch "-" and "+" keys simultaneously to activate the keylock.



» Keylock will be activated and the dot on the symbol "1" will light up.

i 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.

Deactivating the keylock

1. When the keylock is active, touch "-" and "+" keys simultaneously.

» Keylock will be deactivated and the dot on the symbol "1" will disappear.

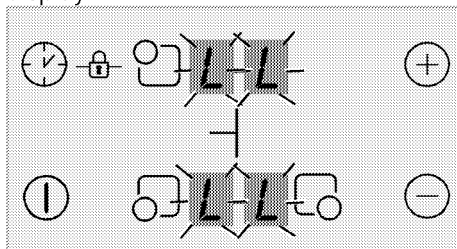
Childlock

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

i Child lock will be cancelled in case of power failure.

Activating the childlock

1. Touch "1" key to turn on the hob.
 2. Touch "-" and "+" keys simultaneously After "beep" signal touch "+" to activate the childlock.
- » Childlock will be activated and "L" symbol appears on all cooking zone display.



Deactivating the childlock

1. When the keylock is active, touch "1" key to turn on the hob.
2. Touch "-" and "+" keys simultaneously After "beep" signal touch "-" to deactivate the childlock.

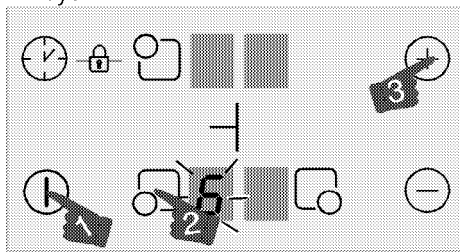
» Childlock will be deactivated and "L" symbol disappears on all cooking zone display.

Timer function

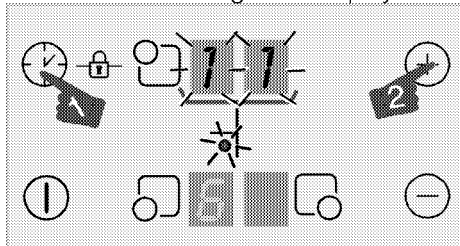
This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

1. Touch "1" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.



3. Touch "+" or "-" keys to set the desired temperature level.
4. Touch "⌚" key to turn the timer on. "00" symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.



- i** Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

5. Touch "+" or "-" keys to set the desired time.

- i** The timer can only be set for the cooking zones already in use.

- i** Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

- i** Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

- i** When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching the "⌚" key again.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⌚" key to turn the timer on.
3. Until "00" appears on the timer screen, touch "-" to set the value to "00".

Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles.

Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

i Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210-280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutes
P (Booster)	5 minutes (*)
(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes	

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. "F" warning appears on display during this period.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

Noises

User may hear noises while cooking

During using the hob there may be some noises depending on the base material of the pots. These noises are a normal part of induction technology. It is not a defect.

Possible noise causes and types:

Fan noise

The hob has a fan which activates automatically according to temperature of the product. Fan has different driving levels and according the temperature it is activated different levels.

Low buzzing noise like transformer operation

This is nature of the induction technology. Since heat is directly transferred to cookware base, there may be such buzzing noise depending on the

material of the cookware. Therefore user can hear different noises with different cookwares.

Crakling

There may be crakling noises while cooking. This is because of the material and construction of the cookware base. If cookware is made of different layers with different materials, crakling noise may occur.

Whistling noises

There may be whistling noises while cooking two hotplates on same side of the hob with different cooking levels.

Empty pot

Noise can be heard if an empty pot is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.

-  If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.
-  Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

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.



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!



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 surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft 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 (vitroceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

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.

i 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 get damaged permanently.

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

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.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

III symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> Check if there is a pot on the cooking zone.
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> Allow them to cool down.

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> You may set a new cooking time or finish cooking.
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.



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.

8 Guarantee Details

BEKO UK AND IRELAND STANDARD MANUFACTURER GUARANTEE TERMS AND CONDITIONS

Your new Beko product is guaranteed against faulty materials, defective components or manufacturing defects.

