

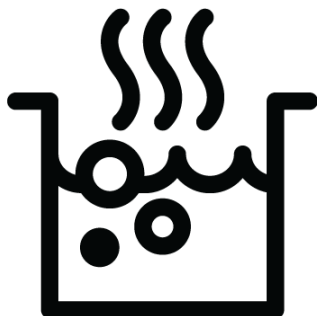


Built-in Hob / User Manual

Einbau-Kochfeld / Bedienungsanleitung

Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation

Inbouwkookplaat / Gebruiker Handleiding



HIC 64403

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE

Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

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

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Maintenance and Cleaning Safety	8
2	Environmental Instructions	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	9
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	9
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	Installation.....	12
5.1	Right place for installation.....	12
5.2	Electrical connection.....	13
5.3	Installing the product	14
6	How to use the hob	16
6.1	General information on hob usage.....	16
6.2	Hob control unit.....	17
7	General Information About Cooking	20
7.1	General information about cooking on the hob	20
8	Maintenance and Cleaning	20
8.1	General Cleaning Information.....	20
8.2	Cleaning the hob.....	22
8.3	Cleaning the Control Panel	22
9	Troubleshooting.....	22



1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
 - Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
 - Do not put objects that children may reach on the product.
 - Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
 - **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
 - Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
 - Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 - 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 - 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.
-  **1.3 Electrical Safety**
- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
 - The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
 - Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
 - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.

- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- 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.

1.9 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 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 re-used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

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.

2.2 Package Information

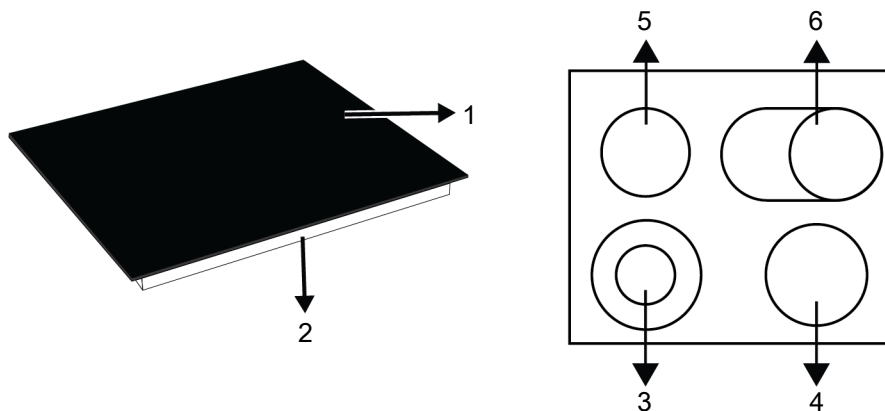
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Multiple cooking zone
- 5 Single cooking zone

- 2 Lower housing
- 4 Single cooking zone
- 6 Multiple cooking zone

3.2 Technical Specifications

General Specifications of Hob	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	38* / 590 / 520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560(+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-FG 4 x 2,5 mm ²
Total power consumption (W)	6900

Front left	Multiple cooking zone
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 W
Rear left	Single cooking zone
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front right	Single cooking zone
Dimension	160 mm
Power	1500 W
Rear right	Multiple cooking zone
Dimension	140/250 mm
Power	1100/2000 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.

Cable type/section is special customer requirement for Belgium-Netherlands-Luxemburg



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



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



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

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 Installation

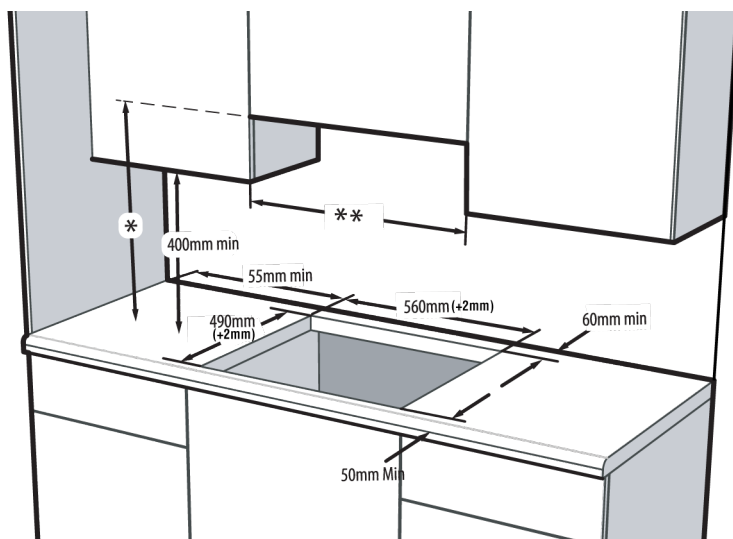


General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

5.1 Right place for installation

- The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.
- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

5.2 Electrical connection

General warnings

- Disconnect the product from the power supply before beginning any work on the electrical installation. There is a risk of electric shock.
- Connect the product to a grounded socket/line protected by a miniature circuit breaker (fuse) of appropriate capacity as specified in the "Technical Specifications" table. Have the grounding performed by a qualified electrician before using the product with or without a transformer. Our company does not accept responsibility for damages resulting from failure to comply with the requirement for the product to be used with a grounded installation in accordance with local regulations.
- The product can only be connected to the mains power supply by an authorized and qualified person, and the product warranty only begins after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for damages resulting from work performed by unauthorized persons.
- The power cord must not be crushed, folded, compressed, or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- When installing the wiring, you must comply with national/local electrical regulations and use the appropriate plug and outlet for the product. If the power limits of the product exceed the current carrying capacity of the plug and outlet/outlet, you must connect the product directly to the fixed electrical installation without using a plug and outlet/outlet.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least

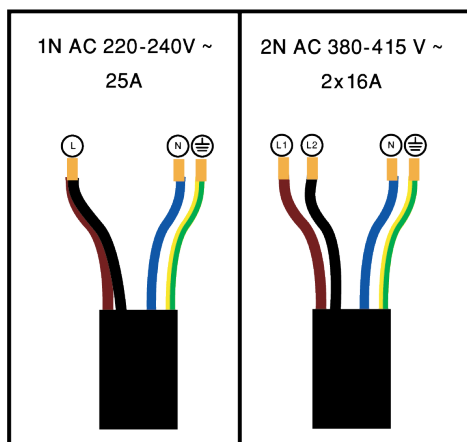
3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If the product is produced with cable and without plug:

Connect the cord of product to supply power as identified below:

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 4-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown/Black = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) (Earthing)

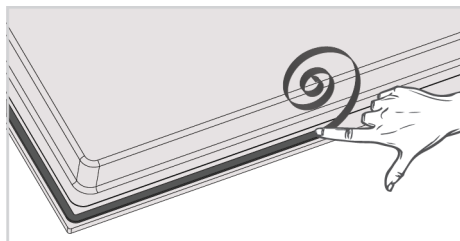
If your supply cord type is 4-conductor type, for 2-phase connection:

- Brown = L1 (Phase)
- Black = L2 (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) (Earthing)

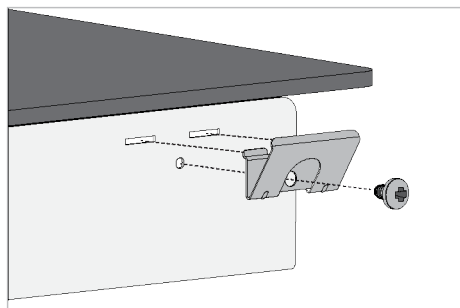
5.3 Installing the product

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.

2. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



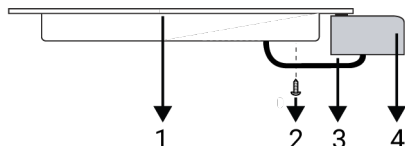
3. Fix the mounting springs to the hob by inserting them through the holes in the lower casing and screwing them in as shown in the figure.



i In some models, the mounting springs may be manufactured pre-assembled to your product.

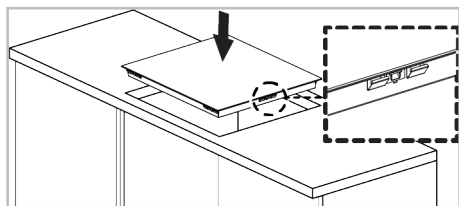
i The number of mounting springs in your product varies depending on the product model.

4. Turn the hob again, align it on the counter and place it.
5. When the hob is placed on the counter, it will be placed on the counter with the help of springs and your product will be easily fixed. In cases where the installation with these springs is not sufficient, you can attach two mounting springs to the front of the product as follows.



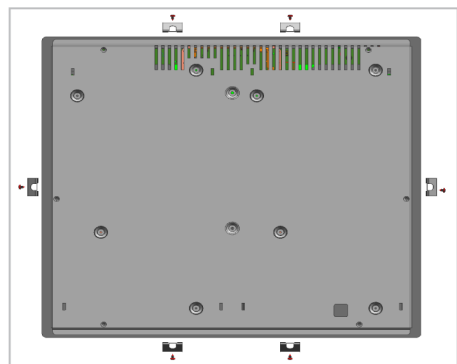
- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Mounting spring
- 4 Countertop

Easy installation: Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below.



Rear view (connection holes)

Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.

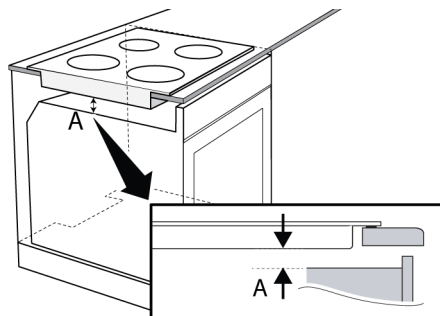


i Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

i There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advice may lead to life and property safety.

If there is an built-in oven under the hob;

When installing the hob on an built-in oven, a distance should be left between the upper wall of the oven and the lower housing of the hob, as shown in the figure.

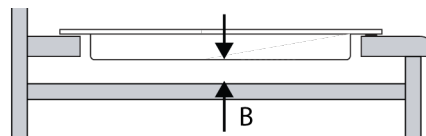


A min. 15 mm

If there is a drawer/cabinet under the hob;

When installing the hob on a cabinet, it is recommended to install a shelf to separate the cabinet from the hob, as shown in the figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

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



B min. 15 mm

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

6.1 General information on hob usage

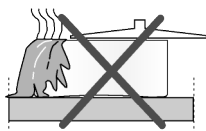
General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.

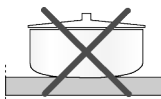
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Tips for hobs with vitro-ceramic surfaces

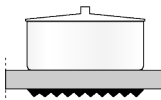
- Vitro-ceramic surface is heat resistant and it is not affected by high temperature differences.
- Do not use vitro-ceramic surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Use pots and pans with processed bases only. Sharp edges may cause scratches on the surface.
- Do not use aluminium pots/pans and pots. Aluminium deteriorates the hob surface.
- Splashes may damage the hob surface and may cause fire.



- Do not use pots/pans with convex or concave bases.



- Use pots and pans with flat bases only. These provide easier heat transfer.



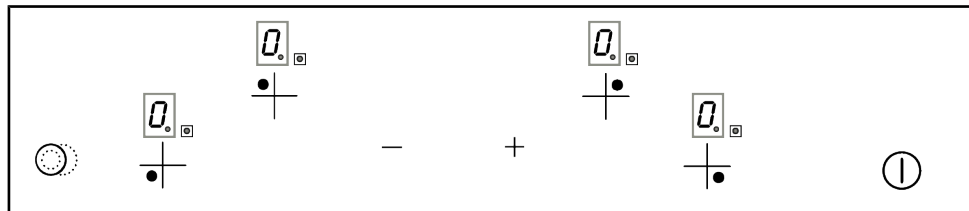
- Energy is wasted if the pot diameter is too small.



Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 – 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Hob control unit



Keys :



On/off key



Increase key



Decrease key



Multiple cooking zone

Cooking zone selection keys :



Rear left cooking zone selection key



Front left cooking zone selection key



Front right cooking zone selection key



Rear right cooking zone selection key

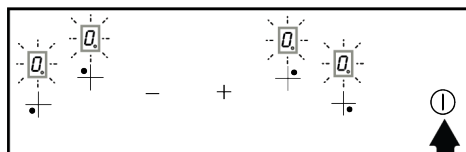
General warnings for the control panel

- The graphics and figures are for illustrative purposes only. Actual images or functions may differ depending on your hob model.
- This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

Turning on the hob

1. Turn on the hob by touching the ① key.

⇒ The symbol “Q” appears on all cooking zone displays.



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

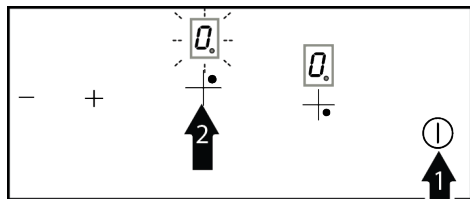
Turning off the hob

1. Touch the ① key for longer than 2 seconds.

⇒ The hob turns off and returns to Standby mode.

