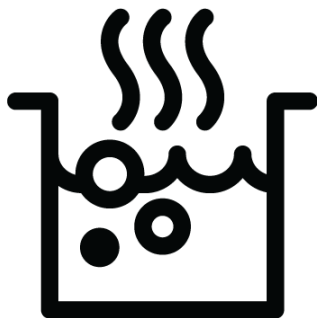




Built-in Hob / User Manual

Einbau-Kochfeld / Bedienungsanleitung

Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation



HII 64600 AFT

185930381_1/ EN/ DE/ FR/ R.AA/ 27.01.25 15:54
7757189015

Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE

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

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	How to use the hob	12
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	15
6	General Information About Baking .	23
6.1	General warnings about cooking with hob	23
7	Maintenance and Cleaning	25
7.1	General Cleaning Information.....	25
7.2	Cleaning the hob.....	26
7.3	Cleaning the Control Panel	27
8	Troubleshooting.....	27



1 Safety Instructions

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



1.1 Intended Use

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



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
- 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
- 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

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



1.4 Transportation Safety

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

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

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

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

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

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

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

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

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

1.9 Induction

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

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

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

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

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

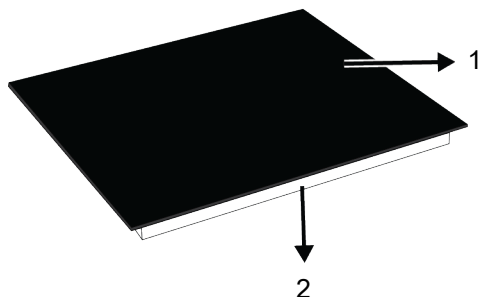
2.3 Recommendations for Energy Saving

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

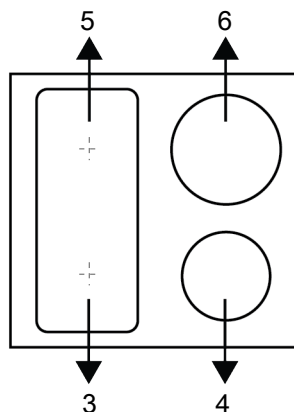
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between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

3 Your product

3.1 Product introduction



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



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

3.2 Technical Specifications

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

Cooking zones

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

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

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

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

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



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



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



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

4 First Use

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

4.1 Initial Cleaning

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

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

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

5 How to use the hob

5.1 General information on hob usage

General warnings

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

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

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 electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base 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 base diameter 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

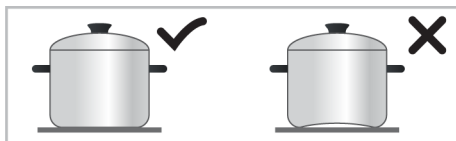
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

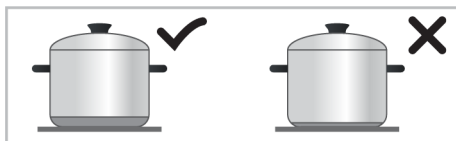
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

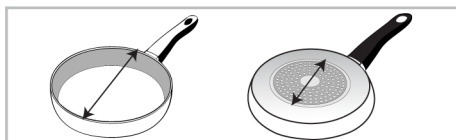
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



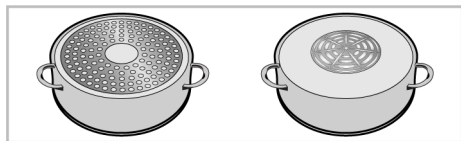
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- 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. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

Cooking vessel 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 // does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

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

Your hob has a "Pansense" function that will evaluate the compatibility of cookware. You can check your cookware using this function. Hob control unit  20]

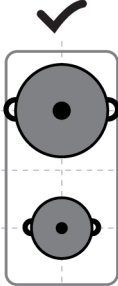
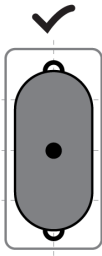
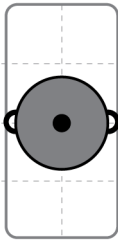
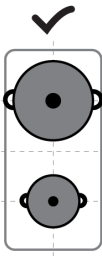
The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cook-

ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Cooking zone with wide surface (flexi)

Your induction hob is equipped 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		As a single cooking zone	
	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.		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.
	 For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the 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.

5.2 Hob control unit



— The light indicating that the relevant key is operated

 On/Off key

 Key lock key

 Wide surface cooking zone combination key *

 Quick heating key/High power setting (Booster) key

 Stop key

 Timer key

 Timer increase key

 Timer decrease key

 Hob-Hood connection key *

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

Cooking zone selection keys :

 Rear left cooking zone selection key

 Front left cooking zone selection key

 Front right cooking zone selection key

 Front right cooking zone selection key

 Rear right cooking zone selection key

 Rear right cooking zone selection key

 Rear right cooking zone selection key

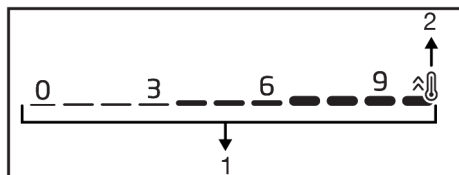


Illustration 1: Setting area for temperature level

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

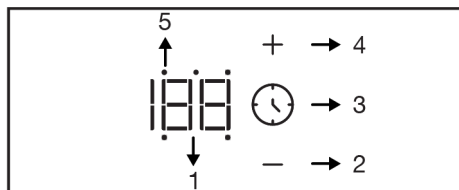


Illustration 2: Timer display

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

General warnings for the control panel

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

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

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

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

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

Turning on the hob

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

Turning off the hob

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

Residual heat indicator

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

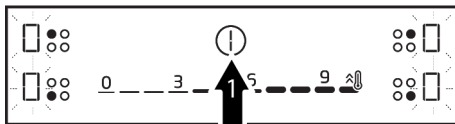
H : High temperature

h : Low temperature

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

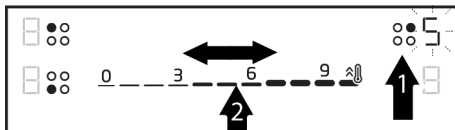
Turning on the hob zones (cooking section) and setting the temperature level

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



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

⇒ The selected cooking zone will appear as "0" and will light up brighter.



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

Turning off the cooking zones:

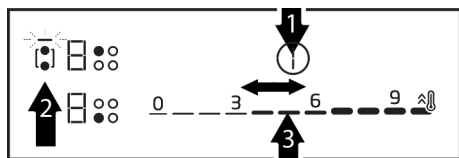
A selected zone can be turned off in 2 different ways:

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

Combining the hob zone with wide surface (flexi)

- Turn on the hob by touching the ⌚ key.
- Touch the 🔑 key.

⇒ The "0" symbol appears on the left cooking zone display and the — light of the 🔑 key lights up.



- Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.
- ⇒ The hob starts operating. If another zone is selected or if no action is taken for 10 seconds, the — light of the 🔑 key goes off.

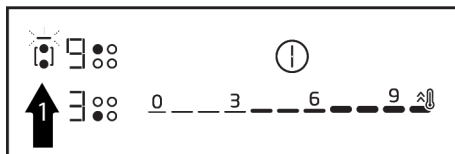


The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

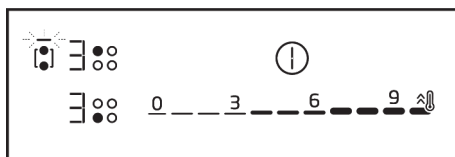
Combining the hob zone with wide surface while one or both of the hob zones on the left are operating

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

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



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



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

Turning the hobs with wide surface off

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

High power setting (BOOSTER)

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

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

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

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

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

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

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

Key Lock

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

Activating the key lock

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

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

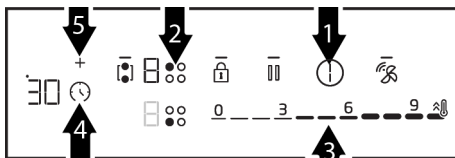
Deactivating the key lock

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

Timer function

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

Activating the timer



1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
 - ⇒ The selected cooking zone will appear as "0" and will light up brighter.
3. Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.

4. Activate the timer by touching the  key.
⇒ "00" lights up on the timer display.
5. There are 4 activity LEDs around the "00" visible on the timer display. The Led of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.
6. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the  key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.
7. Set the desired time by touching the **+**/**-** keys. You can advance faster by touching the **+** or **-** key for a long time.
⇒ Activate the clock setting by touching the  key or waiting for approximately 10 seconds.