The standard guarantee starts from the date of original purchase of the product, and lasts for a period of twelve (12) months unless Beko plc (the “Manufacturer”) agrees to extend the guarantee for the product in writing. If you have purchased an American style Fridge freezer, the standard guarantee starts from the date of original purchase of the product, and lasts for a period of twenty four (24) months unless Beko plc (the “Manufacturer”) agrees to extend the guarantee for the product in writing.

If you have any questions about the guarantee on your product (including how long it is valid), please contact your retailer or our contact centre on **0333 207 9710** (UK and Northern Ireland) or 01 862 3411 (Republic of Ireland)

This guarantee does not in any way diminish or affect your statutory rights in connection with the product. This guarantee is in addition to your statutory rights as a consumer. If you have any questions about these rights, please contact the retailer from which you purchased the product. In certain circumstances, it is possible that your statutory rights may offer additional or higher levels of protection than those offered under the terms of this guarantee.

What is covered by this guarantee?

- Repairs to the product required as a result of faulty materials, defective components or manufacturing defects.
- Functional replacement parts to repair a product.
- The costs of a Beko Approved Engineer to carry out the repair.

What is not covered?

- Transit and delivery damage.
- Cabinet or appearance parts, including but not limited to control knobs, flaps and handles.
- Accessories and/or consumable items including but not limited to ice trays, scrapers, cutlery baskets, filters and light bulbs.
- Repairs necessary as a direct or indirect result of:
 - Accidental damage, misuse or abuse of a product.
 - An attempted repair of a product by anyone other than a Beko Approved Engineer (the “Engineer”).
 - Installation or use of a product where such installation or use fails to meet the requirements contained in this guarantee or the User Instructions Booklet.

- Repairs to a product operated at any time on commercial or non-residential household premises (unless we have previously agreed to the installation environment).

This guarantee is limited to the cost of repairing the product. To the extent permitted by law, the Manufacturer does not accept and will not be held liable for any financial loss incurred in connection with the failure of any product to operate in accordance with the expected standards. Such financial loss includes but is not limited to loss arising from:

- Time taken off work.
- Damaged food, clothing or other items.
- Meals taken at restaurants or from takeaways.
- General compensation for inconvenience.

Important Notes

1. Your product is designed and built for domestic household use only.
2. The guarantee will automatically be void if the product is installed or is used in commercial or non-residential domestic household premises, unless we have previously agreed to the installation environment.
3. The product must be correctly installed, located and operated in accordance with the instructions contained in the User Instructions Booklet provided with your product.
4. Professional installation by a qualified Electrical Domestic Appliance Installer is recommended for all Washing Machines, Dishwashers and Electric Cookers (as incorrect installation may result in you having to pay for the cost of repairing the product).
5. Gas Cookers must be professionally installed by a Gas Safe (or Gas Networks Ireland for Republic of Ireland) registered gas installer.
6. This guarantee is given in respect of products purchased and used within the United Kingdom and the Republic of Ireland.
7. This guarantee is effective from the initial date of purchase of a new product from an authorised retailer and will be void if the product is resold.
8. This guarantee does not apply to graded sales (where the product is purchased as a "second").
9. Possession of a copy of these terms and conditions does not necessarily mean that a product has the benefit of this guarantee. If you have any questions, please call our Call Centre on the number set out above.
10. The Manufacturer reserves the right to terminate the guarantee if its staff or representatives are subjected to physical or verbal abuse in the course of carrying out their duties.
11. Optional extras, where available (i.e. extendable feet) are supplied on a chargeable basis only.

Does Beko offer replacements?

This is a repair-only guarantee. On occasion, the Manufacturer may at its sole discretion, replace your product with a new product instead of carrying out a repair. Where a replacement is offered, this would normally be an identical model but when this is not possible, a model of similar specification will be provided. The Manufacturer will cover the costs and arrange for the delivery of the new product and for the return of the old product. Any costs related to disconnecting the faulty product and installing the replacement product will not be borne by the

Manufacturer unless previously agreed to in writing. The original guarantee will continue to apply to the replacement product; the new product will not come with a new guarantee.

