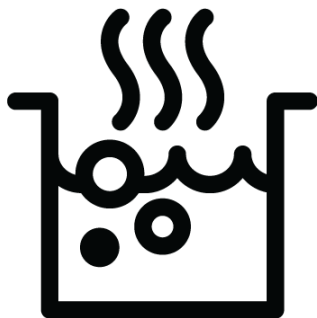




Built-in Hob / User Manual

Einbau-Kochfeld / Bedienungsanleitung

Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation



HII 64400 MTX

185262167_1/ EN DE FR / R.AF/ 10.04.25 00:19
7757189220



Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

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



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 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	7
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	8
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions	10
2.1	Waste Directive.....	10
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	10
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	11
3.1	Product introduction	11
3.2	Technical Specifications.....	12
4	First Use	13
4.1	Initial Cleaning	13
5	How to use the hob	13
5.1	General Information About Using the Hob.....	13
5.2	Hob control unit.....	16
6	General Information About Cooking	21
6.1	General information about cooking with hob	21
7	Maintenance and Cleaning	23
7.1	General Cleaning Information.....	23
7.2	Cleaning the hob.....	25
7.3	Cleaning the Control Panel	25
8	Troubleshooting.....	25



1 Safety Instructions

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



1.1 Intended Use

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



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

performed by children unless there is someone overseeing them.

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

2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

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

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

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
 - When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
 - Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.
- 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.

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

1.6 Safety of Use

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

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

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER

try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

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

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

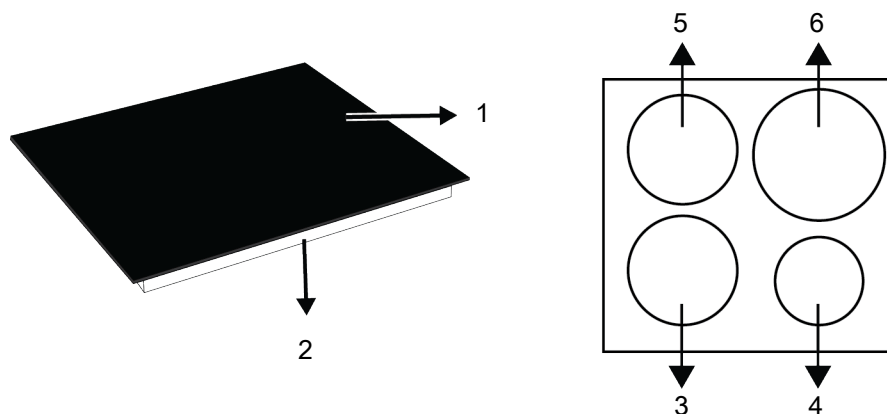
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

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

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

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 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)	52 * /592 /522
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,2 kW

Cooking zones

Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster 1800 W

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

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



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



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



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

4 First Use

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

4.1 Initial Cleaning

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

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

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

5 How to use the hob

5.1 General Information About Using the Hob



General warnings

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

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

Working principle of induction hob

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

Advantages of induction cooking

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

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

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

For safe use:

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

Cookware

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

Suitable cookware:

- Cast iron cookware
- Enameled steel cookware

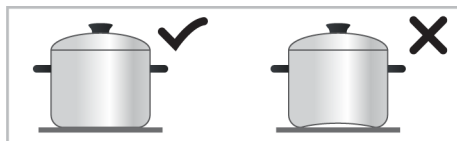
- Steel and stainless steel cookware (with a label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable cookware:

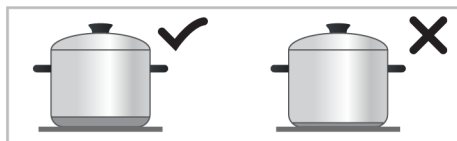
- Aluminum cookware
- Copper cookware
- Brass cookware
- Glass cookware
- Clay cooking pots
- Ceramic and porcelain cookware

Recommendations:

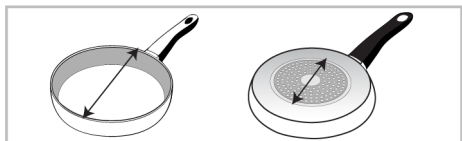
- Use only flat-bottomed cookware. Do not use cookware with concave or convex bases.