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



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



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



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

Turning off timers

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

Turning off timers early

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

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

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

Stop function

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



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

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

Settings

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

A1: "PanSense Function" Pot compatibility display setting

A2: Power management setting

A3: End of cooking sound warning time setting

A4: Cooker-hood connection setting

A5: "EnergiSense" Energy consumption display setting

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

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

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

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

1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
2. After turning off the product, touch the      keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display and "—" appears on all cooking zone displays.
3. Place the pots or pans you want to measure on the cooking zones.
4. "0" appears on the display between the  and  keys.
5. Touch the setting area. "1" appears between the  and  keys instead of "0" and the pot quality scan starts. The scan takes about 10 seconds and an animation appears on the display during the scan.

6. The quality of the pot is evaluated on a scale of 0-3. 0 is the worst quality and 3 is the best quality, showing the quality on the display.

7. Turn off the hob by touching the ① key.

2-Power Management Setting (A2)

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

1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
2. After turning off the product, touch the      keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display.
3. Touch the "" key once for power management setting.
 - ⇒ "A2" appears on the timer display and "9" appears on the left rear cooking zone display.
4. Adjust the power level (see Table - Power management level) from "1" to "9" by touching the setting area or sliding your finger across the area.
5. Confirm the power management setting by touching the ① key.
 - ⇒ The hob will turn off and your hob will start operating at the total power setting of the selected level.

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

Table - Power management level

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

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

- ✓ With this function, you can adjust the cooking-end audible warning time setting of the hob as you wish.
1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
 2. After turning off the product, touch the         keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display.
 3. Touch the  key twice to set the end-of-cooking audible warning time.
 - ⇒ "A3" appears on the timer display, and "2" appears on the left rear cooking zone display.
 4. Set the warning time setting (see Table - End of cooking audible warning time) between "0" and "3" by touching the setting field or by sliding your finger over the field.
 5. Confirm the cooking-end audible warning time setting by touching the ① key.
 - ⇒ The stove will turn off and your stove will start operating with the warning time setting at the selected level.



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

Cooking-end audible warning level	Cooking-end audible warning time
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

4- Cooker-hood connection setting (A4)

- ✓ With this function, you can connect the hob and the hood and have them work together automatically.
1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
 2. After turning off the product, touch the         keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display.
 3. Touch the  key three times to set the cooker-hood connection.
 - ⇒ "A4" appears on the timer display, and "0" appears on the left rear cooking zone display.
 4. Set the hood operating level (see Table - Hood operating level) between "0" and "7" by touching the setting field or by sliding your finger over the field.
 5. Confirm the Hob-hood connection setting by touching the ① key.
 - ⇒ The hob turns off and your hob starts operating with the selected hood operating level.

Table - Hood operating level

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

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

Setting the hood operating level from the hob

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

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Touch the ⌘ key for 3 seconds.
 - ⇒ The — light of the ⌘ key goes off.
3. Touch the ⌘ key at which level you want to operate the hood until you reach the desired level.

5- "EnergiSense" Energy consumption display setting (A5)

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

1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
2. After turning off the product, touch the ⌚/⌘/⌘/⌘/⌘/⌘/⌘ keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display.
3. Touch the ⌘ key four times to set the energy consumption display.
 - ⇒ On the timer display, "A5" appears, "0" appears between the ⌘ and ⌘ keys.
4. Touch the setting field to change the value from "0" to "1".

5. Turn off the hob by touching the ① key.
 - ⇒ The energy consumption display is enabled.

 To turn off the energy consumption display, follow the same steps and change the value from "1" to "0".

Energy consumption outlook

Activate the energy consumption setting as described above. When you turn off your hob by touching the ① key after each cooking, you can see the total energy the stove has used for cooking on the timer display. You can reach the Wh value of the cooking energy by multiplying the value on the display by 100. For example, if "03" appears on the display, it means that your hob has used $3 \times 100 = 300$ Wh in the last cooking.

Using induction hobs safely and effectively

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

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

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically

turn off after a certain period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

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

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

Table-1: Automatic turning off times

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

6 General Information About Baking

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

6.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil

Overheating protection

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

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

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. Meanwhile, "F" warning appears on the display.

Precise power setting

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

catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

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

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 7
Butter (Clarified)(200 g)	3	11 ... 13
Boiling, Heating, Keeping Warm		

Food		Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Water 1 L (Boiling)		P	4 ... 6
Water 3 L (Boiling)		P	8 ... 10
Milk 1 L (Boiling)		7	6 ... 7
Milk 1 L (Keeping warm)		Keeping warm	18 ... 20
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)		9	3 ... 5
Boiling			
Unshelled potato (2 Piece big size)		9	25 ... 35
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)		9	13 ... 15
Broccoli (300 g)		9	10 ... 14
Broccoli frozen (300 g)		9	7 ... 10
Sausage		8	4 ... 6
Pasta (150 g)		9	6 ... 10
Poached eggs		5	2 ... 3
Noodle		9	2 ... 7
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)		5	9 ... 12
Paella *		9	15 ... 20
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	4 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	4	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	8 ... 10
	Wheat cooking - for noah's pudding	2	6 ... 8
	Noah's pudding -All ingredients	9	20 ... 24
Soups (E.g. Lentil soup)		7	20 ... 25
Sauted vegetable *		9	3 ... 5
Julienne cooking * (Chicken, Onion and Pepper)		9	5 ... 7
Veal cubes with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Searing ***	9	5 ... 8
	All ingredients	4	80 ... 90
Tomato sauce		3	10 ... 15
Bechamel sauce		7	5 ... 6
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	9	3 ... 4
	Vegetable sauteing	9	3 ... 5
	All ingredients	4	180 ... 190
Tas kebab		6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)		7	25 ... 35
Shallow fry			
Sirloin Steak ** (2 cm)		9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)		9	3 ... 10
Rolled sirloin steak		8	4 ... 10

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

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or

chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

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

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass

cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth.

8 Troubleshooting

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

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

The symbol on the hob zone display is constantly lit.

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

Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

There is a noise coming from the hob while cooking

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

Possible sounds and causes:

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

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

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

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E1 – E11	An induction hob communication error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 16 - E 21	An induction hob temperature sensor error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E22 E26	Induction hob is overheating.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the hob temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.
E23 E24	An induction hob software error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E25	An error occurred in the induction hob fan operation.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the problem persists, contact the authorized service.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E27 E47	Induction compatible pots were not used.	The error will disappear when an induction compatible pot is used.
E 31 - E 39	A hardware error has occurred in the induction hob electronic card.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 42	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.
E46	One or more keys were held down for more than 10 seconds. An object was left on the control panel or it was exposed to steam.	Once you take your hand off the hob, the problem will disappear. Once the control panel is cleaned, the problem will disappear.
E48 E49 E 51	An induction hob sensor error has occurred.	Sensor hardware must be brought into compliance with the conditions of use. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 52 - E 57	A high temperature error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the sensor temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error occurred in automatic cooking mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 63	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
FF	Any key may have been touched for a long period of time.	When you release any key for a long time,
	A pot may have been placed on the control unit.	When the pot on the control unit is removed,
	Food/liquid may have overflowed onto the control unit.	The error will disappear once the overflowing food/liquid residue is cleaned.

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

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

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

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

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	32
1.1	Verwendungszweck	32
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	32
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	33
1.4	Sicherheit beim Transport	35
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on	35
1.6	Sicher bedienen	36
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	37
1.8	Sicherheit beim Kochen	37
1.9	Induktion	38
1.10	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	38
2	Hinweise zum Umweltschutz	39
2.1	Abfallrichtlinie	39
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	39
2.2	Paketinformationen	40
2.3	Tipps zum Energiesparen	40
3	Ihr neues Gerät	41
3.1	Produkteinführung	41
3.2	Technische Spezifikationen	42
4	Erste Verwendung	43
4.1	Erstreinigung	43
5	Bedienung Kochfeld	43
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds	43
5.2	Bedienfeld	46
6	Allgemeine Hinweise zum Backen..	55
6.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld	55
7	Wartung und Reinigung	58
7.1	Allgemeine Reinigungshinweise...	58
7.2	Reinigung des Kochfelds	59
7.3	Bedienfeld reinigen	59
8	Fehlerbehebung	60



1 Sicherheitshinweise

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



1.1 Verwendungszweck

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



1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere

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

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



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

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

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

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

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

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

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

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

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



1.4 Sicherheit beim Transport

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



1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

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

- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Es besteht die Gefahr, dass die Flamme des Kochfeldes Vorhänge und brennbare Materialien in der Umgebung des Kochfeldes entzündet. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.
- An der Rück- oder Seitenwand des Aufstellungsortes dürfen sich keine Gasschläuche, Kunststoffwasserleitungen und Steckdosen befinden. Andernfalls können sie durch die Hitzeeinwirkung beim Betrieb des Kochfeldes verformt werden und ein Sicherheitsrisiko darstellen.



