

EN

DE

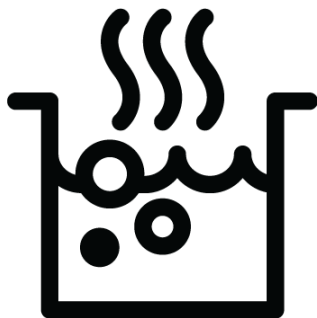
FR



Built-in Hob / User Manual

Einbau-Kochfeld / Bedienungsanleitung

Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation



HII 64600 AFT

185920440_1/ EN DE FR / R.AA/ 10.12.25 09:26
7757189015



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.

Please scan the QR code in order to access online version of the user manual.



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	7
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
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.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	How to use the hob	12
5.1	General Information About Using the Hob.....	12
5.2	Hob control unit.....	15
6	General Information About Cooking	25
6.1	General information about cooking with hob	25
7	Maintenance and Cleaning	27
7.1	General Cleaning Information.....	27
7.2	Cleaning the hob.....	29
7.3	Cleaning the Control Panel	29
8	Troubleshooting.....	29

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 material 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 tem-

peratures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced "Induction" technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section "Pot selection".
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.

- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.
- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

1.10 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 reused 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:

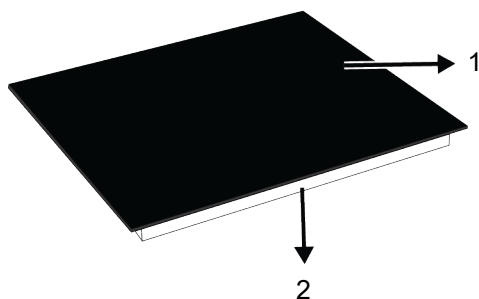
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

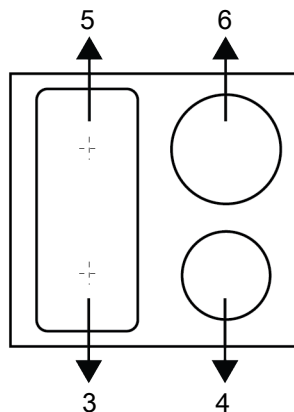
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

3 Your product

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone
- 6 Induction cooking zone

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.

3.2 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	43 * /590 /520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,4 kW

Cooking zones

Front left	Induction cooking zone
Dimension	210x210 mm
Power	2400 W / Booster 3700 W

Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1500 W / Booster 2500 W

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	210x210 mm
Power	2400 W / Booster 3700 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster 3100 W

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



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 How to use the hob

5.1 General Information About Using the Hob



General warnings

- Do not allow any object to fall onto the glass cooking surface. Even small objects such as salt shakers can damage the glass cooking surface. Do not use a cracked glass cooking surface. Water can seep into these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (for example, visible cracks), first turn off the fuse, then unplug the product and call the authorized service to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unstable or easily tipping cookware on the glass cooking surface.
- Do not heat empty cookware. Cookware and the product may be damaged.
- Be sure to turn off the cooking zones after each use.
- If you operate the cooking zones without the cookware, you will damage the product. Turn off the cooking zones after each use.
- The cooking zones will be hot after each use, so do not place plastic cookware on the cooking zones. Clean up any melted material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquid during cooking.

- Put the appropriate amount of food in the cookware. This will prevent the food from overflowing and you will not have to do unnecessary cleaning.
- Do not place lids of cookware on the cooking zones.
- Place the cookware so that it is centered on the cooking zones. If you want to move the cookware to another cooking zone, lift it up and place it on the desired cooking zone instead of sliding it.

Working principle of induction hob

An induction hob is like an open circuit. When an induction-compatible cookware is placed on it, the circuit is completed and an electronic system located just below the glass cooking surface produces a magnetic field. The metal base of the cookware heats up by receiving energy from this magnetic field. In this way, the heat is produced not on the glass surface of the hob, but directly in the cookware above it. The glass surface heats up with the heat of the cookware.

Advantages of induction cooking

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cookware.

- Foods that overflow during cooking do not burn quickly as the cooking glass surface is not directly heated. Easier cleaning is provided.

- Since the heat is generated directly in the cookware, cooking is faster, thus saving time and energy compared to other types of hobs.
- Since the heat is given directly to the cookware, there is no heat loss and more efficient cooking is achieved.
- As soon as the cookware is removed from the cooking zone, heat transfer stops and the cooking zone does not heat up directly, providing safer use against possible accidents that may occur during cooking.

For safe use:

- Do not select high heating levels when using non-stick cookware coated with no oil or very little oil (Teflon type).
- Do not use the glass cooking area as a surface to place items on or to cut on.
- Do not place metal objects such as cutlery or cookware lids on the cooking zone as they can get hot.
- Never use aluminum foil for cooking. Never place food wrapped in aluminum foil on the induction cooking zone.
- Keep magnetic objects, such as credit cards or tapes, away from the product while the cooking zones are in operation.
- If there is an oven under your hob and it is operating, the sensors in the product may reduce the cooking level or turn the product off.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is available in the following sections.

Cookware

It is recommended that you use only cookware that is ferromagnetic, of good quality and labeled or marked as induction compatible for your induction hob. In general, the higher the iron content, the better the cookware will perform. The diameter of the cookware base should match the induction cooking area. Recommended sizes are listed below.

Suitable cookware:

- Cast iron cookware
- Enamelled steel cookware

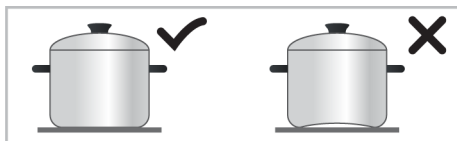
- Steel and stainless steel cookware (with a label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable cookware:

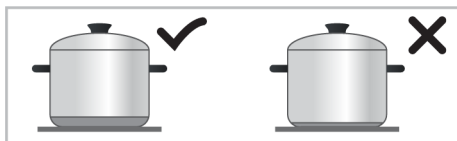
- Aluminum cookware
- Copper cookware
- Brass cookware
- Glass cookware
- Clay cooking pots
- Ceramic and porcelain cookware

Recommendations:

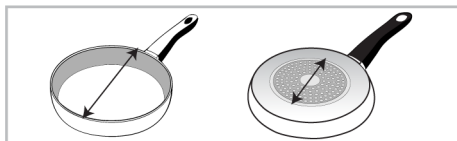
- Use only flat-bottomed cookware. Do not use cookware with concave or convex bases.



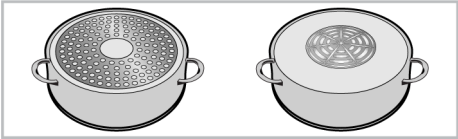
- Only use thick-based, processed cookware. If you use thin-based cookware, these cookware will heat up very quickly and the base of the cookware may melt before the automatic shut-off system is activated, damaging the cooking surface and the product. Sharp edges will scratch the surface.



- Some cookware has a ferromagnetic field at the bottom that is smaller than its actual diameter. Only this area is heated by the cooking zone. Therefore, the heat is not distributed evenly and the cooking performance decreases. In addition, such cookware may not be detected by large induction cooking zones. For this reason, the cooking zone should be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cookware has a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminum. These types of cookware may not heat up sufficiently or may not be detected by the induction cooking zone at all. In some cases, a bad cookware warning may appear.



i When cooking multiple dishes on induction cooking zones, distributing the cookware equally to the right-left and middle areas when selecting the cooking zone positively affects the cooking performance.

Cookware test

Test if your cookware is compatible with induction hobs using the methods below.

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Cooking zone with wide (flexi) surface (220 x 440)	width 220 - length 400

Wide surface cooking zones (Flexi zones)

Your product has wide surface cooking zone(s)(Flexi). You can operate this wide surface cooking zone as separate inde-

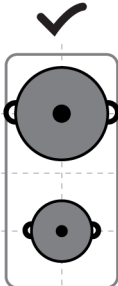
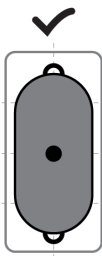
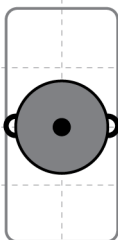
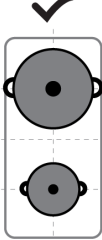
- If the base of the cookware holds a magnet, it is compatible.
- When you place the cookware on the induction cooking zone and turn on the product, if / /  does not flash, it is compatible.

Recommended cookware sizes

Your product has a “Pansense” function that will evaluate the compatibility of cookware. You can check your cookware using this function. For detailed information, see the “Settings” section.

Recommended cookware sizes according to the cooking zone size are stated below. The boiling behavior can vary depending on the type of cookware, the size of the cookware and the size of the cooking zone. For a more uniform boiling behavior, a cooking zone that is one size larger can be used. Using a larger cooking zone does not waste energy on induction hobs, because the heat is only created in the relevant cookware.

pendent cooking zones for your small cookware. For cooking with your large cookware, you can activate the combination function for these wide surface cooking zones and turn them into a single cooking zone.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	The wide surface cooking zone has two cooking zones, front and rear. You can use this cooking zone as two independent cooking zones with two different cookware for different temperature levels. Place the cookwares in the middle of the separate cooking zones.		For cooking in large cookware, place the cookware so that it covers the centres of both cooking zones and centres the cooking zone.
	 To cook with a single cookware, place it in the middle of the front or rear cooking zones. If you place the cookware in the middle of the cooking zone, the cooking zone may not work properly.		 If you want to cook two different cookwares at the same temperature level, you can cook two different cookwares at the same temperature level by combining wide surface cooking zones. Again, place the cookwares in the middle of the cooking zones.

5.2 Hob control unit



— The light indicating that the relevant key is operated

⏻ On/Off key

🔒 Key lock key

🔥 Wide surface cooking zone combination key *

⚡ Quick heating key/High power setting (Booster) key

⏸ Stop key

🕒 Timer key

⏩ Timer increase key

⏪ Timer decrease key

🌀 Hob-Hood connection key *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

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

○

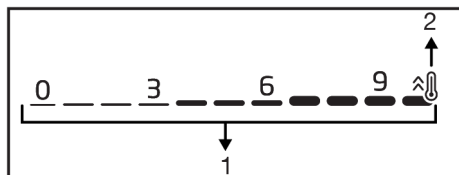


Illustration 1: Setting area for temperature level

- 1 Setting area for temperature level
- 2 Quick heating key/High power setting (Booster) key

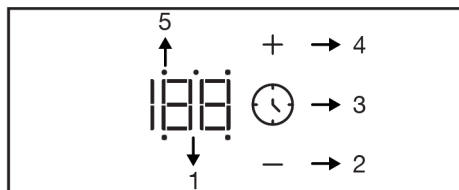


Illustration 2: Timer display

- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer activity LED of the relevant cooking zone

General warnings for the control panel

i This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.

i Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to stand-by mode.

i When any key (except the key) is touched for a long time, the product gives an "FF" warning.

i The light on the keys that are actively working or selected will light up.

Turning on the hob

1. Touch the key on the control panel.
⇒ The hob is ready for use.

Turning off the hob

1. Touch the key on the control panel.
⇒ The hob turns off and returns to standby mode.

Residual heat indicator

There is a residual heat indicator for each zone the control panel. This indicator indicates that the zone is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant zone(s) until the residual heat indicator disappears.

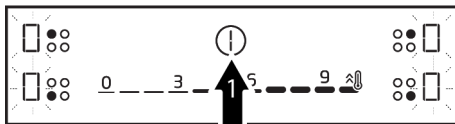
H : High temperature

h : Low temperature

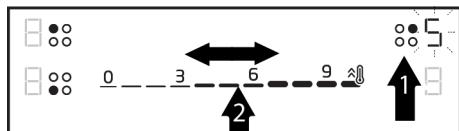
i When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot zones.

Turning on the hob zones (cooking section) and setting the temperature level

1. Turn on the hob by touching the key.
⇒ "0" appears on the cooking zone displays.



2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
⇒ The selected cooking zone will appear as "0" and will light up brighter.



3. Set the temperature level between "0" and "9" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever zone you want to operate.

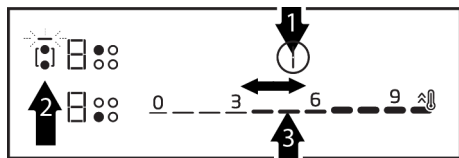
Turning off the cooking zones:

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

1. **By decreasing the temperature to "0" level:** You can turn off the cooking zone by lowering the temperature setting to "0".
2. **Using the timer off function for the desired hob zone:** When the time is up, the timer turns off the cooking zone connected to it. All displays show "0" or "00". The ⌚ symbol on the cooking zone display disappears. The timer setting for the zone is explained in the following sections.

Combining the hob zone with wide surface (flexi)

1. Turn on the hob by touching the ⌚ key.
2. Touch the 🔑 key.
 - ⇒ The "0" symbol appears on the left cooking zone display and the — light of the 🔑 key lights up.



3. Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.

- ⇒ The hob starts operating. If another zone is selected or if no action is taken for 10 seconds, the — light of the 🔑 key goes off.

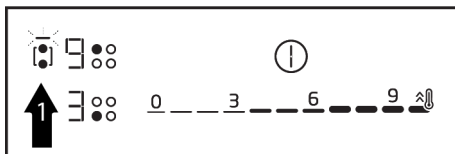


The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

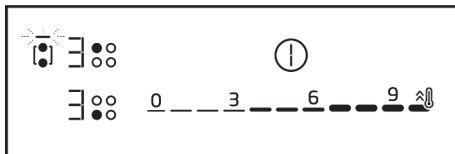
Combining the hob zone with wide surface while one or both of the hob zones on the left are operating

- ✓ While one or both of the hob zones on the left are operating separately, you may combine both hob zones by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.

1. While one or both of the hob zones on the left are operating, touch the 🔑 key.



- ⇒ The low level hob zone value appears on both hob zone displays and the — light of the 🔑 key is on.
- ⇒ The combined zones continue to operate at the temperature and timer values of the zone with the lower temperature value. The temperature and timer values of the burner with the higher temperature value before the combination are cancelled.



2. To change the temperature value later, set the temperature level you want to change from the settings area.

Turning the hobs with wide surface off

You can separate the zones and set them to zero level by touching the 🔑 key.

High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. However, it is not recommended to cook for a long time in this position. The high power setting may not be available on every cooking zone.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the  key.
 - ⇒ The selected hob zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the hob zone display.
 - ⇒ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone continues to operate at the highest temperature value.

Selecting the high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. When the hob is on and the relevant cooking zone is operating at a certain level, activate this zone by selecting it.
2. Touch the  key.
3. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.

Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

After activating the relevant cooking zone by touching the key, you can turn off the high power setting at any time by touching the  key. The cooking zone continues to operate at the highest temperature value. To turn it off, touch the active cooking zone setting area or slide your finger over the area to bring it to the "0" position.

Key Lock

While the hob is on or off, you can activate the key lock to prevent accidental changes to its functions.

Activating the key lock

1. Touch the  key to activate key lock.
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the  light of the  key will turn on and all cooking zones will be locked.