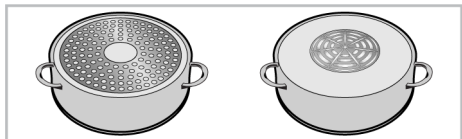
- Only use thick-based, processed cookware. If you use thin-based cookware, these cookware will heat up very quickly and the base of the cookware may melt before the automatic shut-off system is activated, damaging the cooking surface and the product. Sharp edges will scratch the surface.



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



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



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

Cookware test

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

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

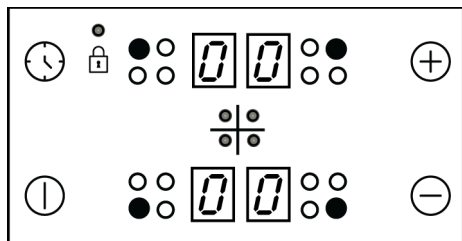
Recommended cookware sizes

In order for the induction cooking area to recognize the cookware, it depends on the ferromagnetic diameter and material of the cookware base. For the recognition of the cookware and efficient cooking, the cookware should be selected according to the cooking zone size. The recommended cookware sizes according to the cooking zone size are given below.

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

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

5.2 Hob control unit



Keys :

- ① On/Off key
- 🕒 Timer key
- ⊕ Increase key
- ⊖ Decrease key

Symbols :

- 🔒 Key lock symbol

Cooking zone selection keys :

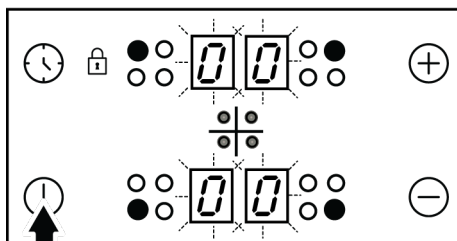
- ○ Rear left cooking zone selection key
- ○ Front left cooking zone selection key
- ○ Front right cooking zone selection key
- ● Rear right cooking zone selection key

General information for the control panel

- Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.
- This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch the ① key on the control panel.
⇒ "0" icon appears on all cooking zone displays.



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

Turning off the hob

1. Touch the ① key on the control panel.
⇒ The hob will turn off and return to Standby mode.



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

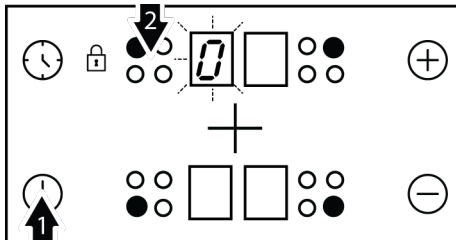
Residual heat indicator

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



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

Turning on the cooking zones



1. Touch ① key to turn on the hob.

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

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

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

Setting the temperature level

Touch $\oplus$ or $\ominus$ keys to set the temperature level between "1" and "9" or "9" and "1".

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

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

Turning off the cooking zones:

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

1. **By dropping the temperature level to "0":** You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to "0" level.
2. **By touching the relevant cooking zone symbol for a certain time:** Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol for a certain time to drop temperature value to "0".
3. **By using the turn-off on the timer option for the desired cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on related display. When the time is over, an audible

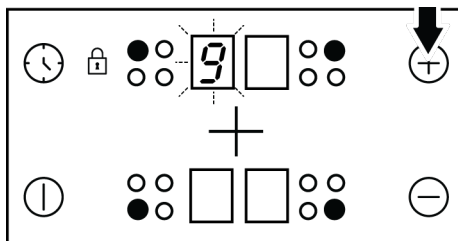
alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

High Power (Booster) It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

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

Turning on High Power (Booster):

1. Touch $\textcircled{1}$ key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch $\oplus$ or $\ominus$ key firstly to reach the level "9".



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

Turning off High Power (Booster):

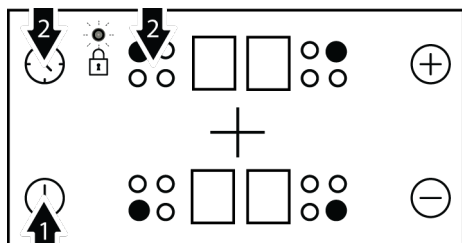
- To disable the Booster function, touch $\ominus$ and set the temperature to level "9". Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".
- You can decrease the temperature level by touching $\ominus$ or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to "0".

Keylock

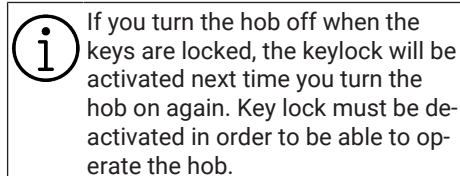
You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

Activating the keylock

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



⇒ Keylock will be activated and the dot on the symbol  will light up.



