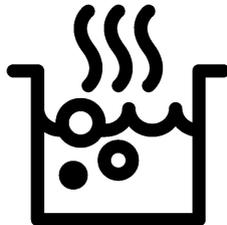




**Built-in Hob**  
User Manual  
**Einbau-Kochfeld**  
Gebrauchsanleitung



HII 64500 UFTX

**EN / DE**

185.9272.18/R.AB/24.11.2020

7757188678

## Dear Customer,

### Please read this manual before using the product.

Beko thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

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



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

---

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

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Safety instructions 4**

Purpose of usage .....	4
Child, vulnerable person and pet safety .....	4
Electrical safety .....	5
Transportation safety .....	6
Installation safety .....	6
Safety of use .....	6
Temperature warnings .....	7
Accessory use .....	7
Cooking safety .....	7
Induction .....	8
Maintenance and cleaning safety .....	8

### **2 Environmental Instructions 10**

Waste regulation .....	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	10
Package information .....	10
Recommendations for energy saving .....	10

### **3 Your product 11**

Product introduction .....	11
Product control panel introduction and usage .....	12
Hob control .....	12
General information on hob .....	12
Technical specifications .....	13

### **4 First use 14**

First cleaning .....	14
----------------------	----

### **5 How to use the hob 15**

General information on hob usage .....	15
Control panel .....	19

### **6 General information about cooking 29**

General warnings about cooking with hob	29
-----------------------------------------	----

### **7 Maintenance and care 30**

General cleaning information .....	30
Cleaning the hob .....	31
Cleaning the control panel .....	31

### **8 Troubleshooting 32**

# 1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
  - If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
  - Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
  - Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
  -  Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
  -  Use genuine spare parts and accessories only.
  -  Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
  -  Do not perform technical modifications on the product.
-  **Purpose of usage**
- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
  - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
-  **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 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 workbench so that children can not grab and burn.
  - **WARNING:** 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.
-  **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 product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, 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.
  - The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.

- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

### **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 product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product

and the product from damage.

- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

### **Installation safety**

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.

### **Safety of use**

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- **WARNING:** If the oven surface is cracked,

disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.

- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- Vapor pressure from the oven surface and moisture can cause the pot to slide or hop. For this reason, make sure that the bottom of the pot and the cooker surface are always dry.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

### **Temperature warnings**

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- **WARNING:** Fire hazard: Do not put any materials on the oven for storing.

### **Accessory use**

- **WARNING:** Use only a oven safekeeping case designed by the manufacturer of the product or manufactured to standards specified by the manufacturer. Improper oven safekeeping case may cause accidents.

### **Cooking safety**

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.



### **Induction**

- The electrically operated hotplates of your oven are equipped with advanced "Induction" technology. On the induction hotplates, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hotplate will not work. For detailed information, see the section "Pot selection". ,
- Since the induction cooker creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.

- Close the hotplate 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 in the hotplate as they will get hot.
- Metal items stored in drawers under the oven may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the oven.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.



### **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 an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass

surface can cause the glass to scratch and crack. Make sure that the bottom is clean

before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.

## 2 Environmental Instructions

### Waste regulation

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential 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.

### Package information

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

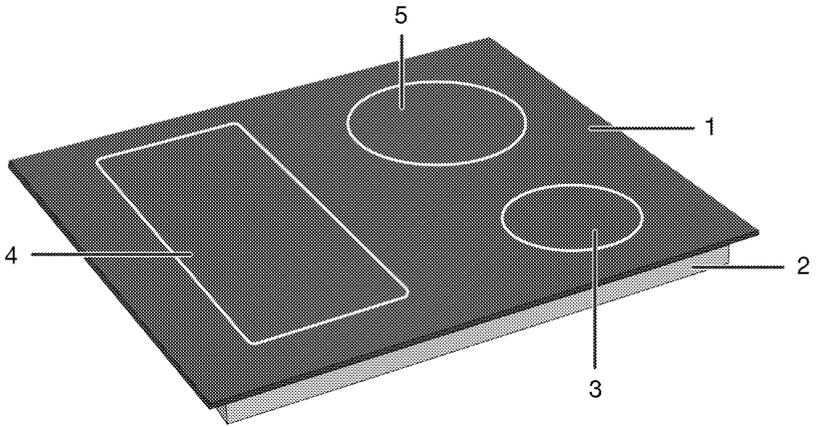
### Recommendations for energy saving

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hotplate. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep oven cooking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

## 3 Your product

### Product introduction



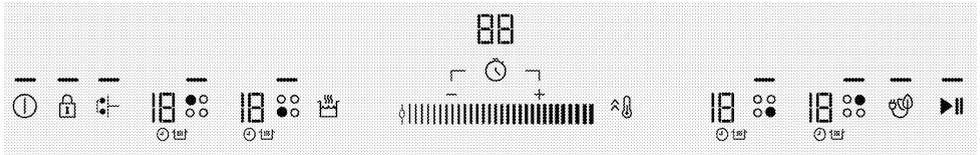
- 1 Glass cooking surface
- 2 Lower housing
- 3 Induction cooking zone

- 4 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone

# Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

## Hob control



### Setting area for temperature level



#### Keys

- : On/Off key
- : Key lock key
- : Wide surface cooking zone combination key
- : Keep warm key
- : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- : Economic mode key
- : Cleaning lock key
- : Timer key
- : Timer increase key
- : Timer decrease key

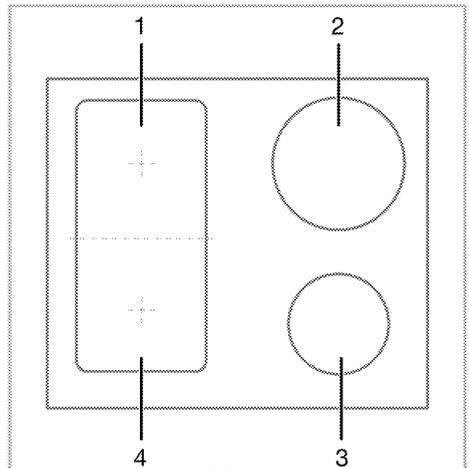
#### Cooking zone selection keys

- : Rear left cooking zone selection key
- : Front left cooking zone selection key
- : Front right cooking zone selection key
- : Rear right cooking zone selection key

#### Indicators

- : The light indicating that the relevant key is operated
- : Temperature indicator of the relevant cooking zone
- : Timer indicator
- : Timer symbol of the relevant cooking zone
- : Keep warm symbol of the relevant cooking zone

### General information on hob



- 1 Rear left - Induction cooking zone
- 2 Rear right - Induction cooking zone
- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Front left - Induction cooking zone

Your cooker is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these cooking zones and the combination function are described in the "How to use the hob" section.

## Technical specifications

### General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	45,2 mm*/580 mm/510 mm
Hob installation dimensions (width/depth)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltage / frequency	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption	max. 7,4 kW

### Burners

Rear left	<b>Induction cooking zone</b>
Dimension	180 mm
Power	2200W / Booster: 3100 W
Front left	<b>Induction cooking zone</b>
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster: 3100 W
Front right	<b>Induction cooking zone</b>
Dimension	145 mm
Power	1500 W / Booster: 2200 W
Rear right	<b>Induction cooking zone</b>
Dimension	210 mm
Power	2400 W / Booster: 3700 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 in the following sections.

### First 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** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

**NOTICE** Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## **5 How to use the hob**

### **General information on hob usage**

#### **General warnings**

- Do not let any objects to fall on the oven. Even small objects such as saltshakers may damage the oven. Do not use cracked ovens. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the product immediately to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- Do not put the plastic pots/pans on the appliance as they may melt down. Clean such material on the surface immediately.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

### **Operating principle of the induction hob**

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electromagnet right below the glass surface generates a magnetic field. The metal body of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

### **Advantages of cooking with induction**

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

### **For a safe operation:**

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).

- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

### Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The size of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

### Suitable pots/pans:

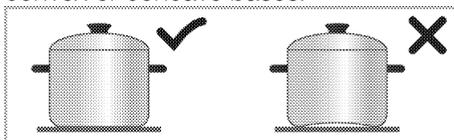
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

### Unsuitable pots/pans:

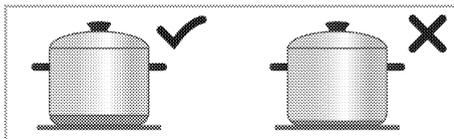
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

### Recommendations:

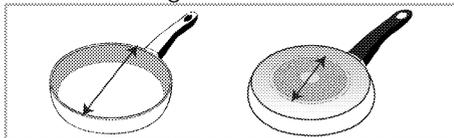
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



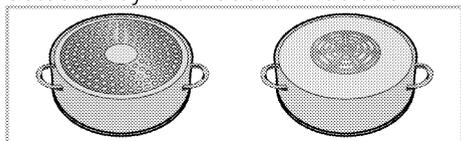
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all.



### Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if **L** does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

### Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

### Automatic detection of the cooking pots/pans

When you place any cooking pots/pans compatible with induction on your hob,

your hob automatically detects which hob the cooking pots/pans is placed on and provides directions on the control panel.

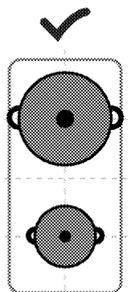
"0" flashes for 10 seconds on the temperature display of the relevant hob where you have placed the cooking pots/pans. Thus, you can select and operate the hob where your cooking pots/pans is placed, by assigning a temperature value quickly. Assigning a temperature value to the hob is described in the following sections.