 When the key lock is active, only the ① key works. When you touch any other key, the  light of the  key will flash, indicating that the key lock is active. If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock must be deactivated to be able to turn the hob back on.

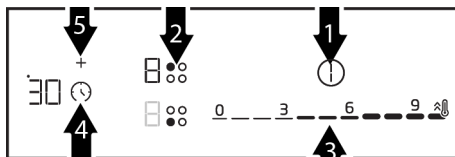
Deactivating the key lock

1. Touch the  key.
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the  light of the  key goes off and the key lock is deactivated.

Timer function

This function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the hob continuously during the cooking process. The hob will automatically turn off after the time you select.

Activating the timer



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 selected cooking zone will appear as "0" and will light up brighter.
- 3. Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.
- 4. Activate the timer by touching the  key.
 - ⇒ "00" lights up on the timer display.
- 5. There are 4 activity LEDs around the "00" visible on the timer display. The Led of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.
- 6. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the  key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.
- 7. Set the desired time by touching the  /  keys. You can advance faster by touching the  or  key for a long time.
 - ⇒ Activate the clock setting by touching the  key or waiting for approximately 10 seconds.



The timer can only be set for zones that are being operated.



Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.



The timer cannot be set without selecting the hob zone and the hob zone temperature value.



When the timer is active, the LED of the cooking zone with the least time setting flashes. If there is a time setting on the other zones, the LEDs of these zones will remain on.

Turning off timers

When the set time is up, the hob automatically turns off and gives an audible warning. Touch any key to turn off the sound alert.

Turning off timers early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set temperature until it is turned off.

Turning off the timer by decreasing the value to "00":

1. After activating the relevant cooking zone by touching the key, select the timer for the relevant cooking zone by touching the .
2. Decrease the value by touching the  key until "00" appears on the timer display. You can advance faster by touching the  key for a long time.
 - ⇒ After the  symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display, it goes out completely and timer is cancelled.

Stop function

- ✓ Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions operating on the hob zone (except the timer) to stage 1 for a certain period of time.



If a timer is set for any hob zone, the timer continues to run during stopping.

1. While your hob is operating, touch the  key.
 - ⇒ All operating zones continue to operate at temperature level 1.
2. Touch the  key again to restart all stopped cooking zones with their previous settings.

Settings

With this function, you can make power management, cooking-end audible signal time and hob-hood connection settings.

- A1: "PanSense Function" Pot compatibility display setting
- A2: Power management setting
- A3: End of cooking sound warning time setting
- A4: Hood connection type setting (**It varies depending on the product model. It may not be available on your product.**)
- A5: Hob-hood connection setting (**It varies depending on the product model. It may not be available on your product.**)
- A6: "EnergiSense" Energy consumption display setting
- A7: Hob knob sound on-off setting
- A8: Reset to factory settings

1- "PanSense Function" Pot compatibility display setting (A1)

The PanSense function is a smart feature designed to optimize the performance of your induction hob. This mode helps you achieve the best cooking results by detecting the material, base structure and magnetic compatibility of the pan you are using. It adjusts to the characteristics of the pan you are using, ensuring you get perfect cooking results every time.

This function benefits: Best cooking results (automatically adjusts according to the characteristics of the pot you use on your hob), energy saving (optimizes energy consumption according to the type of pot), extends the life of the pot (transfers the optimum power that the pot can handle)

Your cooker automatically checks the cookware each time you start cooking. To manually check if the cookware you are using is PanSense compatible, you can follow the steps below.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the product, touch the           keys within 10 seconds.

⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display and "—" appears on all cooking zone displays.

3. Place the pots or pans you want to measure on the cooking zones.
4. "0" appears on the display between the  and  keys.
5. Touch the setting area. "1" appears between the  and  keys instead of "0" and the pot quality scan starts. The scan takes about 10 seconds and an animation appears on the display during the scan.
6. The quality of the pot is evaluated on a scale of 0-3. 0 is the worst quality and 3 is the best quality, showing the quality on the display.
7. Turn off the hob by touching the  key.

2-Power Management Setting (A2)

- ✓ With this function, you can adjust the total power of the hob as you wish.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the product, touch the           keys in order within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is "A1" visible.
3. For power management setting, on the timer display "A2" Tap the  key until you see it.

⇒ "9" appears on the left rear hob zone display.
4. Adjust the power level (see Table - Power management level) from "1" to "9" by touching the setting area or sliding your finger across the area.

5. Confirm the power management setting by touching the  key.
 - ⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the total power setting at the selected level.

"Power management" It includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table - Power management level

Power management level	Total power (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-End of cooking audible warning time setting (A3)

- ✓ With this function, you can adjust the end of cooking audible warning time setting of the hob as you wish.
1. Turn on the hob by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the product, touch the         keys in that order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
 3. To set the end of cooking audible warning time, press the timer key on the timer display. "A3" Tap the  key until you see it.
 - ⇒ "2" appears on the left rear hob zone display.

4. Adjust the warning time setting (see Table - End of cooking audible warning time) between "0" and "3" by touching the setting field or sliding your finger across the field.
5. Confirm the end of cooking audible warning time setting by touching the  key.
 - ⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the warning time setting at the selected level.



The end of cooking audible warning time setting level is set as standard level 2 during production.

Table - End of cooking audible warning time setting

End of cooking sound warning level	End of cooking audible warning time
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

4- Hood connection type setting (A4) It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

- ✓ With this function, you can introduce the connection type of your hood to the hob.
1. Turn on the hob by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the product, touch the         keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
 3. To set the hood connection type, on the timer display "A4" Tap the  key until you see it.

⇒ If your hob has a remote connection feature, this setting will appear as "1." If it doesn't, it will appear as "0."

4. If your hood has a remote connection feature, this setting "1" If there is no remote connection feature, you can set this setting by touching the setting area or sliding your finger over the area. "0" set as .

5. Confirm the hood connection type setting by touching the ① key.

⇒ The hob is switched off and the hood type setting is confirmed.

5- Hob-hood connection setting (A5) It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

✓ With this function, you can connect the hob and the hood and have them work together automatically.



If your hood has a remote connection feature (the Hood connection type setting (A4) is 1), the Cooker-Hood connection setting (A5) will not appear. This setting is only for hood models without a remote connection feature.

1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.

2. After turning off the product, touch the         keys within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.

3. For the cooker-hood connection setting, on the timer display "A5" Tap the " " key until you see it.

⇒ On the left rear hob zone display "0" visible.

4. Set the hood operating level by touching the setting area or by sliding your finger over it (see Table - Hood operating level). "0" with "7" set between .

5. Confirm the hob-hood connection setting by touching the ① key.

⇒ The hob turns off and your hob starts operating with the selected hood operating level.

Table - Hood operating level

Hood operating level	Lamp	Hood (Boiling on a single zone)	Hood (Boiling on any 2 or more zone)	Frying
0	off	off	off	off
1	light	off	off	off
2	light	off	L1	L1
3	light	L1	L1	L1
4	light	L1	L1	L2
5	light	L1	L2	L2
6	light	L2	L3	L3
7	light	L3	L4	L4

Setting the hood operating level from the hob

✓ With this setting, you can adjust the operating level of your hood via the hob.

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

2. Touch the  key for 3 seconds.

⇒ The  light of the  key goes off.

3. To activate the hood operating level according to the hob, touch the  key once. When active, the  key lights up constantly. In this case, your hood will " **Table - Hood operating level** " It works automatically in accordance with the table.

4. You can turn off the hood's operating level relative to the hob by touching the  key once. When it's off, the  key light goes out.

6- "EnergiSense" Energy consumption display setting (A6)

EnergiSense is a smart feature that monitors the energy consumption of your induction hob. This function helps you develop more conscious and efficient cooking habits by showing you how much energy you are using with each cooking process. By trying different cooking techniques and comparing the total amount of energy consumed, you can develop sustainable cooking habits and reduce your carbon footprint.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the product, touch the        keys within 10 seconds.
⇒ The first setting on the timer display is " **A1** " appears.
3. For energy consumption display setting, on the timer display "**A6**" Tap the " " key until you see it.
⇒ Between keys  and  "**0**" visible.
4. By touching the settings area "**0**" value "**1**" do it.
5. Turn off the hob by touching the  key.

⇒ The energy consumption display is enabled.



To turn off the energy consumption display, follow the same steps. "**1**" value "**0**" do it.

Energy consumption outlook

Activate the energy consumption setting as described above. When you turn off your hob by touching the  key after each cooking, you can see the total energy the stove has used for cooking on the timer display. You can reach the Wh value of the cooking energy by multiplying the value on the display by 100. For example, if "03" appears on the display, it means that your hob has used $3 \times 100 = 300$ Wh in the last cooking.

7- Hob key sound on-off setting (A7)

- ✓ With this function, you can turn on or off the audible warning that is given when each key of your hob is touched.
1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the product, touch the        keys within 10 seconds.
⇒ The first setting on the timer display is " **A1** " appears.
 3. To adjust the hob key sound, on the timer display "**A7**" Tap the " " key until you see it.
⇒ On the left rear hob zone display "**1**" visible.
 4. To turn off the hob button sound, touch the setting area or slide your finger over the area to set this setting. "**0**" set as .
 5. Confirm the hob key sound setting by touching the  key.
⇒ The hob is turned off and the hob button sound setting is confirmed.

8- Resetting to factory settings (A8)

- ✓ With this function, you can reset all subsequent settings of your stove and return it to factory settings.
- 1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
- 2. After turning off the product, touch the        keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
- 3. To reset to factory settings, on the timer display "A8" Tap the "00" key until you see it.
 - ⇒ On the left rear hob zone display "0" visible.
- 4. To reset to factory settings, set this setting to "1" by touching or slide your finger across the setting area.
- 5. Confirm the setting by tapping ①.
 - ⇒ The hob will turn off and all settings will return to factory settings.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle Induction hobs heat the cooking pot directly due to their working principle. For this reason, they have many advantages over other types of hobs. They work more efficiently and the hob surface is cooler. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you with maximum safe use.



Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210, 280 and 320 mm diameter hobs with induction. Thanks to the induction feature, each hob automatically detects the container placed on it. Energy is generated only where the bottom of the container touches, thus achieving minimum energy consumption.

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically turn off after a certain period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

The automatic turn-off time limit depends on the selected temperature level. The maximum operating time within this temperature level applies.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1:Automatic turning off times

Temperature level	Automatic turning off times-hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Quick heating (booster)	10 minutes

Overheating protection

Your hob has some sensors that protect against overheating. In case of overheating, the following may be observed:

- The working cooking zone can be turned off
- The selected level may be reduced. However, this will not be visible on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the sys-

tem cuts off the power connection automatically to turn off your hob. Meanwhile, "F" warning appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

6 General Information About Cooking

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

6.1 General information about cooking with 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.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 7
Butter (Clarified)(200 g)	3	11 ... 13
Boiling, Heating, Keeping Warm		
Water 1 L (Boiling)	P	4 ... 6
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10
Milk 1 L (Boiling)	7	6 ... 7
Milk 1 L (Keeping warm)	Keeping warm	18 ... 20
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	9	3 ... 5
Boiling		
Unshelled potato (2 Piece big size)	9	25 ... 35
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	13 ... 15

Food		Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Broccoli (300 g)		9	10 ... 14
Broccoli frozen (300 g)		9	7 ... 10
Sausage		8	4 ... 6
Pasta (150 g)		9	6 ... 10
Poached eggs		5	2 ... 3
Noodle		9	2 ... 7
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)		5	9 ... 12
Paella *		9	15 ... 20
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	4 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	4	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	8 ... 10
	Wheat cooking - for noah's pudding	2	6 ... 8
	Noah's pudding -All ingredients	9	20 ... 24
Soups (E.g. Lentil soup)		7	20 ... 25
Sauted vegetable *		9	3 ... 5
Julienne cooking * (Chicken, Onion and Pepper)		9	5 ... 7
Veal cubes with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Searing ***	9	5 ... 8
	All ingredients	4	80 ... 90
Tomato sauce		3	10 ... 15
Bechamel sauce		7	5 ... 6
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	9	3 ... 4
	Vegetable sauteing	9	3 ... 5
	All ingredients	4	180 ... 190
Tas kebab		6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)		7	25 ... 35
Shallow fry			
Sirloin Steak ** (2 cm)		9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)		9	3 ... 10
Rolled sirloin steak		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Lamb chop ** (Searing ***)		9	3 ... 10
Lamb chop (Frying)		5	4 ... 10

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Sausage	6	4 ... 6
Chicken breast (Searing **)	8	3 ... 4
Chicken breast (Frying)	5	8 ... 10
Chicken breast (Butterfly cut)	8	4 ... 10
Salmon (150 g)	9	3 ... 10
Fish finger	9	5 ... 10
Fresh vegetable and mushroom sauteing (Carrot, Mushroom and Colourful Pepper)	9	5 ... 10
Pancake	4	3 ... 5
Omelet	7	4 ... 6
Fried egg	6	2 ... 4
Flatbread dough	9	4 ... 8
Buttered pancakes	7	5 ... 9
Meatballs/Minced Meat	7	5 ... 10
Homemade schnitzel	7	4 ... 8
Hellim Chesse	7	2 ... 6
Prawn	5	8 ... 12
French fry		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potato (frozen)	9	2 ... 10
Fresh potatoes	9	5 ... 10
Defrosting and heating		
Onion (frozen) (200 g)	6	2 ... 4
Spinash (frozen) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		
*** Preheating the pan/pot is recommended.		

7 Maintenance and Cleaning

7.1 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.

7.2 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 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.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

The symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.

7.3 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.

- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is working.

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the

selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

There is a noise coming from the hob while cooking

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has dif-

ferent operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.

- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
A1 – A8	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
B1 – B5	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B6	Induction hob has exceeded the maximum operating time.	Switch off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. Operate the induction hob in accordance with the durations specified in the user manual.
B7	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B8	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
C1 – C2	A temperature sensor error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
C3	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

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.
C5 – C7	Temperature sensor error on induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
D1 – D9	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
T1 – T8	Communication error between Display and Knob Interface board	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.

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.

Bitte scannen Sie den QR-Code, um auf die Online-Version der Bedienungsanleitung zuzugreifen.



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

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	34
1.1	Verwendungszweck	34
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	34
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	36
1.4	Sicherheit beim Transport	37
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on	38
1.6	Sicher bedienen	38
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	39
1.8	Sicherheit beim Kochen	39
1.9	Induktion	40
1.10	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	40
2	Hinweise zum Umweltschutz	41
2.1	Abfallrichtlinie	41
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	41
2.2	Paketinformationen	42
2.3	Tipps zum Energiesparen	42
3	Ihr neues Gerät	43
3.1	Produkteinführung	43
3.2	Technische Spezifikationen	44
4	Erste Verwendung	45
4.1	Erstreinigung	45
5	Bedienung Kochfeld	45
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds	45
5.2	Bedienfeld	48
6	Allgemeine Informationen zum Ko- chen	59
6.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld	59
7	Wartung und Reinigung	63
7.1	Allgemeine Reinigungshinweise ..	63
7.2	Reinigung des Kochfelds	64
7.3	Bedienfeld reinigen	64
8	Fehlerbehebung	64

1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.
- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen 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 möglicher-

weise 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. Ver-

suchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammbaren Decke oder dergleichen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.