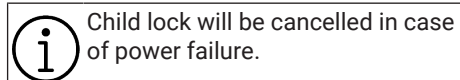
Deactivating the keylock

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

⇒ Keylock will be deactivated and the dot on the symbol  will disappear.

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

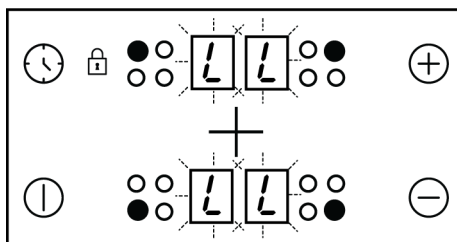
You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.



Activating the childlock

1. Touch  key to turn on the hob.

2. Touch  and  keys simultaneously
After "beep" signal touch  to activate the childlock.



⇒ Childlock will be activated and "L" symbol appears on all cooking zone display.

Deactivating the childlock

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

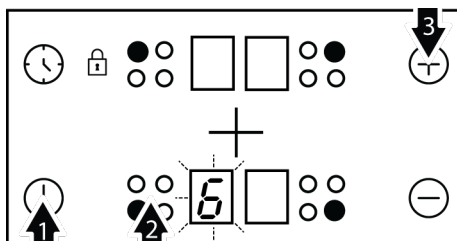
⇒ Childlock will be deactivated and "L" symbol disappears on all cooking zone display.

Timer function

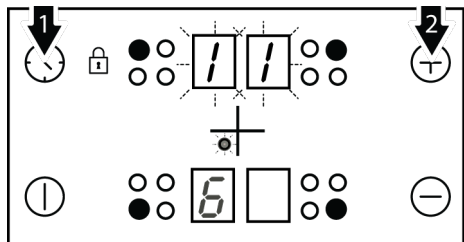
This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the hob for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

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



3. Touch $\oplus$ or $\ominus$ keys to set the desired temperature level.
4. Touch $\odot$ key to turn the timer on.
 - ⇒ "00" symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.



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

5. Touch $\oplus$ or $\ominus$ keys to set the desired time.



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



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



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



When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching the $\odot$ key again.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

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

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch $\odot$ key to turn the timer on.
3. Until "00" appears on the timer screen, touch $\ominus$ to set the value to "00".
 - ⇒ Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

Power management function It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Your product has a power management function. With the help of this function, you can change the total power setting that the hob will draw.



Power management can only be done when the hob is first installed and first energized. You can complete the setting by following the steps below within 30 seconds when the hob is first energized.

Power management function - Adjustable total power levels

Power management display indicator

	Total power
25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW



If the total power of your product is below the desired power, your product will operate at the total power level given in the technical table. (Technical Specifications ► 12))

To change the total power;

1. When the product is first energized, touch the keys $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$ within 30 seconds.
2. The power management level set is displayed on the timer display.
3. Touch the $\oplus$ key to switch between levels and set the total power value you want to set.
4. Confirm the setting by touching the ⏻ key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.



The temperature levels you may assign to the hobs may vary as per the total power level set. The temperature level provided to the hob be reduced automatically as per the power setting to be performed by the hob. This is not an error.



If a key other than the specified sequence is touched while changing the power level, the setting cannot be made. You have to repeat the steps from the beginning to make the setting.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.



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

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too. The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level. The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
8	1,5
9	20-30 minute
P (Booster)	5-10 minute*
(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes	

Table 1: Table-1: Automatic turning off periods

Overheating protection

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

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

Overflow safety system

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

Precise power setting

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



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 General Information About Cooking

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

6.1 General information about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 35
Butter (200 g)	6	5 ... 6
Boiling, Heating, Keeping Warm		