### Cooking zone with wide surface (flexi)

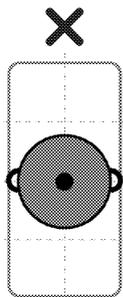
Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

### As two independent cooking zones

Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.



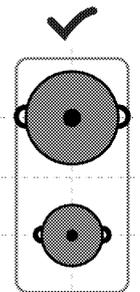
### As two independent cooking zones



For cooking operation with a single cooking pots/pans, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pots/pans at the centre of the cooking zone.

---

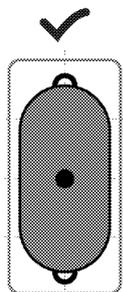
### As a single cooking zone



If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.

---

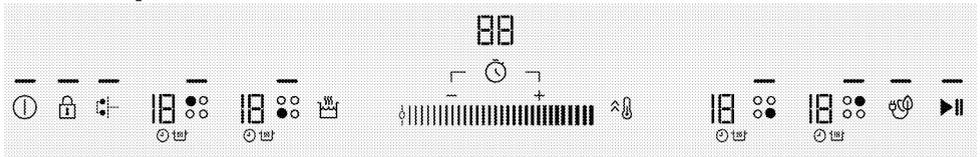
### As a single cooking zone



For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.

---

## Control panel



### Setting area for temperature level



#### Keys

-  : On/Off key
-  : Key lock key
-  : Wide surface cooking zone combination key
-  : Keep warm key
-  : Quick Heating key/High power setting (booster) key
-  : Economic mode key
-  : Cleaning lock key
-  : Timer key
-  : Timer increase key
-  : Timer decrease key

### 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

### Indicators

-  : The light indicating that the relevant key is operated
-  : Temperature indicator of the relevant cooking zone
-  : Timer indicator
-  : Timer symbol of the relevant cooking zone
-  : Keep warm symbol of the relevant cooking zone

### General warnings for the control panel

-  This appliance is controlled with a touch control panel. Each operation performed in the touch control panel is confirmed with an audible signal.
-  Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.
-  The cooker automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.
-  The appliance turns itself off due to safety reasons if any key (key lock key) is pressed for a long period.
-  The  light on the activated or selected keys are illuminated.

### Turning the cooker on

1. Touch the  key on the control panel. The  light on the  key illuminates. The cooker is ready to use.

### Turning the cooker off

1. Touch the  key on the control panel. The cooker turns off and returns to stand-by mode.

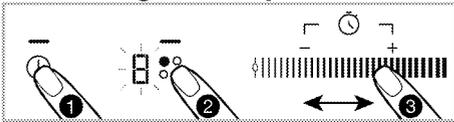
## Remaining heat indicator

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

Symbol	Description
H	High temperature
h	Low temperature

**i** In case of a power failure, the remaining heat indicator does not illuminate and warn the user against hot hobs.

## Turning the hobs on (cooking zone) and setting the temperature level



1. Turn the hob on by touching the ⓘ key.
2. Touch the selection key of the hob you want to turn on. The "0" symbol is displayed on the hob zone display and the — light of the relevant hob zone selection key is illuminated.
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "19" .

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

**i** If your cooker overheats, the levels of the hobs being operated are reduced to level 14 if the level is higher than 14 and they cannot be set to a higher due to safety reasons. When the temperature of your cooker is reduced to a safe level, it shall be possible to set it on a higher level again. In case of a critical heating of your cooker, the cooker turns itself off and the hobs cannot be operated.

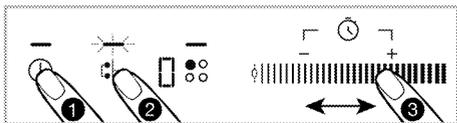
## Turning off the hobs:

A selected hob zone may be turned off in 3 different ways:

1. **By setting the temperature as "0"**  
You may turn off the hob by reducing the temperature setting to "0" .
2. **Using the timer off function for the desired hob zone**  
When the time is off, the timer turns off the hob connected to it. All displays indicate "0" or "00" . The ⓘ symbol on the hob display disappears. The setting of the timer for the hob zone is described in the following chapters.
3. **By touching the relevant hob zone symbol for about 3 seconds**  
Touch the symbol of the hob you want to turn off for about 3 seconds.

## Combination of the hob zones with wide surface (flexi) (if hob zones with wide surfaces are available on your cooker)

1. Turn the hob on by touching the ⓘ key.
2. Touch the selection key for the hob zone with wide surface.  
» The 0 symbol is displayed on the rear left hob zone display and the — light of the hob zone with wide surface flashes.



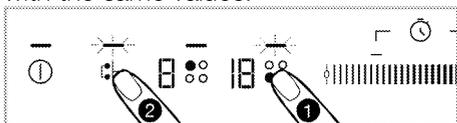
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between **0** and **19**. While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

» The cooker starts to operate. If another hob is selected or if you wait for 10 seconds without any operation, the light of the hob with wide surface illuminates solidly.

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

### **Combination of the hobs with wide surface (flexi) while one or both of the hobs on the left are operating (if hobs with wide surfaces are available on your cooker)**

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



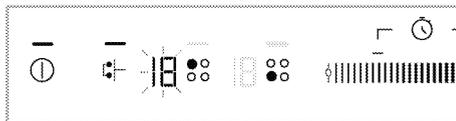
1. While one or both of the hobs on the left are operating, select any of the hobs on the left.

2. Touch the selection key for the hob zone with wide surface.

» On the display of the rear left hob zone, the temperature of the left hob zone you

have selected before is displayed and the light of the hob zone with wide surface flashes.

» Combined hobs resume to operate with the temperature and, if applicable, with the timer setting of the left hob you have selected. The value for the left hob that was not selected before combination is cancelled.



» To change the temperature value afterwards, activate the hob zone with wide surface by touching its selection key. Set the temperature level you want to change from the setting field.

**i** If you touch any of the left hob zone selection keys while the hob zone with wide surface is active, the hob zones are separated and turned off.

### **Turning the hobs with wide surface off (if hobs with wide surfaces are available on your cooker)**

The hob zone with wide surface may be turned off in 4 different ways:

1. **By setting the temperature as "0"**

You may turn the hob with wide surface off by reducing the temperature setting to "0".

2. **Using the timer off function for the hob zone with wide surface**

When the time is off, the timer turns off the hob with wide surface. The display of the left hob zone displays **0**, and the clock display displays **00**. The ☺ symbol on the rear left hob display turns off.

3. **By touching the symbol for any of the left hobs**

If you touch the symbol of any of the left hob zone keys while the hob zone with

wide surface is active, the hob zones are separated and turned off.

#### 4. **By touching the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds**

If you touch the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds, the hob zone turns off.

#### **High power setting (BOOSTER)**

You may use the booster to heat with maximum power. However, we do not recommend cooking for a long period at this position. High power setting may not be available on all hobs. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.

#### **Selecting high power setting (BOOSTER) directly:**

1. Turn the hob on by touching the ① key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys.
3. Touch the  key.

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 (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.

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

1. Touch the  key when the cooker is on and the relevant hob zone has been operated at least for 20 seconds at a specific level.

 The hob zone shall operate at least 20 seconds at the selected level.

2. 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 expires, the hob zone switches to the set temperature level and the temperature level you have selected only is displayed on the screen.

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

You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the  key.

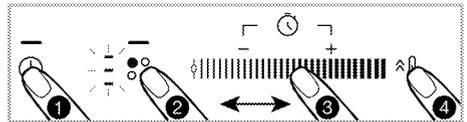
#### **Quick Heating**

Quick Heating function facilitates cooking. All hobs are equipped with Quick Heating function. Quick Heating function may be operated within 20 seconds after setting the desired hob zone temperature.

This function is used for quick heating operations within short periods. When the quick heating period expires, the hob zone resumes to operate with the set temperature level.

 Quick Heating function may be operated within the first 20 seconds after turning the cooker on.

#### **Selecting the Quick Heating function:**



1. Turn the hob on by touching the ① key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the desired temperature level.
4. Touch the  key.

The selected hob zone operates with high power for the period specified in the following table. 3 lights and the temperature level you have selected

are displayed respectively on the hob zone display.

- When the period for quick heating expires, the hob zone switches to the set temperature level and the temperature level you have selected only is displayed on the screen.

**Table:** Operating Periods for Quick Heating

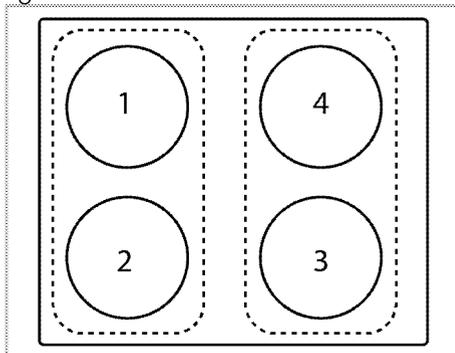
Temperature level		Operating period limit - seconds
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

### Using 2 hobs simultaneously

The performance of the cooker may vary as per the number of active hobs. When two hobs shall be used simultaneously, the hobs on the same side shall be used. Thus, better cooking and pot/pan

detection performance shall be obtained. You may see the recommended way of using two hobs simultaneously in the figure below.



Due to the total power limitation of hobs, the level of the hob set first may be reduced as per the set temperature levels when both left and right hobs are operated simultaneously.

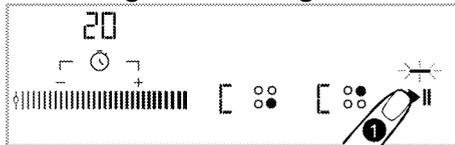
### Turning the Quick Heating function off:

You may turn the Quick Heating function off whenever you desire by touching the  key.