1.9 Induktion

- Die elektrisch betriebenen Zonen Ihres Kochfeldes sind mit der fortschrittlichen "Induktions"-Technologie ausgestattet. Auf den zeit- und energiesparenden Induktionskochfeldern muss für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwendet werden, sonst funktioniert die Kochfeldzone nicht. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt "Topfauswahl".
- Da das Induktionskochfeld ein Magnetfeld erzeugt, kann es schädliche Auswirkungen auf

Personen haben, die Geräte wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen verwenden.

- Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden.
- Bewahren Sie keine Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld auf. Bei langem und intensivem Gebrauch können sich die Materialien dort überhitzen.
- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Handys, Tablets oder Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Gerät könnte beschädigt werden.

1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

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

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 Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. 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 gewährleisten; 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 Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive 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.

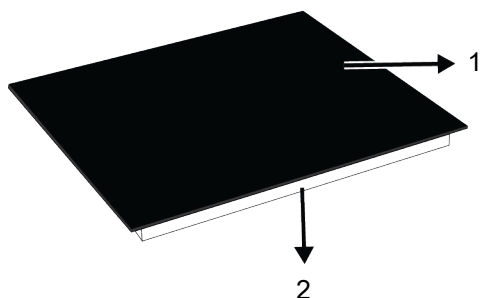
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- 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.

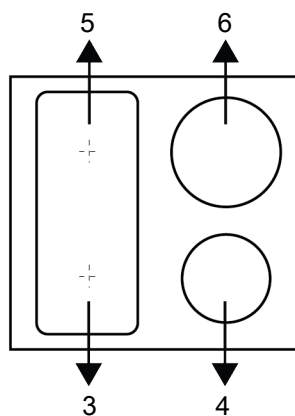
3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung

DE



- 1 Glaskochfläche
- 3 Induktionskochzone
- 5 Induktionskochzone



- 2 Unteres Gehäuse
- 4 Induktionskochzone
- 6 Induktionskochzone

3.2 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	43 * /590 /520
Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Spannung / Frequenz	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	max. 7,4 kW

Kochzonen

Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	210x210 mm
Energie	2400 W / Schnellheizung 3700 W

Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension	145 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung 2500 W

Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	210x210 mm
Energie	2400 W / Schnellheizung 3700 W

Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2200 W / Schnellheizung 3100 W

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



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 Bedienung Kochfeld

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds



Allgemeine Warnungen

- Lassen Sie keine Gegenstände auf die Glaskochfläche fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können die Glaskochfläche beschädigen. Verwenden Sie keine Glaskochfläche mit Rissen. Wasser kann in diese Risse eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus, ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose und rufen Sie den autorisierten Kundendienst an, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern.
- Benutzen Sie auf der Glaskochfläche kein instabiles oder kippelfreies Kochgeschirr.
- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr. Das Kochgeschirr und das Produkt könnten dadurch beschädigt werden.
- Denken Sie daran, die Kochzonen nach jedem Gebrauch auszuschalten.
- Wenn Sie die Kochzonen ohne Kochgeschirr betreiben, beschädigen Sie das Produkt. Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

- Die Kochzonen sind nach jedem Gebrauch heiß. Stellen Sie daher kein Plastikgeschirr auf die Kochzonen. Wischen Sie geschmolzenes Material auf der Oberfläche sofort auf.
- Plötzliche Temperaturschwankungen können zu Schäden an der Glaskochfläche führen. Achten Sie darauf, beim Kochen keine kalten Flüssigkeiten zu verschütten.
- Füllen Sie das Kochgeschirr nur in angemessener Menge. So vermeiden Sie ein Überlaufen der Speisen und unnötigen Reinigungsaufwand.
- Legen Sie keine Deckel von Kochgeschirr auf die Kochzonen.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so, dass es mittig auf den Kochzonen liegt. Wenn Sie das Kochgeschirr auf eine andere Kochzone stellen möchten, heben Sie es an und platzieren Sie es auf der gewünschten Kochzone, anstatt es zu schieben.

Funktionsprinzip des Induktionskochfelds

Ein Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Wenn ein induktionsgeeignetes Kochgeschirr darauf gestellt wird, schließt sich der Stromkreis und eine Elektronik, die sich direkt unter der Glaskochfläche befindet, erzeugt ein Magnetfeld. Der Metallboden des Kochgeschirrs erhitzt sich, indem er Energie aus diesem Magnetfeld aufnimmt. Auf diese Weise entsteht die Hitze

nicht auf der Glasoberfläche des Kochfelds, sondern direkt im darüber liegenden Kochgeschirr. Die Glasoberfläche erhitzt sich durch die Hitze des Kochgeschirrs.

Vorteile des Induktionskochens

Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Hitze direkt auf das Kochgeschirr übertragen wird.

- Überlaufende Speisen verbrennen beim Kochen nicht so schnell, da die Glasoberfläche des Kochfelds nicht direkt erhitzt wird. Dies erleichtert die Reinigung.
- Da die Hitze direkt im Kochgeschirr erzeugt wird, erfolgt das Kochen schneller und spart somit Zeit und Energie im Vergleich zu anderen Kochfeldarten.
- Da die Hitze direkt an das Kochgeschirr abgegeben wird, gibt es keinen Wärmeverlust und es wird effizienter gekocht.
- Sobald das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt wird, wird die Wärmeübertragung gestoppt und die Kochzone heizt sich nicht mehr direkt auf. Dies gewährleistet eine sicherere Verwendung und schützt vor möglichen Unfällen, die beim Kochen auftreten können.

Zur sicheren Anwendung:

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie antihafbeschichtetes Kochgeschirr verwenden, das gar nicht oder nur mit sehr wenig Öl beschichtet ist (Teflon-Typ).
- Benutzen Sie die Glaskochfläche nicht als Ablage- oder Schneidefläche.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Kochgeschirrdeckel auf die Kochzone, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionskochzone.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder vom Produkt fern, während die Kochzonen in Betrieb sind.

- Wenn sich unter Ihrem Kochfeld ein Backofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren im Produkt die Kochstufe reduzieren oder das Produkt ausschalten.
- Ihr Kochfeld verfügt über eine automatische Abschaltfunktion. Detaillierte Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie in den folgenden Abschnitten.

Kochgeschirr

Es wird empfohlen, nur Kochgeschirr zu verwenden, das ferromagnetisch und von guter Qualität ist und als induktionsgeeignet für Ihr Induktionskochfeld gekennzeichnet ist. Generell gilt: Je höher der Eisengehalt, desto besser ist die Leistung des Kochgeschirrs. Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens sollte zum Induktionskochfeld passen. Empfohlene Größen sind unten aufgeführt.

Passendes Kochgeschirr:

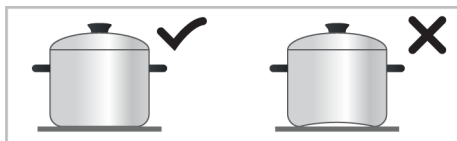
- Kochgeschirr aus Gusseisen
- Kochgeschirr aus emailliertem Stahl
- Kochgeschirr aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnhinweis, dass es für Induktion geeignet ist)

Ungeeignetes Kochgeschirr:

- Kochgeschirr aus Aluminium
- Kupferkochgeschirr
- Kochgeschirr aus Messing
- Kochgeschirr aus Glas
- Kochgeschirr aus Ton
- Kochgeschirr aus Keramik und Porzellan

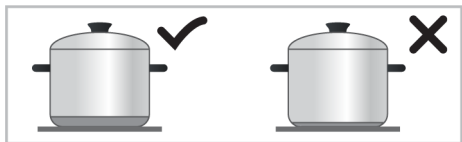
Empfehlungen:

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachem Boden. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit konkavem oder konvexem Boden.

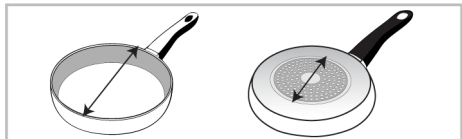


- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit dickem Boden. Wenn Sie Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, erhitzt sich dieses sehr schnell und der Boden

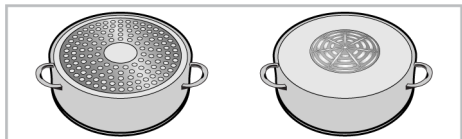
des Kochgeschirrs kann schmelzen, bevor das automatische Abschaltsystem aktiviert wird, wodurch die Kochfläche und das Produkt beschädigt werden. Scharfe Kanten verkratzen die Oberfläche.



- Manches Kochgeschirr hat am Boden ein ferromagnetisches Feld, das kleiner ist als sein eigentlicher Durchmesser. Nur dieser Bereich wird von der Kochzone erhitzt. Daher wird die Hitze nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung lässt nach. Außerdem kann es sein, dass solches Kochgeschirr von großen Induktionskochzonen nicht erkannt wird. Aus diesem Grund sollte die Kochzone entsprechend der Größe des ferromagnetischen Felds ausgewählt werden.



- Einige Kochgeschirre haben einen Boden aus nicht ferromagnetischen Materialien wie Aluminium. Diese Arten von Kochgeschirr heizen sich möglicherweise nicht ausreichend auf oder werden von der Induktionskochzone überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen wird möglicherweise eine Warnung angezeigt, dass das Kochgeschirr nicht richtig funktioniert.



Beim Kochen mehrerer Gerichte auf Induktionskochzonen wirkt sich eine gleichmäßige Verteilung des Kochgeschirrs auf die Bereiche rechts, links und in der Mitte bei der Auswahl der Kochzone positiv auf die Kochleistung aus.

Kochgeschirrtest

Testen Sie mit den folgenden Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionskochfeldern kompatibel ist.

- Wenn der Boden des Kochgeschirrs einen Magneten trägt, ist es kompatibel.
- Wenn Sie das Kochgeschirr auf die Induktionskochzone stellen und das Produkt einschalten,    blinkt nicht, es ist kompatibel.

Empfohlene Kochgeschirrgrößen

Ihr Produkt verfügt über die Funktion „Pan-sense“, mit der Sie die Kompatibilität von Kochgeschirr prüfen können. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Kochgeschirr überprüfen. Detaillierte Informationen finden Sie im Abschnitt „Einstellungen“.

Nachfolgend sind die empfohlenen Kochgeschirrgrößen entsprechend der Kochzonengröße angegeben.

Das Siedeverhalten kann je nach Art des Kochgeschirrs, Größe des Kochgeschirrs und Größe der Kochzone unterschiedlich ausfallen. Für ein gleichmäßigeres Siedeverhalten kann eine Kochzone verwendet werden, die eine Nummer größer ist. Bei Induktionskochfeldern wird durch die Verwendung einer größeren Kochzone keine Energie verschwendet, da die Hitze nur im entsprechenden Kochgeschirr entsteht.

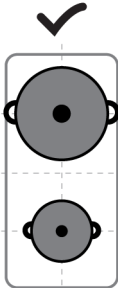
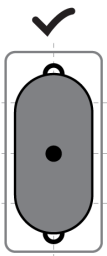
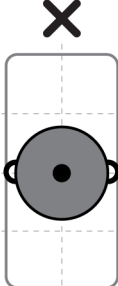
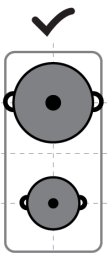
Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - mm
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche (220 x 440)	Breite 220 - Länge 400

Großflächige Kochzonen (Flexi-Zonen)

Ihr Produkt verfügt über Großflächenkochzonen (Flexi). Sie können diese Großflächenkochzonen als separate, unabhängige Kochzonen für Ihr kleines Kochgeschirr verwenden.

Zum Kochen mit Ihrem großen Kochgeschirr können Sie die Kombinationsfunktion für diese Großflächenkochzonen aktivieren und sie in eine einzige Kochzone verwandeln.

Als zwei unabhängige Kochzonen	Als einzelne Kochzone
 Die Großflächenkochzone verfügt über zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Kochzone als zwei unabhängige Kochzonen mit zwei unterschiedlichen Kochgeschirren für unterschiedliche Temperaturstufen nutzen. Platzieren Sie das Kochgeschirr in der Mitte der separaten Kochzonen.	 Wenn Sie in großem Kochgeschirr kochen, platzieren Sie das Kochgeschirr so, dass es die Mitte beider Kochzonen abdeckt und die Kochzone zentriert ist.
 Um mit einem einzelnen Kochgeschirr zu kochen, platzieren Sie es in der Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Wenn Sie das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone platzieren, funktioniert die Kochzone möglicherweise nicht richtig.	 Wenn Sie mit zwei unterschiedlichen Kochgeschirren auf derselben Temperatur kochen möchten, können Sie durch die Kombination von Kochzonen mit großer Oberfläche zwei unterschiedliche Kochgeschirre auf derselben Temperatur kochen. Platzieren Sie das Kochgeschirr auch hier in der Mitte der Kochzonen.

5.2 Bedienfeld



— Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde

⌚ Ein/Aus-Taste

🔒 Taste für Tastensperre

⦿ Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche *

 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)

 Stoptaste

 Timer-Taste

 Timer-Erhöhungstaste

 Timer-Verringerungstaste

 Anschlussstaste für Kochfeldhaube *

* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

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

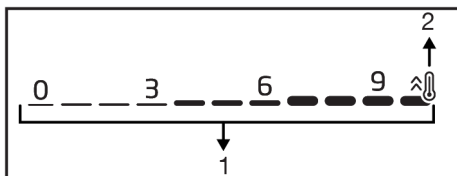


Illustration 1: Einstellbereich für das Temperaturniveau

- 1 Einstellbereich für das Temperaturniveau
- 2 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)

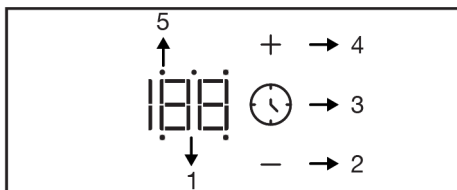


Illustration 2: Timer-Display

- 1 Timeranzeige.
- 2 Timer-Verringerungstaste
- 3 Timer-Taste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochzone

Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

 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.

 Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Bedienung erfolgt, kehrt das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus zurück.

 Wenn eine beliebige Taste (außer der Taste ) längere Zeit gedrückt wird, gibt das Produkt eine „FF“-Warnung aus.

 Die -Leuchte auf den Tasten, die aktiv arbeiten oder ausgewählt sind, leuchtet auf.

Einschalten des Kochfeldes

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
- ⇒ Das Kochfeld ist einsatzbereit.

Ausschalten des Kochfeldes

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
- ⇒ Das Kochfeld schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Restwärmanzeige

Für jede Zone gibt es eine Restwärmanzeige auf dem Bedienfeld. Diese Anzeige zeigt an, dass die Zone beim Ausschalten noch heiß ist. Berühren Sie die entsprechende(n) Zone(n) nicht, bis die Restwärmanzeige erlischt.