1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie

das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche des Kochfeldes zerbrochen ist:

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

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



1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.



1.8 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die

Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammbaren Decke oder dergleichen.

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

1.9 Induktion

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

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

1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!

- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

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

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

2.2 Paketinformationen

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

2.3 Tipps zum Energiesparen

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

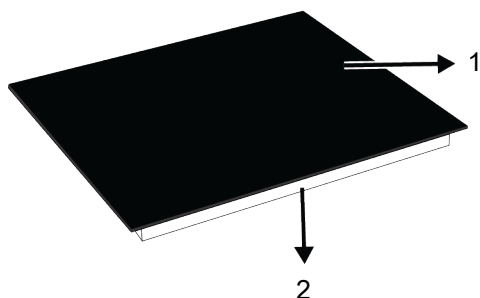
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

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

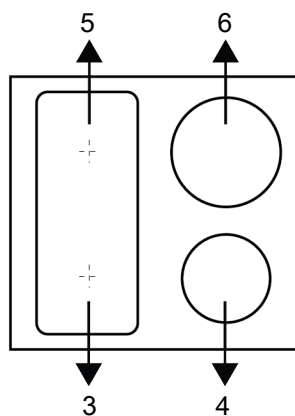
3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung

DE



- 1 Glaskochfläche
- 3 Induktionskochzone
- 5 Induktionskochzone



- 2 Unteres Gehäuse
- 4 Induktionskochzone
- 6 Induktionskochzone

3.2 Technische Spezifikationen

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

Kochzonen

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

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

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

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

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



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



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



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

4 Erste Verwendung

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

4.1 Erstreinigung

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

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

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

5 Bedienung Kochfeld

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.

- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

Das Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Die Schaltung wird abgeschlossen, wenn ein zum Induktionskochen geeigneter Kochtopf darauf gestellt wird und ein elektronisches System unter der Glasoberfläche ein Magnetfeld erzeugt. Der Metallboden der Töpfe / Pfannen wird erwärmt,

indem Energie aus diesem Magnetfeld 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 Abschaltsystem. 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 Abschaltsystem 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. Der Bodendurchmesser der Kochtöpfe / -pfannen muss mit der Induktionszone übereinstimmen. Vorgeschlagene Abmessungen sind unten aufgeführt.

Geeignete Töpfe/Pfannen:

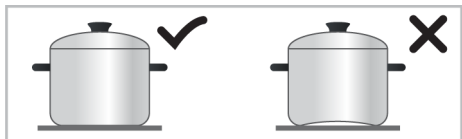
- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

Ungeeignete Töpfe/Pfannen:

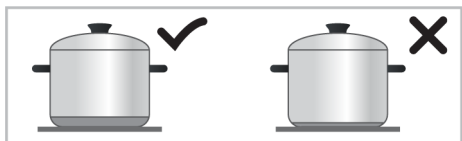
- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Töpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/-pfannen
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

Empfehlungen:

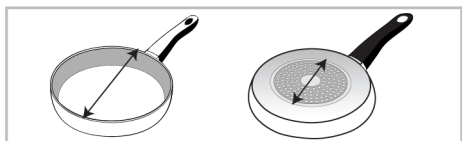
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- 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.



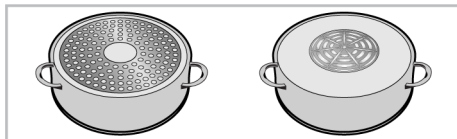
- Die Böden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern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



Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche (220 x 440)	Breite 220 - Länge 400

- 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. In einigen Fällen kann eine Warnung vor fehlerhaften Kochtöpfen/-pfannen angezeigt werden.



- i** Gleiche Verteilung des Kochgeschirrs rechts und links und mittlere Kochfelder für die Auswahl der Kochfelder wirken sich positiv auf die Kochleistung beim Kochen mehrerer Mahlzeiten auf den Induktionskochfeldern aus.

Kochtöpfe/-pfannen

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

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

-  Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche *
 -  Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)
 -  Stoptaste
 -  Timer-Taste
 -  Timer-Erhöhungstaste
 -  Timer-Verringerungstaste
 -  Anschluss-taste für Kochfeldhaube *
- * variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Auswahl-taste für die Kochzone :

-  Auswahl-taste für die hintere linke Kochzone
-  Auswahl-taste für die vordere linke Kochzone
-  Auswahl-taste für die vordere rechte Kochzone
-  Auswahl-taste für die hintere rechte Kochzone

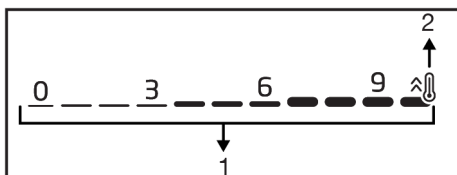


Illustration 1: Einstellbereich für das Temperaturniveau

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

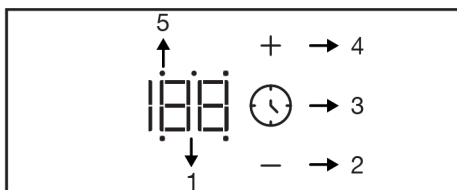


Illustration 2: Timer-Display

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

Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

 Dieses Produkt wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder Vorgang, den Sie auf dem Touch-Bedienfeld vornehmen, wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

 Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Wenn die Oberfläche feucht und schmutzig ist, kann dies zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.

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

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

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

Einschalten des Kochfeldes

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.

⇒ Das Kochfeld ist einsatzbereit.

Ausschalten des Kochfeldes

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.

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

Restwärmeanzeige

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

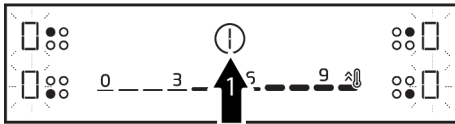
H: Hohe Temperatur

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

Einschalten der Kochzonen (Kochbereich) und Einstellen der Temperaturstufe

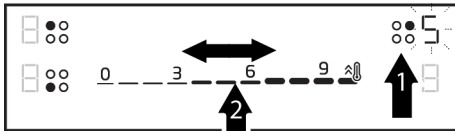
1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste **ⓘ** berühren.

⇒ Auf den Kochzonen-Anzeigen erscheint „0“.



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

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



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

Ausschalten der Kochzonen:

Eine ausgewählte Zone kann auf zwei verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

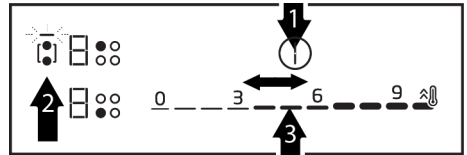
1. **Durch Absenken der Temperatur auf das Niveau „0“:** Sie können die Kochzeit ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ verringern.
2. **Timer-Off-Funktion für die gewünschte Kochzone nutzen:** Nach Ablauf der Zeit schaltet der Timer die angeschlossene Kochzone ab. Alle Anzeigen zeigen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

Kombination der Kochzone mit Breitfläche (Flexi)

DE

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste **ⓘ** berühren.
2. Berühren Sie die Taste **ⓘ**.

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



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

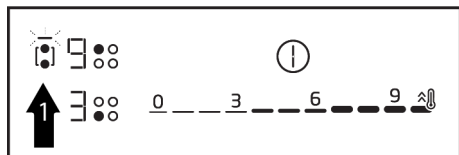
⇒ Das Kochfeld beginnt zu arbeiten. Wenn eine andere Zone ausgewählt wird oder 10 Sekunden lang keine Aktion ausgeführt wird, erlischt die Lampe — der Taste **ⓘ**.