When will the repair take place?

Our Engineers work Monday to Friday 9.00am to 5.00pm. Appointments outside these hours may be possible at the sole discretion of the Manufacturer but cannot be guaranteed. Whilst our Engineers will endeavour to minimize inconvenience and to meet requests for specific timed appointments, this cannot be guaranteed. We will not be liable for delays or if it is unable to carry out a repair because a convenient appointment cannot be arranged.

Will there be any charge for the repairs?

It is your responsibility to provide evidence to the Engineer that your product is covered by this guarantee with a proof of purchase. The Manufacturer reserves the right to charge for the reasonable cost of any service call if:

- You cannot provide evidence that your product is covered by this guarantee.
- Where a service call has been made and the engineer finds that there is no fault with your product.
- That your product has not been installed or operated in accordance with the User Instructions Booklet.
- That the fault was caused by something other than faulty materials, defective components or manufacturing defects.
- For missed appointments.

Payment of these costs are due immediately upon the Engineer providing you with an invoice. The Manufacturer reserves the right to terminate the guarantee if you fail to pay the costs for the service call in a timely manner.

If you are a resident of the United Kingdom, this guarantee will be governed by English law and subject to the English Courts, save where you live in another part of the United Kingdom, in which case the law and courts of that location will apply.

If you are resident in the Republic of Ireland, this guarantee will be governed by Irish law and the Irish courts will have jurisdiction.

This guarantee is provided by Beko plc. Beko House, 1 Greenhill Crescent, Watford, Hertfordshire. WD18 8QU.

Beko plc is registered in England and Wales with company registration number 02415578.

BEKO UK AND IRELAND BUILT-IN APPLIANCES GUARANTEE TERMS AND CONDITIONS

If you have purchased a built-in or integrated appliance, and registered it within 90 days of purchase by completing the online registration form, then the standard 12 month guarantee will be extended to 24 months, under the same terms and conditions as detailed in our Standard Guarantee Terms and Conditions.

BEKO UK AND IRELAND PROSMART INVERTER MOTOR GUARANTEE TERMS AND CONDITIONS

This 10 year guarantee relates to Beko products that feature the ProSmart Inverter Motor.

The ProSmart Motor guarantee terms and conditions are in addition to our Standard guarantee terms and conditions detailed in the previous section.

In order to activate the 10 year guarantee you MUST register the appliance within 90 days of the original purchase date. You can register by first visiting Beko.co.uk/register and by following the online instructions.

Beko Free standing appliances come with a 12 month parts and labour guarantee as standard,

Beko Built-in appliances come with a 12 month parts and labour guarantee as standard. This is extended to 24 months, free of charge, upon registration of the appliance. When you register your appliance for additional guarantee, you will automatically activate the ProSmart Motor 10 year guarantee. You do not need to register twice. (beko.co.uk/guarantee-terms).

To make a claim against your Beko ProSmart Inverter Motor Guarantee (the "Guarantee"), all customer and product details must be registered with Beko plc using the procedure outlined below.

1. This extra 9 years (for free standing appliances) or 8 years (for built-in or integrated appliances) guarantee is only effective after the expiration of the standard manufacturer's guarantee.
2. It is only valid for the ProSmart Inverter motors of selected washing machines, washer-dryers, tumble dryers and dishwashers. It does not cover any labour charge or any other components of the product. In addition, it is only valid for one replacement of the ProSmart motor during the extra 9-year (for free standing appliances) or 8 year (for built-in appliances) guarantee period.
3. To activate your guarantee, you MUST register your appliance within 90 days of the original purchase date, by visiting beko.co.uk/register.
4. Customers will receive a unique reference code as proof of guarantee validation by email or post, which must be quoted at the time of a claim being made.
5. Any repair/replacement of the ProSmart Inverter motor must only be carried out by an authorised Beko Service Agent (the "Service Agent").
6. Labour for the repair/replacement of the ProSmart Inverter motor is not included in this guarantee and is chargeable directly by the Service Agent.
7. Any additional components fitted to the product at any time will not be covered by this guarantee and will be chargeable directly by the Service Agent.