### Cleaning lock

Cleaning lock allows the user to clean for a short period of time by preventing the operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the cooker is on. The appliance does not draw power during this period.

### Activating the cleaning lock



- While the cooker is on, keep the  key pressed until 20 is displayed on the clock screen of the cooker.
  - The  light turns on and countdown from 20 starts on the clock screen of the cooker. The "C" symbol appears on the hob zone displays. No key other than

the  key may be operated during this period.

### Deactivating the cleaning lock

You do not need to press any key to deactivate the cleaning lock. Cooker gives a single signal after 20 seconds, the  light turns off and the cleaning lock is automatically deactivated.

 If you want to turn off the cleaning lock prematurely, wait until the "C" symbol disappears from the hob zone displays by touching the  key.

### Child Lock

While the cooker is off, you may protect the cooker with the child lock to prevent children from turning the cooker on. You may activate or deactivate the child lock while the cooker is off (stand-by mode).

#### Activating the child lock

1. While the cooker is off, keep the  key pressed until two signals are heard.

Child lock function shall be activated and  light of the  key shall be illuminated.

 If any key is pressed while the child lock is active, the  light of the  key flashes.

#### Deactivating the child lock

1. While the child lock is active, keep the  key pressed until one signal is heard.

» Child lock function shall be deactivated and  light of the  key shall be turned off.

### Key Lock

While the cooker is on, you may activate the key lock to prevent changing of functions inadvertently.

#### Activating the key lock

1. While the cooker is on, keep touch the  key pressed until two signals are heard.

The  light of the  key shall flash and all hobs shall be locked.

 You may activate the key lock while the cooker is in operating mode only. Only the  key operate while the key lock is active. When you touch any other key, the  light of the  key flashes to indicate that the key lock is active.

If you turn off the cooker while the keys are locked, the key lock shall be deactivated to Turn the hob on again.

#### Deactivating the key lock

1. Keep the  key pressed for 2 seconds.

The operation shall be confirmed with an audible signal. The  light of the  key turns off and the control panel is unlocked.

#### Timer function

This function facilitates cooking for you. You do not need to attend the cooker throughout the cooking period. The hob zone turns off automatically after the period you have selected.

#### Activating the timer

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys.
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the desired temperature level.
4. Activate the timer by touching the  key.

The "00" symbol illuminates on the timer screen and the  symbol start to flash on the hob zone display.

5. Set the desired period by touching the  /  keys. You may also advance the timer faster by touching the key  or  for a long period of time.

The  symbol illuminates solidly after flashing on the hob zone display for a specific period of time. When the  symbol illuminates solidly, this shows that the function is activated.

-  The timer may only be used for hobs that are being operated.
-  Repeat the procedure above for other hobs that you want to set a timer for.
-  Timer cannot be set without selecting the hob zone and the temperature level of the hob zone.
-  While the timer is active, the time set for the selected hob zone is displayed on the timer screen.

### Turning off the timers

The cooker turns off automatically and an audible warning is given when the set time has expired.

Press any key to turn off the audible warning.

### Turning off the timers prematurely

If the timer is turned off prematurely, the cooker continues to operate with the set temperature until it is turned off.

You may turn off the timer prematurely with two different methods:

#### 1- Turning off by reducing the timer setting to "00" level:

1. Select the hob you want to turn off.
2. Select the timer of the relevant hob by touching the  key.
3. Wait until the "00" symbol is displayed on the timer screen by touching the  key to reduce the value. You may also advance the timer faster by touching the  key for a long period of time.

The  symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, **then** it turns off completely and the timer is cancelled.

### 2- Turning off by touching the timer key for about 3 seconds:

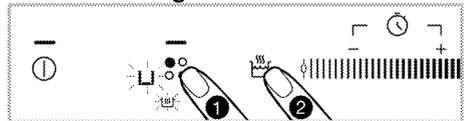
1. Select the hob you want to turn off.
2. Select the timer of the relevant hob by touching the  key.
3. Keep the  key pressed for about 3 seconds.

The  symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, **then** it turns off completely and the timer is cancelled.

### Keep warm function (if applicable)

You may use this function to keep your meal warm when the cooking is completed. Keep warm function is used with two different methods; by setting a timer or without setting a timer.

#### Activation of the keep warm function without setting a timer



1. Select the hob that you want to activate the keep warm function and for which the temperature is set
2. Activate the keep warm function for the relevant hob zone by touching the  key.

-  The hob zone continues to operate at low temperature. The  symbol and the "u" symbol illuminates on the hob zone display.

#### Activation of the keep warm function by setting a timer

1. Select the hob that you want to activate the keep warm function and for which the temperature and the timer is set
2. Activate the keep warm function for the relevant hob zone by touching the  key.

The  symbol illuminates on the display of the hob zone.

The hob zone continues to operate at the set temperature for the set period of time. When the timer has expired, it switches to the keep warm function and starts to operate at low temperature. The "u" symbol appears on the hob zone displays.

### Turning the keep warm function off

1. If the timer is active, select the hob where the keep warm function is active.

Turn the keep warm function off by touching the  key.

The hob zone continues to operate at the previous period and temperature setting.

2. If the timer is not active, select the hob where the keep warm function is active. Deactivate the keep warm function by setting the temperature you desire by touching on the setting area or by sliding your finger on the area.

The hob continues to operate at the new temperature you have set.

 You may cancel the keep warm function if you Turn the hob off completely by touching the  key.

### Stop function

With this function, you may reduce the temperature levels of all functions operating at the cooker (excluding the timer) to the 1st level for a while.

 If the timer is set for any hob zone, the timer resumes to operate during the stop function.

1. Touch the  key while your cooker is on.

All hobs that are being operated continue to operate at 1st level.

2. Touch the  key again to operate all stopped hobs with their previous settings.

### Power management

You may set the total power of the cooker as you desire with this function.

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

Table - Power management level

Power management level	Total power
P1	1.2 kW
P2	2.4 kW
P3	3 kW
P4	3.6 kW
P5	4.4 kW
P6	5.4 kW
P7	5.7 kW
P8	6.7 kW
P9	7.4 kW

Follow the steps below to change the total power of your cooker. When the cooker is off, the following procedure shall be applied within 10 seconds.

1. Touch the  key.
2. Touch the  key.
3. Touch the  key.
4. Touch the  key.
5. Touch the  key.
6. Touch the  key to activate the "Power management" setting.
7. Select the desired power level by touching the  key. The other level shall be displayed whenever you touch the  key.
8. Confirm the selected level setting by touching the  key.
9. Your cooker shall start to operate with the total power setting at the selected level.

 Power level setting returns to default in case of a power failure. You shall make the setting again to perform the change.

You may observe the power management settings that are set while the cooker is at stand-by mode. Just touch the ►|| key for this purpose.

### Economic operation mode

You may switch all hobs to the lower level using this function.

**i** Economic operation mode may be activated for the hobs that are being operated only.

1. Touch the ☞ key while your hob zone is on.

» The active hob zone switches to economic operation mode and its power is reduced to half.

### Using induction hobs safely and effectively

**Operating principle:** Induction heater heats the cooking pot directly due to its operating principle. Thus, it has many advantages over other cooker types. It operates more efficiently and the hob surface is cooler.

Your induction cooker is equipped with superior safety system that shall ensure operation with maximum safety.

**i** Your cooker may be equipped with hobs with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm with induction feature depending on the model. Thanks to the induction feature, each hob zone automatically detects the pot placed on it. Energy occurs on the contact area of the pot only, and thus minimum level of power is consumed.

### Automatic turning off system

The cooker control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to

the hob, the timer screen is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

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

**Table-1:** Automatic turning off periods

Temperature level		Automatic turning off periods - hours
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Quick heating	Quick Heating	10 minutes

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

### **Overheating protection**

Your cooker is equipped with some sensors that ensure protection against overheating. You may observe the following in case of overheating:

- The hob zone that is operating may be turned off.
- The selected level may be reduced.  
However, this is not reflected on the display.

### **Overflow protection system**

Your cooker is equipped with an overflow protection system. In case of

any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your cooker. At this time, "E" symbol appears on the display.

### **Precise power setting**

Induction cooker 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**

This section describes tips on preparing and cooking your food.

### **General warnings about cooking with hob**

- Never fill the pan with more than a third of oil. Do not leave while heating the oil. Excessively heated oil is a fire hazard. Never try to extinguish a possible fire with water! When the oil catches fire, cover it with a fire blanket or a wet cloth. When it is safe, turn off the oven 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.

## 7 Maintenance and care

### 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 a permanent stains.
- The appliance shall 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 appliance 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 may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber 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.

#### **For the cookers:**

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the cookers and components of the burners, clean any overflow fluids

immediately after cooling down the cooker by turning it off.

#### **Inox and stainless surfaces**

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or 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 inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

#### **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 residue 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. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## **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.

### **Cleaning the control panel**

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control 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 knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- 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.

## 8 Troubleshooting

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

### Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait minimum 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

### Symbol appears on the cooking zone display.

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

### Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

### Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

## Noise from the cooker during cooking

Some sounds may be heard from the cooker while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

### Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

### Error codes/reasons and possible solutions

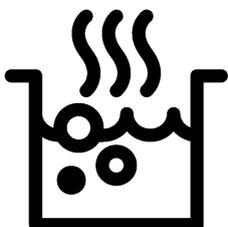
Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 - E 15	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.
E 16 - E 21	Temperature sensor 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
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	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.
E 31 - E 45	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.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 - E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.



## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

# Sehr geehrter Kunde,

## Bitte lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beko dankt Ihnen, dass Sie sich für das 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 dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

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.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

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



Gefahr, die durch Kontakt mit heißen Oberflächen zu Verbrennungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

## **1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit** **4**

Verwendungszweck .....	4
Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere.....	5
Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten.....	6
Sicherheit beim Transport .....	7
Sicherheitshinweise zur Installation .....	7
Sicher bedienen .....	7
Warnhinweise zu hohen Temperaturen .....	8
Zubehör.....	8
Sicherheit beim Kochen.....	9
Induktion .....	9
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	10

## **2 Hinweise zum Umweltschutz** **11**

Richtig entsorgen .....	11
Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten .....	11
Verpackungsmaterialien entsorgen .....	11
Tipps zum Energiesparen.....	11

## **3 Ihr neues Gerät** **12**

Ihr neues Gerät .....	12
Bedienfeld und Bedienung .....	13
Kochfeldsteuerung.....	13
Allgemeine Informationen zum Kochfeld..	13
Technische Spezifikationen .....	14

## **4 Erster Einsatz** **15**

Erste Reinigung .....	15
-----------------------	----

## **5 Bedienung Kochfeld** **16**

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds.....	16
Bedienfeld.....	20

## **6 Allgemeine Hinweise zum Backen** **31**

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld.....	31
---------------------------------------------------------	----

## **7 Reinigung und Wartung** **32**

Allgemeine Hinweise zur Reinigung .....	32
Reinigung des Kochfelds .....	33
Bedienfeld reinigen .....	33

## **8 Problemlösungen** **35**

# 1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
  - Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation – also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente – und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
  - Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
  - Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
  - ⚠ Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
  - ⚠ Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
  - ⚠ Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
  - ⚠ Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.
- ⚠ Verwendungszweck**
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
  - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in 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.



## **Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche 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 die Griffe von Töpfen und Pfannen zur Seite oder nach hinten, damit Kinder das Kochgeschirr nicht herabziehen und sich schwer verbrennen oder anderweitig verletzen 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.



## **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.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. 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.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- 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.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- 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.

## **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. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.

## **Sicherheitshinweise zur Installation**

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen

(z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.

- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen am Gerät frei.

## **Sicher bedienen**

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- **WARNUNG:** Falls Sie Sprünge im Kochfeld feststellen, trennen Sie das Gerät komplett von der Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel,

- wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
  - Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium sowie Kochgeschirr mit beschädigtem oder grobem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr zum Umsetzen hoch, schieben Sie es nicht über die Oberfläche.
  - Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden gelangen, bilden sich Dampfblasen beim Erhitzen, die das Kochgeschirr bewegen oder hoppeln lassen können. Achten Sie daher darauf, dass Kochgeschirrböden und das Kochfeld immer trocken sind.
  - Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.

## **Warnhinweise zu hohen Temperaturen**

- **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb, auch erreichbare Teile erhitzen sich stark. Berühren Sie keine heißen Teile, vor allem nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Missbrauchen Sie den Garraum nicht als Stauraum.

## **Zubehör**

- **WARNUNG:** Benutzen Sie nur vom Hersteller des Gerätes angebotenes oder nach den Vorgaben des Herstellers gefertigtes Zubehör. Ungeeignetes Zubehör kann schnell zu Unfällen führen.



## Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Gerade bei der Zubereitung sehr fetthaltiger Speisen ist unbeaufsichtigtes Kochen gefährlich, da sich Fett relativ leicht entzünden kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem großen Deckel, einer schwer entflammbar Decke oder dergleichen.
- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit natürlich Brände verursachen.



## Induktion

- Die elektrischen Kochfelder Ihres Ofens arbeiten mit der fortschrittlichen

Induktionstechnik. Bei Induktionskochstellen, die reichlich Zeit und Energie sparen, muss das passende Kochgeschirr verwendet werden. Andernfalls erhitzt sich das Geschirr nicht. Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr“ an. ,

- Da Induktionskochstellen mit einem recht kräftigen Magnetfeld arbeiten, können sich gewisse Gefahren für Menschen ergeben, die implantierte medizinische Hilfsmittel wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen tragen.
- Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochstelle und in unmittelbarer Nähe abgelegt werden, da sich diese erhitzen.
- Metallgegenstände in Schubladen unter dem Ofen können sich bei längerem Betrieb stark erhitzen.

Bewahren Sie keine Metallgegenstände unter dem Ofen auf.

- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Mobiltelefone, Tabletten, Computer auf den Kocher. Ihre Geräte können beschädigt sein.



### **Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen**

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Man kommt leicht an heiße Stellen, Verbrennungen bereiten keine Freude!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen

Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Salz- und Zuckerrückstände am Boden des Kochgeschirrs können die Glasflächen verkratzen, im schlimmsten Fall zu Sprüngen führen. Sorgen Sie dafür, dass Topf- und Pfannenböden sauber sind, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Halten Sie die Glaskeramikfläche sauber.

## 2 Hinweise zum Umweltschutz

### Richtig entsorgen

#### Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe. Durch eine ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte können mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

#### 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.

### Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

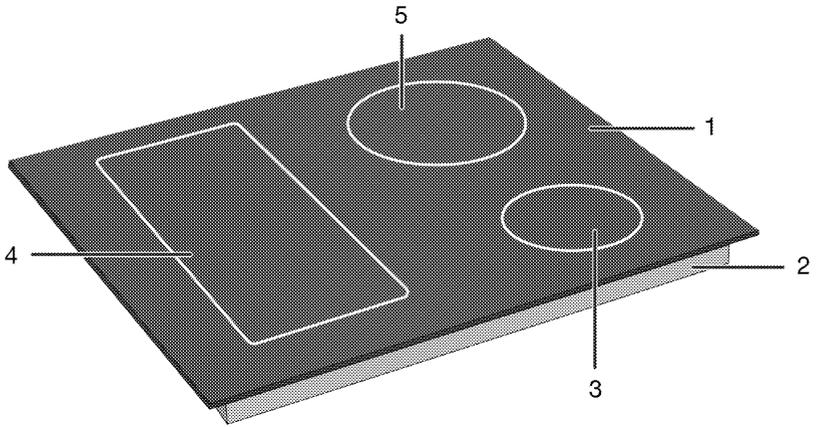
### Tipps zum Energiesparen

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

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Benutzen Sie zur Größe des Kochfeldes passende Töpfe und Pfannen, Töpfe am besten mit Deckel. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgröße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie das Kochfeld und die Topf- und Pfannenböden sauber. Verschmutzungen behindern die Hitzeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirr.

## 3 Ihr neues Gerät

### Ihr neues Gerät



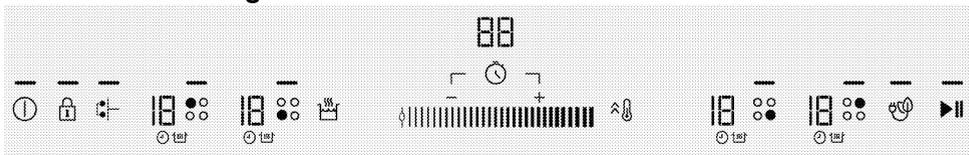
- 1 Glaskochfläche
- 2 Unteres Gehäuse
- 3 Induktionskochzone

- 4 Induktionskochzone
- 5 Induktionskochzone

# Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

## Kochfeldsteuerung



### Einstellbereich für das Temperaturniveau



### Tasten

- : Ein/Aus-Taste
- : Taste für Tastensperre
- : Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche
- : Warmhaltetaste
- : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)
- : Taste für den wirtschaftlichen Modus
- : Taste zur Reinigungssperre
- : Timer-Taste
- : Timer-Erhöhungstaste
- : Timer-Verringerungstaste

### Auswahlstaste für die Kochzone

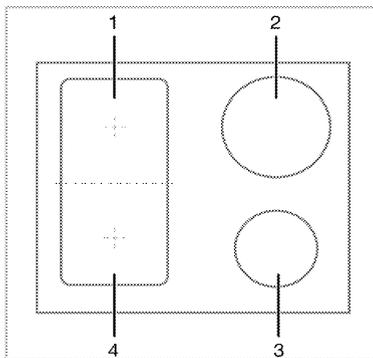
- : Auswahlstaste für die hintere linke Kochzone
- : Auswahlstaste für die vordere linke Kochzone
- : Auswahlstaste für die vordere rechte Kochzone
- : Auswahlstaste für die hintere rechte Kochzone

### Anzeigen

- : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde
- : Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone
- : Timeranzeige.

- : Timer-Symbol der jeweiligen Kochzone
- : Warmhalte-Symbol der jeweiligen Kochzone

## Allgemeine Informationen zum Kochfeld



- 1 Hinten links - Induktionskochzone
  - 2 Hinten rechts - Induktionskochzone
  - 3 Vorne rechts - Induktionskochzone
  - 4 Vorne links - Induktionskochzone
- Ihr Herd ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochzonen und die Kombinationsfunktion werden im Abschnitt „Verwendung des Kochfelds“ beschrieben.