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

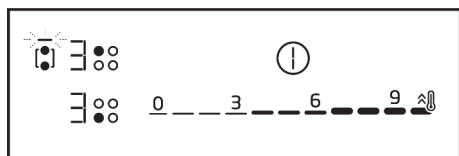
Kombination der Kochzone mit breiter Oberfläche, während eine oder beide Kochzonen auf der linken Seite in Betrieb sind

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

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



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



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

Ausschalten von Kochfeldern mit großer Fläche

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

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)

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

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste [1] berühren.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonen-Auswahl Tasten aus.

3. Berühren Sie die Taste [Flamme].

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

Auswahl der Höchstleistungsstufe (BOOSTER) bei aktiver Kochzone:

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

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf der Laufzeit ausschalten:

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

Tastensperre

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

Tastensperre aktivieren

1. Berühren Sie die -Taste, um die Tastensperre zu aktivieren.
⇒ Nach dem 3-2-1-Countdown auf dem Display leuchtet das -Licht der -Taste auf und alle Kochzonen werden gesperrt.

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

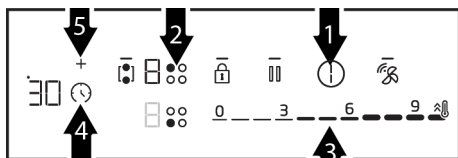
Tastensperre deaktivieren

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

Timer-Funktion

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

Aktivieren des Timers



1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren.
2. Berühren Sie die Auswahl Taste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
⇒ Die ausgewählte Kochzone wird als „0“ angezeigt und leuchtet heller.

3. Stellen Sie die Temperaturstufe von „0“ bis „9“ ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich fahren.
4. Aktivieren Sie den Timer, indem Sie die Taste berühren.
⇒ Auf der Timeranzeige leuchtet „00“.
5. Auf der Timer-Anzeige sind 4 Aktivitäts-LEDs um die „00“ herum sichtbar. Die LED der aktiven Kochfeldzone blinkt und Sie können den Timer für diese Zone einstellen.
6. Wenn Sie den Timer für eine andere aktive Kochfeldzone einstellen möchten, wählen Sie die entsprechende Kochfeldzonenseite durch Berühren der Taste aus, bis die LED rund um die Uhranzeige dieser Kochfeldzonenseite aufleuchtet.
7. Durch Berühren der Tasten / stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Durch langes Berühren der Tasten oder gelangen Sie schneller voran.
⇒ Aktivieren Sie die Uhreinstellung durch Berühren der Taste oder durch Warten von ca. 10 Sekunden.

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

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

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



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

Timer ausschalten

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

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

Timer vorzeitig ausschalten

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

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

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

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

Stopp-Funktion

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



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

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

⇒ Alle Betriebszonen arbeiten weiterhin auf Temperaturniveau 1.

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

Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie Einstellungen für die Energieverwaltung, die Dauer des akustischen Signals bei Kochfeldende und die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube vornehmen.

A1: „PanSense-Funktion“ Topf-Kompatibilitätsanzeige-Einstellung

A2: Energieverwaltungseinstellung

A3: Einstellung der Warntonzeit für das Ende des Garvorgangs

A4: Einstellung des Dunstabzugsanschlusses

A5: „EnergiSense“ Einstellung der Energieverbrauchsanzeige

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

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

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

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

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

2-Energieverwaltungseinstellung (A2)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Kochfelds nach Belieben regulieren.
1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste ① aus.
 2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Produkts innerhalb von 10 Sekunden der Reihe nach die Tasten      .
 - ⇒ Auf der Timeranzeige erscheint die erste Einstellung „A1“.

3. Berühren Sie die „“-Taste einmal, um die Energieverwaltungseinstellungen vorzunehmen.

⇒ Auf der Timeranzeige erscheint „A2“ und auf der linken hinteren Kochzonenanzeige erscheint „9“.

4. Passen Sie die Leistungsstufe (siehe Tabelle - Leistungsmanagementstufe) von „1“ bis „9“ an, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich fahren.
5. Bestätigen Sie die Energieverwaltungseinstellung durch Berühren der Taste ①

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

Das „Energiemanagement“ umfasst 9 verschiedene Energiestufen (siehe Tabelle – Energiemanagementstufen).

Tabelle - Energieverwaltungsstufe

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

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

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Zeiteinstellung für das akustische Warnsignal am Ende des Kochvorgangs nach Wunsch anpassen.
1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste ① aus.

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

⇒ Auf der Timeranzeige erscheint die erste Einstellung „A1“.

3. Berühren Sie die Taste  zweimal, um die Zeit für das akustische Warnsignal am Ende des Garvorgangs einzustellen.

⇒ Auf der Timeranzeige erscheint „A3“ und auf der linken hinteren Kochzonenanzeige erscheint „2“.

4. Stellen Sie die Warnzeiteinstellung (siehe Tabelle Warnzeit bei Garende) zwischen „0“ und „3“ ein, indem Sie das Einstellfeld berühren oder mit dem Finger über das Feld fahren.

5. Bestätigen Sie die Einstellung der Signalzeit bei Garende durch Berühren der Taste .

⇒ Der Ofen schaltet sich aus und nimmt den Betrieb mit der eingestellten Warnzeit auf der gewählten Stufe auf.



Die Einstellstufe für die akustische Warnung am Ende des Garvorgangs ist während der Produktion standardmäßig auf Stufe 2 eingestellt.

Tabelle - Zeiteinstellung für akustisches Warnsignal bei Garende

Akustische Warnstufe bei Garende	Akustische Warnzeit bei Garende
0	15 Sekunden
1	30 Sekunden
2	1 Minute

Betriebsniveau der Haube	Lampe	Dunstabzugshaube (Kochen auf einer einzigen Zone)	Dunstabzugshaube (Kochen auf 2 oder mehr beliebigen Zonen)	Braten
0	aus	aus	aus	aus
1	Licht	aus	aus	aus
2	Licht	aus	L1	L1
3	Licht	L1	L1	L1

4- Einstellung des Dunstabzugshaubenanschlusses (A4)

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

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

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

⇒ Auf der Timeranzeige erscheint die erste Einstellung „A1“.

3. Durch dreimaliges Berühren der Taste  wird die Dunstabzugshaubenverbindung hergestellt.

⇒ Auf der Timeranzeige erscheint „A4“ und auf der linken hinteren Kochzonenanzeige erscheint „0“.

4. Stellen Sie die Haubenbetriebsstufe (siehe Tabelle - Haubenbetriebsstufe) zwischen „0“ und „7“ ein, indem Sie das Einstellfeld berühren oder mit dem Finger über das Feld fahren.

5. Bestätigen Sie die Einstellung der Kochfeld-Dunstabzugshaube-Verbindung durch Berühren der Taste .

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

Tabelle - Betriebsniveau der Dunstabzugshaube

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

Einstellen der Dunstabzugshauben-Betriebsstufe vom Kochfeld aus

- ✓ Mit dieser Einstellung können Sie die Betriebsstufe Ihrer Dunstabzugshaube über dem Kochfeld regulieren.
- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste ① berühren.
 - Berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang.
 - ⇒ Das —Licht der -Taste erlischt.
 - Berühren Sie die Taste , auf welcher Stufe Sie die Dunstabzugshaube betreiben möchten, bis Sie die gewünschte Stufe erreicht haben.

5- „EnergiSense“ Einstellung der Energieverbrauchsanzeige (A5)

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

Indem Sie unterschiedliche Kochtechniken ausprobieren und die insgesamt verbrauchte Energiemenge vergleichen, können Sie nachhaltige Kochgewohnheiten entwickeln und Ihren CO₂-Fußabdruck reduzieren.

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

⇒ Auf der Timeranzeige erscheint die erste Einstellung „A1“.

- Um die Anzeige des Energieverbrauchs einzustellen, berühren Sie die Taste  viermal.

⇒ Auf der Timeranzeige erscheint „A5“, zwischen den Tasten  und  erscheint „0“.

- Berühren Sie das Einstellungsfeld, um den Wert von „0“ auf „1“ zu ändern.
- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① aus.

⇒ Die Anzeige des Energieverbrauchs ist aktiviert.



Um die Anzeige des Energieverbrauchs auszuschalten, folgen Sie den gleichen Schritten und ändern Sie den Wert von „1“ auf „0“.