8. The guarantee is not transferable and cannot be exchanged for cash.
9. There are no alternative or additional offers to this Guarantee.
10. The guarantee is exclusive of the manufacturer's standard guarantee.
11. The Terms and Conditions shown above are in addition to the standard terms and conditions of your product guarantee. Please read and refer to such Terms and Conditions when making any claim.
12. We may use the information you provide for marketing purposes and to analyse your purchasing preferences. We may keep your information for a reasonable period for these purposes in accordance with the applicable Data Protection Laws and General Data Protection Regulations (GDPR). You can opt into this service during the registration process. Further details are available at <http://www.beko.co.uk/cookie-and-privacy>.
13. These Terms and Conditions are governed by the laws of England and Wales; manufacturer: Beko plc, Beko House, 1 Greenhill Crescent, Watford WD18 8QU. Company Registration Number: 02415578.

HOW TO OBTAIN SERVICE FOR YOUR APPLIANCE

Please keep your purchase receipt or other proof of purchase details in a safe place; you will need to have this documentation available should the product require attention under guarantee.

Please take a few moments to complete the details below, as you will need this information when you call us, or to use our online services. When you call us you may be required to input your serial number into your telephone keypad. For help please visit beko.co.uk/support/model-finder

- The product model number is printed on the Operating Instruction Booklet / User guide
- The product model and serial number is printed on the Rating Label affixed to the appliance.
- The Retailer (Purchased from) and Date of purchase will be printed on your purchase receipt or other proof of purchase paperwork

Recording of these details alone will not count as proof of purchase. A valid proof of purchase is required for requesting service under guarantee.

Model number	Serial number	Purchased from	Date of purchase

For service under guarantee or for product advice please call our Contact centre

Before requesting service please check the troubleshooting guide in the Operating Instructions booklet, as a charge may be levied where no fault is found, and even though your product may still be under guarantee.

After arranging service the area around the product must be easily accessible to the Engineer, without the need for cabinets or furniture to be removed or moved.

It is your responsibility to ensure our Engineers have a clean and safe environment to carry out any repairs.

Please have your Model number and Serial number available when you call us, as you may be required to input your serial number into your telephone keypad during your call.

UK Mainland & Northern Ireland:

0333 207 9710

Landline or mobile calls to 0333 numbers cost no more than calls to geographic numbers 01 or 02, and are charged at the basic rate. Calls from landlines and mobiles are included in free call packages but please check with your telephone service provider for exact call charges.

Republic of Ireland:

01 862 3411

Service once the manufacturers guarantee has expired

If you have purchased an extended guarantee please refer to the instructions contained within the extended guarantee agreement document, otherwise please call us using the appropriate number above, where service can be obtained at a charge.

Should you experience any difficulty in obtaining service please call us on **0333 207 9710** or **01 862 3411**

Contact us through our website

Send us a secure message through our online contact us form. Please visit our website, click Contact Us and choose a product support topic from the list of options. Complete the required details and click send message.

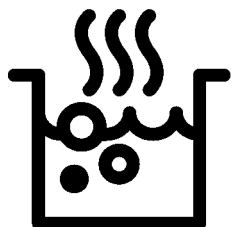
Product registrations

For UK registrations please visit beko.co.uk/register and for the Republic of Ireland visit beko.ie/register.



Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



FR

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

Chère cliente, cher client,

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

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

Explication des symboles

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



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



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



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

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

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

2 Généralités 10

Vue d'ensemble	10
Caractéristiques techniques	10

3 Préparation 11

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

4 Utilisation de la table de cuisson 12

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

5 Maintenance et entretien 21

Généralités.....	21
Nettoyage du brûleur	21

6 Recherche et résolution des pannes 23

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 général

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

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

Sécurité électrique

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

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

Sécurité du produit

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

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

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance

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

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

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

Pour que votre appareil soit fiable:

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

Utilisation prévue

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

Sécurité des enfants

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

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

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

Conformité avec la directive LdSD :