H: Hohe Temperatur
h: Niedrige Temperatur

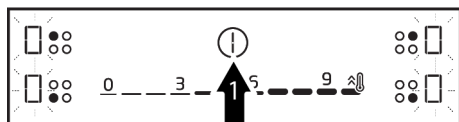


Bei einem Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht und warnt den Benutzer nicht vor heißen Zonen.

Einschalten der Kochzonen (Kochbereich) und Einstellen der Temperaturstufe

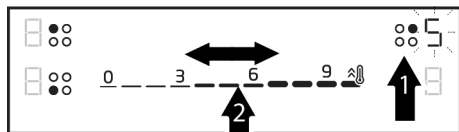
1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren.

⇒ Auf den Kochzonen-Anzeigen erscheint „0“.



2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

⇒ Die ausgewählte Kochzone wird als „0“ angezeigt und leuchtet heller.



3. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen „0“ und „9“ ein, indem Sie mit dem Finger den Einstellbereich der jeweiligen Zone berühren oder darüberfahren.

Ausschalten der Kochzonen:

Eine ausgewählte Zone kann auf zwei verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

1. **Durch Absenken der Temperatur auf das Niveau „0“:** Sie können die Kochzeit ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ verringern.
2. **Timer-Off-Funktion für die gewünschte Kochzone nutzen:** Nach Ablauf der Zeit schaltet der Timer die angeschlossene Kochzone ab. Alle Anzeigen zeigen „0“ oder „00“. Das -Symbol auf

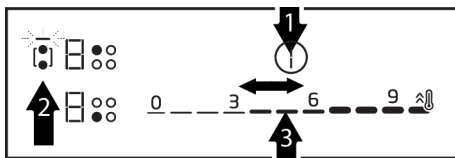
der Kochzonenanzeige erlischt. Die Timereinstellung für die Zone wird in den folgenden Abschnitten erklärt.

Kombination der Kochzone mit Breitfläche (Flexi)

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren.

2. Berühren Sie die Taste .

⇒ In der linken Kochzonenanzeige erscheint das Symbol „0“ und die Lampe — der Taste leuchtet.



3. Stellen Sie die Temperaturstufe von „0“ bis „9“ ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich fahren.

⇒ Das Kochfeld beginnt zu arbeiten. Wenn eine andere Zone ausgewählt wird oder 10 Sekunden lang keine Aktion ausgeführt wird, erlischt die Lampe — der Taste .

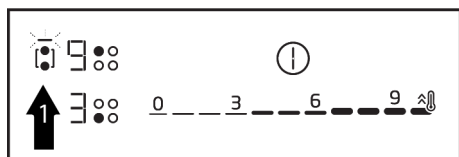


Die links dargestellten Kochfelder mit breiter Fläche sind beispielhaft. Wenn bei Ihrem Gerät die rechten Kochzonen breite Flächen aufweisen, gilt das Gleiche auch für die rechten Kochzonen.

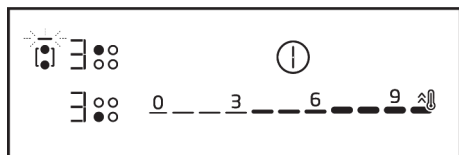
Kombination der Kochzone mit breiter Oberfläche, während eine oder beide Kochzonen auf der linken Seite in Betrieb sind

- ✓ Während eine oder beide Kochzonen auf der linken Seite separat betrieben werden, können Sie durch Aktivieren der Kochzone mit breiter Fläche beide Kochzonen kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochfläche mit den gleichen Werten betreiben.

1. Während eine oder beide Kochfeldzonen auf der linken Seite in Betrieb sind, berühren Sie die Taste .



- ⇒ Der Kochzonenwert mit niedriger Stufe wird auf beiden Kochzonenanzeigen angezeigt und die Lampe — der Taste  leuchtet.
- ⇒ Die kombinierten Zonen arbeiten weiterhin mit den Temperatur- und Timerwerten der Zone mit dem niedrigeren Temperaturwert. Die Temperatur- und Timerwerte des Brenners mit dem höheren Temperaturwert vor der Kombination werden aufgehoben.



2. Um den Temperaturwert nachträglich zu ändern, stellen Sie im Einstellungsreich die zu ändernde Temperaturstufe ein.

Ausschalten von Kochfeldern mit großer Fläche

Sie können die Zonen trennen und durch Berühren der Taste  auf Null setzen.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)

Mit der Hochleistungseinstellung können Sie mit maximaler Leistung heizen. Es wird jedoch nicht empfohlen, in dieser Position längere Zeit zu kochen. Die Hochleistungseinstellung ist möglicherweise nicht bei jeder Kochzone verfügbar.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) direkt anwählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.

2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonen-Auswahltasten aus.

3. Berühren Sie die Taste .

- ⇒ Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit der höchsten Leistung und auf der Kochfeldzonenanzeige blinken nacheinander 3 Lichter.
- ⇒ Wenn die eingestellte Höchstleistungszeit (siehe Tabelle „Zeiten für automatische Abschaltung“) abgelaufen ist, wird die Zone mit dem höchsten Temperaturwert weiter betrieben.

Auswahl der Höchstleistungsstufe (BOOSTER) bei aktiver Kochzone:

1. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die entsprechende Kochzone auf einer bestimmten Stufe betrieben wird, aktivieren Sie diese Zone, indem Sie sie auswählen.
2. Berühren Sie die Taste .
3. Die ausgewählte Kochzone arbeitet mit maximaler Leistung und auf der Kochzonenanzeige blinken jeweils 3 Lichter. Wenn die Zeit für die Einstellung „Hohe Leistung“ abgelaufen ist, wird die Kochzone auf der höchsten Temperaturstufe weiter betrieben.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf der Laufzeit ausschalten:

Nach dem Aktivieren der jeweiligen Kochzone durch Berühren der Taste können Sie die hohe Kochstufe jederzeit durch Berühren der Taste  ausschalten. Die Kochzone arbeitet dann mit dem höchsten Temperaturwert weiter. Zum Ausschalten berühren Sie den Bereich der aktiven Kochzoneneinstellung oder fahren mit dem Finger über den Bereich, um ihn auf die Position „0“ zu bringen.

Tastensperre

Bei ein- oder ausgeschaltetem Kochfeld können Sie die Tastensperre aktivieren, um versehentliche Änderungen der Funktionen zu verhindern.

Tastensperre aktivieren

1. Berühren Sie die -Taste, um die Tastensperre zu aktivieren.

⇒ Nach dem 3-2-1-Countdown auf dem Display leuchtet das -Licht der -Taste auf und alle Kochzonen werden gesperrt.



Wenn die Tastensperre aktiviert ist, funktioniert nur die Taste . Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das -Licht der Taste  und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiviert ist. Wenn Sie das Kochfeld bei gesperrter Tastatur ausschalten, muss die Tastensperre deaktiviert werden, um das Kochfeld wieder einschalten zu können.

Tastensperre deaktivieren

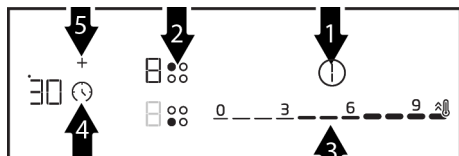
1. Berühren Sie die Taste .

⇒ Nach dem 3-2-1 Countdown im Display erlischt das -Licht der -Taste und die Tastensperre ist deaktiviert.

Timer-Funktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Sie müssen während des Kochvorgangs nicht ununterbrochen neben dem Kochfeld stehen. Das Kochfeld schaltet sich nach der von Ihnen gewählten Zeit automatisch ab.

Aktivieren des Timers



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

⇒ Die ausgewählte Kochzone wird als „0“ angezeigt und leuchtet heller.

3. Stellen Sie die Temperaturstufe von „0“ bis „9“ ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich fahren.

4. Aktivieren Sie den Timer, indem Sie die Taste  berühren.

⇒ Auf der Timeranzeige leuchtet „00“.

5. Auf der Timer-Anzeige sind 4 Aktivitäts-LEDs um die „00“ herum sichtbar. Die LED der aktiven Kochfeldzone blinkt und Sie können den Timer für diese Zone einstellen.

6. Wenn Sie den Timer für eine andere aktive Kochfeldzone einstellen möchten, wählen Sie die entsprechende Kochfeldzonenseite durch Berühren der Taste  aus, bis die LED rund um die Uhranzeige dieser Kochfeldzonenseite aufleuchtet.

7. Durch Berühren der Tasten / stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Durch langes Berühren der Tasten  oder  gelangen Sie schneller voran.

⇒ Aktivieren Sie die Uhreinstellung durch Berühren der Taste  oder durch Warten von ca. 10 Sekunden.



Der Timer kann nur für Zonen eingestellt werden, die in Betrieb sind.



Wiederholen Sie die obigen Schritte für andere Zonen, deren Timer Sie einstellen möchten.



Ohne Auswahl der Kochzonen-Temperatur und des Kochzonen-Temperaturwertes kann der Timer nicht eingestellt werden.



Bei aktivem Timer blinkt die LED der Kochzone mit der kürzesten Zeiteinstellung. Wenn bei den anderen Zonen eine Zeiteinstellung vorhanden ist, leuchten die LEDs dieser Zonen konstant.

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab und gibt ein akustisches Warnsignal aus.

Berühren Sie eine beliebige Taste, um den akustischen Alarm auszuschalten.

Timer vorzeitig ausschalten

Wird der Timer vorzeitig ausgeschaltet, arbeitet das Kochfeld mit der eingestellten Temperatur weiter, bis es ausgeschaltet wird.

Ausschalten des Timers durch Verringern des Wertes auf „00“:

1. Nach dem Aktivieren der entsprechenden Kochzone durch Berühren der Taste wählen Sie durch Berühren der Taste  den Timer für die entsprechende Kochzone aus.
2. Verringern Sie den Wert durch Berühren der Taste , bis in der Timeranzeige „00“ erscheint. Durch langes Berühren der Taste  können Sie den Wert schneller erhöhen.

⇒ Nachdem das Symbol  auf der Kochzonenanzeige eine bestimmte Zeit lang blinkt, erlischt es vollständig und der Timer wird abgebrochen.

Stopp-Funktion

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur aller aktiven Funktionen der Kochzone (außer Timer) für eine bestimmte Zeit auf Stufe 1 reduzieren.



Wenn für eine beliebige Kochfeldzone ein Timer eingestellt ist, läuft der Timer beim Stoppen weiter.

1. Berühren Sie die Taste , während Ihr Kochfeld in Betrieb ist.

⇒ Alle Betriebszonen arbeiten weiterhin auf Temperaturniveau 1.

2. Durch erneutes Berühren der Taste  werden alle gestoppten Kochzonen mit ihren vorherigen Einstellungen neu gestartet.

Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie die Energieverwaltung, die Zeit des akustischen Signals bei Kochfeldende und die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube einstellen.

A1: „PanSense-Funktion“ Topfkompatibilitätsanzeige-Einstellung

A2: Energieverwaltungseinstellung

A3: Einstellung der Warntonzeit für das Ende des Garvorgangs

A4: Einstellung des Haubenanschlusstyps (**variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten**)

A5: Kochfeld-Dunstabzugshaube-Verbindungseinstellung

A6: „EnergiSense“ Einstellung der Energieverbrauchsanzeige

A7: Ein-/Aus-Einstellung für den Ton des Kochfeldknopfs

A8: Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

1- „PanSense-Funktion“ Topf-Kompatibilitätsanzeigeeinstellung (A1)

Die PanSense-Funktion ist eine intelligente Funktion zur Optimierung der Leistung Ihres Induktionskochfelds. Dieser Modus hilft Ihnen, die besten Kochergebnisse zu erzielen, indem er das Material, die Bodenstruktur und die magnetische Kompatibilität der verwendeten Pfanne erkennt. Er passt sich den Eigenschaften der verwendeten Pfanne an und sorgt so dafür, dass Sie jedes Mal perfekte Kochergebnisse erzielen.

Vorteile dieser Funktion: Beste Kochergebnisse (passt sich automatisch den Eigenschaften des Topfes an, den Sie auf Ihrem Kochfeld verwenden), Energieeinsparung (optimiert den Energieverbrauch je nach Topftyp), verlängert die Lebensdauer des Topfes (überträgt die optimale Leistung, die der Topf verarbeiten kann)

Ihr Herd prüft das Kochgeschirr automatisch bei jedem Kochvorgang. Um manuell zu prüfen, ob das von Ihnen verwendete Kochgeschirr PanSense-kompatibel ist, können Sie die folgenden Schritte ausführen.

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste  aus.
2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten          .
⇒ Auf der Timeranzeige erscheint die erste Einstellung „A1“ und auf allen Kochzonenanzeigen wird „—“ angezeigt.
3. Platzieren Sie die Töpfe oder Pfannen, die Sie messen möchten, auf den Kochzonen.
4. Zwischen den Tasten  und  erscheint im Display „0“.
5. Berühren Sie den Einstellbereich. Zwischen den Tasten  und  erscheint statt „0“ „1“ und der Topfqualitätsscan startet. Der Scan dauert ca. 10 Sekunden und während des Scans erscheint eine Animation auf dem Display.
6. Die Qualität des Topfes wird auf einer Skala von 0-3 bewertet. Dabei ist 0 die schlechteste und 3 die beste Qualität und wird auf dem Display angezeigt.
7. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  aus.

2-Energieverwaltungseinstellung (A2)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Kochfelds nach Belieben einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste  aus.

2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten           der Reihe nach.

⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „A1“ sichtbar.

3. Zur Einstellung der Energieverwaltung auf der Timer-Anzeige „A2“ Tippen Sie auf die Taste „“, bis Sie sie sehen.

⇒ Auf der linken hinteren Kochzonenanzeige erscheint „9“.

4. Passen Sie die Leistungsstufe (siehe Tabelle - Leistungsmanagementstufe) von „1“ bis „9“ an, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich streichen.

5. Bestätigen Sie die Energieverwaltungseinstellung durch Berühren der Taste .

⇒ Das Kochfeld wird ausgeschaltet und Ihr Kochfeld beginnt mit der Gesamtleistungseinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.

"Energieverwaltung" Es umfasst 9 verschiedene Leistungsstufen (siehe Tabelle – Leistungsverwaltungsstufe).