Ausblick auf den Energieverbrauch

Aktivieren Sie die Einstellung des Energieverbrauchs wie oben beschrieben. Wenn Sie Ihr Kochfeld nach jedem Kochvorgang durch Berühren der Taste ① ausschalten, können Sie auf der Timer-Anzeige die Gesamtenergie ablesen, die das Kochfeld zum Kochen verbraucht hat. Den Wh-Wert der Kochenergie können Sie ermitteln, indem Sie den Wert auf der Anzeige mit 100 multiplizieren. Wenn beispielsweise „03“ auf der Anzeige erscheint, bedeutet dies, dass Ihr Kochfeld beim letzten Kochvorgang $3 \times 100 = 300$ Wh verbraucht hat.

Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

„Funktionsprinzip“ Induktionskochfelder erhitzen den Kochtopf aufgrund ihres Funktionsprinzips direkt. Aus diesem Grund haben sie viele Vorteile gegenüber anderen Kochfeldtypen. Sie arbeiten effizienter und

die Kochfeldoberfläche ist kühler. Ihr Induktionskochfeld ist mit überlegenen Sicherheitssystemen ausgestattet, die Ihnen eine maximal sichere Nutzung ermöglichen.



Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über Kochfelder mit 145, 180, 210, 280 und 320 mm Durchmesser und Induktion. Dank der Induktionsfunktion erkennt jedes Kochfeld automatisch, welches Gefäß darauf platziert wird. Energie wird nur dort erzeugt, wo der Gefäßboden aufliegt, wodurch ein minimaler Energieverbrauch erreicht wird.

Automatisches Ausschalten des Systems

Die Kochfeldsteuerung verfügt über ein automatisches Abschaltsystem. Wenn eine oder mehrere Kochzonen eingeschaltet bleiben, wird die Kochfeldzone nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet (siehe Tabelle 1). Wenn der Zone ein Timer zugewiesen ist, wird auch die Timeranzeige ausgeschaltet.

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

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

"Tabelle-1:"Automatische Ausschaltzeiten

Temperaturniveau	Automatische Ausschaltzeiten-Stunden
0	0
1	6

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Schnelles Aufheizen (Booster)	10 Minuten

Überhitzungsschutz

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

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

Überlaufschutzsystem

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

Präzise Leistungseinstellung

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

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursa-

chen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

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

Koch-/Gartabelle

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

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

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

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

- 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, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Für die Kochfelder:

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

Edelstahlteile

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

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

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofaser-tuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen 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 so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

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

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

7.2 Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

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

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

7.3 Bedienfeld reinigen

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

Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

8 Fehlerbehebung

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

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.
- Wenn sich das Kochfeld beim Drücken der Ein-/Aus-Taste nicht einschaltet >>> Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn einstecken.
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Entsprechende Töpfe dürfen nicht verwendet werden. >>> Überprüfen Sie Ihre Töpfe.

Das Symbol / / auf der Anzeige der Kochzone leuchtet ständig.

- Möglicherweise ist kein Topf auf der Kochzone in Betrieb. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Topf auf der Kochzone befindet.
- Ihr Topf ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Topf für Induktionskochfelder geeignet ist.
- Es kann sein, dass der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist oder dass die Bodenfläche des Topfes nicht breit genug für die ausgewählte Kochzone ist.

>>> Zentrieren Sie die Kochzone, indem Sie einen Topf auswählen, der breit genug für die Kochzone ist.

- Der Topf oder die Kochzone kann sehr heiß sein. >>> Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.

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

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

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

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

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

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

Während des Kochens ist ein Geräusch vom Kochfeld zu hören

- Während des Kochens können Geräusche vom Kochfeld kommen. Diese Geräusche hängen von der Zusammen-

setzung des Kochgeschirrs ab. Diese Geräusche sind normal, keine Fehlfunktion und gehören zur Induktionstechnologie.

Mögliche Geräusche und Ursachen:

- **Lüftergeräusch:** Das Kochfeld ist mit einem Gebläse ausgestattet, das sich je nach Temperatur des Produkts automatisch einschaltet. Das Gebläse hat verschiedene Betriebsstufen und arbeitet je nach Temperatur auf unterschiedlichen Niveaus. Wenn die Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfeldes entsprechend der Produkttemperatur hoch ist, kann der Lüfter noch eine Weile weiterlaufen.
- **Geringes Brummen wie beim Transformatorbetrieb:** Das liegt in der Natur der Induktionstechnik. Da die Wärme direkt auf den Boden des Kochgeschirrs über-

tragen wird, kann diese Art von Brummen je nach dem Material des Kochgeschirrs auftreten. Daher können bei verschiedenen Kochgeschirren unterschiedliche Geräusche zu hören sein.

- **Knisterndes Geräusch:** Das liegt am Material und an der Struktur des Bodens des Kochgeschirrs. Wenn das Kochgeschirr aus unterschiedlichen Materialien und Schichten besteht, kann es zu Knistergeräuschen kommen.
- **Pfeifendes Geräusch:** Beim Kochen auf zwei Kochzonen auf derselben Seite des Kochfeldes mit unterschiedlichen Kochstufen kann ein Pfeifgeräusch zu hören sein.

Fehlercodes / Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
E 1 – E 11	Es ist ein Kommunikationsfehler bei einem Induktionskochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 16 - E 21	Es ist ein Fehler im Temperatursensor des Induktionskochfeldes aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 22 E 26	Das Induktionskochfeld ist überhitzt.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur des Kochfeldes unter die Grenzwerte sinkt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E 23 E 24	Es ist ein Fehler in der Software des Induktionskochfeldes aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
E 25	Beim Betrieb des Induktionskochfeld-gebläses ist ein Fehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E 27 E 47	Induktionsfähige Töpfe wurden nicht verwendet.	Der Fehler verschwindet, wenn ein induktionsfähiger Topf verwendet wird.
E 31 - E 39	In der elektronischen Karte des Induktionskochfelds ist ein Hardwarefehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 42	Es ist ein Fehler in der elektrischen Verbindung aufgetreten.	Stellen Sie den korrekten elektrischen Anschluss wieder her, indem Sie sich auf die technische Tabelle und die Installationsanleitung des Produkts beziehen.
E 46	Eine oder mehrere Tasten wurden mehr als 10 Sekunden lang gedrückt gehalten. Ein Gegenstand wurde auf dem Bedienfeld zurückgelassen oder es wurde dem Dampf ausgesetzt.	Sobald Sie die Hand vom Kochfeld nehmen, wird das Problem verschwinden. Sobald das Bedienfeld gereinigt ist, wird das Problem verschwinden.
E 48 E 49 E 51	Es ist ein Fehler im Sensor des Induktionskochfeldes aufgetreten.	Die Sensor-Hardware muss in Übereinstimmung mit den Nutzungsbedingungen gebracht werden. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Service.
E 52 - E 57	Auf dem Induktionskochfeld ist ein Hochtemperaturfehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte sinkt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E 58 - E 59	Im automatischen Kochmodus ist ein Sensorfehler/ein Hochtemperaturfehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 63	Wenn es sich bei Ihrem Produkt um ein Induktionskochfeld mit Abzugshaube handelt, ist ein Filterfehler aufgetreten.	Entfernen Sie die Belüftungsfilter und bringen Sie sie wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
FF	Jede Taste kann über einen längeren Zeitraum hinweg berührt worden sein.	Wenn Sie eine Taste lange Zeit loslassen,
	Möglicherweise wurde ein Topf auf das Steuergerät gesetzt.	Wenn der Topf auf der Steuereinheit entfernt wird,
	Lebensmittel/Flüssigkeit können auf das Steuergerät übergelaufen sein.	Der Fehler verschwindet, sobald die übergelaufenen Lebensmittel-/Flüssigkeitsreste entfernt wurden.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

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

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table des matières

8 Dépannage..... 92

1	Consignes de sécurité.....	66
1.1	Utilisation prévue.....	66
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	66
1.3	Sécurité électrique.....	67
1.4	Sécurité des transports.....	69
1.5	Sûreté des installations	69
1.6	Sécurité d'utilisation.....	70
1.7	Alertes de température	71
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	71
1.9	Induction	71
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	72
2	Instructions relatives à l'environnement	72
2.1	Directive sur les déchets.....	72
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	72
2.2	Informations sur l'emballage.....	73
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	73
3	Votre appareil	73
3.1	Présentation de l'appareil	73
3.2	Spécifications techniques	74
4	Première utilisation.....	75
4.1	Premier nettoyage	75
5	Utilisation de la table de cuisson	75
5.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	75
5.2	Panneau de commande.....	79
6	Informations générales sur la cuisine.....	88
6.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	88
7	Entretien et nettoyage	90
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	90
7.2	Nettoyage de la table de cuisson .	92
7.3	Nettoyage du bandeau de commande	92



1 Consignes de sécurité

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

- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.