Turning on the cooking zones (Cooking Section)

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



⇒ The symbol "0" appears on cooking zone display, and the dot LED below the symbol lights up.

3. Activate the temperature level setting by touching the $\oplus$ key. Adjust the temperature level between 1 and 9 by touching the $\oplus/\ominus$ keys.

i If you directly touch the $\ominus$ key for temperature level setting, the high power setting will be activated. The high power setting is described in the next section.

i If no action is taken within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Turning off the burners:

A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

1. By reducing the temperature to "0" level: Turn off the cooking zone by reducing the temperature setting to "0".
2. Turning off a cooking zone by touching the cooking zone selection key: To turn off a cooking zone, touch the related cooking zone selection key for that cooking zone for at least 3 seconds.

Residual heat indicator

If the "H" symbol is lit on the hob display, it means the hob is still hot and can be used to keep small amounts of food warm. The symbol disappears from the display when the temperature drops below a burning point.

i If the symbol "H" is lit on the burner display when the hob is switched off, it means the burner is still hot. Do not touch to the cooking zones.

i When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot cooking zones.

When your hob overheats:

- If the active cooking zones are set to a level higher than level 7, the hob lowers the level of the active cooking zones to level 7 and the cooking zones cannot be set higher than this level.
- If overheating continues; if the zone is set to a level higher than level 5, the zone will decrease to level 5 and the zone will not be allowed to operate at a level higher than this level. If your zone overheats, it will turn itself off for protection and the zones will not work.

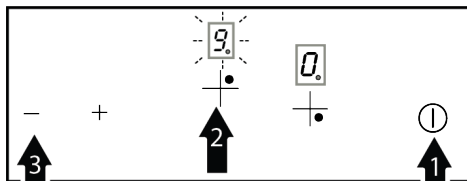
High power setting (Quick heating - Booster)

You can use the high power setting to heat quickly. If fast heating is enabled, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time. The fast heating time depends on the selected heat level. However, it is not recommended to cook for a long time in this position.

Activating the high power setting:

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Select the desired zone by touching the cooking selection key.
3. Set the level to "9" by touching the $\ominus$ key.

⇒ The display will show "9" and "P" alternately. At temperature level "9" the high power setting is activated.



4. If you want to set a high power setting at a different temperature level, you can change it by touching the $\oplus/\ominus$ keys.

The set temperature level and "P" appear on the display respectively. For example, when the temperature level is reduced to 6, "6" and "P" appear respectively.

 If your hob overheats, the high power setting may not be adjustable.

Turning off the high power setting:

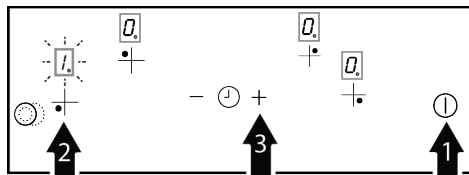
When the high power setting time is completed, the cooking zone continues to operate at the set temperature and only the temperature level appears on the display. If you want to turn off the cooking zone beforehand, touch the  key or set the temperature level to "0".

Temperature level	Turn off time - seconds
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

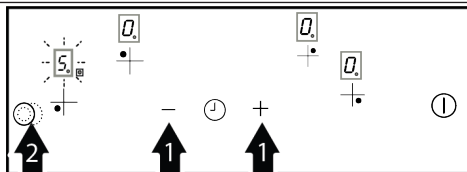
Table 1: Table 1: High power setting turning off times

Turning on multiple (double) cooking zone

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select the dual cooking zone you wish to operate by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the  key to activate the temperature level setting. Touch the  key to adjust between 1 and 9.



4. Touch the  key to activate the second outer section of the dual zone. When you touch the  key again, the outer section will turn off. The inner section will continue to operate.



 The external sections of the cooking zones are only activated if a temperature level between 1 and 9 is set for each for the zone.

Child Lock

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

Activating the child lock:

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Touch keys  and  simultaneously until you hear a beep.
3. Then, touch  once more.

⇒ The child lock function is activated and "L" is displayed on all hob screens.  The "L" symbol appears.

Deactivating the child lock:

You can disable the child lock in the same way you activated it.

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Touch keys $\oplus$ and $\ominus$ simultaneously until you hear a beep.
3. Then, touch $\ominus$ once more.
 - ⇒ While the lock is open, all cooking zone display "L" appears. When the lock is successfully canceled, "L" disappears from the display."

Automatic turnoff (operating time limitations)

The hob control unit has an automatic shut-off feature. If one or more of the cooking zones are left on, the cooking zone will automatically shut down after a certain period of time. (See Table-2)

If there is a timer assigned to the cooking zone, then the timer display will also turn off. The automatic turn-off time depends on the selected temperature level. The cooking zone can be turned on again by the user after it has been automatically turned off as described above.

Temperature level	Automatic turn-off time - hours
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Table 2: Table 2: Automatic turn-off times

7 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

7.1 General information about cooking on the hob

General information about cooking with hob

- 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 remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily

cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.

- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.

- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.

- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

8.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.

- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
C4	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.
D9	Electronic board hardware error on hob.	Unplug the hob from the power supply and wait 5 minutes before plugging it back in. If the problem persists, contact an authorized service center.
D7	Electronic board hardware error on hob.	Unplug the hob from the power supply and wait 5 minutes before plugging it back in. If the problem persists, contact an authorized service center.
T4	The hob has overheated.	Turn off the hob and let it cool. The error should disappear once the hob temperature drops below the limits.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Beko Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

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

1	Sicherheitshinweise	26
1.1	Verwendungszweck	26
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	26
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	27
1.4	Sicherheit beim Transport	29
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on	29
1.6	Sicher bedienen	30
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	31
1.8	Sicherheit beim Kochen	31
1.9	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	32
2	Hinweise zum Umweltschutz	32
2.1	Abfallrichtlinie	32
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	32
2.2	Paketinformationen	33
2.3	Tipps zum Energiesparen	33
3	Ihr neues Gerät	34
3.1	Produkteinführung	34
3.2	Technische Spezifikationen	35
4	Erste Verwendung	36
4.1	Erstreinigung	36
5	Installation	36
5.1	Vor der Installation	36
5.2	Elektrische Verbindung	37
5.3	Geräte installieren	38
6	Bedienung Kochfeld	40
6.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds	40
6.2	Bedienfeld	41
7	Allgemeine Informationen zum Ko- chen	45
7.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld	45
8	Wartung und Reinigung	45
8.1	Allgemeine Reinigungshinweise ..	45
8.2	Reinigung des Kochfelds	47
8.3	Bedienfeld reinigen	47



1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die notwendig sind, um das Risiko von Personenschäden oder Sachschäden zu vermeiden.
- Wird das Produkt an Dritte zur persönlichen oder Weiterverwendung weitergegeben, sollten auch die Bedienungsanleitung, die Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitgegeben werden.
- Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zum Erlöschen jeglicher Gewährleistungsansprüche.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile und -Zubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponente des Produkts, es sei denn, dies ist in der Bedienungsanleitung ausdrücklich angegeben.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Produkt vor.



1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.



1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren

- des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
 - Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
 - Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
 - Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
 - Drehen Sie den Griff der Töpfe und Pfannen zur Seite der Theke, damit Kinder nicht greifen und verbrennen können.
 - **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
 - Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
 - Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:
 1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
 2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
 3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
 4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu

den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.

- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand

geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.



1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.



1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.

- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch

mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.

- An der Rück- oder Seitenwand des Aufstellungsortes dürfen sich keine Gasschläuche, Kunststoffwasserleitungen und Steckdosen befinden. Andernfalls können sie durch die Hitzeeinwirkung beim Betrieb des Kochfeldes verformt werden und ein Sicherheitsrisiko darstellen.

1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche des Kochfeldes zerbrochen ist:

Schalten Sie alle Gas- und (falls vorhanden) Elektrokochplatten aus. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Benutzen Sie das Gerät nicht.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.

1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten

von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

1.8 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammbar Decke oder dergleichen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Tempera-

turen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.

1.9 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können.

- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.

nen. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von

mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewähr-

leisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

2.3 Tipps zum Energiesparen

Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

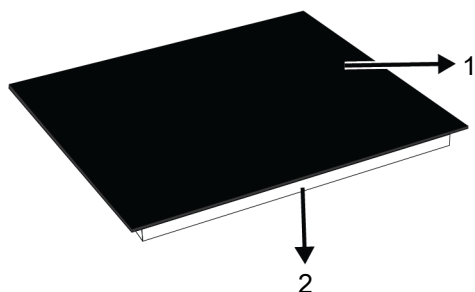
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, deren Größe und Deckel für die Kochzone geeignet sind. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgröße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie die Kochstellen und Topfböden sauber. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen der Backfläche und dem Topfboden.

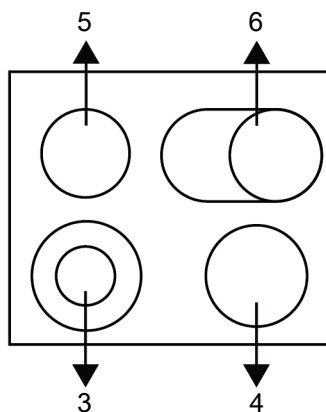
3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung

DE



- 1 Glaskochfläche
- 3 Mehrfachkochzone
- 5 Einzelne Kochzone



- 2 Unteres Gehäuse
- 4 Einzelne Kochzone
- 6 Mehrfachkochzone

3.2 Technische Spezifikationen

DE

Allgemeine Informationen zum Herd	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	38* / 590 / 520
Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)	560(+2) / 490 (+2)
Spannung / Frequenz	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-FG 4 x 2,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (W)	6900

Vorne links	Mehrfachkochzone
Dimension	120/210 mm
Energie	750/2200 W
Hinten links	Einzelne Kochzone
Dimension	140 mm
Energie	1200 W
Vorne rechts	Einzelne Kochzone
Dimension	160 mm
Energie	1500 W
Hinten rechts	Mehrfachkochzone
Dimension	140/250 mm
Energie	1100/2000 W

* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.

Kabeltyp/-abschnitt ist eine spezielle Kundenanforderung für Belgien-Niederlande-Luxemburg



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.



Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

4.1 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

HINWEIS: Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Installation

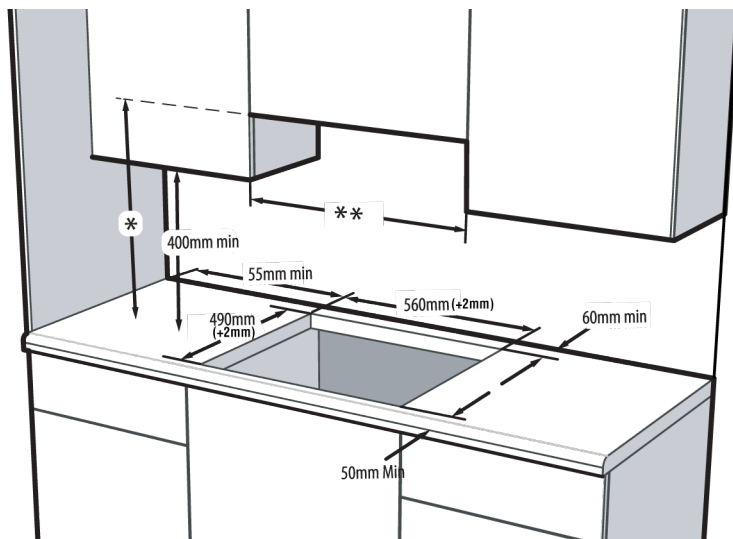
Allgemeine Warnungen

- Wenden Sie sich für die Installation des Produkts an den nächstgelegenen autorisierten Servicepartner. Stellen Sie sicher, dass die Elektro- und Gasinstallationen vorhanden sind, bevor Sie den autorisierten Kundendienstmitarbeiter anrufen, um das Produkt betriebsbereit zu machen. Wenn nicht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker und Installateur, um die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch von Unbefugten durchgeführte Eingriffe entstehen und zum Erlöschen der Garantie führen können.
- Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Standort, an dem das Produkt aufgestellt werden soll, vorzubereiten und auch die Strom- und/oder Gasversorgung vorzubereiten.
- Bei der Produktinstallation müssen die in den örtlichen Normen für Elektro- und/oder Gasinstallationen festgelegten Regeln (gesetzliche Installationsregeln) befolgt werden./Absatz

- Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf etwaige Schäden.

5.1 Vor der Installation

- Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.
- Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse 3 gemäß der Norm EN 30-1-1.
- Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Küchenmöbel neben dem Gerät müssen hitzebeständig sein (mindestens 100 °C).



- * Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min. 650 mm betragen.
- ** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

5.2 Elektrische Verbindung

Allgemeine Warnungen

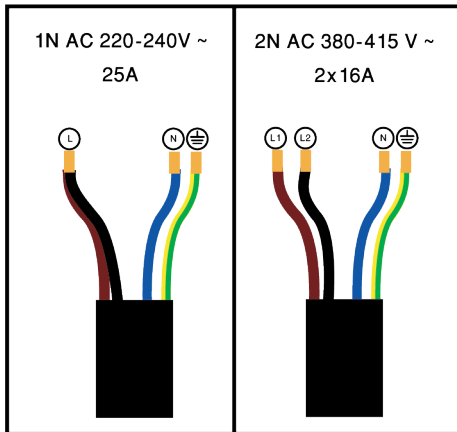
- Trennen Sie das Produkt vom Stromanschluss, bevor Sie mit Arbeiten an der Elektroinstallation beginnen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose/Leitung an, die durch einen Miniatur-Schutzschalter mit geeigneter Kapazität geschützt ist, wie in der Tabelle „Technische Daten“ angegeben. Lassen Sie die Erdungsinstallation von einem qualifizierten Elektriker durchführen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdungsinstallation gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.
- Das Produkt darf nur von einer autorisierten und qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden und die Garantie des Produkts beginnt erst nach korrekter Installation. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch die Bedienung durch unbefugte Personen entstehen.
- Das Elektrokabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden oder heiße Teile des Produkts berühren. Wenn das Elektrokabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Ansonsten besteht Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr!
- Die Netzdaten müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Gehäuserückseite des Produkts. Das Stromkabel Ihres Produkts muss den Werten in der Tabelle „Technische Daten“ entsprechen.
- Der Stecker des Netzkabels muss nach der Installation leicht erreichbar sein (nicht über dem Kochfeld verlegen). Verwenden Sie für den Stromanschluss keine Verlängerungs- oder Mehrfachsteckdosen.
- und müssen die entsprechende Steckdose/Leitung und den entsprechenden Stecker für den Ofen verwenden. Falls die Leistungsgrenzen des Produkts außerhalb der Stromtragfähigkeit von Stecker und Steckdose/Leitung liegen, muss das Produkt über eine feste Elektroinstallati-

on direkt angeschlossen werden, ohne Stecker und Steckdose/Leitung zu verwenden.

- **Wenn das Produkt direkt an die Stromversorgung angeschlossen wird:** Wenn eine allpolige Trennung der Versorgungsspannung nicht möglich ist, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand (Sicherungen, Leitungsschutzschalter, Schütze) angeschlossen werden und alle Pole dieser Trennvorrichtung müssen anliegen (nicht) oben das Produkt gemäß den IEE-Richtlinien. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Betriebsproblemen führen und zum Erlöschen der Produktgarantie führen.
- Zusätzlicher Schutz durch einen Fehlerstromschutzschalter wird empfohlen.

Wenn das Produkt mit Kabel und ohne Stecker hergestellt wird:

Schließen Sie das Kabel des Produkts wie unten beschrieben an die Stromversorgung an:



Wenn Ihr Netzkabel ein 4-Leiter-Kabel ist, für einen 1-Phasen-Anschluss:

- Braun/Schwarz = L (Phase)
- Blau = N (Neutral)
- Grün/gelber Draht = (E) (Erdung)

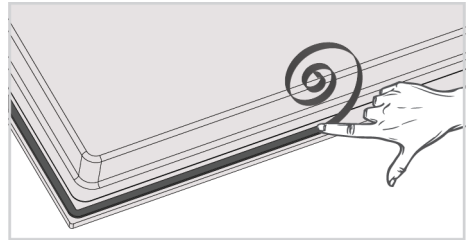
Wenn Ihr Netzkabel ein 4-Leiter-Kabel ist, für einen 2-Phasen-Anschluss:

- Braun = L1 (Phase)
- Schwarz = L2 (Phase)
- Blau = N (Neutral)

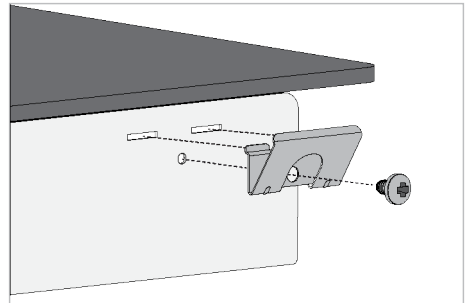
- Grün/gelber Draht = (E) (Erdung)

5.3 Geräte installieren

1. Drehen Sie das Kochfeld auf den Kopf und stellen Sie es auf eine ebene Fläche.
2. Bringen Sie beim Einbau des Kochfeldes die in der Verpackung enthaltene Dichtung wie in der folgenden Abbildung gezeigt um das Kochfeld herum an und achten Sie darauf, dass sie 1 bis 2 mm vom äußeren Rand des Glases entfernt bleibt.



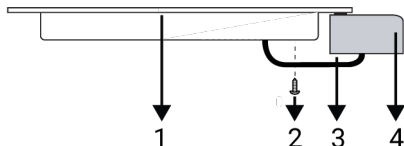
3. Befestigen Sie die Befestigungsfedern am Kochfeld, indem Sie sie durch die Löcher im unteren Gehäuse stecken und wie in der Abbildung gezeigt einschrauben.



Bei einigen Modellen können die Befestigungsfedern bereits vormontiert an Ihrem Produkt angebracht sein.

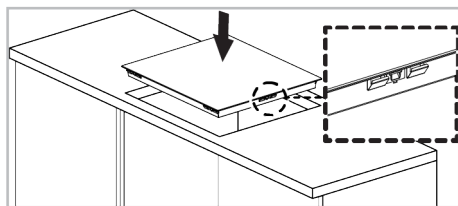
Die Anzahl der Befestigungsfedern in Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

4. Drehen Sie das Kochfeld erneut, richten Sie es auf der Arbeitsplatte aus und stellen Sie es auf.
5. Wenn das Kochfeld auf die Theke gestellt wird, wird es mit Hilfe der Federn auf der Theke platziert, und Ihr Produkt wird leicht fixiert. In Fällen, in denen die Installation mit diesen Federn nicht ausreicht, können Sie zwei Befestigungsfedern an der Vorderseite des Produkts wie folgt anbringen.



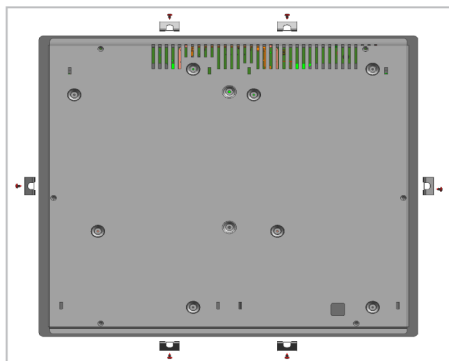
- 1 Kochfeld
- 2 Schraube
- 3 Befestigungsfeder
- 4 Arbeitsplatte

Einfache Installation: Bei einigen Modellen sind die Befestigungsfedern und die Dichtung bereits am Produkt angebracht. Ignorieren Sie bei diesen Modellen die in der Anleitung beschriebenen Anweisungen zur Montage der Federn und der Halterung. Stellen Sie das Gerät direkt an den Platz, an dem es aufgestellt werden soll, wie in der Abbildung unten gezeigt.



Rückansicht (Anschlussöffnungen)

Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungslöchern an Ihrem Produkt.

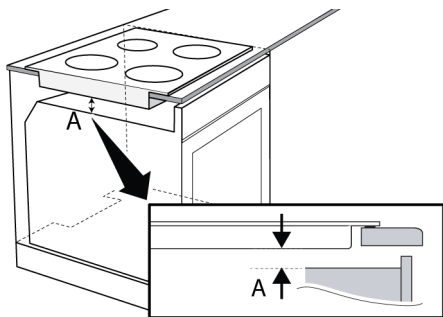


i Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

i Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlicher Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

Wenn sich unter dem Kochfeld ein Einbaubackofen befindet;

Bei der Installation des Kochfelds auf einem Einbaubackofen sollte zwischen der oberen Wand des Backofens und dem unteren Gehäuse des Kochfelds ein Abstand gelassen werden, wie in der Abbildung dargestellt.



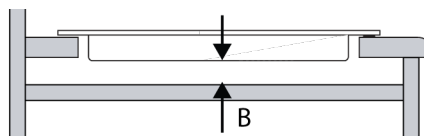
A min. 15 mm

Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade/ein Möbel befindet;

Beim Einbau des Kochfelds in einen Schrank wird empfohlen, einen Zwischenboden zu montieren, um den Schrank vom

Kochfeld zu trennen (siehe Abbildung). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



B min. 15 mm

Endkontrolle

1. Schließen Sie das Produkt wieder an das Stromnetz an.
2. Elektrische Funktionen prüfen.

6 Bedienung Kochfeld

6.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

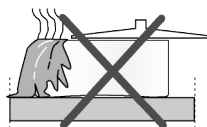
⚠ Allgemeine Warnungen

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung

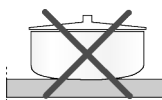
des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

Tipps für Kochfelder mit Vitro-Keramikoberflächen

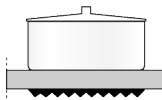
- Die Glaskeramikoberfläche ist hitzebeständig und wird nicht durch hohe Temperaturunterschiede beeinträchtigt.
- Verwenden Sie keine Vitro-Keramikoberfläche als Oberfläche, auf der Sie etwas platzieren können oder als Schneidfläche.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit verarbeiteten Böden. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumtöpfe/-pfannen. Aluminium verschlechtert die Kochfeldoberfläche.
- Spritzer können die Kochfeldoberfläche beschädigen und einen Brand verursachen.



- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden. Diese erleichtern die Wärmeübertragung.



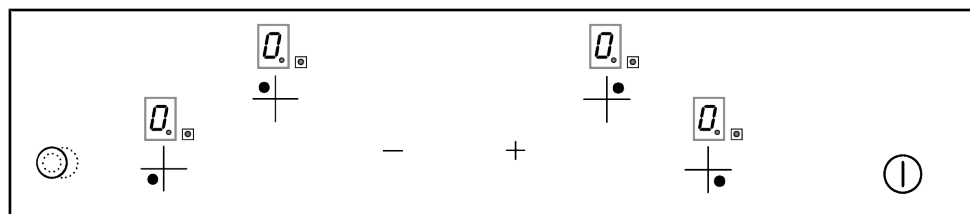
- Wenn der Topfdurchmesser zu klein ist, wird Energie verschwendet.



Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 – 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Bedienfeld



Tasten :



Ein/Aus-Taste



Erhöhen-Taste



Taste zum Verringern



Mehrfachkochzone

Auswahltaste für die Kochzone :



Auswahltaste für die hintere linke Kochzone



Auswahltaste für die vordere linke Kochzone

- Auswahltaste für die vordere rechte Kochzone
- Auswahltaste für die hintere rechte Kochzone

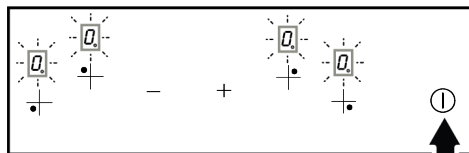
Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

- Die Grafiken und Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung. Die tatsächlichen Bilder oder Funktionen können je nach Kochfeldmodell abweichen.
- Dieses Produkt wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder Vorgang, den Sie auf dem Touch-Bedienfeld vornehmen, wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Wenn die Oberfläche feucht und schmutzig ist, kann dies zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.

Herdplatte einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein.

⇒ Das Symbol „Q“ erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.



- ⓘ Erfolgt innerhalb von 10 Sekunden keine Aktion, schaltet das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus zurück.

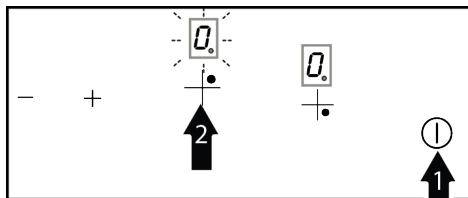
Herdplatte ausschalten

1. Berühren Sie die Taste ① länger als 2 Sekunden.

⇒ Das Kochfeld schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Einschalten der Kochzonen (Kochbereich)

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein.
2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.



⇒ Auf dem Display der Kochzone erscheint das Symbol „Q“, und die LED-Punktanzeige unterhalb des Symbols leuchtet auf.

3. Aktivieren Sie die Temperatureinstellung durch Berühren der Taste +. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen 1 und 9 ein, indem Sie die Tasten +/— berühren.

- ⓘ Durch direktes Berühren der Taste — zur Temperatureinstellung wird die hohe Leistungsstufe aktiviert. Die hohe Leistungsstufe wird im nächsten Abschnitt beschrieben.

- ⓘ Erfolgt innerhalb von 10 Sekunden keine Aktion, schaltet das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus zurück.

Die Herdplatten ausschalten:

Eine ausgewählte Kochzone kann auf zwei verschiedene Arten abgeschaltet werden:

1. Durch Reduzieren der Temperatur auf Stufe „0“: Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ reduzieren.
2. Ausschalten einer Kochzone durch Berühren der Kochzonen-Auswahltaste: Um eine Kochzone auszuschalten, berühren Sie die entsprechende Kochzonen-Auswahltaste mindestens 3 Sekunden lang.