Tabelle – Energieverwaltungsebene

Energieverwaltungs- ebene	Gesamtleistung (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-Einstellung der Zeit für das akustische Warnsignal am Ende des Garvorgangs (A3)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Zeiteinstellung für das akustische Warnsignal am Ende des Garvorgangs auf dem Kochfeld nach Ihren Wünschen anpassen.
1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste  aus.
 2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten       in dieser Reihenfolge.
 - ⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „A1“ erscheint.
 3. Um die Zeit für das akustische Warnsignal am Ende des Garvorgangs einzustellen, drücken Sie die Timer-Taste auf der Timer-Anzeige. „A3“ Tippen Sie auf die Taste „“, bis sie angezeigt wird.
 - ⇒ Auf der linken hinteren Kochzone-Anzeige erscheint „2“.
 4. Passen Sie die Warnzeiteinstellung (siehe Tabelle - Akustische Warnzeit bei Garrende) zwischen „0“ und „3“ an, indem Sie das Einstellfeld berühren oder mit dem Finger über das Feld streichen.
 5. Bestätigen Sie die Einstellung der akustischen Warnzeit für das Ende des Garvorgangs durch Berühren der Taste .
 - ⇒ Das Kochfeld wird ausgeschaltet und Ihr Kochfeld beginnt mit der Warnzeiteinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.



Die Einstellung der akustischen Warnzeit am Ende des Garvorgangs ist während der Produktion standardmäßig auf Stufe 2 eingestellt.

Tabelle - Einstellung der Zeit für das akustische Warnsignal am Ende des Garvorgangs

Tonsignalpegel für das Ende des Garvorgangs	Akustische Warnzeit am Ende des Garvorgangs
0	15 Sekunden
1	30 Sekunden
2	1 Minute
3	2 Minuten

4- Einstellung des Haubenanschlusstyps (A4) variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Anschlussart Ihrer Dunstabzugshaube an das Kochfeld eingeben.
1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste  aus.
 2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten      .
 - ⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „A1“ erscheint.
 3. Um die Anschlussart der Haube einzustellen, auf der Timer-Anzeige „A4“ Tippen Sie auf die Taste „“, bis Sie sie sehen.
 - ⇒ Wenn Ihr Kochfeld über eine Fernverbindungsfunktion verfügt, wird diese Einstellung als „1“ angezeigt. Wenn nicht, wird sie als „0“ angezeigt.
 4. Wenn Ihre Dunstabzugshaube über eine Fernverbindungsfunktion verfügt, „1“ Wenn keine Remote-Verbindungsfunktion vorhanden ist, können Sie diese Einstellung vornehmen, indem Sie den Einstellungsbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich streichen. „0“ eingestellt als .

- Bestätigen Sie die Einstellung des Anschlussstyps der Haube durch Berühren der Taste ①.

⇒ Das Kochfeld wird ausgeschaltet und die Einstellung des Haubentyps bestätigt.

5- Einstellung der Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube (A5)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie Kochfeld und Dunstabzugshaube verbinden und automatisch zusammenarbeiten lassen.



Wenn Ihre Dunstabzugshaube über eine Fernanschlussfunktion verfügt (die Einstellung „Anschlussstyp Dunstabzugshaube“ (A4) ist 1), wird die Einstellung „Anschluss Dunstabzugshaube“ (A5) nicht angezeigt. Diese Einstellung gilt nur für Dunstabzugshaubenmodelle ohne Fernanschlussfunktion.

- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste ① aus.

- Berühren Sie nach dem Ausschalten des Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten     .

⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „A1“ erscheint.

- Für die Dunstabzugshauben-Anschluss-einstellung auf der Timer-Anzeige „A5“ Tippen Sie auf die Taste „|||“, bis Sie sie sehen.

⇒ Auf der linken hinteren Kochfeldzonenanzeige "0" sichtbar.

- Stellen Sie die Leistungsstufe der Haube ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen (siehe Tabelle - Leistungsstufe der Haube). "0" mit "7" eingestellt zwischen .
- Bestätigen Sie die Einstellung der Kochfeld-Dunstabzugshaube-Verbindung durch Berühren der Taste ①.

⇒ Das Kochfeld schaltet sich aus und Ihr Kochfeld beginnt mit der gewählten Dunstabzugshauben-Betriebsstufe zu arbeiten.

Tabelle - Dunstabzugshauben-Betriebsniveau

Betriebsniveau der Haube	Lampe	Dunstabzugshaube (Kochen auf einer einzigen Zone)	Dunstabzugshaube (Kochen auf 2 oder mehr Zonen)	Braten
0	aus	aus	aus	aus
1	Licht	aus	aus	aus
2	Licht	aus	L1	L1
3	Licht	L1	L1	L1
4	Licht	L1	L1	L2
5	Licht	L1	L2	L2
6	Licht	L2	L3	L3
7	Licht	L3	L4	L4

Einstellung der Dunstabzugshauben-Betriebsstufe vom Kochfeld aus

- ✓ Mit dieser Einstellung können Sie die Betriebsstufe Ihrer Dunstabzugshaube über das Kochfeld regulieren.

- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein.
- Berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang.

- ⇒ Die -Leuchte der -Taste erlischt.
3. Um die Dunstabzugshaube je nach Kochfeld zu aktivieren, berühren Sie einmal die Taste . Bei Aktivierung leuchtet die Taste  konstant. In diesem Fall wird Ihre Dunstabzugshaube "**Tabelle - Dunstabzugshauben-Betriebsniveau**" „Es funktioniert automatisch gemäß der Tabelle.
4. Sie können die Betriebsstufe der Dunstabzugshaube im Verhältnis zum Kochfeld durch einmaliges Berühren der Taste  ausschalten. Wenn sie ausgeschaltet ist, erlischt die Taste .

6- „Energisense“ Einstellung der Energieverbrauchsanzeige (A6)

Energisense ist eine intelligente Funktion, die den Energieverbrauch Ihres Induktionskochfelds überwacht. Diese Funktion hilft Ihnen, bewusstere und effizientere Kochgewohnheiten zu entwickeln, indem sie Ihnen anzeigt, wie viel Energie Sie bei jedem Kochvorgang verbrauchen.

Indem Sie verschiedene Kochtechniken ausprobieren und den Gesamtenergieverbrauch vergleichen, können Sie nachhaltige Kochgewohnheiten entwickeln und Ihren CO₂-Fußabdruck reduzieren.

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  ein und durch erneutes Berühren der Taste  aus.
2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten                            .

⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „**A1**“ erscheint.

3. Zur Einstellung der Energieverbrauchsanzeige auf der Timeranzeige „**A6**“ Tippen Sie auf die Taste „“, bis Sie sie sehen.

⇒ Zwischen den Tasten  und  „**0**“ sichtbar.

4. Durch Berühren des Einstellungsreichs „**0**“ Wert „**1**“ mach es.
5. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  aus.

⇒ Die Anzeige des Energieverbrauchs ist aktiviert.



Um die Anzeige des Energieverbrauchs auszuschalten, befolgen Sie die gleichen Schritte. „**1**“ Wert „**0**“ mach es.

Ausblick auf den Energieverbrauch

Aktivieren Sie die Energieverbrauchseinstellung wie oben beschrieben. Wenn Sie Ihr Kochfeld nach jedem Kochvorgang durch Berühren der Taste  ausschalten, können Sie auf der Timer-Anzeige die Gesamtenergie ablesen, die das Kochfeld beim Kochen verbraucht hat. Den Wh-Wert der Kochenergie erhalten Sie, indem Sie den Wert auf der Anzeige mit 100 multiplizieren. Wenn beispielsweise „03“ auf der Anzeige erscheint, bedeutet dies, dass Ihr Kochfeld beim letzten Kochvorgang $3 \times 100 = 300$ Wh verbraucht hat.

7- Ein-/Aus-Einstellung des Kochfeldtastentons (A7)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die akustische Warnung ein- oder ausschalten, die beim Berühren jeder Taste Ihres Kochfelds ertönt.

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  ein und durch erneutes Berühren der Taste  aus.
2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten              .

⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „**A1**“ erscheint.

3. Um den Ton der Kochfeldtaste einzustellen, auf der Timeranzeige „**A7**“ Tippen Sie auf die Taste „“, bis Sie sie sehen.

- ⇒ Auf der linken hinteren Kochfeldzonenanzeige "1" sichtbar.
- 4. Um den Ton der Kochfeldtaste auszu-schalten, berühren Sie den Einstellungs-bereich oder streichen Sie mit dem Finger über den Bereich, um diese Ein-stellung vorzunehmen. „0“ eingestellt als .
- 5. Bestätigen Sie die Einstellung des Koch-feldtastentons durch Berühren der Taste ①.
- ⇒ Das Kochfeld wird ausgeschaltet und die Toneinstellung der Kochfeldtaste wird bestätigt.

8- Zurücksetzen auf Werkseinstellungen (A8)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie alle nachfolgenden Einstellungen Ihres Ofens zurücksetzen und ihn auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
- 1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berüh-ren der Taste ① ein und durch erneutes Berühren der Taste ① aus.
- 2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten                     .
- ⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „A1“ erscheint.
- 3. Um die Werkseinstellungen wiederher-zustellen, auf der Timer-Anzeige „A8“ Tippen Sie auf die Taste „“, bis Sie sie sehen.
- ⇒ Auf der linken hinteren Kochfeldzo-nenanzeige "0" sichtbar.
- 4. Um die Werkseinstellungen wiederher-zustellen, setzen Sie diese Einstellung auf „1“, indem Sie den Einstellungsbe-reich berühren oder mit dem Finger dar-über streichen.

- 5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Tip-pen auf ①.

- ⇒ Das Kochfeld wird ausgeschaltet und alle Einstellungen werden auf die Werk-seinstellungen zurückgesetzt.

Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

„Funktionsprinzip“ Induktionskochfelder er-hitzen den Kochtopf aufgrund ihres Funkti-onsprinzips direkt. Aus diesem Grund ha-ben sie viele Vorteile gegenüber anderen Kochfeldtypen. Sie arbeiten effizienter und die Kochfeldoberfläche ist kühler. Ihr Induk-tionskochfeld ist mit überlegenen Sicher-heitssystemen ausgestattet, die Ihnen eine maximal sichere Nutzung ermöglichen.



Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über Kochfelder mit 145, 180, 210, 280 und 320 mm Durchmesser und Induktion. Dank der Induktionsfunk-tion erkennt jedes Kochfeld auto-matisch, welches Gefäß darauf platziert wird. Energie wird nur dort erzeugt, wo der Gefäßboden auf-liegt, wodurch ein minimaler Ener-gieverbrauch erreicht wird.

Automatisches Ausschalten des Sys-tems

Die Kochfeldsteuerung verfügt über ein au-tomatisches Abschaltssystem. Wenn eine oder mehrere Kochzonen eingeschaltet bleiben, wird die Kochfeldzone nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschal-tet (siehe Tabelle 1). Wenn der Zone ein Ti-mer zugewiesen ist, wird auch die Timeran-zeige ausgeschaltet.

Die automatische Abschaltzeitbegrenzung ist abhängig von der gewählten Tempera-turstufe. Es gilt die maximale Betriebsdauer innerhalb dieser Temperaturstufe.

Nach der automatischen Abschaltung, wie oben beschrieben, kann die Kochzone wie-der durch den Benutzer bedient werden.

"Tabelle-1:" Automatische Ausschaltzeiten

Temperaturniveau	Automatische Ausschaltzeiten-Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Schnelles Aufheizen (Booster)	10 Minuten

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld verfügt über einige Sensoren, die vor Überhitzung schützen. Im Falle einer Überhitzung kann Folgendes beobachtet werden:

- Die Kochzone kann ausgeschaltet werden
- Eventuell verringert sich die gewählte Stufe. Dies ist jedoch auf dem Display nicht sichtbar.

Überlaufschutzsystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufschutz ausgestattet. Sollte es aus irgendeinem Grund zu einem Überlauf auf dem Bedienfeld kommen, unterbricht das System automatisch die Stromverbindung und schaltet Ihr Kochfeld aus. Währenddessen wird auf dem Display die Warnung „F“ angezeigt.

Präzise Leistungseinstellung

Das Induktionskochfeld reagiert gemäß seinem Funktionsprinzip sofort auf die erteilten Befehle. Die Leistungseinstellungen werden sehr schnell geändert. So können Sie das Überlaufen einer Mahlzeit (Wasser, Milch) verhindern, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

6 Allgemeine Informationen zum Kochen

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

6.1 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“.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

Koch-/Gartabelle

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)	
Schmelzen			
Schokolade schmelzen (z.B. Marke Dr. Oetker, dunkle Schokolade 55% -60% Kakao, 150 g)	1	20 ... 30	
Butter (200 g)	6	5 ... 7	
Butter (Clarife)(200 g)	3	11 ... 13	
Kochen, Erhitzen und Warmhalten			
Wasser 1 L (Kochen)	P	4 ... 6	
Wasser 3 L (Kochen)	P	8 ... 10	
Milch 1 L (Kochen)	7	6 ... 7	
Milch 1 L (Warm halten)	Warm halten	18 ... 20	
Pflanzenöl (Heizung) (Sonnenblumenöl 0,5 L)	9	3 ... 5	
Kochen			
Kartoffel mit Schale (2 Stücke Großformat)	9	25 ... 35	
Kartoffel mit Schale grob gehackt (2 Stücke Großformat)	9	13 ... 15	
Brokkoli (300 g)	9	10 ... 14	
Brokkoli gefroren (300 g)	9	7 ... 10	
Würstchen	8	4 ... 6	
Pasta (150 g)	9	6 ... 10	
Pochiertes Ei	5	2 ... 3	
Nudeln	9	2 ... 7	
Kochen/Garen, Sautieren			
Reis (200 g Reis)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Ashura **			
	Bohnen-Kichererbsen kochen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	4 ... 6
	Bohnen-Kichererbsen kochen Kochen/Garen - für ashura	4	10 ... 15
	Weizen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	8 ... 10
	Weizen Kochen/Garen - für ashura	2	6 ... 8
	Ashura -Alle Zutaten	9	20 ... 24
Suppen (z.B. Linsensuppe)	7	20 ... 25	
Sautiertes Gemüse *	9	3 ... 5	
Julienne geschnitten gekocht * (Huhn, Zwiebel und Pfeffer)	9	5 ... 7	

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Kalbfleisch mit Gemüse **		
Gemüse sautieren	9	3 ... 8
Fleischversiegelung ***	9	5 ... 8
Alle Zutaten	4	80 ... 90
Tomatensauce	3	10 ... 15
Bechamelsauce	7	5 ... 6
Gemüseschaft **		
Fleischversiegelung ***	9	3 ... 4
Gemüse sautieren	9	3 ... 5
Alle Zutaten	4	180 ... 190
Tas kebab	6	25 ... 35
Bulgur-Pilaw (500 g)	7	25 ... 35
Fettarmes Braten		
Filet ** (2 cm)	9	2 ... 10
Rippensteak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rollenfilet	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lammkotelett ** (Versiegeln ***)	9	3 ... 10
Lammkotelett (Braten)	5	4 ... 10
Würstchen	6	4 ... 6
Hühnerbrust (Versiegeln ***)	8	3 ... 4
Hühnerbrust (Braten)	5	8 ... 10
Hühnerbrust (Schmetterling geöffnet)	8	4 ... 10
Lachs (150 g)	9	3 ... 10
Fischstäbchen	9	5 ... 10
Frisches Gemüse und Pilze sautieren (Karotte, Pilz, bunter Pfeffer)	9	5 ... 10
Pfannkuchen	4	3 ... 5
Omelette	7	4 ... 6
Spiegelei	6	2 ... 4
Fladenbrotteig	9	4 ... 8
Butterpfannkuchen	7	5 ... 9
Fleischbällchen/Hackfleisch	7	5 ... 10
Hausgemachtes Schnitzel	7	4 ... 8
Hellim-Käse	7	2 ... 6
Garnelen	5	8 ... 12
Frittieren		
Pişi (gebratener Teig)	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Kartoffel (gefroren)	9	2 ... 10
Frische Kartoffeln	9	5 ... 10
Auftauen und Erhitzen		
Zwiebel (gefroren) (200 g)	6	2 ... 4
Spinat (gefroren) (200 g)	7	2 ... 5
* Wokpfanne wird empfohlen.		
** Gusseisenpfanne/-topf wird empfohlen.		
*** Es wird empfohlen, die Pfanne / den Topf vorzuheizen.		