1.1 Utilisation prévue

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

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



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

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

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

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

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

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

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



1.3 Sécurité électrique

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

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

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

1.4 Sécurité des transports

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

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

1.5 Sûreté des installations

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

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.



1.6 Sécurité d'utilisation

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

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.

1.7 Alertes de température

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

1.8 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

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

1.9 Induction

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

temps et de l'énergie, il faut utiliser des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction, sinon la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Sélection du pot ».

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

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

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

1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

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



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel

électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

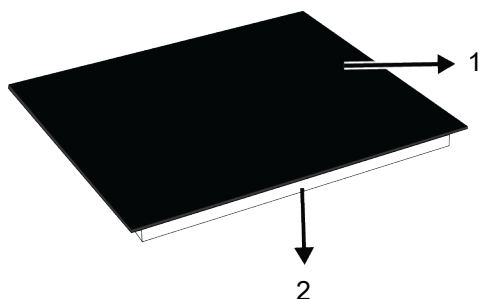
Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

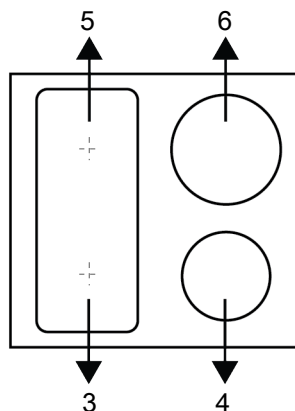
Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage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

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



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



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

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

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

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

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

3.2 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	43 * /590 /520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,4 kW

Foyers

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

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

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

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

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

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

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

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

4 Première utilisation

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

4.1 Premier nettoyage

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

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

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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

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

Avertissements généraux

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

la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.

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

Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Le circuit se termine lorsqu'un ustensile adapté à la cuisson par induction y est placé et qu'un système électronique sous la surface du verre génère un champ magnétique. La base métallique des casseroles / poêles est chauffée en pre-

nant l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée à la surface de la table de cuisson, mais directement sur les casseroles/poêles situées au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des casseroles/poêles.

Avantages de la cuisson par induction

Les tables de cuisson à induction offrent certains avantages, car la chaleur est transférée directement aux casseroles/poêles.

- Les aliments qui se déversent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement, car la surface de cuisson en verre n'est pas chauffée directement. Ainsi, elle est plus facile à nettoyer.
- La cuisson est plus rapide, car la chaleur est générée directement sur les casseroles/poêles. Par conséquent, cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de tables de cuisson.
- La chaleur étant transmise directement aux casseroles/poêles, aucune perte de chaleur n'est à déplorer et la cuisson est plus efficace.
- Étant donné que le transfert de chaleur s'arrête et que la surface de cuisson n'est pas chauffée directement lorsque les casseroles sont retirées de la surface de cuisson, l'utilisation est plus sûre et permet de prévenir les accidents éventuels lors de la cuisson.

Pour un fonctionnement sûr :

- Ne choisissez pas un niveau de chauffage élevé lorsque vous utilisez des casseroles/poêles antiadhésives recouvertes d'une faible quantité d'huile ou utilisées sans huile (type téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles de casseroles sur votre table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium sur la zone d'induction.
- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les bandes magnétiques loin de la table de cuisson lors de son fonctionnement.
- Si un four se trouve sous votre table de cuisson et qu'il est en cours de fonctionnement, les capteurs de la table de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou arrêter la table de cuisson.
- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Des informations détaillées sur ce système sont fournies dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles à fond mince pour votre cuisson, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique.

Casseroles/poêles

Vous devez utiliser des casseroles et poêles adaptées à la cuisson par induction. Celles-ci sont indiquées par un pictogramme induction que vous retrouverez sur vos ustensiles. En général, plus la teneur en fer est élevée, plus les casseroles/poêles sont performantes. Le diamètre de base des casseroles / poêles doit correspondre à la zone d'induction. Les dimensions suggérées sont énumérées ci-dessous.

Casseroles/poêles appropriées :

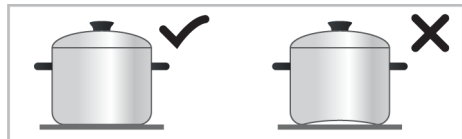
- Casseroles/poêles en fonte
- Casseroles/poêles en acier émaillé
- Casseroles/poêles en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction)

Casseroles/poêles inappropriées :

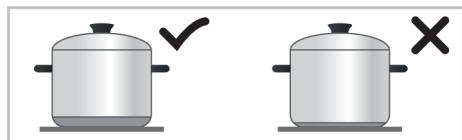
- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

Recommandations :

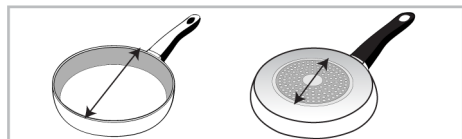
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



- N'utilisez que des ustensiles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.



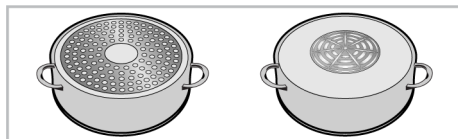
- Le fond de certains ustensiles a un champ ferromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. En outre, les grands foyers peuvent ne pas détecter ces casseroles. Ainsi, la table de cuisson doit être choisie en fonction de la taille du champ ferromagnétique.



Tailles de casseroles/poêles recommandées

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Foyer à large surface (flexi) (220 x 440)	largeur 220 - longueur 400

- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un mauvais avertissement de casseroles/poêles peut apparaître.



- i** La répartition équitable des ustensiles de cuisine sur les tables de cuisson droites, gauches et centrales pour la sélection des tables de cuisson affecte positivement la performance de cuisson lorsque vous cuisinez plusieurs repas sur les plaques à induction.

Test de casseroles/poêles

Testez si votre casserole est compatible avec la cuisson sur une table de cuisson à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

- Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.
- Elle est également compatible si    ne clignote pas lorsque vous placez votre casserole sur la table de cuisson à induction et que vous la mettez en marche.

Votre table de cuisson est équipée d'une fonction "Pansense" qui évalue la compatibilité des ustensiles de cuisine. Vous pouvez vérifier vos ustensiles de cuisine à l'aide de cette fonction. Panneau de commande [► 84]

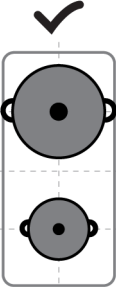
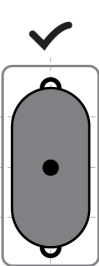
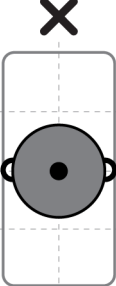
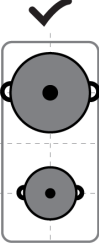
Les tailles de des ustensiles recommandés pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessus.

La montée en ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour une montée en ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne pro-

voque pas de gaspillage d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson appropriée.

Foyer à large surface (Flexi)

Votre table de cuisson est équipée de foyers à large surface (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de cuisson comme des foyers individuels indépendants les uns des autres pour vos petits ustensiles. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grands ustensiles.

En tant que deux foyers indépendants		En tant que foyer unique	
	Les foyers à grande surface disposent de deux foyers, l'un à l'avant et l'autre à l'arrière. Vous pouvez utiliser ces foyers comme deux foyers indépendants pour différents niveaux de température avec deux casseroles/poêles différentes. Placez les ustensiles en centrant les foyers séparés.		Pour les cuissons avec de grands ustensiles, placez les de manière à ce qu'elle couvre les centres des deux foyers et qu'elles soient centrées sur le foyer.
	Pour les cuissons avec un seul ustensile, placez-le au centre du foyer avant ou arrière. Ne placez pas l'ustensile au centre du foyer.		Si vous souhaitez cuisiner avec deux ustensiles différents au même niveau de température, vous pouvez combiner le foyer à grande surface (flexible) et cuisiner avec deux casseroles différentes à la même température. Placez les ustensiles de manière à ce qu'elles soient à nouveau au centre des foyers.