Restwärmeanzeiger

Leuchtet das Symbol „H“ auf der Anzeige des Kochfelds, bedeutet dies, dass das Kochfeld noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisemengen verwendet

werden kann. Das Symbol erlischt, sobald die Temperatur unter den Verbrennungspunkt sinkt.

i Leuchtet die Kontrollleuchte „H“ auf der Anzeige des Kochfelds, obwohl dieses ausgeschaltet ist, bedeutet dies, dass das Kochfeld noch heiß ist. Berühren Sie die Kochzonen nicht.

i Bei einem Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht auf und warnt den Benutzer nicht vor heißen Kochzonen.

Wenn Ihr Kochfeld überhitzt;

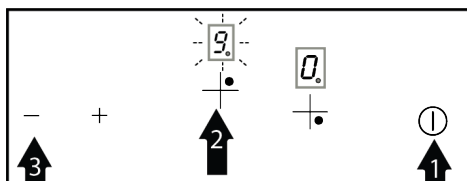
- Wenn die aktiven Kochzonen auf eine höhere Stufe als Stufe 7 eingestellt sind, senkt das Kochfeld die Stufe der aktiven Kochzonen auf Stufe 7 ab, und die Kochzonen können nicht höher als auf diese Stufe eingestellt werden.
- Bei anhaltender Überhitzung und falls die Zone auf eine höhere Stufe als Stufe 5 eingestellt ist, wird die Temperatur auf Stufe 5 reduziert und ein Betrieb auf einer höheren Stufe nicht mehr zugelassen. Im Falle einer Überhitzung schaltet sich die Zone zum Schutz automatisch ab und ist dann nicht mehr funktionsfähig.

Hohe Leistungsstufe (Schnellaufheizung - Booster)

Sie können die hohe Leistungsstufe zum schnellen Aufheizen nutzen. Ist die Schnellaufheizfunktion aktiviert, läuft der Garvorgang für eine bestimmte Zeit mit maximaler Leistung. Die Dauer der Schnellaufheizzeit hängt von der gewählten Leistungsstufe ab. Es wird jedoch nicht empfohlen, in dieser Einstellung längere Zeit zu garen.

Aktivierung der hohen Leistungsstufe:

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Taste zur Auswahl des Kochbereichs.
3. Stellen Sie den Schwierigkeitsgrad auf „9“, indem Sie die Taste — berühren.
⇒ Das Display zeigt abwechselnd „9“ und „P“ an. Bei Temperaturstufe „9“ wird die hohe Leistungsstufe aktiviert.



4. Um eine höhere Leistungsstufe bei einer anderen Temperatur einzustellen, können Sie dies durch Berühren der Tasten +/— tun. Die eingestellte Temperaturstufe und „P“ werden jeweils im Display angezeigt. Wenn die Temperaturstufe beispielsweise auf 6 reduziert wird, erscheinen „6“ und „P“.

i Wenn Ihr Kochfeld überhitzt, lässt sich die höchste Leistungsstufe möglicherweise nicht mehr einstellen.

Ausschalten der hohen Leistungsstufe:

Nach Ablauf der Zeit im Hochleistungsmodus bleibt die Kochzone bei der eingestellten Temperatur aktiv, und im Display wird nur noch die Temperaturstufe angezeigt. Um die Kochzone vorher auszuschalten, berühren Sie die Taste — oder stellen Sie die Temperaturstufe auf „0“.

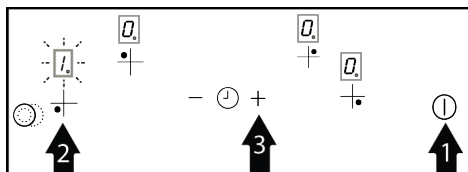
Temperaturniveau	Abschaltzeit - Sekunden
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510

Temperaturniveau	Abschaltzeit - Sekunden
6	150
7	210
8	270
9	10

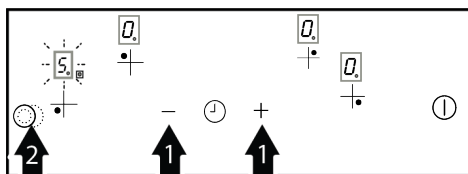
Tabelle 1: Tabelle 1: Abschaltzeiten bei hoher Leistungsstufe

Einschalten mehrerer (doppelter) Kochzonen

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der entsprechenden Tasten aus.
3. Berühren Sie die Taste $\oplus$, um die Temperatureinstellung zu aktivieren. Berühren Sie die Tasten $\oplus/\ominus$, um zwischen 1 und 9 zu wechseln.



4. Berühren Sie die Taste ②, um den zweiten äußeren Bereich der Dualzone zu aktivieren. Durch erneutes Berühren der Taste ② schaltet sich der äußere Bereich wieder aus. Der innere Bereich bleibt weiterhin in Betrieb.



Die äußeren Abschnitte der Kochzonen werden nur aktiviert, wenn für jede Zone eine Temperaturstufe zwischen 1 und 9 eingestellt ist.

Kindersicherung

Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigter Bedienung schützen, um zu verhindern, dass Kinder die Kochzone einschalten. Die Kindersicherung umfasst einige

komplexe Schritte zum Sperren der Touch-Bedieneinheit. Die Kindersicherung kann nur im Standby-Modus aktiviert und deaktiviert werden.

Aktivierung der Kindersicherung:

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein.
2. Berühren Sie gleichzeitig die Tasten $\oplus$ und $\ominus$, bis Sie einen Piepton hören.
3. Berühren Sie dann $\oplus$ noch einmal.
 - ⇒ Die Kindersicherung ist aktiviert und " wird auf allen Kochfeldbildschirmen angezeigt. L Das "Symbol erscheint.

Deaktivierung der Kindersicherung:

Die Kindersicherung lässt sich auf die gleiche Weise deaktivieren, wie Sie sie aktiviert haben.

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein.
2. Berühren Sie gleichzeitig die Tasten $\oplus$ und $\ominus$, bis Sie einen Piepton hören.
3. Berühren Sie anschließend $\ominus$ erneut.
 - ⇒ Solange das Schloss geöffnet ist, wird in allen Kochzonen angezeigt: L " erscheint. Wenn die Sperre erfolgreich aufgehoben wurde, " L "verschwindet vom Display."

Automatische Abschaltung (Betriebszeitbegrenzungen)

Die Kochfeldsteuerung verfügt über eine automatische Abschaltfunktion. Wenn eine oder mehrere Kochzonen eingeschaltet bleiben, schalten sie sich nach einer bestimmten Zeit automatisch ab. (Siehe Tabelle 2)

Ist der Kochzone ein Timer zugewiesen, schaltet sich auch die Timeranzeige ab. Die automatische Abschaltzeit hängt von der

gewählten Temperaturstufe ab. Die Koch-

zone kann nach der automatischen Abschaltung, wie oben beschrieben, vom Benutzer wieder eingeschaltet werden.

Temperaturniveau	Automatische Abschaltzeit - Stunden
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tabelle 2: Automatische Abschaltzeiten

7 Allgemeine Informationen zum Kochen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

7.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die

Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.

8 Wartung und Reinigung

8.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen die-

ser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.

- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker,

Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheu-erpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).

- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Wischen Sie nach der Reinigung unbedingt alle Flüssigkeitsreste vollständig ab und reinigen Sie während des Kochens herumspritzende Speisereste sofort.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Für die Kochfelder:

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes, indem Sie ihn ausschalten.

Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofaser-tuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofaser-tuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

8.2 Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt „Allgemeine Reinigungsinformationen“ für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

8.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

9 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.

- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.
- Wenn sich das Kochfeld beim Drücken der Ein-/Aus-Taste nicht einschaltet >>> Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn einstecken.

Fehlercodes/Ursachen und mögliche Lösungen

DE

Fehlercodes	Fehlerursachen	Mögliche Lösungen
C4	Es liegt ein Fehler in der elektrischen Verbindung vor.	Stellen Sie die korrekte elektrische Verbindung gemäß der technischen Daten und der Installationsanleitung des Produkts wieder her.
D9	Hardwarefehler der Elektronikplatine des Kochfelds.	Ziehen Sie den Netzstecker des Kochfelds und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie ihn wieder anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
D7	Hardwarefehler der Elektronikplatine des Kochfelds.	Ziehen Sie den Netzstecker des Kochfelds und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie ihn wieder anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
T4	Das Kochfeld ist überhitzt.	Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie es abkühlen. Der Fehler sollte verschwinden, sobald die Temperatur des Kochfelds unter die zulässigen Grenzwerte gesunken ist.

Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:	Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826	
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Aus	0,3	-
Standby	-	-
Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige	-	-
Netzwerk-Standby	-	-

*: Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

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

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	52
1.1	Utilisation prévue.....	52
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	52
1.3	Sécurité électrique.....	53
1.4	Sécurité des transports.....	55
1.5	Sûreté des installations	55
1.6	Sécurité d'utilisation.....	56
1.7	Alertes de température	57
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	57
1.9	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	57
2	Instructions relatives à l'environnement	58
2.1	Directive sur les déchets.....	58
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	58
2.2	Informations sur l'emballage.....	58
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	58
3	Votre appareil	59
3.1	Présentation de l'appareil	59
3.2	Spécifications techniques	60
4	Première utilisation.....	61
4.1	Premier nettoyage	61
5	Installation.....	61
5.1	Avant l'installation	61
5.2	Connexion électrique	62
5.3	Installation des produits	63
6	Utilisation de la table de cuisson	65
6.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	65
6.2	Panneau de commande.....	66
7	Informations générales sur la cuisine.....	70
7.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	70
8	Entretien et nettoyage.....	70
8.1	Consignes de nettoyage générales.....	70

8.2	Nettoyage de la table de cuisson .	72
8.3	Nettoyage du bandeau de commande.....	72
9	Dépannage.....	72



1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les consignes de sécurité nécessaires pour prévenir tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- Si le produit est remis à une autre personne pour son usage personnel ou pour une revente, le manuel d'utilisation, les étiquettes du produit et tous les autres documents et pièces nécessaires doivent également lui être remis.
- Notre société décline toute responsabilité en cas de dommages survenus en cas de non-respect de ces consignes.
- Le non-respect de ces consignes annulera toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine.
- Ne réparez ni ne remplacez aucun composant du produit, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez aucune modification technique au produit.



1.1 Utilisation prévue

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



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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition

qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.

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

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

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

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

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



1.3 Sécurité électrique

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

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

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

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



1.5 Sûreté des installations

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



1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :

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

- Ne touchez pas la surface de l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil.

• Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone



1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.

de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

1.7 Alertes de température

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

1.8 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

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

1.9 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

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



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

Conformité avec la directive RoHS :

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

2.2 Informations sur l'emballage

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

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

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

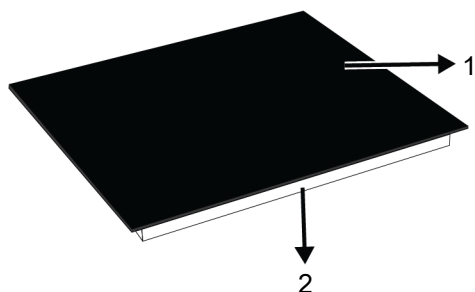
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

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

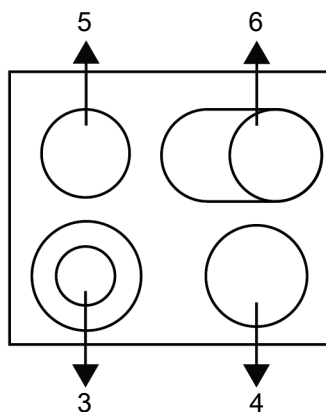
3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil

FR



- 1 Dessus en verre
- 3 Foyer multiple
- 5 Foyer unique



- 2 Cadre de la plaque induction
- 4 Foyer unique
- 6 Foyer multiple

3.2 Spécifications techniques

Caractéristiques générales de Hob	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	38* / 590 / 520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560(+2) / 490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-FG 4 x 2,5 mm2
Consommation totale d'énergie (W)	6900

Avant gauche	Foyer multiple
Dimension	120/210 mm
Alimentation	750/2200 W
Arrière gauche	Foyer unique
Dimension	140 mm
Alimentation	1200 W
Avant droite	Foyer unique
Dimension	160 mm
Alimentation	1500 W
Arrière droite	Foyer multiple
Dimension	140/250 mm
Alimentation	1100/2000 W

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

Le type/la section du câble est une exigence particulière du client pour la Belgique, les Pays-Bas et le Luxembourg

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

4 Première utilisation

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

4.1 Premier nettoyage

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

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

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

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

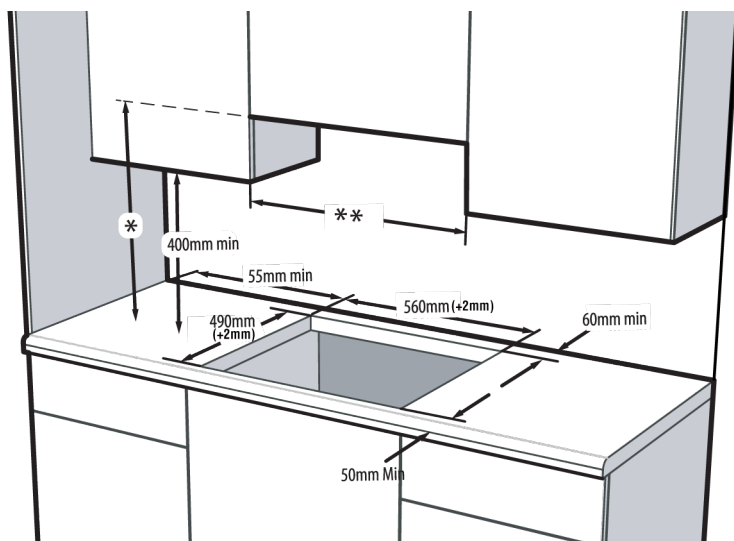
5 Installation

Avertissements généraux

- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer.