## Technische Spezifikationen

### Allgemeine Spezifikationen

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	45,2 mm*/580 mm/510 mm
Wälzfräser-Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spannung / Frequenz	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Gesamte Leistungsaufnahme	max. 7,4 kW

### Brenner

Hinten links	<b>Induktionskochzone</b>
Dimension	180 mm
Energie	2200W / Schnellheizung: 3100 W
Vorne links	<b>Induktionskochzone</b>
Dimension	180 mm
Energie	2200 W / Schnellheizung: 3100 W
Vorne rechts	<b>Induktionskochzone</b>
Dimension	145 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung: 2200 W
Hinten rechts	<b>Induktionskochzone</b>
Dimension	210 mm
Energie	2400 W / Schnellheizung: 3700 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 Erster Einsatz

Machen Sie sich am besten mit den folgenden Abschnitten vertraut, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden.

### Erste Reinigung

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 Detergenzien oder 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

### Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

#### Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf den Ofen fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können den Ofen beschädigen. Verwenden Sie keine Öfen mit Rissen. Wasser kann durch diese Risse sickern und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z.B. sichtbare Risse), schalten Sie das Produkt sofort aus, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Stellen Sie die Plastiktöpfe nicht auf das Gerät, da sie sonst schmelzen können. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.

- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

#### Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

Das Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Die Schaltung wird abgeschlossen, wenn zum Induktionskochen geeignete Kochtöpfe/-pfannen darauf gestellt werden und ein Elektromagnet direkt unter der Glasoberfläche erzeugt ein Magnetfeld. Der Metallkörper der Töpfe/Pfannen wird erwärmt, indem von diesem Magnetfeld Energie entnommen wird. Somit wird die Wärme nicht auf der Oberfläche des Kochfelds erzeugt, sondern direkt auf den darüber liegenden Töpfen/Pfannen. Die Glasoberfläche wird mit der Wärme der Kochtöpfe/-pfannen erwärmt.

#### Vorteile des Kochens mit Induktion

- Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Wärme direkt auf die Kochtöpfe/-pfannen übertragen wird.
- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie ist leichter zu reinigen.
  - Das Kochen muss schneller sein, da die Wärme direkt auf den Kochtöpfen/-pfannen erzeugt wird. Dies spart Zeit und Energie gegenüber anderen Kochfeldtypen.

- Da die Wärme direkt an die Kochtöpfe/-pfannen abgegeben wird, tritt kein Wärmeverlust auf und es wird effizienter gekocht.
- Die Tatsache, dass die Wärmeübertragung stoppt und die Kochfläche nicht direkt erwärmt wird, wenn die Kochtöpfe/-pfannen von der Kochfläche entfernt werden, bietet eine sicherere Verwendung gegen mögliche Unfälle beim Kochen.

### **Für einen sicheren Betrieb:**

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie nicht klebende Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die mit wenig Öl beschichtet oder ohne Öl (Typ Teflon) verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Glaskochfläche als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidfläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Topfdeckel auf Ihr Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionszone.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.
- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Kochfeld den Garstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.
- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltssystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch dünne Töpfe zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche

und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird.

### **Kochtöpfe/Pfannen**

Sie dürfen ferromagnetische, hochwertige Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die ein Etikett oder eine Warnung tragen, dass sie nur mit Ihrem Induktionskochfeld für das Induktionskochen geeignet sind. Im Allgemeinen ist die Leistung der Kochtöpfe/-pfannen umso besser, je höher der Eisengehalt ist. Die Größe der Kochtöpfe/-pfannen muss der Induktionszone entsprechen. Vorgeschlagene Abmessungen sind unten aufgeführt.

### **Geeignete Töpfe/Pfannen:**

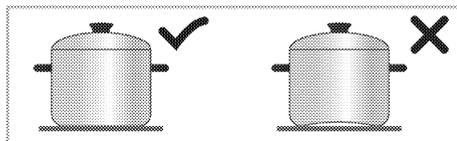
- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

### **Ungeeignete Töpfe/Pfannen:**

- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Töpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/-pfannen
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

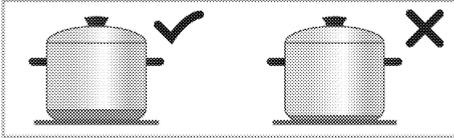
### **Empfehlungen:**

- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.

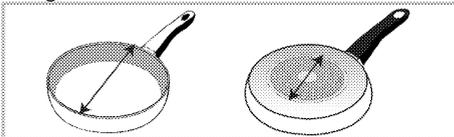


- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe

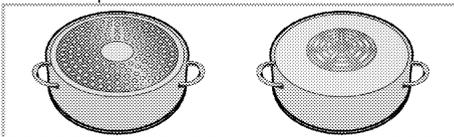
verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.



- Die Böden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern möglicherweise nicht erkannt werden. Daher muss das Kochfeld entsprechend der Größe des ferromagnetischen Feldes ausgewählt werden.



- Einige Kochtöpfe/-pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetische Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfen/-pfannen erwärmen sich möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt.



## Kochtöpfe/-pfannen

Testen Sie anhand der folgenden Methoden, ob Ihr Topf mit dem Kochen mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist.

- Er ist kompatibel, wenn der Boden Ihres Topfes einen Magneten hält.
- Er ist kompatibel, wenn  nicht blinkt, wenn Sie Ihren Topf auf das Induktionskochfeld stellen und das Kochfeld einschalten.

## Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Durchmesser der Kochzone - mm	Topfdurchmesser - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche	Breite 230 - Länge 390

Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe Ihres Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Kochtopf/-pfannengrößen sind oben angegeben.

## Automatische Erkennung der Kochtöpfe/Pfannen

Wenn Sie mit Induktion kompatible Kochtöpfe/-pfannen auf Ihr Kochfeld stellen, erkennt Ihr Kochfeld automatisch, auf welches Kochfeld die Kochtöpfe/-pfannen gestellt werden, und gibt Anweisungen auf dem Bedienfeld aus. „0“ blinkt 10 Sekunden lang auf der Temperaturanzeige des entsprechenden Kochfelds, auf dem Sie die Kochtöpfe/-pfannen aufgestellt haben. Auf diese

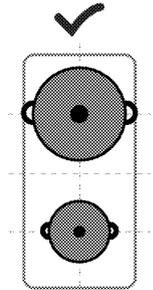
Weise können Sie das Kochfeld auswählen und bedienen, in dem sich Ihre Kochtöpfe befinden, indem Sie schnell einen Temperaturwert zuweisen. Das Zuweisen eines Temperaturwerts zum Kochfeld wird in den folgenden Abschnitten beschrieben.

### **Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)**

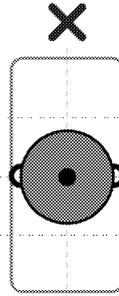
Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

#### **Als zwei unabhängige Kochzonen**

Kochzonen mit großer Oberfläche haben zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Zonen als zwei unabhängige Kochzonen für unterschiedliche Temperaturniveaus mit zwei unterschiedlichen Kochtöpfen/-pfannen verwenden. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen durch Zentrieren der separaten Kochzonen auf.

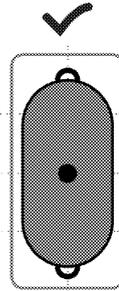


#### **Als zwei unabhängige Kochzonen**



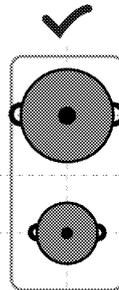
Stellen Sie den Garvorgang mit einzelnen Kochtöpfen/-pfannen in die Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen nicht in die Mitte der Kochzone.

#### **Als einzelne Kochzone**

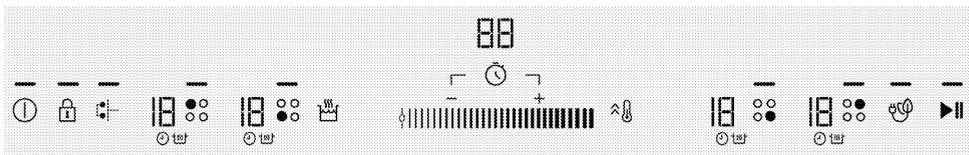


Stellen Sie die Töpfe/Pfannen für Kochvorgänge auf großen Kochtöpfen so auf, dass sie die Zentren beider Kochzonen abdecken und auf der Kochzone zentriert sind.

Wenn Sie mit zwei verschiedenen Kochtöpfen/-pfannen bei gleicher Temperatur kochen möchten, können Sie die Kochzone mit einer breiten Oberfläche (flexibel) kombinieren und mit zwei verschiedenen Kochtöpfen/-pfannen bei derselben Temperatur kochen. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen so auf, dass die Zentren der Zonen wieder zentriert werden.



# Bedienfeld



## Einstellbereich für das Temperaturniveau



### Tasten

-  : Ein/Aus-Taste
-  : Taste für Tastensperre
-  : Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche
-  : Warmhaltetaste
-  :
-  : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)
-  : Taste für den wirtschaftlichen Modus
-  : Taste zur Reinigungssperre
-  : Timer-Taste
-  : Timer-Erhöhungstaste
-  : Timer-Verringerungstaste

### Auswahlstaste für die Kochzone

-  : Auswahlstaste für die hintere linke Kochzone
-  : Auswahlstaste für die vordere linke Kochzone
-  : Auswahlstaste für die vordere rechte Kochzone
-  : Auswahlstaste für die hintere rechte Kochzone

### Anzeigen

-  : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde
-  : Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone
-  : Timeranzeige.
-  : Timer-Symbol der jeweiligen Kochzone

 : Warmhalte-Symbol der jeweiligen Kochzone

## Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

-  Dieses Gerät wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jede im Touch-Bedienfeld ausgeführte Operation wird mit einem akustischen Signal bestätigt.
-  Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine feuchte und schmutzige Oberfläche kann Probleme beim Betrieb der Funktionen verursachen.
-  Der Herd kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück, wenn innerhalb von 20 Sekunden kein Vorgang ausgeführt wird.
-  Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen aus, wenn eine Taste (Taste ) längere Zeit gedrückt wird.
-  Das -Licht auf den aktivierten oder ausgewählten Tasten leuchtet auf.