5.2 Panneau de commande

FR



- L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée
- Touche Marche / Arrêt
- Touche de verrouillage des touches
- Touche de combinaison des foyers à grande surface *
- Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de la puissance (Booster)
- Touche d'arrêt
- Touche de minuterie
- Touche d'augmentation du minuteur
- Touche de diminution du minuteur
- Touche de connexion de la hotte de la plaque de cuisson *

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

Touches de sélection du foyer :

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



Illustration 1: Zone de réglage du niveau de température

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

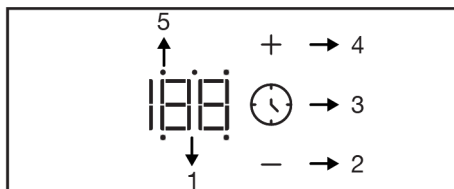


Illustration 2: Affichage de la minuterie

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

Avertissements généraux pour le panneau de commande

Ce produit est contrôlé par un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur le panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Si la surface est humide et sale, cela peut entraîner des problèmes de fonctionnement des fonctions.

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

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



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

Allumer la plaque de cuisson

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

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

Éteindre la table de cuisson

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

H : Haute température

h : Basse température

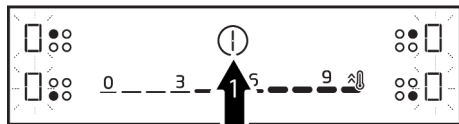


En cas de panne de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et n'avertit pas l'utilisateur de la présence de zones chaudes.

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

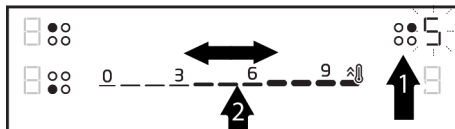
1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

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



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

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



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

Désactiver les zones de cuisson :

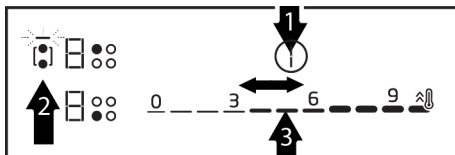
Une zone sélectionnée peut être désactivée de 2 manières différentes :

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

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

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Appuyez sur la touche [•].

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



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

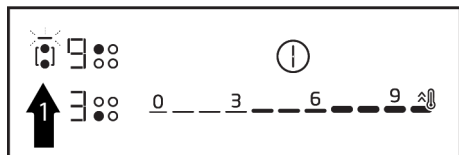
⇒ La table de cuisson se met en marche. Si une autre zone est sélectionnée ou si aucune action n'est effectuée pendant 10 secondes, le voyant — de la touche [●] s'éteint.



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

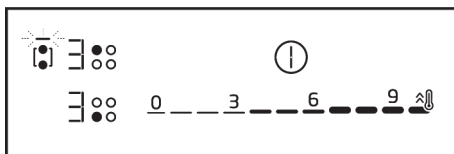
Combinaison de la zone de cuisson avec une grande surface pendant que l'une ou les deux zones de cuisson de gauche fonctionnent

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



- ⇒ La valeur de la zone de cuisson de niveau bas apparaît sur les deux écrans de la zone de cuisson et le voyant — de la touche [●] est allumé.
- ⇒ Les zones combinées continuent de fonctionner aux valeurs de température et de minuterie de la zone ayant la valeur de température la

plus basse. Les valeurs de température et de minuterie du brûleur ayant la valeur de température la plus élevée avant la combinaison sont annulées.



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

Éteindre les plaques de cuisson à grande surface

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

Réglage de puissance élevée (BOOSTER)

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

Sélection directe du réglage de puissance élevée (BOOSTER) :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches de sélection de la zone de cuisson.
3. Appuyez sur la touche ^.

- ⇒ La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à la puissance la plus élevée et 3 voyants clignotent séquentiellement sur l'écran de la zone de cuisson.
- ⇒ Lorsque le temps de réglage de puissance élevée (voir tableau Temps d'arrêt automatique) est écoulé, la zone continue de fonctionner à la valeur de température la plus élevée.

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

1. Lorsque la table de cuisson est allumée et que la zone de cuisson concernée fonctionne à un certain niveau, activez cette zone en la sélectionnant.
2. Appuyez sur la touche .
3. La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à la puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'écran de la zone de cuisson. Lorsque la période de réglage de puissance élevée est expirée, la zone de cuisson continue de fonctionner au niveau de température le plus élevé.

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

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

Serrure à clé

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

Activation du verrouillage des touches

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



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

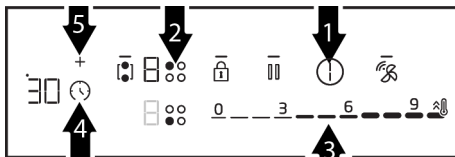
Désactiver le verrouillage des touches

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

Fonction minuterie

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

Activation du minuteur



1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer.
 - ⇒ La zone de cuisson sélectionnée apparaîtra comme « 0 » et s'allumera plus fort.
3. Réglez le niveau de température de « 0 » à « 9 » en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone.
4. Activez le minuteur en appuyant sur la touche .

⇒ « 00 » s'allume sur l'écran de la minuterie.

5. Il y a 4 LED d'activité autour du "00" visible sur l'écran du minuteur. La LED de la zone de cuisson active clignote et vous pouvez régler la minuterie pour cette zone.
6. Si vous souhaitez régler la minuterie pour une autre zone de cuisson active, sélectionnez le côté de la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche  jusqu'à ce que l'affichage LED 24 heures sur 24 de ce côté de la zone de cuisson s'allume.
7. Réglez l'heure souhaitée en appuyant sur les touches $\pm$. Vous pouvez avancer plus rapidement en appuyant longuement sur la touche $\pm$ ou — .

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



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



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



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



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

Désactiver les minuteries

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

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

Désactiver les minuteries plus tôt que prévu

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

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

1. Après avoir activé la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche, sélectionnez la minuterie de la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche .
2. Diminuez la valeur en appuyant sur la touche — jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'écran du minuteur. Vous pouvez avancer plus rapidement en appuyant longuement sur la touche — .

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

Fonction d'arrêt

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



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

1. Pendant que votre table de cuisson fonctionne, appuyez sur la touche .
- ⇒ Toutes les zones de fonctionnement continuent de fonctionner au niveau de température 1.
2. Appuyez à nouveau sur la touche  pour redémarrer toutes les zones de cuisson arrêtées avec leurs réglages précédents.

Paramètres

Cette fonction vous permet d'effectuer des réglages de gestion de l'alimentation, de durée du signal sonore de fin de cuisson et de connexion table de cuisson-hotte.

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

A2 : Paramètre de gestion de l'alimentation

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

A4 : Réglage du raccordement de la hotte aspirante

A5 : Paramètre d'affichage de la consommation d'énergie « EnergiSense »

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ✓ Grâce à cette fonction, vous pouvez régler la puissance totale de la table de cuisson selon vos envies.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ① et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche ①.
2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches       dans l'ordre dans les 10 secondes.

⇒ Le premier réglage, « A1 », apparaît sur l'écran de la minuterie.

3. Appuyez une fois sur la touche «   » pour régler la gestion de l'alimentation.
- ⇒ « A2 » apparaît sur l'écran de la minuterie et « 9 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche.

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

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

⇒ La table de cuisson s'éteindra et votre table de cuisson commencera à fonctionner au réglage de puissance totale du niveau sélectionné.

La « gestion de l'alimentation » comprend 9 niveaux de puissance différents (voir Tableau - Niveaux de gestion de l'alimentation).

Tableau - Niveau de gestion de l'alimentation

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

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

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

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

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

⇒ Le premier réglage, « A1 », apparaît sur l'écran de la minuterie.

3. Appuyez deux fois sur la touche  pour régler l'heure d'avertissement sonore de fin de cuisson.

⇒ « A3 » apparaît sur l'écran de la minuterie et « 2 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche.

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

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

⇒ Le poêle s'éteindra et votre poêle commencera à fonctionner avec le réglage du temps d'avertissement au niveau sélectionné.



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

Tableau - Réglage du temps d'avertissement sonore de fin de cuisson

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

4- Réglage du raccordement hotte aspirante (A4)

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

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

2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches         dans les 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage, « A1 », apparaît sur l'écran de la minuterie.
3. Appuyez trois fois sur la touche  pour régler la connexion de la hotte aspirante.
 - ⇒ « A4 » apparaît sur l'écran de la minuterie et « 0 » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche.

4. Réglez le niveau de fonctionnement de la hotte (voir Tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte) entre « 0 » et « 7 » en touchant le champ de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur le champ.
5. Confirmez le réglage de la connexion table de cuisson-hotte en appuyant sur la touche .
 - ⇒ La table de cuisson s'éteint et votre table de cuisson commence à fonctionner avec le niveau de fonctionnement de la hotte sélectionné.

Tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte

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

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

- ✓ Avec ce réglage, vous pouvez régler le niveau de fonctionnement de votre hotte au-dessus de la table de cuisson.
1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
 2. Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
 - ⇒ Le voyant — de la touche  s'éteint.
 3. Appuyez sur la touche  du niveau auquel vous souhaitez faire fonctionner la hotte jusqu'à atteindre le niveau souhaité.

5- Paramétrage de l'affichage de la consommation énergétique "EnergiSense" (A5)

EnergiSense est une fonction intelligente qui surveille la consommation d'énergie de votre table de cuisson à induction. Cette fonction vous aide à développer des habitudes de cuisson plus conscientes et plus efficaces en vous indiquant la quantité d'énergie que vous utilisez à chaque cuisson.

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

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

2. Après avoir éteint le produit, appuyez sur les touches       dans les 10 secondes.
 - ⇒ Le premier réglage, « A1 », apparaît sur l'écran de la minuterie.
3. Appuyez quatre fois sur la touche  pour régler l'affichage de la consommation d'énergie.
 - ⇒ Sur l'écran du minuteur, « A5 » apparaît, « 0 » apparaît entre les touches  et .
4. Appuyez sur le champ de réglage pour modifier la valeur de « 0 » à « 1 ».
5. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
 - ⇒ L'affichage de la consommation d'énergie est activé.



Pour désactiver l'affichage de la consommation d'énergie, suivez les mêmes étapes et modifiez la valeur de « 1 » à « 0 ».

Perspectives de consommation énergétique

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

Utiliser les plaques à induction de manière sûre et efficace

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

face de cuisson est plus froide. Votre plaque à induction est équipée de systèmes de sécurité supérieurs qui vous assureront une utilisation en toute sécurité.



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

Système d'arrêt automatique

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

La zone de cuisson peut être à nouveau utilisée par l'utilisateur après avoir été éteinte automatiquement comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 : Heures d'arrêt automatique

Niveau de température	Heures d'arrêt automatique
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Chauffage rapide (booster)	10 minutes

Protection contre la surchauffe

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

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

Système de protection contre les débordements

Votre table de cuisson est équipée d'un système anti-débordement. En cas de débordement sur le panneau de commande

pour une raison quelconque, le système coupe automatiquement le raccordement électrique pour éteindre votre table de cuisson. Pendant ce temps, l'avertissement "F" apparaît sur l'afficheur.

Réglage précis de la puissance

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

6 Informations générales sur la cuisine

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

6.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

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

Table de cuisson

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Fonte		
Fonte de chocolat (par exemple, chocolat noir de marque Dr. Oetker, 55-60 % de cacao, 150 g)	1	20 ... 30
Beurre (200 g)	6	5 ... 7
Beurre (Clarifié)(200 g)	3	11 ... 13
Bouillir, chauffer, garder chaud		
Eau 1 L (Ébullition)	P	4 ... 6
Eau 3 L (Ébullition)	P	8 ... 10
Lait 1 L (Ébullition)	7	6 ... 7
Lait 1 L (Garder chaud)	Garder chaud	18 ... 20
Huile végétale (Chauffage) (Huile de tournesol 0,5 L)	9	3 ... 5

Aliment		Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Ébullition			
Pomme de terre non épluchée (2 Morceau grande taille)		9	25 ... 35
Pomme de terre non épluchée émincé grossièrement (2 Morceau grande taille)		9	13 ... 15
Brocoli (300 g)		9	10 ... 14
Brocoli congelé (300 g)		9	7 ... 10
Saucisse		8	4 ... 6
Pâtes (150 g)		9	6 ... 10
Œufs pochés		5	2 ... 3
Nouilles		9	2 ... 7
Faire cuire, faire sauter			
plat à base de riz (200 g riz)		5	9 ... 12
Paella *		9	15 ... 20
Pudding de Noé **			
	Faire bouillir les haricots et les pois chiches Ébullition - pour le pudding de Noé	9	4 ... 6
	Faire bouillir les haricots et les pois chiches cuisson - pour le pudding de Noé	4	10 ... 15
	Blé Ébullition - pour le pudding de Noé	9	8 ... 10
	Blé cuisson - pour le pudding de Noé	2	6 ... 8
	Pudding de Noé -Tous les ingrédients	9	20 ... 24
Soupes (Par exemple, la soupe aux lentilles)		7	20 ... 25
Légumes sautés *		9	3 ... 5
Julienne de légumes * (Poulet, oignon et poivre)		9	5 ... 7
Cubes de veau aux légumes **			
	Faire sauter les légumes	9	3 ... 8
	Faire revenir à feu vif ***	9	5 ... 8
	Tous les ingrédients	4	80 ... 90
Sauce tomate		3	10 ... 15
Sauce béchamel		7	5 ... 6
Jarrets aux légumes **			
	Faire revenir à feu vif ***	9	3 ... 4
	Faire sauter les légumes	9	3 ... 5
	Tous les ingrédients	4	180 ... 190
Tas kebab		6	25 ... 35
Pilaf de boulgour (500 g)		7	25 ... 35
Friture superficielle			
Bifteck de surlonge ** (2 cm)		9	2 ... 10
Entrecôte ** (2 cm)		9	3 ... 10
Bifteck de surlonge roulé		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Côtelette d'agneau ** (Faire revenir à feu vif ***)		9	3 ... 10
Côtelette d'agneau (Friture)		5	4 ... 10

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

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement.

rieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à

- récupérer, crème à récupérer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

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

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.

- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

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

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

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

8 Dépannage

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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

- Il a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Les pots appropriés ne doivent pas être utilisés. >>> Vérifiez vos casseroles.

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

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

>>> Centrez la zone de cuisson en sélectionnant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.

- La casserole ou la zone de cuisson peut être très chaude. >>> Attendez qu'ils refroidissent.

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

- Le temps de cuisson de la zone sélectionnée est peut-être expiré. >>> Vous pouvez définir un nouveau temps de cuisson ou terminer la cuisson.
- Il y a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Il se peut qu'un objet recouvre le panneau de commande tactile. >>> Retirez l'objet du panneau.

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

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

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

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

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

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

Sons et causes possibles :

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

Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
E 1 – E 11	Une erreur de communication de la table de cuisson à induction s'est produite.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 16 - E 21	Une erreur s'est produite au niveau du capteur de température de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 22 E 26	La plaque à induction surchauffe.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur disparaîtra lorsque la température de la plaque descendra en dessous des limites. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 23 E 24	Une erreur logicielle de la table de cuisson à induction s'est produite.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 25	Une erreur s'est produite dans le fonctionnement du ventilateur de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 27 E 47	Aucune casserole compatible avec l'induction n'a été utilisée.	L'erreur disparaîtra lorsqu'une casserole compatible avec l'induction sera utilisée.
E 31 - E 39	Une erreur matérielle s'est produite dans la carte électronique de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 42	Une erreur de connexion électrique s'est produite.	Rétablir la bonne connexion électrique en se référant au tableau technique et au manuel d'installation du produit.
E 46	Une ou plusieurs touches ont été maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes. Un objet a été laissé sur le panneau de commande ou il a été exposé à la vapeur.	Une fois que vous aurez retiré votre main de la table de cuisson, le problème disparaîtra. Une fois le panneau de commande nettoyé, le problème disparaîtra.
E 48 E 49 E 51	Une erreur de capteur de table de cuisson à induction s'est produite.	Le matériel du capteur doit être mis en conformité avec les conditions d'utilisation. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.

FR

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
E 52 - E 57	Une erreur de température élevée s'est produite sur la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur disparaîtra lorsque la température du capteur descendra en dessous des limites. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 58 - E 59	Une erreur de capteur / erreur de température élevée s'est produite en mode de cuisson automatique.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 63	Si votre produit est une plaque à induction avec hotte, une erreur de filtre s'est produite.	Retirez et remettez en place les filtres de ventilation. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
FF	N'importe quelle touche peut avoir été touchée pendant une longue période.	Lorsque vous relâchez une touche pendant une longue période,
	Il se peut qu'un pot ait été placé sur l'unité de commande.	Lorsque le potentiomètre de l'unité de commande est retiré,
	Il est possible que de la nourriture ou du liquide ait débordé sur l'unité de commande.	L'erreur disparaîtra une fois que les résidus de nourriture/liquide débordants seront nettoyés.