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

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

Élimination des emballages

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

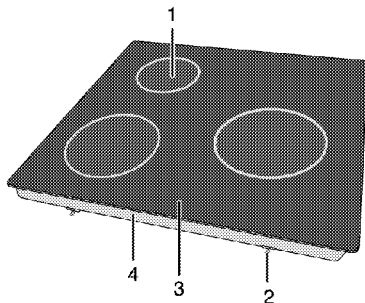
Déplacement ultérieur

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

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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1 Plaque de cuisson à induction | 3 Surface vitrocéramique |
| 2 Bride de montage | 4 Fond |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 5,9 kW
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm (+2)/490 mm (+2)

Brûleurs

Arrière gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	145 mm
Puissance	1600/1800 W
Avant gauche	Plaque de cuisson à induction
Dimension	180 mm
Puissance	2000/2300 W
Droite	Plaque de cuisson à induction
Dimension	240 mm
Puissance	2000/2300 W

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

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

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

3 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

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

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

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

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

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

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

4 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



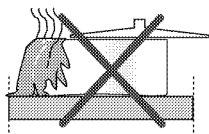
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une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

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

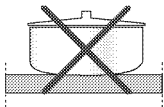
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.
Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez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

Choix de vos casseroles

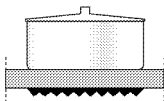
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants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



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



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



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

« L'ébullition peut varier en fonction du type de casserole, de la taille de la casserole et de la taille de la zone de cuisson, pour une ébullition plus homogène, on peut utiliser des zones de cuisson plus grandes d'un cran. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande n'a pas d'effet négatif sur la consommation d'énergie des plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson correspondante. »

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

Testez vos casseroles

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

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

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

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

Système permettant la reconnaissance de la casserole

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

Utilisation sans danger

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

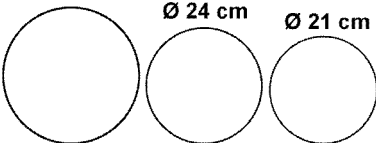
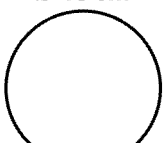
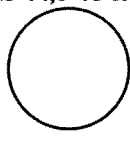
Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

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

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

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

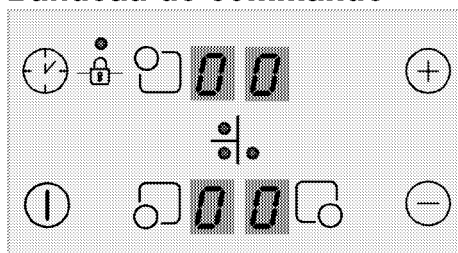
Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

Grand foyer de cuisson	Foyer de cuisson moyen	Petit foyer de cuisson
Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5-15 cm 
Grand foyer de cuisson • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu.	Foyer de cuisson moyen (normal) • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons.	Petit foyer de cuisson • Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes) • Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.

Utilisation des tables de cuisson

- !** Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.
- Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.
- Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques

- ① Touche Marche/Arrêt
- ⊕ Réglage de la température/Augmenter la minuterie
- ⊖ Réglage de la température/Diminuer la minuterie
- 🔒 Verrouillage des touches
- 🕒 Activer/désactiver la minuterie

-  Touche de sélection du foyer avant gauche
-  Touche de sélection du foyer arrière gauche
-  Touche de sélection du foyer droit

i Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

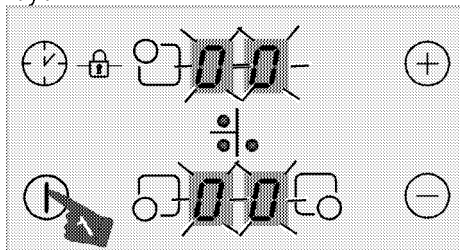
i Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

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

Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "ⓘ" sur le bandeau de commande.