Food		Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Water 1 L (Boiling)		P	2 ... 8
Water 3 L (Boiling)		P	8 ... 10
Milk 1 L (Boiling)		6	4 ... 6
Milk 1 L (Keeping warm)		1-2	18 ... 22
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)		8	3 ... 5
Boiling			
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)		9	12 ... 14
Salmon fillet		8	10 ... 15
Sausage		9	2 ... 4
Pasta (150 g)		8	8 ... 12
Whole chicken (1,5 kg)		7-9	55 ... 70
Mixed vegetable stew		6-8	10 ... 20
Noodle		9	3 ... 6
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)		6-8	10 ... 30
Paella *		9	15 ... 20
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	5 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	2 ... 5
	Wheat cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Noah's pudding -All ingredients	8	20 ... 25
Shanks with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Baking	4-5	120 ... 150
Soups (E.g. Lentil soup)		6-7	17 ... 20
Risotto		7-8	15 ... 25
Chicken Fajitas		9	10 ... 20
Chicken, vegetable, squid noodles		8-9	10 ... 18
Creamy mushroom chicken		8-9	10 ... 18
Stir Fry Chili Chicken *		8-9	5 ... 10
Spinach and minced meat dish		6-7	10 ... 15
Beef stew		7-8	60 ... 70
Bulgur pilaf (200 g)		6-8	15 ... 35
Beef Stragonoff		8-9	10 ... 15

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Shallow fry		
Sea bass fillet	8	3 ... 7
Sirloin Steak ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Sausage	8	2 ... 5
Fried egg	7	4 ... 8
Omelet	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Chicken Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Crepe	8-9	2 ... 5
Flatbread	6-7	2 ... 5
Open bread	7-9	2 ... 5
Pan Pastry	8-9	6 ... 12
French fruit tost	8-9	2 ... 5
Mixed Vegetable Stir Fry *	7-8	9 ... 13
French fry		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8-9	4 ... 8
Frozen Potatoes (500 g)	8-9	8 ... 15
Fresh potatoes (500 g)	8-9	8 ... 15
Fresh apple sliced potatoes (200 g)	8-9	5 ... 10
Chicken Katsu	8-9	3 ... 6
Mixed Fry	8-9	10 ... 15
Shrimp Tempura	8-9	5 ... 7
Rice cakes	9	3 ... 7
* Wok pan is recommended.		
** Cast 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.

8 Troubleshooting

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

The product does not work.

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

The  symbol on the hob zone display is constantly lit.

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

7.3 Cleaning the Control Panel

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

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

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

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

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

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

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

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

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

There is a noise coming from the hob while cooking

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

Possible sounds and causes:

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

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

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

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
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.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
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.
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.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
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.

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



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

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	32
1.1	Verwendungszweck	32
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	32
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	34
1.4	Sicherheit beim Transport	35
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on	36
1.6	Sicher bedienen	36
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	37
1.8	Sicherheit beim Kochen	38
1.9	Induktion	38
1.10	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	39
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 Informationen zum Ko- chen	52
6.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld	52
7	Wartung und Reinigung	54
7.1	Allgemeine Reinigungshinweise ..	54
7.2	Reinigung des Kochfelds	56
7.3	Bedienfeld reinigen	56
8	Fehlerbehebung	56



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 un sauber sind oder möglicher-

weise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlages.

- 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 entflammaren 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 "Topf Auswahl".
- Da das Induktionskochfeld ein Magnetfeld erzeugt, kann es schädliche Auswirkungen auf Personen haben, die Geräte wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen verwenden.
 - Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.
 - Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden.
 - Bewahren Sie keine Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld auf. Bei langem und intensivem Gebrauch können sich die Materialien dort überhitzen.
 - Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Handys, Tablets oder Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Gerät könnte beschädigt werden.



1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

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

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

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im

Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

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

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

2.2 Paketinformationen

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

2.3 Tipps zum Energiesparen

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

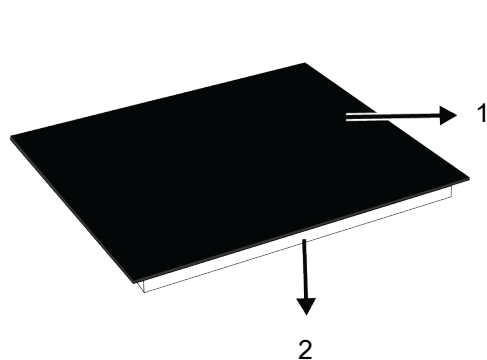
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

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

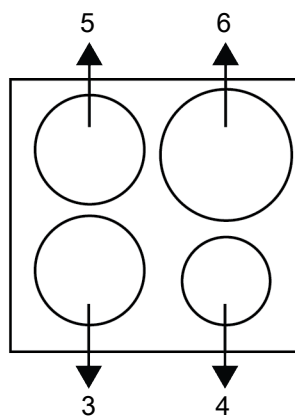
3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung

DE



- 1 Glaskochfläche
- 3 Induktionskochzone
- 5 Induktionskochzone



- 2 Unteres Gehäuse
- 4 Induktionskochzone
- 6 Induktionskochzone

3.2 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	52 * /592 /522
Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Spannung / Frequenz	2N~380-415 V; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	max. 7,2 kW

Kochzonen

Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2000 W / Schnellheizung 2300 W

Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension	145 mm
Energie	1600 W / Schnellheizung 1800 W

Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2000 W / Schnellheizung 2300 W

Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension	210 mm
Energie	2000 W / Schnellheizung 2300 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 Warnungen

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

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

Funktionsprinzip des Induktionskochfelds

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

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

Vorteile des Induktionskochens

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

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

Zur sicheren Anwendung:

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

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

Kochgeschirr

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

Passendes Kochgeschirr:

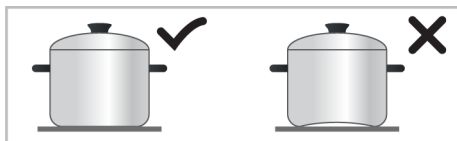
- Kochgeschirr aus Gusseisen
- Kochgeschirr aus emailliertem Stahl
- Kochgeschirr aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnhinweis, dass es für Induktion geeignet ist)

Ungeeignetes Kochgeschirr:

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

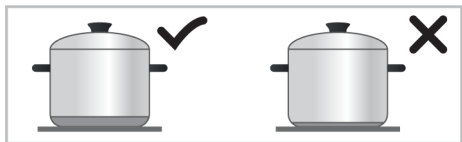
Empfehlungen:

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

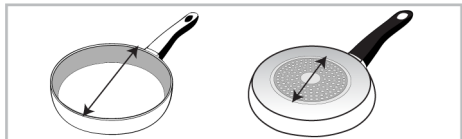


- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit dickem Boden. Wenn Sie Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, erhitzt sich dieses sehr schnell und der Boden

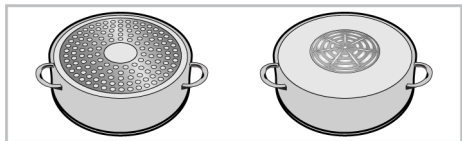
des Kochgeschirrs kann schmelzen, bevor das automatische Abschaltsystem aktiviert wird, wodurch die Kochfläche und das Produkt beschädigt werden. Scharfe Kanten verkratzen die Oberfläche.



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



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



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

Kochgeschirrtest

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

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

Empfohlene Kochgeschirrgrößen

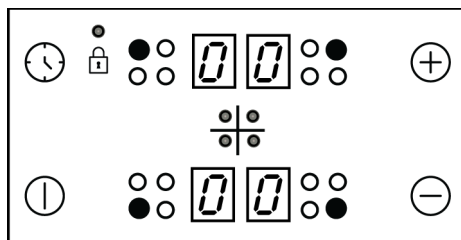
Damit der Induktionskochzone das Kochgeschirr erkennt, kommt es auf den ferromagnetischen Durchmesser und das Material des Kochgeschirrbodens an. Für die Erkennung des Kochgeschirrs und effizientes Kochen sollte das Kochgeschirr entsprechend der Kochzonengröße ausgewählt werden. Nachfolgend sind die empfohlenen Kochgeschirrgrößen entsprechend der Kochzonengröße aufgeführt.

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

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - mm
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche	Breite 230 - Länge 390

5.2 Bedienfeld



Tasten :

- ① Ein/Aus-Taste
- ⌚ Timer-Taste
- ⊕ Erhöhen-Taste
- ⊖ Taste zum Verringern

Symbol :

- 🔒 Schlüssel Schloss-Symbol

Auswahltaste für die Kochzone :

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

Allgemeine Hinweise zum Bedienfeld

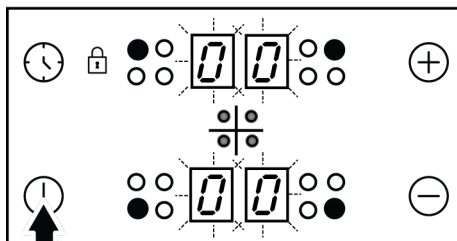
- Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.
- Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quitzton.

- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Ausaste ① am Bedienfeld.

⇒ Das Symbol "0" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.



- ⓘ Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Ausaste ① am Bedienfeld.