5.1 Avant l'installation

- Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.
- Ce produit est un appareil de classe 3 selon la norme EN 30-1-1.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum).



* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur. Si ce n'est pas recommandé dans le manuel d'instructions de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins min. 650 mm.

** La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

5.2 Connexion électrique

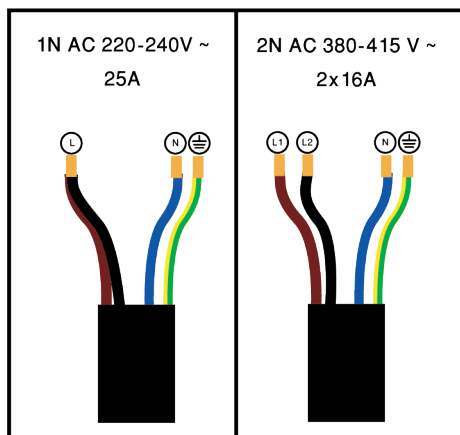
⚠ Avertissements généraux

- Avant toute intervention sur l'installation électrique, débranchez le produit. Risque d'électrocution.
- Branchez le produit à une prise/ligne mise à la terre et protégée par un disjoncteur miniature (fusible) de capacité appropriée, conformément aux spécifications du tableau « Caractéristiques techniques ». Faites réaliser la mise à la terre par un électricien qualifié avant d'utiliser le produit, avec ou sans transformateur. Notre société décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de l'exigence d'une installation mise à la terre, conformément à la réglementation locale.
- Seul un technicien qualifié peut raccorder le produit au réseau électrique. La garantie du produit ne prend effet qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant de travaux effectués par des personnes non autorisées.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être écrasé, plié, comprimé ni entrer en contact avec les parties chaudes du produit. En cas de dommage, le cordon d'alimentation doit être remplacé par un électricien qualifié.
- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. L'étiquette de type se trouve à l'arrière du boîtier du produit. Le câble d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « caractéristiques techniques ».
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- Lors de l'installation du câblage, vous devez respecter les normes électriques nationales et locales et utiliser la prise et la fiche appropriées. Si la puissance du produit dépasse l'intensité admissible de la prise et de la fiche, vous devez le raccorder directement à l'installation électrique fixe, sans utiliser de prise ni de fiche.

- **Si le produit doit être connecté directement à l'alimentation :** S'il n'est pas possible de déconnecter tous les pôles de l'alimentation, une unité de déconnexion avec un dégagement de contact d'au moins 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité de ligne, contacteurs) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents (pas au-dessus) le produit conformément aux directives IEE. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des problèmes de fonctionnement et annuler la garantie du produit.
- Une protection supplémentaire par un disjoncteur à courant résiduel est recommandée.

Si le produit est fabriqué avec un câble et sans prise :

Branchez le cordon d'alimentation du produit comme indiqué ci-dessous :



Si votre cordon d'alimentation est à 4 conducteurs, pour un branchement monophasé :

- Brun/Noir = L (Phase)
- Bleu = N (Neutre)
- Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)

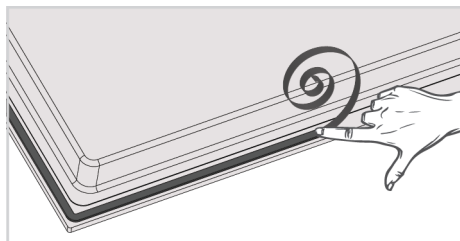
Si votre type de cordon d'alimentation est à 4 conducteurs, pour une connexion biphasée :

- Brun = L1 (Phase)
- Noir = L2 (Phase)
- Bleu = N (Neutre)

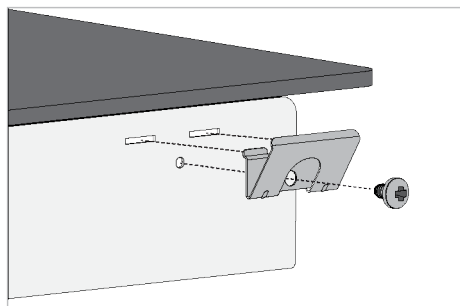
- Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)

5.3 Installation des produits

1. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
2. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité, fourni dans l'emballage, autour de la table de cuisson comme indiqué sur l'image suivante, en veillant à ce qu'il reste à 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



3. Fixez les ressorts de montage à la table de cuisson en les insérant dans les trous du boîtier inférieur et en les visant comme indiqué sur la figure.

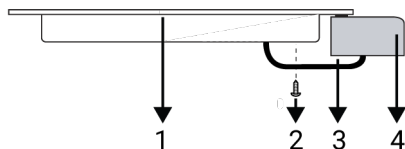


Dans certains modèles, les ressorts de montage peuvent être fabriqués pré-assemblés à votre produit.

Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle de produit.

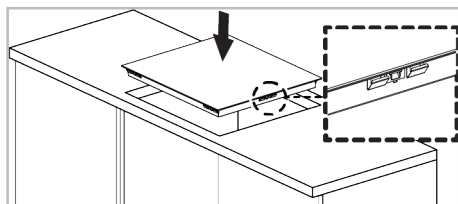
4. Retournez à nouveau la plaque de cuisson, alignez-la sur le plan de travail et placez-la.

5. Lorsque la table de cuisson est placée sur le comptoir, elle sera placée sur le comptoir à l'aide de ressorts et votre produit sera facilement fixé. Dans les cas où l'installation avec ces ressorts n'est pas suffisante, vous pouvez fixer deux ressorts de montage à l'avant du produit comme suit.



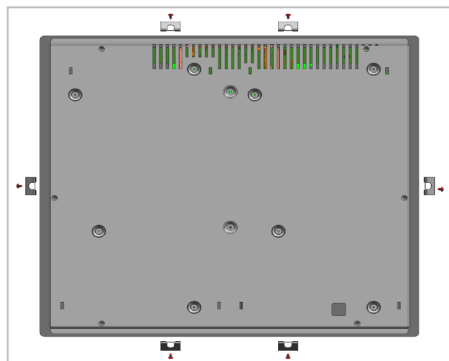
- 1 Plaque
- 2 Vis
- 3 Ressort de montage
- 4 Comptoir

Installation facile : Certains modèles sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité fixés au produit. Pour ces modèles, ignorez les ressorts de montage et les instructions de montage du support décrites dans le manuel. Placez votre produit directement dans l'espace où il sera placé, comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Vue de derrière (orifices de raccord)

L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.

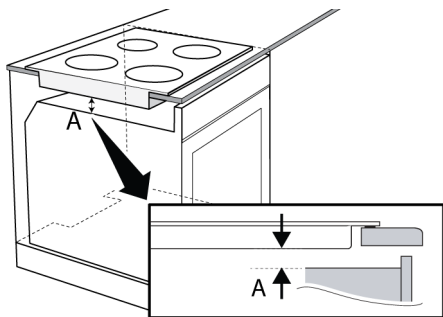


i La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

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

S'il y a un four encastré sous la table de cuisson ;

Lors de l'installation de la table de cuisson sur un four encastrable, il convient de laisser une distance entre la paroi supérieure du four et le boîtier inférieur de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure.



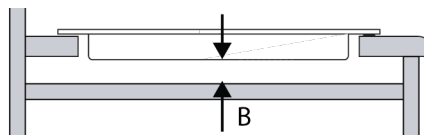
A min. 15 mm

S'il y a un tiroir/armoire sous la table de cuisson ;

Lors de l'installation de la table de cuisson sur un meuble, il est recommandé d'installer une étagère pour séparer le meuble de

la table de cuisson, comme illustré sur la figure. Ceci n'est pas nécessaire pour une installation sur un four encastrable.

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



B min. 15 mm

Vérification finale

1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.

6 Utilisation de la table de cuisson

6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

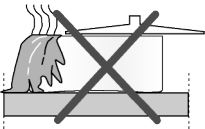
⚠ Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurées. L'eau peut s'infiltrer par ces fissurées et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissurées visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.

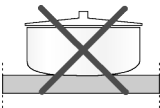
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

Conseils pour les tables de cuisson à surface vitrocéramique

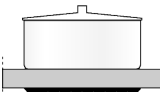
- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par des différences de température élevées.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme un plan de travail ou une planche à découper
- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond traité. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles en aluminium. L'aluminium détériore la surface de la table de cuisson.
- Les éclaboussures peuvent endommager la surface de la table de cuisson et provoquer un incendie.



- N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond plat. Elles facilitent le transfert de chaleur.



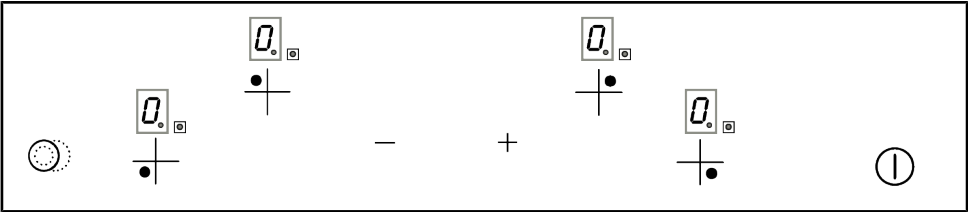
- De l'énergie est gaspillée si le diamètre de la casserole est trop petit.



Tailles de casseroles/poêles recommandées

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
160	16 – 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Panneau de commande



Touches :



Touche marche/arrêt



Touche d'augmentation de la valeur



Touche de diminution de la valeur



Foyer multiple

Touches de sélection du foyer :



Touche de sélection du foyer arrière gauche



Touche de sélection du foyer avant gauche



Touche de sélection du foyer avant droit



Touche de sélection du foyer arrière droit

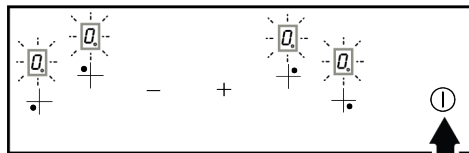
Avertissements généraux pour le panneau de commande

- Les graphiques et les figures sont fournis à titre indicatif uniquement. Les images ou fonctions réelles peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.
- Ce produit est contrôlé par un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur le panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Si la surface est humide et sale, cela peut entraîner des problèmes de fonctionnement des fonctions.

Allumer la plaque de cuisson

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.

⇒ Le symbole «  » apparaît sur tous les écrans de zone de cuisson.



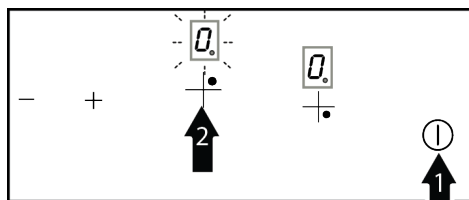
-  Si aucune action n'est entreprise dans les 10 secondes, la plaque de cuisson retournera automatiquement en mode veille.

Éteindre la plaque de cuisson

1. Appuyez sur la touche ① pendant plus de 2 secondes.
- ⇒ La plaque de cuisson s'éteint et revient en mode veille.

Activation des zones de cuisson (Section Cuisson)

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.
2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer.



⇒ Le symbole «  » apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson et le point LED situé sous le symbole s'allume.

3. Activez le réglage de la température en appuyant sur la touche . Ajustez la température entre 1 et 9 en appuyant sur les touches  / .

-  Si vous appuyez directement sur la touche  pour le réglage de la température, le mode haute puissance sera activé. Ce mode est décrit dans la section suivante.

-  Si aucune action n'est entreprise dans les 10 secondes, la plaque de cuisson retournera automatiquement en mode veille.

Éteindre les brûleurs :

Il est possible de désactiver une zone de cuisson sélectionnée de 2 manières différentes :

1. En abaissant la température au niveau « 0 » : Éteignez la zone de cuisson en abaissant le réglage de la température à « 0 ».
2. Pour éteindre une zone de cuisson, appuyez sur la touche de sélection de zone de cuisson correspondante pendant au moins 3 secondes.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si le symbole «  » s'affiche sur l'écran de la plaque de cuisson, cela signifie que celle-ci est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir au chaud de petites quantités d'aliments. Le symbole disparaît lorsque la température descend en dessous du point de brûlure.

i Si le symbole « **H** » s'affiche sur le brûleur lorsque la plaque de cuisson est éteinte, cela signifie que le brûleur est encore chaud. Ne touchez pas les zones de cuisson.

i En cas de panne de courant, le témoin de chaleur résiduelle ne s'allume pas et n'avertit pas l'utilisateur des zones de cuisson chaudes.