Le symbole "0" s'affiche sur l'écran du foyer.



i Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "ⓘ" sur le bandeau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

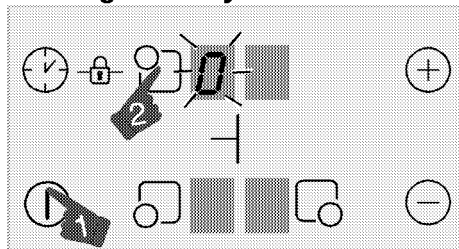
i Le symbole "H" ou "h" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la zone de cuisson est encore chaude. Ne touchez pas les foyers.

Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole "H" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour garder au chaud un peu de nourriture. Ce symbole passera ensuite à "h" pour indiquer une chaleur moindre.

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

Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "ⓘ" pour allumer la table de cuisson.

2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

Le symbole "0" apparaît sur l'écran de la zone de cuisson et l'affichage s'allume de manière plus lumineuse.

i Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Réglage du niveau de température

i Du niveau 1 au niveau 7, l'eau ou l'huile contenue dans la casserole peut bouillir ou cesser de bouillir. Cette situation peut amener l'utilisateur à penser que l'appareil s'allume et s'éteint de manière intermittente. Observé surtout lorsque la quantité d'eau ou d'huile n'est pas importante, ce cas ne révèle aucun défaut ; il s'agit simplement de la façon dont le produit fonctionne.

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

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

Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**

Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à "0".

2. **En appuyant sur le symbole de la zone de cuisson concernée "□" pendant un certain temps**

Allumez la zone de cuisson en appuyant sur le symbole en question "□" pendant un certain temps pour faire baisser la température à "0".

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

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" ou "00" s'affichent sur l'écran concerné.

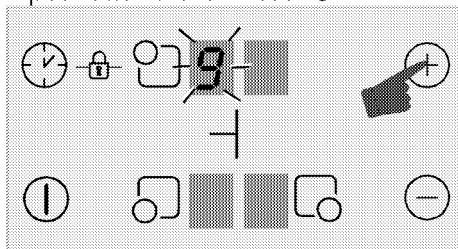
Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Fonction Booster (intensité élevée)
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction "P". Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour cuire sur une longue période de temps. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans toutes les zones de cuisson.

Pour activer la fonction Booster (Intensité élevée) :

1. Appuyez sur la touche "1" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour atteindre le niveau "9".



4. Quand la zone de cuisson est au niveau "9", appuyez sur la touche "+" une fois pour régler la température du foyer sur "P".

Pour désactiver la fonction Booster (Intensité élevée) :

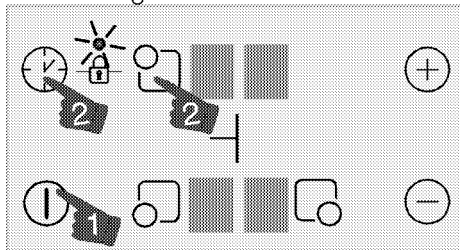
- appuyez sur la touche "⊖" et réglez le niveau de température sur "9".
La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau "9".
- Vous pouvez diminuer la température en appuyant sur la touche "⊖" ou éteindre complètement la zone de cuisson en diminuant la température au niveau "0".

Verrouillage des touches

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

Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche "1" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches "⊕" et "⊖" pour activer le verrouillage des touches.



» Le verrouillage sera activé et le point sur le symbole "⊕" s'allumera.

- i** 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.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Lorsque le verrouillage des touches est actif, appuyez sur les touches "⊕" et "⊖" simultanément.
» Le verrouillage des touches sera désactivé et le point sur le symbole "⊕" disparaîtra.

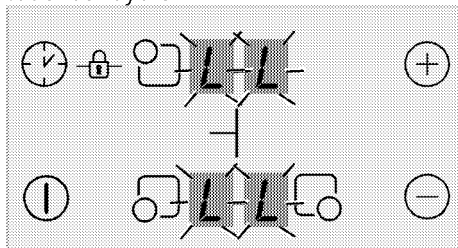
Sécurité enfants

Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

- i** Le verrouillage enfant sera annulé en cas de panne de courant.