"EasyCook" function

Min	Med	Max
Bechamelsauce	Französischer Obsttoast	Gefrorene Kartoffeln
Erbsen-Mais-Sauce	Config-Knoblauch	Frühlingsrolle
Veloute-Soße	Omelette	Fischstäbchen
Ei mit Würstchen	Krepp	Knoblauch-Pilz mit Sahne
Spiegelei	Pfannkuchen	Rindfleisch Stragonoff
Rührei	Entenbrust	Lammkotelett
Speck	Geröstete Nüsse, Mandeln, Kürbiskernmischung	Fleisch (Versiegeln, auf Butterbasis)
	Hellim-Käse	Steak
	Fleischkloß	
	Schnitzel	
	Zwiebelringe	
	Kalamari	
	Shrimp Tempura	
	Tintenfisch	
	Huhn	
	Lachs	
	Teriyaki-Lachs	
	Fisch	
	Fisch und Chips	
	Kartoffelschnitze	
	Pfannkuchenteig	
	Hash Brown	
	Sommerpommes (Aubergine, Pfeffer, Kartoffel)	

7 Wartung und Reinigung

7.1 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 dieser 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, Scheuerpulver, 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 Mikro-

fasertuch 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.
- Verzicht 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.

7.2 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.

7.3 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.

8 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kunden-

dienst 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.
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Entsprechende Töpfe dürfen nicht verwendet werden. >>> Überprüfen Sie Ihre Töpfe.

Das Symbol auf der Anzeige der Kochzone leuchtet ständig.

- Möglicherweise ist kein Topf auf der Kochzone in Betrieb. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Topf auf der Kochzone befindet.
- Ihr Topf ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Topf für Induktionskochfelder geeignet ist.
- Es kann sein, dass der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist oder dass die Bodenfläche des Topfes nicht breit genug für die ausgewählte Kochzone ist. >>> Zentrieren Sie die Kochzone, indem Sie einen Topf auswählen, der breit genug für die Kochzone ist.
- Der Topf oder die Kochzone kann sehr heiß sein. >>> Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.

Die gewählte Kochzone schaltet sich plötzlich aus, während sie in Betrieb ist.

- Die Garzeit der gewählten Zone ist möglicherweise abgelaufen. >>> Sie können eine neue Garzeit einstellen oder den Vorgang beenden.
- Es gibt einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Möglicherweise verdeckt ein Gegenstand das Touch-Bedienfeld. >>> Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.

Obwohl die Kochzone eingeschaltet ist, wird der Topf nicht heiß.

- Der Topf ist möglicherweise nicht mit dem Induktionskochfeld kompatibel. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Topf für das Induktionskochfeld geeignet ist.
- Es kann sein, dass der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist oder dass die Bodenfläche des Topfes nicht breit genug für die gewählte Kochzone ist. >>> Zentrieren Sie die Kochzone, indem Sie einen Topf wählen, der breit genug für die Kochzone ist.

Das Kühlgebläse läuft weiter, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Das Kühlgebläse ist so lange in Betrieb, bis die elektronischen Geräte im Inneren des Kochfeldes auf die richtige Temperatur abgekühlt sind.

Während des Kochens ist ein Geräusch vom Kochfeld zu hören

- Während des Kochens können Geräusche vom Kochfeld kommen. Diese Geräusche hängen von der Zusammensetzung des Kochgeschirrs ab. Diese Geräusche sind normal, keine Fehlfunktion und gehören zur Induktionstechnologie.

Mögliche Geräusche und Ursachen:

- **Lüftergeräusch:** Das Kochfeld ist mit einem Gebläse ausgestattet, das sich je nach Temperatur des Produkts automatisch einschaltet. Das Gebläse hat verschiedene Betriebsstufen und arbeitet je nach Temperatur auf unterschiedlichen Niveaus. Wenn die Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfeldes entspre-

chend der Produkttemperatur hoch ist, kann der Lüfter noch eine Weile weiterlaufen.

- **Geringes Brummen wie beim Transformatorbetrieb:** Das liegt in der Natur der Induktionstechnik. Da die Wärme direkt auf den Boden des Kochgeschirrs übertragen wird, kann diese Art von Brummen je nach dem Material des Kochgeschirrs auftreten. Daher können bei verschiedenen Kochgeschirren unterschiedliche Geräusche zu hören sein.
- **Knisterndes Geräusch:** Das liegt am Material und an der Struktur des Bodens des Kochgeschirrs. Wenn das Kochgeschirr aus unterschiedlichen Materialien und Schichten besteht, kann es zu Knistergeräuschen kommen.
- **Pfeifendes Geräusch:** Beim Kochen auf zwei Kochzonen auf derselben Seite des Kochfeldes mit unterschiedlichen Kochstufen kann ein Pfeifgeräusch zu hören sein.

Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
A1 – A8	Kommunikationsfehler auf dem Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und starten Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Händler, wenn das Problem weiterhin besteht.
B1 – B5	Es wird kein für die Induktionserwärmung geeigneter Topf verwendet.	Der Fehler sollte behoben sein, wenn ein für die Induktionserwärmung geeigneter Topf verwendet wird.
B6	Induktionskochfeld hat die maximale Betriebszeit überschritten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Betreiben Sie das Induktionskochfeld entsprechend der in der Bedienungsanleitung angegebenen Zeiträume.
B7	Es wird kein für die Induktionserwärmung geeigneter Topf verwendet.	Der Fehler sollte behoben sein, wenn ein für die Induktionserwärmung geeigneter Topf verwendet wird.
B8	Wenn es sich bei Ihrem Produkt um ein Induktionskochfeld mit Abzugshaube handelt, ist ein Filterfehler aufgetreten.	Entfernen Sie die Belüftungsfilter und bringen Sie sie wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
C1 – C2	Am Induktionskochfeld ist ein Temperatursensorfehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
C3	Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und starten Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Händler, wenn das Problem weiterhin besteht.
C4	Es ist ein Fehler in der elektrischen Verbindung aufgetreten.	Stellen Sie den korrekten elektrischen Anschluss wieder her, indem Sie sich auf die technische Tabelle und die Installationsanleitung des Produkts beziehen.

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
C5 – C7	Fehler des Temperatursensors am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
D1 – D9	Hardwarefehler der elektronischen Platine auf dem Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und starten Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Händler, wenn das Problem weiterhin besteht.
T1 – T8	Kommunikationsfehler zwischen Display und Knob-Schnittstellenkarte	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler wird behoben, wenn die Temperatur des Kochfelds unter den Grenzwert sinkt.

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.

**RE-
MARQUE**

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

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



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

Table des matières

8 Dépannage..... 100

1	Consignes de sécurité.....	70
1.1	Utilisation prévue.....	70
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	70
1.3	Sécurité électrique.....	71
1.4	Sécurité des transports.....	73
1.5	Sûreté des installations	73
1.6	Sécurité d'utilisation.....	74
1.7	Alertes de température	75
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	75
1.9	Induction	75
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	76
2	Instructions relatives à l'environnement	77
2.1	Directive sur les déchets.....	77
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	77
2.2	Informations sur l'emballage.....	77
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	77
3	Votre appareil	78
3.1	Présentation de l'appareil	78
3.2	Spécifications techniques	79
4	Première utilisation.....	80
4.1	Premier nettoyage	80
5	Utilisation de la table de cuisson	80
5.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	80
5.2	Panneau de commande.....	83
6	Informations générales sur la cuisine.....	94
6.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	95
7	Entretien et nettoyage	98
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	98
7.2	Nettoyage de la table de cuisson .	99
7.3	Nettoyage du bandeau de commande	100

1 Consignes de sécurité

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

1.1 Utilisation prévue

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

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

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

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

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

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

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

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

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



1.3 Sécurité électrique

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

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

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

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

1.4 Sécurité des transports

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

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

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

1.5 Sûreté des installations

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

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

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. 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.



1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :
Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
 - Ne touchez pas la surface de l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouve-

ments est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.

- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- 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 Induction

- Les zones électriques de votre table de cuisson sont équipées de la technologie avancée « Induction ». Pour les zones de cuisson à induction, qui permettent d'économiser du temps et de l'énergie, il faut uti-

liser des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction, sinon la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Sélection du pot ».

- Comme la plaque à induction crée un champ magnétique, elle peut avoir des effets néfastes pour les personnes qui utilisent des appareils tels que des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.
- Arrêtez la plaque de cuisson à partir du panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de casserole.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils deviennent chauds.
- Ne rangez pas d'objets métalliques dans les tiroirs situés sous la table de cuisson. En

cas d'utilisation intensive et prolongée, les matériaux utilisés peuvent surchauffer.

- Ne placez pas de produits électroniques tels que des téléphones portables, des tablettes ou des ordinateurs sur la table de cuisson à induction. Votre appareil peut être endommagé.



1.10 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

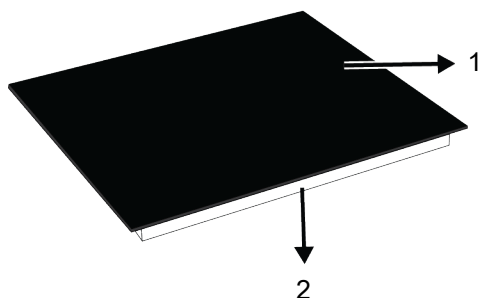
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

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

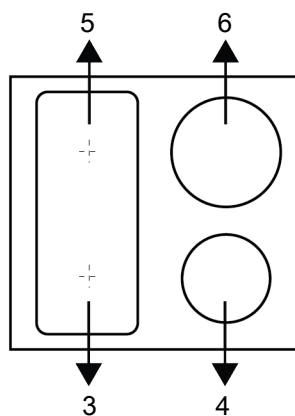
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- 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



- 1 Dessus en verre
- 3 Zone de cuisson
- 5 Zone de cuisson



- 2 Cadre de la plaque induction
- 4 Zone de cuisson
- 6 Zone de cuisson

3.2 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	43 * /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; 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,4 kW

FR

Foyers

Avant gauche	Zone de cuisson
Dimension	210x210 mm
Alimentation	2400 W / Booster 3700 W

Avant droite	Zone de cuisson
Dimension	145 mm
Alimentation	1500 W / Booster 2500 W

Arrière gauche	Zone de cuisson
Dimension	210x210 mm
Alimentation	2400 W / Booster 3700 W

Arrière droite	Zone de cuisson
Dimension	180 mm
Alimentation	2200 W / Booster 3100 W

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



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



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



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

4 Première utilisation

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

4.1 Premier nettoyage

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

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

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 Utilisation de la table de cuisson

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



Avertissements généraux

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

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

Principe de fonctionnement de la plaque à induction

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

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

Avantages de la cuisson par induction

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

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

Pour une utilisation en toute sécurité :

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

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

Ustensiles de cuisine

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

Ustensiles de cuisine adaptés :

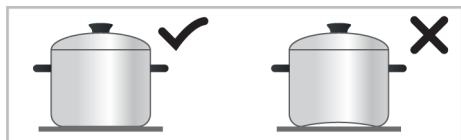
- Ustensiles de cuisine en fonte
- Batterie de cuisine en acier émaillé
- Ustensiles de cuisine en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'ils sont compatibles avec l'induction)

Ustensiles de cuisine non adaptés :

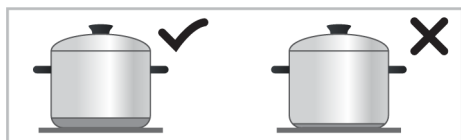
- Ustensiles de cuisine en aluminium
- Ustensiles de cuisine en cuivre
- Ustensiles de cuisine en laiton
- Ustensiles de cuisine en verre
- Marmites en argile
- Ustensiles de cuisine en céramique et en porcelaine

Recommandations :

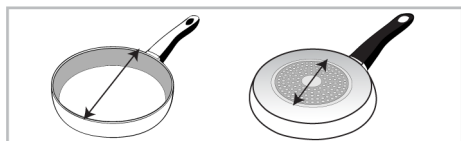
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond plat. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe.



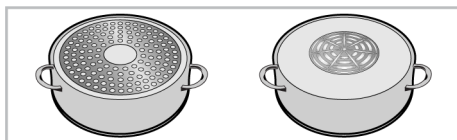
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond épais et traités. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine à fond fin, ces ustensiles de cuisine chaufferont très rapidement et la base de l'ustensile de cuisine risque de fondre avant que le système d'arrêt automatique ne soit activé, endommageant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



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



- Certains ustensiles de cuisine sont dotés d'une base contenant des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types d'ustensiles de cuisine peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés par la zone de cuisson à induction. Dans certains cas, un avertissement indiquant que l'ustensile de cuisine est défectueux peut s'afficher.



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

Test d'ustensiles de cuisine

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

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

Tailles d'ustensiles de cuisine recommandées

Votre produit est doté d'une fonction « Pan-sense » qui évalue la compatibilité des ustensiles de cuisine. Vous pouvez vérifier vos ustensiles de cuisine à l'aide de cette fonction. Pour des informations détaillées, consultez la section « Paramètres ».

Les tailles d'ustensiles de cuisine recommandées en fonction de la taille de la zone de cuisson sont indiquées ci-dessous.

Le comportement d'ébullition peut varier en fonction du type d'ustensile de cuisson, de la taille de l'ustensile et de la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'ébullition plus uniforme, il est possible d'utiliser une zone de cuisson d'une taille supérieure. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne gaspille pas d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur est générée uniquement dans l'ustensile de cuisson concerné.

-  Touche de verrouillage des touches
-  Touche de combinaison des foyers à grande surface *
-  Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de la puissance (Booster)
-  Touche d'arrêt
-  Touche de minuterie
-  Touche d'augmentation du minuteur
-  Touche de diminution du minuteur
-  Touche de connexion de la hotte de la plaque de cuisson *

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

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



Illustration 1: Zone de réglage du niveau de température

- 1 Zone de réglage du niveau de température
- 2 Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de la puissance (Booster)

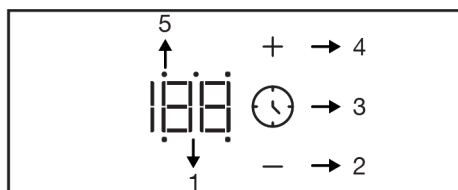


Illustration 2: Affichage de la minuterie

- 1 Indicateur de minuterie

- 2 Touche de diminution du minuteur
- 3 Touche de minuterie
- 4 Touche d'augmentation du minuteur
- 5 LED de fonctionnement du minuteur du foyer concerné

Avertissements généraux pour le panneau de commande

 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.