Lorsque votre plaque de cuisson surchauffe ;

- Si les zones de cuisson actives sont réglées à un niveau supérieur au niveau 7, la plaque de cuisson abaisse le niveau des zones de cuisson actives au niveau 7 et les zones de cuisson ne peuvent pas être réglées à un niveau supérieur à ce niveau.
- En cas de surchauffe persistante, si la zone est réglée à un niveau supérieur à 5, elle sera ramenée à ce niveau et ne pourra plus fonctionner à un niveau supérieur. En cas de surchauffe, la zone s'éteindra automatiquement par mesure de sécurité et les autres zones seront inactives.

Réglage haute puissance (Chauffage rapide - Booster)

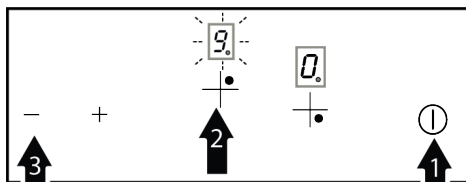
Vous pouvez utiliser la puissance maximale pour chauffer rapidement. Si le chauffage rapide est activé, la cuisson se fera à puissance maximale pendant une durée déterminée. Cette durée dépend du niveau de chaleur sélectionné. Toutefois, il est déconseillé de cuire longtemps dans ce mode.

Activation du mode haute puissance :

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.

2. Sélectionnez la zone souhaitée en appuyant sur la touche de sélection de cuisson.
3. Réglez le niveau sur « 9 » en touchant la touche —.

⇒ L'écran affichera alternativement « 9 » et « P ». Au niveau de température « 9 », le mode haute puissance est activé.



4. Pour régler la puissance à une température différente, utilisez les touches +/—. La température réglée et la lettre « P » s'affichent alors. Par exemple, si la température est réglée sur 6, « 6 » et « P » s'affichent.

i Si votre plaque de cuisson surchauffe, il se peut que le réglage de puissance maximale ne soit pas accessible.

Désactivation du mode haute puissance :

Une fois le temps de cuisson à puissance maximale écoulé, la zone de cuisson continue de fonctionner à la température réglée et seul le niveau de température s'affiche. Pour éteindre la zone de cuisson au préalable, appuyez sur la touche — ou réglez le niveau de température sur « 0 ».

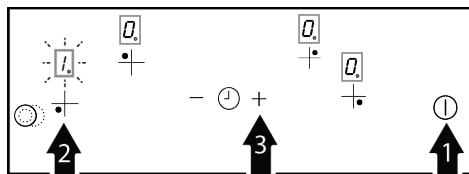
Niveau de température	Durée d'arrêt - secondes
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150

Niveau de température	Durée d'arrêt - secondes
7	210
8	270
9	10

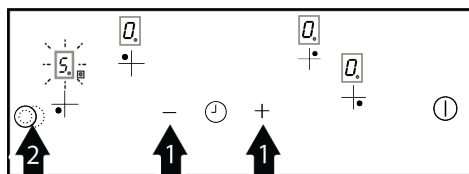
Tableau 1: Tableau 1 : Durée d'arrêt en mode haute puissance

Activation de plusieurs zones de cuisson (doubles)

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.
2. Sélectionnez la zone de cuisson double que vous souhaitez utiliser en appuyant sur les touches de sélection de zone de cuisson.
3. Appuyez sur la touche + pour activer le réglage du niveau de température. Appuyez sur les touches +/- pour régler la température entre 1 et 9.



4. Appuyez sur la touche ② pour activer la seconde zone extérieure de la double zone. Lorsque vous appuyez de nouveau sur la touche ②, la zone extérieure se désactive. La zone intérieure reste active.



Les parties extérieures des zones de cuisson ne sont activées que si un niveau de température compris entre 1 et 9 est défini pour chacune d'elles.

Verrouillage enfant

Vous pouvez protéger la plaque de cuisson contre toute activation accidentelle afin d'empêcher les enfants d'allumer la zone

de cuisson. La fonction de sécurité enfant comprend plusieurs étapes pour verrouiller l'unité de commande tactile. Elle ne peut être activée et désactivée qu'en mode veille.

Activation du verrouillage enfant :

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.
2. Touchez simultanément les touches + et — jusqu'à entendre un bip.
3. Ensuite, touchez + une fois de plus.

⇒ La fonction de verrouillage enfant est activée et le message « » s'affiche sur tous les écrans de la plaque de cuisson. L Le symbole " apparaît.

Désactivation du verrouillage enfant :

Vous pouvez désactiver le verrouillage enfant de la même manière que vous l'avez activé.

1. Allumez la plaque de cuisson en touchant la touche ①.
2. Touchez simultanément les touches + et — jusqu'à entendre un bip.
3. Ensuite, touchez — une fois de plus.

⇒ Lorsque la serrure est ouverte, tous les affichages de la zone de cuisson " L " apparaît. Lorsque le verrou est annulé avec succès, " L " disparaît de l'écran."

Arrêt automatique (limitations de temps de fonctionnement)

Le panneau de commande de la table de cuisson est doté d'une fonction d'arrêt automatique. Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées, elles s'éteindront automatiquement après un certain temps. (Voir tableau 2)

Si une minuterie est programmée pour la zone de cuisson, son affichage s'éteindra également. La durée d'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné.

L'utilisateur peut rallumer la zone de cuisson après son arrêt automatique, comme décrit ci-dessus.

Niveau de température	Durée d'arrêt automatique - heures
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tableau 2: Tableau 2 : Heures d'arrêt automatique

7 Informations générales sur la cuisine

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

7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-

flamme ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».

8 Entretien et nettoyage

8.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.

- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.

- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent entraîner l'apparition de rouille.
- Les nettoyeurs pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyeurs abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
 - Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
 - Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
 - Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
 - Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
 - Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Pour les plaques de cuisson :**
- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.
- Inox - surfaces inoxydables**
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
 - La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.

- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

Surface en verre

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

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la

surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

8.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

9 Dépannage

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

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé.
>>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.

- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.
- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.

Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Causes des erreurs	Solutions possibles
C4	Une erreur de connexion électrique s'est produite.	Rétablissez la connexion électrique correcte en vous référant au tableau technique et au manuel d'installation du produit.
D9	Erreur matérielle de la carte électronique de la plaque de cuisson.	Débranchez la plaque de cuisson et attendez 5 minutes avant de la rebrancher. Si le problème persiste, contactez un centre de service agréé.
D7	Erreur matérielle de la carte électronique de la plaque de cuisson.	Débranchez la plaque de cuisson et attendez 5 minutes avant de la rebrancher. Si le problème persiste, contactez un centre de service agréé.
T4	La plaque de cuisson a surchauffé.	Éteignez la plaque de cuisson et laissez-la refroidir. L'erreur devrait disparaître une fois que la température de la plaque de cuisson sera redescendue en dessous des limites.

FR

Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur :	Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.	
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Mode arrêt	0,3	-
Mode veille	-	-
Mode veille avec affichage d'informations ou d'état	-	-
Veille en réseau	-	-

*:Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.

Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dan voor uw keuze van het Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

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

Inhoudsopgave

1	Veiligheidsinstructies	76
1.1	Beoogd gebruik	76
1.2	Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	76
1.3	Elektrische veiligheid.....	77
1.4	Veiligheid tijdens het transport.....	79
1.5	Veiligheid tijdens de installatie.....	79
1.6	Veiligheid tijdens gebruik.....	80
1.7	Temperatuur waarschuwingen.....	80
1.8	Veiligheid tijdens de bereiding.....	81
1.9	Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	81
2	Milieurichtlijnen	82
2.1	Afvalrichtlijn	82
2.1.1	Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	82
2.2	Informatie over de verpakking	82
2.3	Aanbevelingen voor energiebesparing	82
3	Uw product	83
3.1	Inleiding van het product	83
3.2	Technische specificaties	84
4	Eerste gebruik.....	85
4.1	Eerste reiniging.....	85
5	Installatie.....	85
5.1	Voor installatie.....	85
5.2	Elektrische aansluiting.....	86
5.3	Het installeren van de producten .	87
6	De kookplaat gebruiken.....	89
6.1	Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	89
6.2	Bedieningspaneel	90
7	Algemene informatie over koken....	94
7.1	Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat	94
8	Onderhoud en reiniging.....	94
8.1	Algemene reinigingsinformatie	94
8.2	De kookplaat reinigen	96
8.3	Het bedieningspaneel reinigen.....	96
9	Probleemoplossing	96



1 Veiligheidsinstructies

- Dit gedeelte bevat de veiligheidsinstructies die nodig zijn om het risico op persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen.
- Als het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overhandigd, moeten ook de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen worden verstrekt.
- Ons bedrijf kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet opvolgen van deze instructies maakt elke garantie ongeldig.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen en accessoires.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het product, tenzij dit duidelijk is aangegeven in de gebruikershandleiding.
- Breng geen technische wijzigingen aan het product aan.



1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.



1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen die onderontwikkeld zijn in fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, zolang ze onder toezicht staan of getraind zijn over het veilige gebruik en de gevaren van het product.

- Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Dit product mag niet worden gebruikt door mensen met een beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteit (inclusief kinderen), tenzij ze onder toezicht worden gehouden of de nodige instructies krijgen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet met het product spelen, erop klimmen of erin komen.
- Plaats geen voorwerpen die kinderen kunnen bereiken op het product.
- Draai het handvat van de potten en pannen naar de zijkant van het aanrecht, zodat kinderen niet kunnen grijpen en branden.
- **WAARSCHUWING!** Tijdens het gebruik zijn de toegankelijke oppervlakken van het product heet. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Er is gevaar voor letsel en verstikking.
- Voor het weggooien van versleten en nutteloze producten:
 1. Trek de stekker uit het stopcontact en haal deze uit het stopcontact.
 2. Snijd het netsnoer af en koppel het los met de stekker van het product.
 3. Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen het product binnendringen.
 4. Laat kinderen niet met het product spelen wanneer het in de ruststand staat.



1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden.

- Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
 - Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
 - (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingenkabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
 - Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
 - Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
 - Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
 - Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.
 - Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
 - Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
 - Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:
- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het

stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.

- Sluit het apparaat niet op stopcontacten die fettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
- Raak de stekker nooit aan met natte handen!
- Trek de stekker uit het stopcontact aam de stekker zelf in plaats van aan het snoer.

1.4 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.

1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Gebruik geen warmte-isolerende materialen om het interieur van de meubels die worden geïnstalleerd te bedekken.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gaskachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het

NL

product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.

- Er mag geen gasaansluiting, plastic waterleiding en aansluiting aanwezig zijn op de achterzijde of de zijmuur op de locatie waar het product wordt geïnstalleerd. Zo niet kunnen deze vervormen door de hitte wanneer de kookplaat wordt bediend en dit kan een veiligheidsrisico veroorzaken.

1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- **WAARSCHUWING!** Als het kookoppervlak gebarsten is, moet u het product loskoppelen

van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- **WAARSCHUWING!** Als het glas van de kookplaat is gebarsten: sluit de gastoevoer uit en (indien van toepassing) schakel de elektrische kookplaten uit. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
- Raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
- U mag het apparaat niet gebruiken.
- U mag nooit op het apparaat stappen.
- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.

1.7 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwar-

mingselementen niet aan te raken. Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.

- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.



1.8 Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Bij bereidingen met vaste of vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product

van het elektrisch net en dek de vlam af met een Kleding of een branddeken (etc.).

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.



1.9 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.

2 Milieuriichtlijnen

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u

het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of ander afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

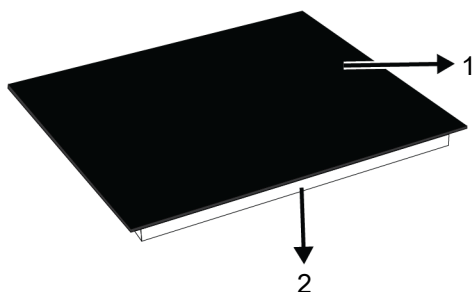
In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

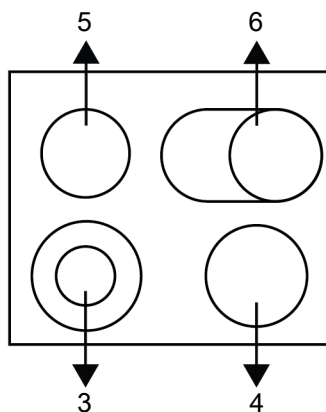
- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.