## Den Herd einschalten

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.

Das -Licht auf der -Taste leuchtet auf. Der Herd ist betriebsbereit.

## Den Herd ausschalten

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.

Der Herd schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

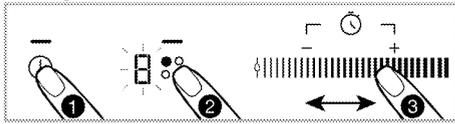
## Restwärmeanzeige

Auf dem Bedienfeld befindet sich für jede Kochfeldzone eine Wärmeanzeige. Diese Anzeige zeigt an, dass der Herd beim Ausschalten noch heiß ist. Berühren Sie die entsprechenden Kochfelder erst, wenn die Restwärmeanzeige verschwindet.

Symbol	Beschreibung
H	Hohe Temperatur
h	Niedrige Temperatur

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

## Einschalten der Kochfelder (Kochzone) und Einstellen der Temperaturstufe



1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der ①-Taste ein.
2. Berühren Sie die Auswahl-taste des Kochfelds, das Sie einschalten möchten.  
Das „0“- Symbol wird auf der Anzeige der Kochfeldzone angezeigt und das —- Licht der entsprechenden Auswahl-taste für die Kochfeldzone leuchtet auf.
3. Stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs oder durch Bewegen des Fingers den Bereich zwischen „0“ und „19“ ein .

Während die Temperaturstufe bei einigen Modellen um 1,2,3 ... 19 erhöht wird, kann es als 1,1, 2,2 ... 9 erhöht werden. Dies variiert je nach Produktmodell.

**i** Wenn Ihr Herd überhitzt, werden die Stufen der betriebenen Kochfelder auf Stufe 14 reduziert, wenn der Stufe höher als 14 ist, und sie können aus Sicherheitsgründen nicht auf einen höheren Wert eingestellt werden. Wenn die Temperatur Ihres Herdes auf ein sichere Stufe gesenkt wird, muss es möglich sein, ihn wieder auf eine höhere Stufe einzustellen. Bei einer kritischen Erwärmung Ihres Herdes schaltet sich der Herd aus und die Kochfelder können nicht betrieben werden.

## Kochfelder ausschalten:

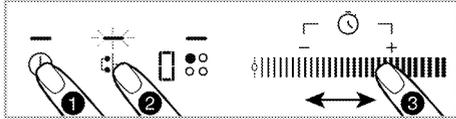
Eine ausgewählte Kochfeldzone kann auf drei verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

1. **Durch Einstellen der Temperatur auf „0“**  
Sie können das Kochfeld ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ reduzieren .
2. **Verwenden der Timer-Aus-Funktion für die gewünschte Kochfeldzone**  
Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer das angeschlossene Kochfeld aus. Alle Anzeigen zeigen „0“ oder „00“ an . Das ⏰-Symbol auf dem Kochfeld verschwindet. Die Einstellung des Timers für die Kochfeldzone wird in den folgenden Kapiteln beschrieben.
3. **Durch Berühren des entsprechenden Kochfeldsymbols für ca. 3 Sekunden**  
Berühren Sie ca. 3 Sekunden lang das Symbol des Kochfelds, das Sie ausschalten möchten.

## Kombination der Kochfeldzonen mit breiter Oberfläche (Flexi) (wenn Kochfeldzonen mit breiter

## Oberfläche auf Ihrem Herd verfügbar sind)

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der ①-Taste ein.
2. Berühren Sie die Auswahltaste für die Kochfeldzone mit großer Oberfläche.  
» Das 0-Symbol wird auf der Anzeige der hinteren linken Kochfeldzone angezeigt, und das —-Licht der Kochfeldzone mit breiter Oberfläche blinkt.



3. Stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs oder durch Bewegen des Fingers den Bereich zwischen 0 und 19.

Während die Temperaturstufe bei einigen Modellen um 1,2,3 ... 19 erhöht wird, kann es als 1,1, 2,2 ... 9 erhöht werden. Dies variiert je nach Produktmodell.

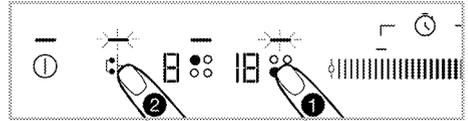
» Der Herd beginnt zu laufen. Wenn ein anderes Kochfeld ausgewählt ist oder Sie 10 Sekunden ohne Bedienung warten, leuchtet das Licht des Kochfelds mit breiter Oberfläche fest auf.

**i** Die Kochfelder mit der breiten Oberfläche links werden als Beispiel beschrieben. Wenn die Kochfelder rechts breite Oberflächen an Ihrem Gerät haben, gilt dies auch für die Kochfelder rechts.

## Kombination der Kochfelder mit breiter Oberfläche (Flexi), während eines oder beide der Kochfelder links in Betrieb sind (wenn Kochfelder mit breiter Oberfläche auf Ihrem Herd verfügbar sind)

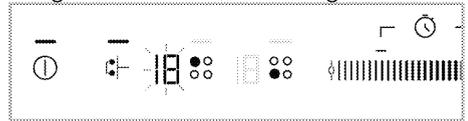
Während eines oder beide der Kochfelder auf der linken Seite separat arbeiten, können Sie beide Kochfelder

kombinieren, indem Sie das Kochfeld mit breiter Oberfläche aktivieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochfläche mit denselben Werten betreiben.



1. Wählen Sie eines der Kochfelder auf der linken Seite aus, während eines oder beide der linken Kochfelder in Betrieb sind.
2. Berühren Sie die Auswahltaste für die Kochfeldzone mit großer Oberfläche.  
» Auf dem Display der hinteren linken Kochfeldzone wird die Temperatur der zuvor ausgewählten linken Kochfeldzone angezeigt und das Licht der Kochfeldzone mit großer Oberfläche blinkt.

» Kombinierte Kochfelder arbeiten wieder mit der Temperatur und gegebenenfalls mit der Timer-Einstellung des von Ihnen ausgewählten linken Kochfelds. Der Wert für das linke Kochfeld, der vor der Kombination nicht ausgewählt wurde, wird aufgehoben.



» Um den Temperaturwert anschließend zu ändern, aktivieren Sie die Kochfeldzone mit breiter Oberfläche, indem Sie die Auswahltaste berühren. Stellen Sie die Temperaturstufe, die Sie ändern möchten, im Einstellungsfeld ein.

**i** Wenn Sie eine der linken Auswahltasten für die Kochfeldzone berühren, während die Kochfeldzone mit breiter Oberfläche aktiv ist, werden die Kochfeldzonen getrennt und deaktiviert.

## **Ausschalten der Kochfelder mit großer Oberfläche (wenn Kochfelder mit großer Oberfläche an Ihrem Herd verfügbar sind)**

Die Kochfeldzone mit breiter Oberfläche kann auf vier verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

### **1. Durch Einstellen der Temperatur auf „0“**

Sie können das Kochfeld mit großer Oberfläche ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ reduzieren.

### **2. Verwenden der Timer-Aus-Funktion für die Kochfeldzone mit großer Oberfläche**

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer das Kochfeld mit großer Oberfläche aus. Die Anzeige der linken Kochfeldzone zeigt **0** an und die Uhranzeige zeigt **00** an. Das -Symbol auf der hinteren linken Kochfeldanzeige erlischt.

### **3. Durch Berühren des Symbols für eines der linken Kochfelder**

Wenn Sie das Symbol einer der linken Kochfeldtasten berühren, während die Kochfeldzone mit breiter Oberfläche aktiv ist, werden die Kochfeldzonen getrennt und deaktiviert.

### **4. Durch Berühren des Symbols für die Kochfeldzone mit breiter Oberfläche für ca. 3 Sekunden**

Wenn Sie das Symbol für die Kochfeldzone mit breiter Oberfläche etwa 3 Sekunden lang berühren, wird die Kochfeldzone ausgeschaltet.

## **Hochleistungseinstellung (BOOSTER)**

Sie können den Booster verwenden, um mit maximaler Leistung zu heizen. Es wird jedoch nicht empfohlen, an dieser Stelle längere Zeit zu kochen. Die Hochleistungseinstellung ist möglicherweise nicht bei allen Kochfeldern verfügbar. Wenn der

Zeitraum für die Einstellung der Hochleistung (siehe Tabelle mit den Grenzwerten für die Betriebsdauer) abgelaufen ist, wird die Kochfeldzone ausgeschaltet.

## **Hochleistungseinstellung (BOOSTER) direkt auswählen:**

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der -Taste ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochfeldzone aus, indem Sie die Auswahl Tasten für die Kochfeldzone berühren.
3. Berühren Sie die -Taste.  
Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Blinklichter auf der Anzeige der Kochfeldzone.

Wenn der Zeitraum für die Einstellung der Hochleistung (siehe Tabelle mit den Grenzwerten für die Betriebsdauer) abgelaufen ist, wird die Kochfeldzone ausgeschaltet.

## **Auswahl der Hochleistungseinstellung (BOOSTER) bei aktivem Kochfeld:**

1. Berühren Sie die -Taste, wenn der Herd eingeschaltet ist und die entsprechende Kochfeldzone mindestens 20 Sekunden lang auf einer bestimmten Stufe betrieben wurde.



Die Kochfeldzone muss mindestens 20 Sekunden auf der ausgewählten Stufe arbeiten.

2. Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Blinklichter auf der Anzeige der Kochfeldzone. Wenn der Zeitraum für die Hochleistungseinstellung abgelaufen ist, wechselt die Kochfeldzone auf das eingestellte Temperaturniveau und das von Ihnen

ausgewählte Temperaturniveau wird auf dem Bildschirm angezeigt.

### Ausschalten der Hochleistungseinstellung (BOOSTER) vor Ablauf:

Sie können die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der -Taste ausschalten.

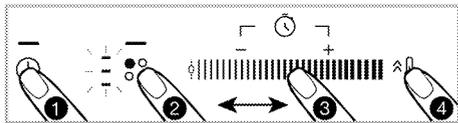
### Schnelles Erhitzen

Die Schnellheizfunktion erleichtert das Kochen. Alle Kochfelder sind mit einer Schnellheizfunktion ausgestattet. Die Schnellheizfunktion kann innerhalb von 20 Sekunden nach dem Einstellen der gewünschten Kochfeldtemperatur betätigt werden.

Diese Funktion wird für schnelle Heizvorgänge innerhalb kurzer Zeit verwendet. Nach Ablauf der kurzen Heizperiode wird die Kochfeldzone wieder mit der eingestellten Temperaturstufe betrieben.

 Die Schnellheizfunktion kann innerhalb der ersten 20 Sekunden nach dem Einschalten des Herdes betätigt werden.

### Auswahl der Schnellheizfunktion:



- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der ①-Taste ein.
- Wählen Sie die gewünschte Kochfeldzone aus, indem Sie die Auswahltasten für die Kochfeldzone berühren.
- Stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs oder durch Bewegen des Fingers die gewünschte Temperaturstufe ein.
- Berühren Sie die -Taste. Die ausgewählte Kochfeldzone läuft für den in der folgenden Tabelle

- angegebenen Zeitraum mit hoher Leistung. 3 Lichter und die von Ihnen ausgewählte Temperaturstufe werden jeweils auf dem Kochfeld angezeigt.
- Nach Ablauf der Zeitspanne für schnelles Erhitzen wechselt die Kochfeldzone auf das eingestellte Temperaturniveau und das von Ihnen ausgewählte Temperaturniveau wird auf dem Bildschirm angezeigt.

**Tabelle:** Betriebszeiten für schnelles Erhitzen

Temperaturstufe		Betriebszeitbegrenzung - Sekunden
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Während die Temperaturstufe bei einigen Modellen um 1,2,3 ... 19 erhöht wird, kann es als 1,1, 2,2 ... 9 erhöht werden. Dies variiert je nach Produktmodell.

### Mit 2 Kochfeldern gleichzeitig

Die Leistung des Herdes kann je nach Anzahl der aktiven Kochfelder variieren.



**i** Wenn eine Taste gedrückt wird, während die Kindersicherung aktiv ist, blinkt das -Licht der -Taste.

### **Kindersicherung deaktivieren**

1. Halten Sie bei aktivierter Kindersicherung die -Taste **gedrückt, bis ein Signal** zu hören ist.  
» Die Kindersicherung muss deaktiviert und das -Licht der -Taste ausgeschaltet sein.

### **Tastensperre**

**Während der Herd eingeschaltet ist**, können Sie die Tastensperre aktivieren, um ein versehentliches Ändern von Funktionen zu verhindern.

### **Aktivieren der Tastensperre**

1. **Während der Herd eingeschaltet ist**, die -Taste **gedrückt, bis zwei Signale** zu hören sind.

Das -Licht der -Taste muss blinken und alle Kochfelder müssen verriegelt sein.

**i** Sie können die Tastensperre nur aktivieren, wenn sich der Herd im Betriebsmodus befindet. Nur die -Taste funktioniert, während die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das -Licht der -Taste, um anzuzeigen, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie den Herd ausschalten, während die Taste verriegelt sind, muss die Tastensperre deaktiviert werden, um das Kochfeld wieder einzuschalten.

### **Deaktivieren der Tastensperre**

1. Halten Sie die -Taste 2 Sekunden lang gedrückt. Der Betrieb ist mit einem akustischen Signal zu bestätigen. Das -Licht der -

Taste erlischt und das Bedienfeld ist entsperrt.

### **Timer-Funktion**

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Sie müssen während der gesamten Garzeit nicht das Herd begleiten. Die Kochfeldzone wird nach dem von Ihnen ausgewählten Zeitraum automatisch ausgeschaltet.

### **Timer aktivieren**

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der -Taste ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochfeldzone aus, indem Sie die Auswahlstasten für die Kochfeldzone berühren.
3. Stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs oder durch Bewegen des Fingers die gewünschte Temperaturstufe ein.
4. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der -Taste.

Das „00“ -Symbol leuchtet auf dem Timer-Bildschirm auf und das -Symbol beginnt auf der Anzeige der Kochfeldzone zu blinken.

5. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten /+ ein. Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste  oder  über einen längeren Zeitraum berühren.

Das -Symbol leuchtet dauerhaft, nachdem es für einen bestimmten Zeitraum auf dem Kochfeld angezeigt wurde. Wenn das -Symbol dauerhaft leuchtet, zeigt dies an, dass die Funktion aktiviert ist.

**i** Der Timer darf nur für Kochfelder verwendet werden, die betrieben werden.

**i** Wiederholen Sie den obigen Vorgang für andere Kochfelder, für die Sie einen Timer einstellen möchten.

**i** Der Timer kann nicht eingestellt werden, ohne die Kochfeldzone und die Temperaturstufe der Kochfeldzone auszuwählen.

**i** Während der Timer aktiv ist, wird die für die ausgewählte Kochfeldzone eingestellte Zeit auf dem Timer-Bildschirm angezeigt.

### Timer ausschalten

Der Herd schaltet sich automatisch aus und es ertönt eine akustische Warnung, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung auszuschalten.

### Timer vorzeitig ausschalten

Wenn der Timer vorzeitig ausgeschaltet wird, läuft der Herd mit der eingestellten Temperatur weiter, bis er ausgeschaltet wird.

Sie können den Timer mit zwei verschiedenen Methoden vorzeitig ausschalten:

#### 1- Ausschalten durch Reduzieren der Timer-Einstellung auf "00":

1. Wählen Sie das Kochfeld aus, das Sie ausschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer des entsprechenden Kochfelds durch Berühren der -Taste.
3. Warten Sie bis das „00“-Symbol auf dem Timer-Bildschirm angezeigt wird, indem Sie die -Taste berühren, um den Wert zu verringern. Sie können den Timer auch schneller vorverlegen, indem Sie die -Taste längere Zeit berühren.

Das -Symbol blinkt für einen bestimmten Zeitraum auf der Anzeige der Kochfeldzone, schaltet sich **dann**

**vollständig aus und der Timer wird abgebrochen.**

#### 2- Ausschalten durch Berühren der Timer-Taste für ca. 3 Sekunden:

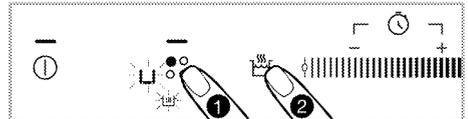
1. Wählen Sie das Kochfeld aus, das Sie ausschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer des entsprechenden Kochfelds durch Berühren der -Taste.
3. Halten Sie die -Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt.

Das -Symbol blinkt für einen bestimmten Zeitraum auf der Anzeige der Kochfeldzone, schaltet sich **dann vollständig aus und der Timer wird abgebrochen.**

### Warmhaltefunktion (wenn anwendbar)

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Mahlzeit nach Beendigung des Garvorgangs warm halten. Die Warmhaltefunktion wird mit zwei verschiedenen Methoden verwendet. durch Einstellen eines Timers oder ohne Einstellen eines Timers.

#### Aktivierung der Warmhaltefunktion ohne Timer



1. Wählen Sie das Kochfeld aus, für das Sie die Warmhaltefunktion aktivieren möchten und für das die Temperatur eingestellt ist
2. Aktivieren Sie die Warmhaltefunktion für die jeweilige Kochfeldzone durch Berühren der -Taste.

**i** Die Kochfeldzone läuft weiterhin bei niedriger Temperatur. Das -Symbol und das „u“-Symbol leuchten auf der Anzeige der Kochfeldzone.

#### Aktivierung der Warmhaltefunktion durch Einstellen eines Timers

1. Wählen Sie das Kochfeld aus, für das Sie die Warmhaltefunktion aktivieren möchten und für das die Temperatur und der Timer eingestellt sind
2. Aktivieren Sie die Warmhaltefunktion für die jeweilige Kochfeldzone durch Berühren der -Taste.

Das -Symbol leuchtet auf dem Display des Kochfelds auf.

Die Kochfeldzone arbeitet für den eingestellten Zeitraum mit der eingestellten Temperatur weiter. Wenn der Timer abgelaufen ist, schaltet er in die Warmhaltefunktion und beginnt bei niedriger Temperatur zu arbeiten. Die „u“-Symbol erscheint auf den Anzeigen der Kochfeldzone.

### Schalten Sie die Warmhaltefunktion aus

1. Wenn der Timer aktiv ist, wählen Sie das Kochfeld aus, in dem die Warmhaltefunktion aktiv ist. Schalten Sie die Warmhaltefunktion aus durch Berühren der -Taste ein. Die Kochfeldzone läuft in der vorherigen Periode und Temperatureinstellung weiter.