 Si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode veille.

 Lorsqu'une touche (à l'exception de la touche ) est enfoncée pendant une longue période, le produit émet un avertissement « FF ».

 Le voyant  des touches qui fonctionnent activement ou qui sont sélectionnées s'allumera.

Allumer la plaque de cuisson

1. Appuyez sur la touche  sur le panneau de commande.

⇒ La table de cuisson est prête à l'emploi.

Éteindre la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche  sur le panneau de commande.

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

Indicateur de chaleur résiduelle

Un indicateur de chaleur résiduelle est présent sur chaque zone du panneau de commande. Cet indicateur indique que la zone est encore chaude lorsque celle-ci est éteinte. Ne touchez pas la ou les zones concernées tant que l'indicateur de chaleur résiduelle n'a pas disparu.

H : Haute température

h : Basse température

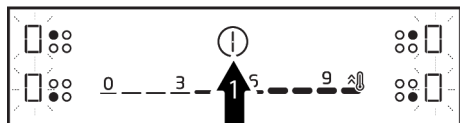


En cas de panne de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et n'avertit pas l'utilisateur de la présence de zones chaudes.

Allumer les zones de cuisson (section de cuisson) et régler le niveau de température

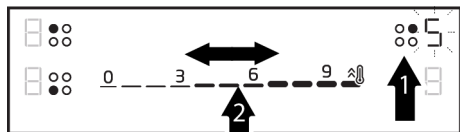
1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

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



2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer.

⇒ La zone de cuisson sélectionnée apparaîtra comme « 0 » et s'allumera plus fort.



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

Désactiver les zones de cuisson :

Une zone sélectionnée peut être désactivée de 2 manières différentes :

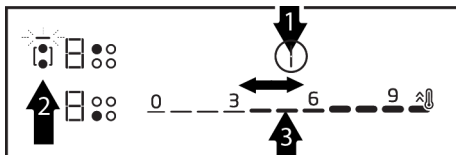
1. **En diminuant la température au niveau « 0 » :** Vous pouvez désactiver la zone de cuisson en abaissant le réglage de température à « 0 ».
2. **Utilisation de la fonction d'arrêt de la minuterie pour la zone de cuisson souhaitée :** Une fois le temps écoulé, la minuterie éteint la zone de cuisson à laquelle elle est raccordée. Tous les écrans affichent « 0 » ou « 00 ». Le symbole ⌚ disparaît sur l'écran de la zone de cuisson. Le réglage de la minuterie pour la zone est expliqué dans les sections suivantes.

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

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

2. Appuyez sur la touche [•].

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



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

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

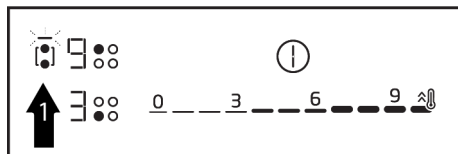


Les plaques de cuisson à large surface de gauche sont décrites à titre d'exemple. Si les zones de cuisson à droite de votre appareil présentent de larges surfaces, il en va de même pour les zones de cuisson à droite.

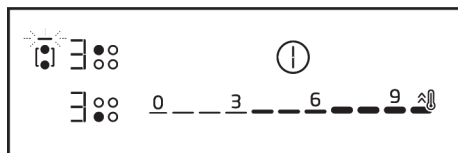
Combinaison de la zone de cuisson avec une grande surface pendant que l'une ou les deux zones de cuisson de gauche fonctionnent

- ✓ Pendant que l'une ou les deux zones de cuisson de gauche fonctionnent séparément, vous pouvez combiner les deux zones de cuisson en activant la zone de cuisson à grande surface. De cette façon, vous pouvez utiliser une surface de cuisson plus large avec les mêmes valeurs.

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



- ⇒ La valeur de la zone de cuisson de niveau bas apparaît sur les deux écrans de la zone de cuisson et le voyant — de la touche [•] est allumé.
- ⇒ Les zones combinées continuent de fonctionner aux valeurs de température et de minuterie de la zone ayant la valeur de température la plus basse. Les valeurs de température et de minuterie du brûleur ayant la valeur de température la plus élevée avant la combinaison sont annulées.



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

Éteindre les plaques de cuisson à grande surface

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

Réglage de puissance élevée (BOOSTER)

Vous pouvez utiliser le réglage de puissance élevée pour chauffer à puissance maximale. Cependant, il est déconseillé de cuire pendant une longue période dans cette position. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur toutes les zones de cuisson.

Sélection directe du réglage de puissance élevée (BOOSTER) :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche [•].
 2. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches de sélection de la zone de cuisson.
 3. Appuyez sur la touche ^.
- ⇒ La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à la puissance la plus élevée et 3 voyants clignotent séquentiellement sur l'écran de la zone de cuisson.
 - ⇒ Lorsque le temps de réglage de puissance élevée (voir tableau Temps d'arrêt automatique) est écoulé, la zone continue de fonctionner à la valeur de température la plus élevée.

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

1. Lorsque la table de cuisson est allumée et que la zone de cuisson concernée fonctionne à un certain niveau, activez cette zone en la sélectionnant.
2. Appuyez sur la touche ^.
3. La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à la puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'écran de la zone de cuisson. Lorsque la

période de réglage de puissance élevée est expirée, la zone de cuisson continue de fonctionner au niveau de température le plus élevé.

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

Après avoir activé la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche, vous pouvez désactiver le réglage de puissance élevée à tout moment en appuyant sur la touche . La zone de cuisson continue de fonctionner à la valeur de température la plus élevée. Pour l'éteindre, appuyez sur la zone de réglage de la zone de cuisson active ou faites glisser votre doigt sur la zone pour l'amener sur la position « 0 ».

Serrure à clé

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

Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche pour activer le verrouillage des touches.

⇒ Après le compte à rebours 3-2-1 sur l'écran, le voyant de la touche s'allumera et toutes les zones de cuisson seront verrouillées.



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

Désactiver le verrouillage des touches

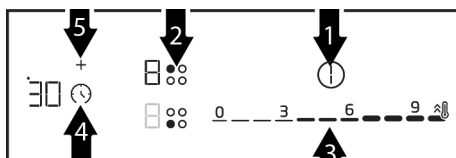
1. Appuyez sur la touche .

⇒ Après le compte à rebours 3-2-1 sur l'écran, le voyant de la touche s'éteint et le verrouillage des touches est désactivé.

Fonction minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas besoin de rester constamment à côté de la table de cuisson pendant la cuisson. La table de cuisson s'éteint automatiquement après le temps sélectionné.

Activation du minuteur



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

⇒ La zone de cuisson sélectionnée apparaîtra comme « 0 » et s'allumera plus fort.
3. Réglez le niveau de température de « 0 » à « 9 » en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone.
4. Activez le minuteur en appuyant sur la touche .

⇒ « 00 » s'allume sur l'écran de la minuterie.
5. Il y a 4 LED d'activité autour du "00" visible sur l'écran du minuteur. La LED de la zone de cuisson active clignote et vous pouvez régler la minuterie pour cette zone.
6. Si vous souhaitez régler la minuterie pour une autre zone de cuisson active, sélectionnez le côté de la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche jusqu'à ce que l'affichage LED 24 heures sur 24 de ce côté de la zone de cuisson s'allume.

7. Réglez l'heure souhaitée en appuyant sur les touches **+**/**-**. Vous pouvez avancer plus rapidement en appuyant longuement sur la touche **+** ou **-**.

⇒ Activez le réglage de l'horloge en appuyant sur la touche  ou en attendant environ 10 secondes.



La minuterie ne peut être réglée que pour les zones en cours d'utilisation.



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



La minuterie ne peut pas être réglée sans sélectionner la zone de cuisson et la valeur de température de la zone de cuisson.



Lorsque la minuterie est active, la LED de la zone de cuisson avec le réglage de temps le plus faible clignote. S'il y a un réglage de temps sur les autres zones, les LED de ces zones resteront allumées.

Désactiver les minuteries

Une fois le temps programmé écoulé, la table de cuisson s'éteint automatiquement et émet un avertissement sonore.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver l'alerte sonore.

Désactiver les minuteries plus tôt que prévu

Si la minuterie est désactivée plus tôt que prévu, la table de cuisson continuera à fonctionner à la température réglée jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.

Désactiver la minuterie en diminuant la valeur à « 00 » :

1. Après avoir activé la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche, sélectionnez la minuterie de la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche .

2. Diminuez la valeur en appuyant sur la touche **-** jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'écran du minuteur. Vous pouvez avancer plus rapidement en appuyant longuement sur la touche **-**.

⇒ Après que le symbole  clignote pendant un certain temps sur l'afficheur de la zone de cuisson, il s'éteint complètement et la minuterie est annulée.

Fonction d'arrêt

- ✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez réduire les niveaux de température de toutes les fonctions fonctionnant sur la zone de cuisson (à l'exception de la minuterie) au niveau 1 pendant une certaine période de temps.



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

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

⇒ Toutes les zones de fonctionnement continuent de fonctionner au niveau de température 1.

2. Appuyez à nouveau sur la touche  pour redémarrer toutes les zones de cuisson arrêtées avec leurs réglages précédents.

Paramètres

Cette fonction vous permet de régler la gestion de l'énergie, la durée du signal sonore de fin de cuisson et la connexion de la hotte à la table de cuisson.

A1 : « Fonction PanSense » Réglage de l'affichage de compatibilité des casseroles

A2 : Paramètre de gestion de l'alimentation

A3 : Réglage de l'heure d'avertissement sonore de fin de cuisson

A4 : Réglage du type de connexion de la hotte **(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)**

A5 : Réglage de la connexion plaque de cuisson-hotte

A6 : « EnergiSense » Paramètre d'affichage de la consommation d'énergie

A7 : Réglage marche/arrêt du son du bouton de la plaque de cuisson

A8 : Réinitialisation aux paramètres d'usine

1- Réglage de l'affichage de compatibilité des casseroles "Fonction PanSense" (A1)

La fonction PanSense est une fonction intelligente conçue pour optimiser les performances de votre table de cuisson à induction. Ce mode vous aide à obtenir les meilleurs résultats de cuisson en détectant le matériau, la structure de la base et la compatibilité magnétique de la casserole que vous utilisez. Il s'adapte aux caractéristiques de la casserole que vous utilisez, vous garantissant ainsi des résultats de cuisson parfaits à chaque fois.

Cette fonction permet : d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson (s'ajuste automatiquement en fonction des caractéristiques de la casserole que vous utilisez sur votre table de cuisson), d'économiser de l'énergie (optimise la consommation d'énergie en fonction du type de casserole), de prolonger la durée de vie de la casserole (transfère la puissance optimale que la casserole peut supporter)

Votre cuisinière vérifie automatiquement les ustensiles de cuisine à chaque fois que vous commencez à cuisiner. Pour vérifier manuellement si les ustensiles de cuisine que vous utilisez sont compatibles avec PanSense, vous pouvez suivre les étapes ci-dessous.

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

2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches         dans les 10 secondes.

⇒ Le premier réglage, « A1 », apparaît sur l'écran de la minuterie et « — » apparaît sur tous les écrans de la zone de cuisson.

3. Placez les casseroles ou poêles que vous souhaitez mesurer sur les zones de cuisson.
4. « 0 » apparaît sur l'écran entre les touches  et .
5. Appuyez sur la zone de réglage. « 1 » apparaît entre les touches  et  au lieu de « 0 » et l'analyse de la qualité du pot démarre. L'analyse dure environ 10 secondes et une animation apparaît sur l'écran pendant l'analyse.
6. La qualité du pot est évaluée sur une échelle de 0 à 3. 0 est la pire qualité et 3 est la meilleure qualité, indiquant la qualité sur l'écran.
7. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

2-Paramètre de gestion de l'alimentation (A2)

- ✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez régler la puissance totale de la plaque de cuisson comme vous le souhaitez.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches         dans l'ordre dans les 10 secondes.
⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « A1 » visible.
3. Pour le réglage de la gestion de l'alimentation, sur l'écran de la minuterie « A2 » Appuyez sur la touche «  » jusqu'à ce que vous la voyiez.

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

4. Réglez le niveau de puissance (voir Tableau - Niveau de gestion de l'alimentation) de « 1 » à « 9 » en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone.

5. Confirmez le paramètre de gestion de l'alimentation en appuyant sur la touche ①.

⇒ La plaque de cuisson s'éteindra et votre plaque de cuisson commencera à fonctionner avec le réglage de puissance totale au niveau sélectionné.

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

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

3-Réglage de l'heure d'avertissement sonore de fin de cuisson (A3)

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

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

2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches        dans cet ordre dans les 10 secondes.

⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A1** » apparaît.

3. Pour régler l'heure d'avertissement sonore de fin de cuisson, appuyez sur la touche minuterie sur l'écran de la minuterie. « **A3** » Appuyez sur la touche «  » jusqu'à ce que vous la voyiez.

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

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

5. Confirmez le réglage de l'heure d'avertissement sonore de fin de cuisson en appuyant sur la touche ①.

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



Le niveau de réglage du temps d'avertissement sonore de fin de cuisson est réglé au niveau standard 2 pendant la production.

Tableau - Réglage de l'heure d'avertissement sonore de fin de cuisson

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

4- Réglage du type de connexion de la hotte (A4) Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

- ✓ Avec cette fonction, vous pouvez introduire le type de connexion de votre hotte à la plaque de cuisson.
- 1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
- 2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches       dans les 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A1** » apparaît.
- 3. Pour régler le type de connexion de la hotte, sur l'écran de la minuterie « **A4** » Appuyez sur la touche «  » jusqu'à ce que vous la voyiez.
 - ⇒ Si votre table de cuisson est équipée d'une connexion à distance, ce paramètre sera « 1 ». Sinon, il sera « 0 ».
- 4. Si votre hotte dispose d'une fonction de connexion à distance, ce paramètre "1" S'il n'y a pas de fonction de connexion à distance, vous pouvez définir ce paramètre en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone. « 0 » définir comme .
- 5. Confirmez le réglage du type de connexion de la hotte en appuyant sur la touche ①.
 - ⇒ La table de cuisson est éteinte et le réglage du type de hotte est confirmé.

5- Réglage de la connexion plaque-hotte (A5)

- ✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez connecter la plaque de cuisson et la hotte et les faire fonctionner ensemble automatiquement.



Si votre hotte est équipée d'une connexion à distance (le paramètre « Type de connexion de la hotte » (A4) est 1), le paramètre « Connexion hotte aspirante » (A5) n'apparaîtra pas. Ce paramètre est réservé aux modèles de hottes sans connexion à distance.