Activer le verrouillage enfants

1. Appuyez sur la touche "1" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches "⊖" et "⊕". Après le signal "bip", appuyez sur "⊕" pour activer le verrouillage enfants.
» Le verrouillage enfants sera activé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.



Désactiver le verrouillage enfants

1. Une fois la fonction de verrouillage des touches active, appuyez sur la touche "1" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez simultanément sur les touches "⊖" et "⊕". Après le signal

"bip", appuyez sur "⊖" pour activer le verrouillage enfants.

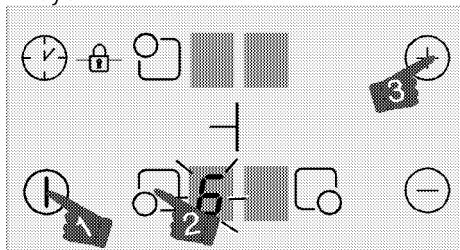
» Le verrouillage enfants sera désactivé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.

Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

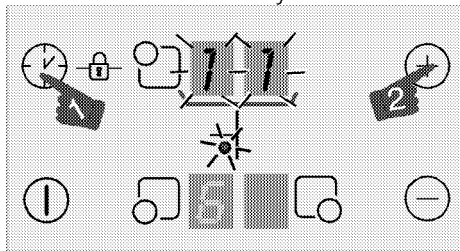
Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.



3. Appuyez sur les touches "⊕" ou "⊖" pour régler le niveau de température souhaité.
4. Appuyez sur la touche "⌚" pour activer la minuterie.

Le symbole "00" s'allumera sur l'écran de la minuterie et le chiffre décimal s'affichera sur l'écran du foyer sélectionné.



i L'écran des foyers arrière gauche et arrière droit servent d'écran de minuterie quand la minuterie est active.

5. Appuyez sur les touches "⊕" ou "⊖" pour régler le temps souhaité.

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

i Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

i La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

i Quand le foyer pour lequel la minuterie a été réglée est sélectionné, vous pouvez voir le temps restant en appuyant à nouveau sur la touche "⌚".

Désactivation de la minuterie

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

Arrêt anticipé des minuteries

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

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "⌚" pour activer la minuterie.

3. Jusqu'à ce que "00" apparaisse sur l'écran de minuterie, appuyez sur "⊖" pour régler la valeur sur "00".

Le point lumineux sur l'écran du foyer concerné s'éteint **complètement** après avoir clignoté pendant un certain temps et la minuterie est annulée.

Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

Principes de fonctionnement : La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe pour vous fournir une sécurité maximale à l'utilisation.

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

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, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale.

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

Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutes
P (Booster)	5 minutes (*)
(*) La table de cuisson baissera au niveau 9 après 5 minutes	

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit :

- Le foyer actif peut être éteint.
 - Le niveau sélectionné peut baisser.
- Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. En cas de débordement pouvant se répandre sur le bandeau de commande, le système arrête la table de cuisson et coupe l'alimentation immédiatement. Le message "F" s'affiche alors à l'écran.

Réglage précis de la puissance

Le fonctionnement de la table de cuisson à induction entraîne une réponse immédiate aux commandes. Elle peut changer très rapidement de réglages de puissance. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc), de déborder même s'il était sur le point de déborder.

Bruits

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

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

Causes et types de bruits possibles :

Bruit de ventilateur

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

Faible bourdonnement comme le fonctionnement d'un transformateur

C'est la nature de la technologie par induction. Comme la chaleur est directement transférée dans la base de la casserole, un bourdonnement est possible suivant la matière composant cette dernière. C'est pourquoi des sons diffé-

rents sont possibles avec des casseroles différentes.

Crépitement

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

Bruits de sifflement

Des bruits de sifflement peuvent retentir lors de la cuisson sur deux plaques du même côté de la table de cuisson avec des niveaux de cuisson différents.

Marmite vide

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

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

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

5 Maintenance et entretien

Généralités

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



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

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



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

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



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

Nettoyage du brûleur

Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson. Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires. Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



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

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

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

6 Recherche et résolution des pannes

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

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

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

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

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

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

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

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



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