2. Wenn der Timer nicht aktiv ist, wählen Sie das Kochfeld aus, in dem die Warmhaltefunktion aktiv ist. Deaktivieren Sie die Warmhaltefunktion, indem Sie die gewünschte Temperatur einstellen, indem Sie den Einstellbereich berühren oder Ihren Finger auf den Bereich schieben.

Das Kochfeld läuft weiterhin mit der von Ihnen eingestellten neuen Temperatur.

 Sie können die Warmhaltefunktion abbrechen, wenn Sie das Kochfeld durch Berühren der -Taste vollständig ausschalten.

### Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie die Temperaturstufen aller am Herd arbeitenden Funktionen (**ohne Timer**) für eine Weile auf die erste Stufe senken.

 Wenn der Timer für eine Kochfeldzone eingestellt ist, läuft der Timer während der Stoppfunktion weiter.

1. Berühren Sie die -Taste, während Ihr Herd eingeschaltet ist. Alle Kochfelder, die betrieben werden, laufen weiterhin auf der 1. Stufe.
2. Berühren Sie die -Taste erneut, um alle angehaltenen Kochfelder mit ihren vorherigen Einstellungen zu bedienen.

### Leistungsverwaltung

Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Herdes nach Ihren Wünschen einstellen.

**"Leistungsverwaltung"** Enthält 9 verschiedene Leistungsstufen (siehe Tabelle - Energieverwaltungsstufe).  
Tabelle - Leistungsverwaltungsebene

Leistungsverwaltungsstufe	Gesamtleistung
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Gesamtleistung Ihres Herdes zu ändern. Wenn der Herd ausgeschaltet ist, muss innerhalb von 10 Sekunden das folgende Verfahren angewendet werden.

1. Berühren Sie die -Taste.
2. Berühren Sie die -Taste.

3. Berühren Sie die ☉-Taste.
4. Berühren Sie die ☼-Taste.
5. Berühren Sie die ☽-Taste.
6. Berühren Sie die ►||-Taste, um die "Leistungsverwaltung" zu ändern.
7. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Berühren der Taste ►||. Die andere Stufe wird angezeigt, wenn Sie die ►||-Taste berühren.
8. Bestätigen Sie die ausgewählte Stufeneinstellung durch Berühren der ☹-Taste.
9. Ihr Herd muss mit der Gesamtleistungseinstellung auf der ausgewählten Stufe in Betrieb gehen.

**i** Die Leistungsstufe wird bei einem Stromausfall auf die Standardeinstellungen zurückgesetzt. Sie müssen die Einstellung erneut vornehmen, um die Änderung durchzuführen.

Sie können die Leistungsverwaltungseinstellungen beobachten, die eingestellt werden, während sich der Herd im Standby-Modus befindet. Berühren Sie dazu einfach die ►||-Taste.

### **Wirtschaftlicher Betriebsmodus**

Mit dieser Funktion können Sie alle Kochfelder auf die untere Stufe schalten.

**i** Der wirtschaftliche Betriebsmodus kann nur für die Kochfelder aktiviert werden, die nur betrieben werden.

1. Berühren Sie die ☼-Taste, während Ihre Kochfeldzone eingeschaltet ist.
- » Die aktive Kochfeldzone wechselt in den wirtschaftlichen Betriebsmodus und ihre Leistung wird auf die Hälfte reduziert.

### **Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen**

**Funktionsprinzip:** Induktionsheizung heizt den Kochtopf aufgrund seines

Funktionsprinzips direkt auf. Somit hat es viele Vorteile gegenüber anderen Kochertypen. Es wird effizienter betrieben und die Kochfeldoberfläche ist kühler.

Ihr Induktionsherd ist mit einem überlegenen Sicherheitssystem ausgestattet, das einen Betrieb mit maximaler Sicherheit gewährleistet.

**i** Ihr Herd kann je nach Modell mit Kochfeldern mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm mit Induktionsfunktion ausgestattet sein. Dank der Induktionsfunktion erkennt jede Kochfeldzone automatisch den darauf platzierten Topf. Energie tritt nur auf der Kontaktfläche des Topfes auf und daher wird ein Minimum an Energie verbraucht.

### **Automatisches Ausschaltssystem**

Die Herdsteuerung verfügt über ein automatisches Ausschaltssystem. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzonen eingeschaltet bleiben, wird die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch ausgeschaltet (siehe Tabelle 1). Bei einem dem Kochfeld zugewiesenen Timer wird dann auch der Timer-Bildschirm ausgeschaltet. Das Zeitlimit für das automatische Ausschalten hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Für diese Temperaturstufe wird die maximale Betriebsdauer angewendet. Die Kochfeldzone kann vom Benutzer erneut bedient werden, nachdem sie wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

**Tabelle 1:** Automatische Ausschaltperioden

Temperaturstufe		Automatische Ausschaltzeiten - Stunden
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	–	1
Schnelles Erhitzen	Schnelles Erhitzen	10 Minuten

Während die Temperaturstufe bei einigen Modellen um 1,2,3 ... 19 erhöht wird, kann es als 1,1, 2,2 ... 9 erhöht werden. Dies variiert je nach Produktmodell.

### Schutz gegen Überhitzung

Ihr Herd ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen Überhitzungsschutz gewährleisten. Bei Überhitzung können Sie Folgendes beachten:

- Die in Betrieb befindliche Kochfeldzone ist möglicherweise ausgeschaltet.
- Der ausgewählte Pegel kann reduziert werden. Dies wird jedoch nicht auf dem Display angezeigt.

### Überlaufschutzsystem

Ihr Herd ist mit einem Überlaufschutzsystem ausgestattet. Bei einem Überlauf des Bedienfelds aus irgendeinem Grund unterbricht das System automatisch den Stromanschluss, um den Herd auszuschalten. Zu diesem Zeitpunkt erscheint das Symbol „E“ im Display.

### Präzise Leistungseinstellung

Der Induktionsherd reagiert auf die Befehle, die sofort gemäß seinem Funktionsprinzip ausgegeben werden. Die Leistungseinstellungen werden sehr schnell geändert. Auf diese Weise können Sie das Überlaufen einer Mahlzeit (Wasser, Milch) verhindern, die kurz vor dem Überlaufen steht, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

## **6 Allgemeine Hinweise zum Backen**

In diesem Abschnitt werden Tipps zum Zubereiten und Garen Ihres Essens beschrieben.

### **Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld**

- Füllen Sie niemals mehr als ein Drittel des Öls in die Pfanne. Während des Erhitzens des Öls nicht verlassen. Übermäßige Erwärmung des Öls stellt eine Brandgefahr dar. Versuchen Sie niemals, einen möglichen Brand mit Wasser zu löschen! Wenn das Öl Feuer fängt, decken Sie es mit einer Löschdecke oder einem nassen Tuch zu. Wenn es sicher ist, schalten Sie den Ofen aus und 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“.

## 7 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise zur Reinigung

#### ⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät 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 Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

#### Für die Herde:

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

#### Inox und Edelstahlteile

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

#### 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 Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie 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. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Geräts nicht so feucht und mit

Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

## **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.

### **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 Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfgregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe können gelöscht 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 Problemlösungen

Falls sich ein Problem nicht mit den folgenden Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

### Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Wenn Ihr Produkt mit einer Tastensperre ausgestattet ist, ist möglicherweise die Tastensperre, Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). Minimum 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

### Nun erscheint das Symbol auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> *Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.*
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> *Lassen Sie sie abkühlen.*

### Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> *Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. >>> *Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.*

### Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.*

## Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.

## Geräusche vom Herd während des Kochens

Während des Kochens sind möglicherweise einige Geräusche vom Herd zu hören. Diese Geräusche sind auf die Zusammensetzung des Kochgefäßes zurückzuführen. Diese Geräusche sind normal, stellen keine Fehlfunktion dar und sind Teil der Induktionstechnologie.

### Mögliche Geräusche und Gründe

- **Lüftergeräusch:** Der Herd ist mit einem Lüfter ausgestattet, der sich je nach Temperatur des Geräts automatisch aktiviert. Der Lüfter hat verschiedene Betriebsstufen und läuft je nach Temperatur auf verschiedenen Stufen.
- **Geringeres Summen wie das Betriebsgeräusch eines Transformators:** Dies liegt an der Natur der Induktionstechnologie. Da die Wärme direkt auf den Boden des Kochgefäßes übertragen wird, können solche Summgeräusche je nach Material des Kochgefäßes zu hören sein. Somit können mit unterschiedlichem Kochgeschirr unterschiedliche Geräusche zu hören sein.
- **Knackendes Geräusch:** Der Grund dafür ist die Struktur und das Material des Bodens des Kochgefäßes. Ein Knacken ist zu hören, wenn das Kochgefäß aus verschiedenen Schichten mit unterschiedlichen Materialien besteht.
- **Jammerndes Geräusch:** Ein Jammern ist zu hören, wenn zwei Kochzonen auf derselben Seite des Herdes zum Kochen mit unterschiedlichen Kochstufen verwendet werden.

## Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 22 E 26	Induktionsherd ist überhitzt.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte fällt.
E 46	Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten. Ein Objekt bleibt auf dem Bedienfeld oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt.	Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Herd nehmen. Das Problem muss behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird.
E 47	Ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf wird nicht verwendet.	Der Fehler ist zu beheben, wenn ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf verwendet wird.

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 1 - E 15	Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 16 - E 21	Temperatursensorfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 23 E 24	Softwarefehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 25	Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 31 - E 45	Hardwarefehler der elektronischen Platine am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 48 E 49 E 51	Sensorfehler am Induktionskochfeld.	Sensorausüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 52 - E 57	Hochtemperaturfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.