3 Uw product

3.1 Inleiding van het product



- 1 Glas kookoppervlak
- 3 Meervoudige kookzone
- 5 Enkele kookzone



- 2 Onderste behuizing
- 4 Enkele kookzone
- 6 Meervoudige kookzone

NL

3.2 Technische specificaties

Algemene specificaties van het fornuis	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte) (mm)	38* / 590 / 520
Installatie-afmetingen van het fornuis (hoogte/breedte/diepte)	560(+2) / 490 (+2)
Spanning/Frequentie	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-FG 4 x 2,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (W)	6900

Links vooraan	Meervoudige kookzone
Afmeting	120/210 mm
Stroom	750/2200 W
Links achteraan	Enkele kookzone
Afmeting	140 mm
Stroom	1200 W
Rechts vooraan	Enkele kookzone
Afmeting	160 mm
Stroom	1500 W
Rechts achteraan	Meervoudige kookzone
Afmeting	140/250 mm
Stroom	1100/2000 W

* De in de technische tabel aangegeven kookplaathoogte is de hoogte van de onderkast van het product.

Kabeltype/-sectie is speciale klantvereiste voor België-Nederland-Luxemburg



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

4.1 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

NL

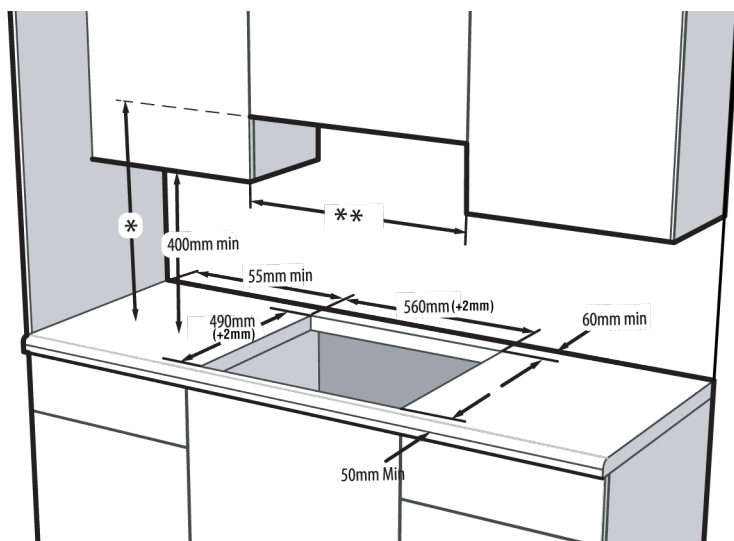
5 Installatie

Algemene waarschuwingen

- Raadpleeg de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicemedewerker voor installatie van het product. Zorg ervoor dat de elektrische en gasinstallaties op hun plaats zijn voordat u de geautoriseerde serviceagent belt om het product klaar te hebben voor gebruik. Zo niet, bel dan een gekwalificeerde elektricien en monteur om de vereiste regelingen te laten treffen. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade die voortvloeit uit procedures die door onbevoegden zijn uitgevoerd en die ook de garantie kunnen doen vervallen.
- Het is de verantwoordelijkheid van de klant om de locatie voor te bereiden waar het product moet worden geplaatst en ook stroom- en/of gasvoorziening te laten voorbereiden.
- De regels die zijn gespecificeerd in lokale normen voor elektrische en/of gasinstallaties (wettelijke regels voor installatie) moeten worden gevolgd tijdens de installatie van het product./Paragraaf
- Controleer vóór de installatie op schade aan het apparaat.

5.1 Voor installatie

- De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.
- Dit product is een klasse 3 apparaat volgens de norm EN 30-1-1.
- Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte. Als er geen maat is gedefinieerd in de handleiding van de afzuigkap, moet deze hoogte minimaal 650 mm zijn.
- Eventueel keukenmeubilair naast het apparaat moet hittebestendig zijn (min. 100 °C).



* De minimumhoogte naar de afzuiger zoals aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuiger. Indien niet aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuigkap, moet deze hoogte minimaal min.650 mm zijn.

** De minimumafstand tussen de kasten moet gelijk zijn aan de breedte van de kookplaat

5.2 Elektrische aansluiting

Algemene waarschuwingen

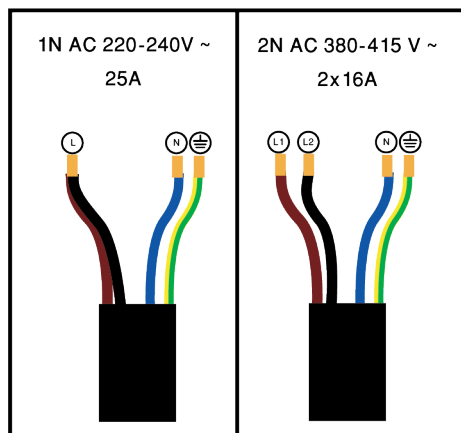
- Koppel het product los van de elektrische aansluiting voordat u begint met werkzaamheden aan de elektrische installatie. Er is gevaar voor een elektrische schok.
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact/lijn beschermd door een miniatur stroomonderbreker met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie maken door een gekwalificeerde elektricien tijdens het gebruik van het product met of zonder transformator. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat als gevolg van het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie in overeenstemming met de lokale voorschriften.
- Het product kan alleen door een bevoegd en gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten en de garantie van het product begint pas na correcte installatie. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan ontstaan als gevolg van handelingen door onbevoegden.
- De elektrische kabel mag niet worden verbrijzeld, gevouwen, vastgelopen of hete delen van het product aanraken. Als de elektrische kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien. Anders is er een elektrische schok, kortsluiting of brandgevaar!
- De voedingsgegevens moeten overeenkomen met de gegevens die zijn gespecificeerd op het type-etiket van het product. Het type-etiket bevindt zich aan de achterkant van de behuizing van het product. De voedingskabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".
- De stekker van het netsnoer moet na installatie binnen handbereik zijn (leid deze niet boven de kookplaat). Gebruik geen verlengstuk of meerdere stopcontacten in de stroomaansluiting.
- en moet de juiste contactdoos/leiding en stekker voor de oven gebruiken. In het geval dat de vermogenslimieten van het product buiten het huidige draagvermogen van stekker en stopcontact/lijn vallen, moet het product rechtstreeks via

een vaste elektrische installatie worden aangesloten zonder stekker en stopcontact/lijn te gebruiken.

- **Als het product rechtstreeks op de voeding wordt aangesloten:** Als het niet mogelijk is om alle polen in de voeding te ontkoppelen, moet een ontkoppelingseenheid met een contactafstand van ten minste 3 mm (zekeringen, lijnveiligheidsschakelaars, schakelaars) worden aangesloten en moeten alle polen van deze ontkoppelingseenheid naast (niet boven) het product staan in overeenstemming met de IEE-richtlijnen. Het niet opvolgen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de productgarantie ongeldig maken.
- Extra bescherming door een aardlekschakelaar wordt aanbevolen.

Als het product met kabel en zonder stekker wordt geproduceerd:

Sluit het snoer van het product aan op de voeding zoals hieronder aangegeven:



Indien uw netsnoer een 4-aderig snoer is, voor eenfasige aansluiting:

- Bruin/Zwart = L (Fase)
- Blauw = N (Neutraal)
- Groen/gele draad = (E) (Aarding)

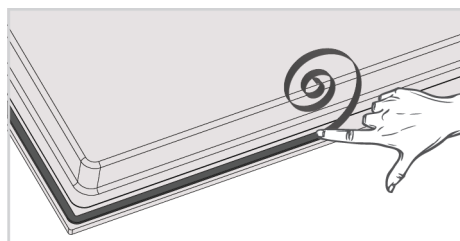
Als uw netsnoer type 4-geleidertype is, voor 2-fase aansluiting:

- Bruin = L1 (Fase)
- Zwart = L2 (Fase)
- Blauw = N (Neutraal)

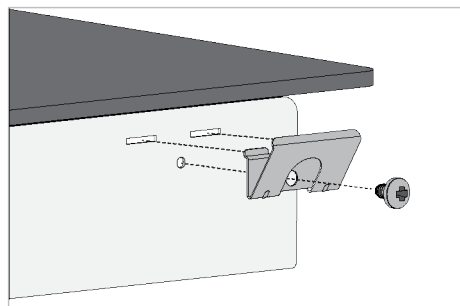
- Groen/gele draad = (E) (Aarding)

5.3 Het installeren van de producten

1. Draai de kookplaat ondersteboven en plaats deze op een vlakke ondergrond.
2. Breng bij het installeren van de kookplaat de afdichtingspakking, die in de verpakking was meegeleverd, rond de kookplaat aan, zoals weergegeven in de volgende afbeelding, en zorg ervoor dat deze 1 tot 2 mm binnen de buitenrand van het glas blijft.



3. Bevestig de montageveren aan de kookplaat door ze door de gaten in de onderste behuizing te steken en ze erin te schroeven zoals weergegeven in de afbeelding.

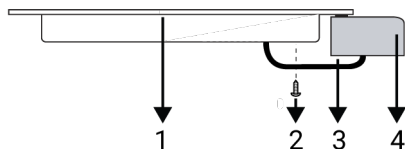


In sommige modellen kunnen de montageveren voorgemonteerd op uw product worden gefabriceerd.

Het aantal bevestigingsveren in uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

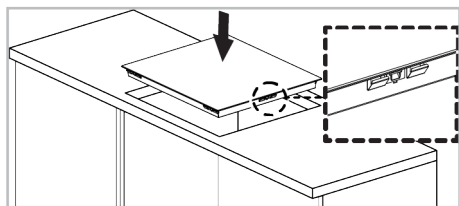
4. Draai de kookplaat opnieuw, lijn hem uit op het aanrecht en plaats hem.

5. Wanneer de kookplaat op het aanrecht wordt geplaatst, wordt deze met behulp van veren op het aanrecht geplaatst en kan uw product gemakkelijk worden bevestigd. In gevallen waarin de installatie met deze veren niet voldoende is, kunt u als volgt twee montageveren aan de voorkant van het product bevestigen.



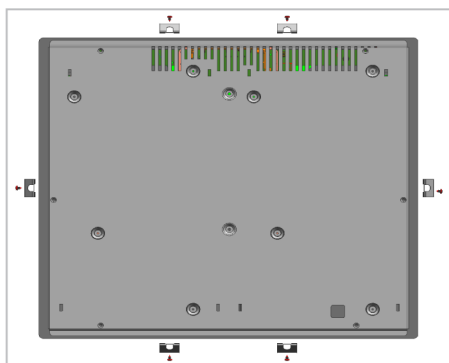
- 1 Kookplaat
- 2 Schroef
- 3 Montageveer
- 4 Aanrecht

Eenvoudige installatie: Sommige modellen worden geleverd met bevestigingsveren en afdichtingspakking die aan het product zijn bevestigd. Negeer voor deze modellen de montageveren en montage-instructies voor de beugel zoals beschreven in de handleiding. Plaats uw product direct in de ruimte waar het product zal worden geplaatst, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



Achteraanzicht (aansluitopeningen)

De locatie van de verbindingsgaten op onderstaande afbeelding zijn schematisch en kunnen verschillen afhankelijk van het model. Deze moeten worden aangepast in functie van de verbindingsgaten die op uw product zijn aangebracht.

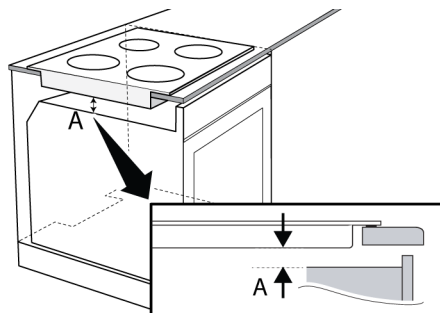


i Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsmaatregel, aangezien het het gas- en elektriciteitssysteem kan beschadigen.

i Kookplaat bevat onderdelen die op gas en stroom werken. Daarom moet de kookplaat uitsluitend op een werkblad worden bevestigd door middel van de bevestigingsgaten, en uitsluitend met de vergrendelelementen en schroeven die zijn meegeleverd en zoals aangegeven in de handleiding. Anders bestaat er gevaar voor leven en eigendom.

Als er een ingebouwde oven onder de kookplaat zit;

Bij installatie van de kookplaat op een ingebouwde oven moet er een afstand worden gelaten tussen de bovenwand van de oven en de onderste behuizing van de kookplaat, zoals weergegeven in de afbeelding.

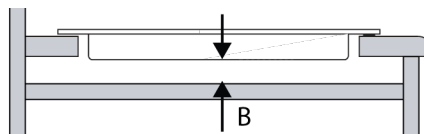


A min. 15 mm

Als er een lade/kast onder de kookplaat zit;

Bij installatie van de kookplaat op een kast is het raadzaam om een plank te plaatsen om de kast van de kookplaat te scheiden, zoals weergegeven in de afbeelding. Dit is niet nodig bij installatie op een onderbouw-oven.

Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



B min. 15 mm

Laatste controle

1. Steek de stekker van het product weer in het stopcontact.
2. Controleer de elektrische functies.

6 De kookplaat gebruiken

6.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

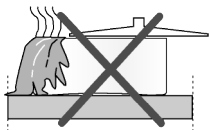
Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.