- 1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
- 2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches       dans les 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A1** » apparaît.
- 3. Pour le réglage du raccordement de la hotte aspirante, sur l'écran de la minuterie « **A5** » Appuyez sur la touche «  » jusqu'à ce que vous la voyiez.
 - ⇒ Sur l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche "0" visible.
- 4. Réglez le niveau de fonctionnement de la hotte en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt dessus (voir Tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte). "0" avec "7" situé entre .
- 5. Confirmez le réglage de la connexion hotte-plaque de cuisson en appuyant sur la touche ①.
 - ⇒ La plaque de cuisson s'éteint et votre plaque de cuisson commence à fonctionner avec le niveau de fonctionnement de la hotte sélectionné.

Tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte

Niveau de fonctionnement de la hotte	Lampe	Hotte (Ébullition sur une seule zone)	Hotte (ébullition sur 2 zones ou plus)	Friture
0	désactivé	désactivé	désactivé	désactivé
1	lumière	désactivé	désactivé	désactivé
2	lumière	désactivé	L1	L1
3	lumière	L1	L1	L1
4	lumière	L1	L1	L2
5	lumière	L1	L2	L2
6	lumière	L2	L3	L3
7	lumière	L3	L4	L4

Réglage du niveau de fonctionnement de la hotte depuis la plaque de cuisson

- ✓ Avec ce réglage, vous pouvez régler le niveau de fonctionnement de votre hotte via la plaque de cuisson.
- 1. Allumez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche ①.
- 2. Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
 - ⇒ Le voyant  de la touche  s'éteint.
- 3. Pour activer le niveau de fonctionnement de la hotte en fonction de la table de cuisson, appuyez une fois sur la touche . Lorsqu'elle est activée, la touche  reste allumée en continu. Dans ce cas, votre hotte fonctionnera.
- Tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte** " Il fonctionne automatiquement conformément au tableau.
- 4. Vous pouvez désactiver le niveau de fonctionnement de la hotte par rapport à la plaque de cuisson en appuyant une fois sur la touche . Une fois la hotte désactivée, le voyant de la touche  s'éteint.

6- Paramètre d'affichage de la consommation d'énergie « EnergiSense » (A6)

EnergiSense est une fonctionnalité intelligente qui surveille la consommation d'énergie de votre plaque à induction. Cette fonc-

tion vous aide à adopter des habitudes de cuisson plus réfléchies et plus efficaces en vous indiquant la quantité d'énergie consommée à chaque cuisson.

En essayant différentes techniques de cuisson et en comparant la quantité totale d'énergie consommée, vous pouvez développer des habitudes de cuisson durables et réduire votre empreinte carbone.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches       dans les 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « **A1** » apparaît.
3. Pour le réglage de l'affichage de la consommation d'énergie, sur l'écran de la minuterie « **A6** » Appuyez sur la touche «  » jusqu'à ce que vous la voyiez.
 - ⇒ Entre les touches  et  « **0** » visible.
4. En touchant la zone des paramètres « **0** » valeur « **1** » fais-le.
5. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
 - ⇒ L'affichage de la consommation d'énergie est activé.



Pour désactiver l'affichage de la consommation d'énergie, suivez les mêmes étapes. « 1 » valeur « 0 » fais-le.

Perspectives de consommation d'énergie

Activez le réglage de consommation d'énergie comme décrit ci-dessus. Lorsque vous éteignez votre plaque de cuisson en appuyant sur la touche ① après chaque cuisson, vous pouvez voir l'énergie totale consommée par la plaque sur l'écran du minuteur. Vous pouvez obtenir la valeur en Wh de l'énergie de cuisson en multipliant la valeur affichée par 100. Par exemple, si « 03 » apparaît, cela signifie que votre plaque a consommé $3 \times 100 = 300$ Wh lors de la dernière cuisson.

7- Réglage marche/arrêt du son des touches de la plaque de cuisson (A7)

- ✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez activer ou désactiver l'avertissement sonore émis lorsque chaque touche de votre plaque de cuisson est touchée.
- 1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
- 2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches       dans les 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « A1 » apparaît.
- 3. Pour régler le son des touches de la table de cuisson, sur l'écran de la minuterie « A7 » Appuyez sur la touche «  » jusqu'à ce que vous la voyiez.
 - ⇒ Sur l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche "1" visible.
- 4. Pour désactiver le son du bouton de la table de cuisson, touchez la zone de réglage ou faites glisser votre doigt sur la zone pour définir ce paramètre. « 0 » définir comme .

5. Confirmez le réglage du son des touches de la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

⇒ La plaque de cuisson est éteinte et le réglage du son du bouton de la plaque de cuisson est confirmé.

8- Réinitialisation aux paramètres d'usine (A8)

- ✓ Avec cette fonction, vous pouvez réinitialiser tous les réglages ultérieurs de votre poêle et le ramener aux réglages d'usine.
- 1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
- 2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches       dans les 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage sur l'affichage de la minuterie est « A1 » apparaît.
- 3. Pour réinitialiser les paramètres d'usine, sur l'écran de la minuterie « A8 » Appuyez sur la touche «  » jusqu'à ce que vous la voyiez.
 - ⇒ Sur l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche "0" visible.
- 4. Pour réinitialiser les paramètres d'usine, définissez ce paramètre sur « 1 » en touchant ou en faisant glisser votre doigt sur la zone de réglage.
- 5. Confirmez le paramètre en appuyant sur ①.
 - ⇒ La table de cuisson s'éteindra et tous les réglages reviendront aux paramètres d'usine.

Utiliser les plaques à induction de manière sûre et efficace

"Principe de fonctionnement" Les plaques à induction chauffent directement la casserole en raison de leur principe de fonctionnement. C'est pourquoi elles présentent de nombreux avantages par rapport aux autres types de plaques de cuisson. Elles

fonctionnent plus efficacement et la surface de cuisson est plus froide. Votre plaque à induction est équipée de systèmes de sécurité supérieurs qui vous assureront une utilisation en toute sécurité.

 Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de plaques à induction de 145, 180, 210, 280 et 320 mm de diamètre. Grâce à la fonction induction, chaque plaque de cuisson détecte automatiquement le récipient posé dessus. L'énergie est générée uniquement là où le fond du récipient touche, ce qui permet d'obtenir une consommation d'énergie minimale.

Système d'arrêt automatique

La commande de la table de cuisson est dotée d'un système d'arrêt automatique. Si une ou plusieurs zones restent allumées, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après un certain temps (voir Tableau 1). Si une minuterie est attribuée à la zone, l'affichage de la minuterie s'éteint également. La durée d'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée de fonctionnement maximale dans ce niveau de température s'applique.

La zone de cuisson peut être à nouveau utilisée par l'utilisateur après avoir été éteinte automatiquement comme décrit ci-dessus.
Tableau 1 : Heures d'arrêt automatique

Niveau de température	Heures d'arrêt automatique
0	0
1	6
2	6

3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Chauffage rapide (booster)	10 minutes

Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est équipée de capteurs qui protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les phénomènes suivants peuvent être observés :

- La zone de cuisson en fonctionnement peut être éteinte
- Le niveau sélectionné peut être réduit. Cependant, cela ne sera pas visible sur l'écran.

Système de protection contre les débordements

Votre table de cuisson est équipée d'un système anti-débordement. En cas de débordement sur le panneau de commande pour une raison quelconque, le système coupe automatiquement le raccordement électrique pour éteindre votre table de cuisson. Pendant ce temps, l'avertissement "F" apparaît sur l'afficheur.

Réglage précis de la puissance

La table de cuisson à induction répond instantanément aux commandes émises selon son principe de fonctionnement. Ses réglages de puissance se modifient très rapidement. Ainsi, vous pouvez éviter le débordement d'un plat (eau, lait) qui est sur le point de déborder en éteignant immédiatement l'appareil.

6 Informations générales sur la cuisine

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

6.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.
- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

Table de cuisson

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Fonte		
Fonte de chocolat (par exemple, chocolat noir de marque Dr. Oetker, 55-60 % de cacao, 150 g)	1	20 ... 30
Beurre (200 g)	6	5 ... 7
Beurre (Clarifié)(200 g)	3	11 ... 13
Bouillir, chauffer, garder chaud		
Eau 1 L (Ébullition)	P	4 ... 6
Eau 3 L (Ébullition)	P	8 ... 10
Lait 1 L (Ébullition)	7	6 ... 7
Lait 1 L (Garder chaud)	Garder chaud	18 ... 20
Huile végétale (Chauffage) (Huile de tournesol 0,5 L)	9	3 ... 5
Ébullition		
Pomme de terre non épluchée (2 Morceau grande taille)	9	25 ... 35
Pomme de terre non épluchée émincé grossièrement (2 Morceau grande taille)	9	13 ... 15
Brocoli (300 g)	9	10 ... 14
Brocoli congelé (300 g)	9	7 ... 10
Saucisse	8	4 ... 6
Pâtes (150 g)	9	6 ... 10
Œufs pochés	5	2 ... 3
Nouilles	9	2 ... 7

Aliment		Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Faire cuire, faire sauter			
plat à base de riz (200 g riz)		5	9 ... 12
Paella *		9	15 ... 20
Pudding de Noé **			
	Faire bouillir les haricots et les pois chiches Ébullition - pour le pudding de Noé	9	4 ... 6
	Faire bouillir les haricots et les pois chiches cuisson - pour le pudding de Noé	4	10 ... 15
	Blé Ébullition - pour le pudding de Noé	9	8 ... 10
	Blé cuisson - pour le pudding de Noé	2	6 ... 8
	Pudding de Noé -Tous les ingrédients	9	20 ... 24
Soupes (Par exemple, la soupe aux lentilles)		7	20 ... 25
Légumes sautés *		9	3 ... 5
Julienne de légumes * (Poulet, oignon et poivre)		9	5 ... 7
Cubes de veau aux légumes **			
	Faire sauter les légumes	9	3 ... 8
	Faire revenir à feu vif ***	9	5 ... 8
	Tous les ingrédients	4	80 ... 90
Sauce tomate		3	10 ... 15
Sauce béchamel		7	5 ... 6
Jarrets aux légumes **			
	Faire revenir à feu vif ***	9	3 ... 4
	Faire sauter les légumes	9	3 ... 5
	Tous les ingrédients	4	180 ... 190
Tas kebab		6	25 ... 35
Pilaf de boulgour (500 g)		7	25 ... 35
Friture superficielle			
Bifteck de surlonge ** (2 cm)		9	2 ... 10
Entrecôte ** (2 cm)		9	3 ... 10
Bifteck de surlonge roulé		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Côtelette d'agneau ** (Faire revenir à feu vif ***)		9	3 ... 10
Côtelette d'agneau (Friture)		5	4 ... 10
Saucisse		6	4 ... 6

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poitrine de poulet (Faire revenir à feu vif ***)	8	3 ... 4
Poitrine de poulet (Friture)	5	8 ... 10
Poitrine de poulet (Coupe papillon)	8	4 ... 10
Saumon (150 g)	9	3 ... 10
Poisson pané	9	5 ... 10
Sauté de légumes frais et de champignons (Carotte, champignon et poivron coloré)	9	5 ... 10
Crêpes	4	3 ... 5
Omelette	7	4 ... 6
Œuf au plat	6	2 ... 4
Pâte à pain plat	9	4 ... 8
Crêpes beurrées	7	5 ... 9
Boulettes de viande/Viande hachée	7	5 ... 10
Escalope maison	7	4 ... 8
Fromage Helim	7	2 ... 6
Crevettes	5	8 ... 12
Frites		
Boortsog	5	13 ... 15
Escalope panée	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Pomme de terre (congelé)	9	2 ... 10
Pommes de terre fraîches	9	5 ... 10
Dégivrage et chauffage		
Oignon (congelé) (200 g)	6	2 ... 4
Épinard (congelé) (200 g)	7	2 ... 5
* Une poêle wok est recommandée.		
** Une casserole en fonte est recommandée.		
*** Il est recommandé de préchauffer la casserole / casserole.		

"EasyCook" fonction

Min	Med	Max
Sauce béchamel	Toast français aux fruits	Pomme de terre surgelée
Sauce au poivre	Config à l'ail	Rouleau de printemps
Sauce Veloute	Omelette	Poisson pané
Œuf avec saucisse	Crêpe	Champignons à l'ail et à la crème
Œuf au plat	PanCake	Bœuf Stragonoff
Œuf brouillé	Poitrine de canard	Côtelette d'agneau
Bacon	Mélange de noix, d'amandes et de graines de citrouille grillées	Viande (saisie, à base de beurre)
	Fromage Helim	Steak

Min	Med	Max
	Boulettes de viande	
	Escalope panée	
	Rondelles d'oignon	
	Calamars	
	Crevettes Tempura	
	Calmar	
	Poulet	
	Saumon	
	Saumon Teriyaki	
	Poisson	
	Poisson et frites	
	Quartiers de pommes de terre	
	Pâtes à la poêle	
	Pommes de terre rissolées	
	Fritures d'été (aubergines, poivrons, pommes de terre)	

7 Entretien et nettoyage

7.1 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.

Pour les plaques de cuisson :

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

Inox - surfaces inoxydables

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

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

7.2 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.

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

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

8 Dépannage

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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

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

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

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

- Le temps de cuisson de la zone sélectionnée est peut-être expiré. >>> Vous pouvez définir un nouveau temps de cuisson ou terminer la cuisson.
- Il y a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.

- Il se peut qu'un objet recouvre le panneau de commande tactile. >>> Retirez l'objet du panneau.

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

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

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

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

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

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

Sons et causes possibles :

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

Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Causes de l'erreur	Solutions possibles
A1 – A8	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Contactez le service agréé si le problème persiste.
B1 – B5	Un ustensile non compatible avec le chauffage par induction est utilisé.	L'erreur sera résolue en utilisant un ustensile compatible avec l'induction.
B6	La plaque à induction a dépassé la durée de fonctionnement maximale.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Faites fonctionner l'appareil selon les durées indiquées dans le manuel d'utilisation.

Codes d'erreur	Causes de l'erreur	Solutions possibles
B7	Un ustensile non compatible avec le chauffage par induction est utilisé.	L'erreur sera résolue en utilisant un ustensile compatible avec l'induction.
B8	Si votre produit est une plaque à induction avec hotte intégrée ; une erreur de filtre s'est produite.	Retirez et réinstallez les filtres de ventilation. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
C1 – C2	Une erreur de capteur de température est survenue sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez l'appareil, puis rebranchez-le. Si le problème continue, contactez un service agréé.
C3	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Contactez le service agréé si le problème persiste.
C4	Une erreur de connexion électrique est survenue.	Vérifiez et rétablissez correctement la connexion électrique en vous référant au tableau technique et au manuel d'installation du produit.
C5 – C7	Erreur de capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez l'appareil, puis rebranchez-le. Si le problème continue, contactez un service agréé.
D1 – D9	Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Contactez le service agréé si le problème persiste.
T1 – T8	Erreur de communication entre l'écran et la carte de l'interface du bouton.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur sera résolue lorsque la température descendra sous les limites.