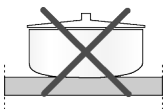
- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

Tip voor kookplaten met vitrokeramische oppervlakken

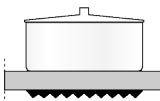
- Het vitrokeramisch oppervlak is hittebestendig en wordt niet beïnvloed door verschillen in hoge temperaturen.
- Gebruik het vitrokeramisch oppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Gebruik uitsluitend potten en pannen met verwerkte bodems. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.
- U geen aluminium potten/pannen gebruiken. Aluminium tast het oppervlak van de kookplaat aan.
- Spatten kunnen het oppervlak van de kookplaat beschadigen en brand veroorzaken.



- Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.



- Gebruik uitsluitend potten en pannen met een vlakke bodem. Deze bieden een betere warmteoverdracht.



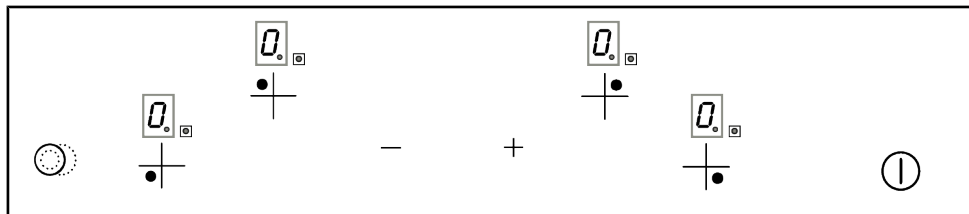
- Energie wordt verspild als de diameter van de pot te klein is.



Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Kookzone diameter - mm	Pot diameter - cm
120	12 - 14
140	14 - 16
160	16 - 18
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 - 19 / 26 - 28

6.2 Bedieningspaneel



Toetsen:

- Aan/Uit-toets
- Verhogen toets
- Verlagen toets
- Meervoudige kookzone

Kookzone selectietoetsen :

- Links achteraan kookzone selectietoets
- Links vooraan kookzone selectietoets
- Rechts achteraan kookzone selectietoets
- Rechts achteraan kookzone selectietoets

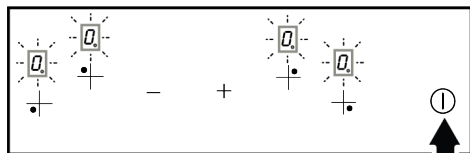
Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

- De afbeeldingen en figuren zijn alleen voor illustratieve doeleinden. De werkelijke afbeeldingen of functies kunnen verschillen, afhankelijk van het model van uw kookplaat.
- Dit product wordt bestuurd door een aanraakbedieningspaneel. Elke handeling die u op het aanraakbedieningspaneel uitvoert, wordt bevestigd door een hoorbaar signaal.
- Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Als het oppervlak vochtig en vuil is, kan dit problemen veroorzaken bij het bedienen van de functies.

Het aanzetten van de kookplaat

1. Schakel de kookplaat in door de ①-toets aan te raken.

⇒ Het symbool "Q" verschijnt op alle kookzones.



- ① Als er binnen 10 seconden geen actie wordt ondernomen, keert de kookplaat automatisch terug naar de stand-bymodus.

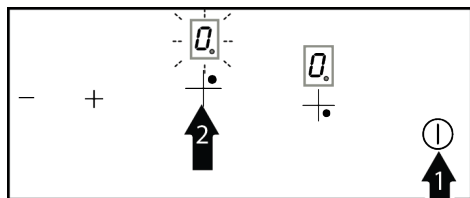
De kookplaat uitschakelen

1. Raak de ①-toets langer dan 2 seconden aan.

⇒ De kookplaat wordt uitgeschakeld en keert terug naar de stand-bymodus.

De kookzones inschakelen (kookgedeelte)

1. Zet de kookplaat aan door de ①-toets aan te raken.
2. Raak de selectietoets aan van de kookzone die u wilt inschakelen.



⇒ Het symbool "Q" verschijnt op het display van de kookzone en de DOT-LED onder het symbool gaat branden.

3. Activeer de temperatuurniveau-instelling door de + -toets aan te raken. Pas het temperatuurniveau tussen 1 en 9 aan door de + / - toetsen aan te raken.

- ① Als u de — -toets rechtstreeks aanraakt voor de instelling van het temperatuurniveau, wordt de instelling voor hoog vermogen geactiveerd. De instelling voor hoog vermogen wordt beschreven in het volgende gedeelte.

- ① Als er binnen 10 seconden geen actie wordt ondernomen, keert de kookplaat automatisch terug naar de stand-bymodus.

De branders uitschakelen:

Een geselecteerde kookzone kan op 2 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur te verlagen tot het niveau "0": schakel de kookzone uit door de temperatuurinstelling op "0" te zetten.
2. Een kookzone uitschakelen door de selectietoets voor de kookzone aan te raken: om een kookzone uit te schakelen, raakt u de bijbehorende selectietoets voor de kookzone gedurende ten minste 3 seconden aan.

Restwarmte-indicator

Als het "H₂"-symbool op het kookplaatdisplay brandt, betekent dit dat de kookplaat nog steeds heet is en kan worden gebruikt om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden. Het symbool verdwijnt van het display wanneer de temperatuur onder een brandpunt daalt.

- ① Als het symbool "H₂" op het branderdisplay brandt wanneer de kookplaat is uitgeschakeld, betekent dit dat de brander nog steeds heet is. Raak de kookzones niet aan.

- ① Bij stroomuitval brandt de restwarmte-indicator niet en waarschuwt de gebruiker niet voor hete kookzones.

Wanneer uw kookplaat oververhit raakt;

- Als de actieve kookzones zijn ingesteld op een niveau hoger dan niveau 7, verlaagt de kookplaat het niveau van de actieve kookzones tot niveau 7 en kunnen de kookzones niet hoger worden ingesteld dan dit niveau.
- Als de oververhitting aanhoudt; als de zone is ingesteld op een niveau hoger dan niveau 5, zal de zone afnemen tot niveau 5 en mag de zone niet werken op een niveau hoger dan dit niveau. Als uw zone oververhit raakt, schakelt deze zichzelf uit ter bescherming en werken de zones niet.

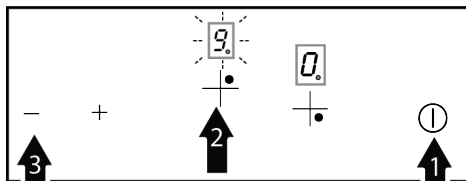
Instelling hoog vermogen (Snel verwarmen - Booster)

U kunt de instelling voor hoog vermogen gebruiken om snel te verwarmen. Als snel verwarmen is ingeschakeld, werkt het koken gedurende een bepaalde periode op maximaal vermogen. De snelle opwarmtijd is afhankelijk van het geselecteerde verwarmingsniveau. Het wordt echter niet aanbevolen om in deze positie lang te koken.

De instelling voor hoog vermogen activeren:

1. Zet de kookplaat aan door de ①-toets aan te raken.
2. Selecteer de gewenste zone door de kookselectietoets aan te raken.
3. Stel het niveau in op "9" door de —-toets aan te raken.

⇒ Het display toont afwisselend "9" en "P". Op temperatuurniveau "9" wordt de instelling voor hoog vermogen geactiveerd.



4. Als u een instelling voor hoog vermogen op een ander temperatuurniveau wilt instellen, kunt u deze wijzigen door de +/— toetsen aan te raken. Het ingestelde temperatuurniveau en "P" verschijnen respectievelijk op het display. Wanneer het temperatuurniveau bijvoorbeeld wordt verlaagd tot 6, verschijnen respectievelijk "6" en "P".

i Als uw kookplaat oververhit raakt, is de instelling voor hoog vermogen mogelijk niet instelbaar.

De instelling voor hoog vermogen uitschakelen:

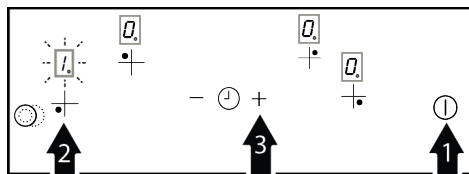
Wanneer de instellingstijd voor hoog vermogen is voltooid, blijft de kookzone werken op de ingestelde temperatuur en verschijnt alleen het temperatuurniveau op het display. Als u de kookzone van tevoren wilt uitschakelen, raakt u de —-toets aan of stelt u het temperatuurniveau in op "0".

Temperatuurniveau	Uitschakeltijd - seconden
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

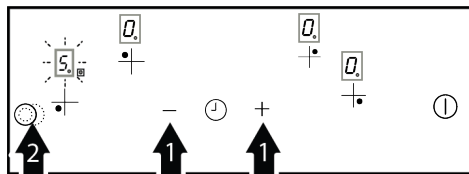
Tabel 1: Tabel 1: Uitschakeltijden instelling hoog vermogen

Meerdere (dubbele) kookzones inschakelen

1. Schakel de kookplaat in door de ①-toets aan te raken.
2. Selecteer de dubbele kookzone die u wilt bedienen door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Raak de $+$ -toets aan om de temperatuurniveau-instelling te activeren. Raak de toetsen $+/—$ aan om tussen 1 en 9 in te stellen.



4. Raak de toets $\odot$ aan om het tweede buitenste gedeelte van de dubbele zone te activeren. Wanneer u de toets $\odot$ opnieuw aanraakt, wordt het buitenste gedeelte uitgeschakeld. Het binnenste gedeelte zal blijven werken.



De externe secties van de kookzones worden alleen geactiveerd als voor elke zone een temperatuurniveau tussen 1 en 9 is ingesteld.

Kinderslot

U kunt de kookplaat beschermen tegen onbedoeld gebruik om te voorkomen dat kinderen de kookzone inschakelen. De kinderslotfunctie bevat een paar complexe stappen om de aanraakbedieningseenheid te vergrendelen. Kinderslot kan alleen worden geactiveerd en gedeactiveerd in de standbymodus.

Het kinderslot activeren:

1. Zet de kookplaat aan door de ①-toets aan te raken.
2. Raak de toetsen $+$ en $—$ tegelijkertijd aan totdat u een pieptoon hoort.
3. Raak vervolgens nog een keer $+$ aan.

⇒ De kinderslotfunctie is geactiveerd en " " wordt op alle kookplaatschermen weergegeven. Het " " -symbool verschijnt.

Het kinderslot deactiveren:

U kunt het kinderslot op dezelfde manier uitschakelen als u het hebt geactiveerd.

1. Zet de kookplaat aan door de ①-toets aan te raken.
2. Raak de toetsen $+$ en $—$ tegelijkertijd aan totdat u een pieptoon hoort.
3. Raak vervolgens nog een keer $—$ aan.

⇒ Terwijl het slot open is, wordt alle kookzone weergegeven "L" verschijnt. Wanneer het slot succesvol is geannuleerd, "L" verdwijnt van het scherm."

Automatische uitschakeling (bedrijfstijdbeperkingen)

De kookplaatbesturing heeft een automatische uitschakelfunctie. Als een of meer van de kookzones ingeschakeld blijven, wordt de kookzone na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. (Zie tabel-2)

Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timerdisplay ook uit. De automatische uitschakeltijd is afhankelijk van het geselecteerde temperatuurniveau. De kookzone kan door de gebruiker opnieuw worden ingeschakeld nadat deze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Temperatuurniveau	Automatische uitschakeltijd - uren
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tabel 2: Tabel 2: Automatische uitschakeltijden

7 Algemene informatie over koken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

7.1 Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de de pan nooit voor meer dan een derde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water! Bedek olie als het in brand vliegt met een

branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.
- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieuriichtlijnen".

8 Onderhoud en reiniging

8.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt.

Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.

- Gebruik geen stoomreinigingsproducten voor het reinigen.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schuren-

de en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).

- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Scharnieren voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomatenpuuree en olie kunnen permanente vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de kookplaat de meervoudige. U moet alle eventuele vloeistofspatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geleverde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geleverde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

8.2 De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooiën op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

8.3 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

9 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.
- Als de kookplaat niet aangaat wanneer de aan/uit-toets wordt ingedrukt >>> Haal de stekker uit het stopcontact en wacht minstens 20 seconden voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

Foutcodes/redenen en mogelijke oplossingen

Foutcodes	Foutredenen	Mogelijke oplossingen
C4	Er is een elektrische verbindingfout opgetreden.	Herstel de juiste elektrische verbinding aan de hand van de technische tabel en de installatiehandleiding van het product.
D9	Hardwarefout op de elektronische printplaat van de kookplaat.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact en wacht 5 minuten voordat u deze weer aansluit. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.
D7	Hardwarefout op de elektronische printplaat van de kookplaat.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact en wacht 5 minuten voordat u deze weer aansluit. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.
T4	De kookplaat is oververhit geraakt.	Schakel de kookplaat uit en laat deze afkoelen. De foutmelding zou moeten verdwijnen zodra de temperatuur van de kookplaat onder de ingestelde limieten is gedaald.

NL

Bijkomende informatie voor de gebruikershandleiding:	Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826	
Modus	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	PERIODE (MINUTEN)*
Uit	0,3	-
Stand-by:	-	-
Stand-bymodus met informatie of statusweergave	-	-
Netwerk stand-by	-	-

*: De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar stand-by, de uit-modus of netwerk stand-by in minuten en afgerond naar de dichtstbijzijnde minuut.