⇒ Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

- ⓘ Wenn das Symbol "H" oder "h" in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

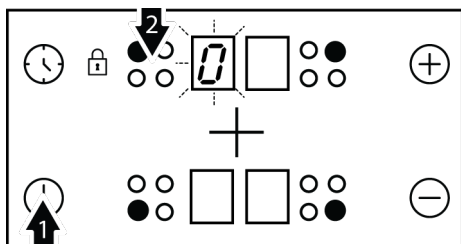
Restwärmeanzeige

Das Symbol „H“ auf der Kochzonenanzeige zeigt an, dass die Kochzone noch heiß ist und zum Warmhalten kleiner Mengen von Speisen verwendet werden kann. Dieses Symbol ändert sich bald in das Symbol „h“, was bedeutet, dass die Kochzone nicht mehr so heiß ist.



Bei einer Stromunterbrechung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht auf und warnt den Benutzer nicht vor heißen Kochzonen.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste ein.
2. Berühren Sie die Auswahl Taste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
⇒ Das Symbol „0“ erscheint in der Kochzonenanzeige, die entsprechende Anzeige leuchtet heller auf.



Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Stellen Sie die Temperatur mit den Tasten / auf „1“ bis „9“ bzw „9“ bis „1“ ein.



Bei den Stufen 1 bis 7 könnte das Kochen von Wasser oder Öl im Topf starten oder stoppen. Dies könnte dazu führen, dass der Nutzer denkt, dass sich das Kochfeld abwechselnd ein- und ausschaltet. Dies tritt vor allem bei einer geringen Menge Wasser oder Öl auf und ist kein Fehler, sondern lediglich durch die Betriebsweise des Produktes bedingt.



Der Außenbereich der 280-mm-Kochzone (sofern Ihr Kochfeld mit einer solchen ausgestattet ist) wird nur dann aktiv, wenn das auf die Kochzone gestellte Kochgeschirr die Kochzone komplett abdeckt und eine Leistungsstufe über 8 gewählt wird.

Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

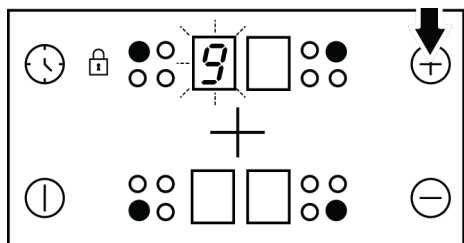
1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0:** Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.
2. **Durch längeres Berühren des entsprechenden Kochzonensymbols:** Schalten Sie die Kochzone ein, indem Sie das entsprechende Symbol gedrückt halten, bis der Temperaturwert auf „0“ fällt.
3. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone:** Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. „0“ oder „00“ erscheinen in den entsprechenden Anzeigen. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Hochleistung (Booster) variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Die Hochleistung -Funktion "P" nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Hochleistung-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

Hochleistung einschalten:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.
3. Stellen Sie zunächst die Leistungsstufe "9" mit den Tasten  oder  ein.



4. Sobald die Kochzone bei Stufe "9" ist, stellen Sie die Temperatur der Kochzone durch einmaliges Berühren von  auf "P" ein.

Hochleistung abschalten:

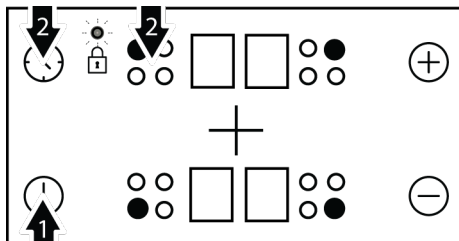
- Zum Abschalten der Hochleistung-Funktion berühren Sie  und stellen die Leistung auf Stufe "9" ein. Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe "9" weiter.
- Nun können Sie die Leistung durch Berühren von  vermindern oder die Kochzone komplett abschalten, indem Sie die Leistungsstufe auf "0" einstellen.

Tastensperre

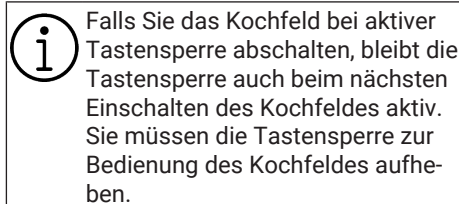
Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im Betrieb gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.
2. Berühren Sie zum Aktivieren der Tastensperre gleichzeitig  und .



⇒ Die Tastensperre wird aktiviert, der Punkt im Symbol  leuchtet auf.



Tastensperre ausschalten

1. Wenn die Tastensperre aktiv ist, drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und .
- ⇒ Die Tastensperre wird deaktiviert, der Punkt im Symbol  verschwindet.

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

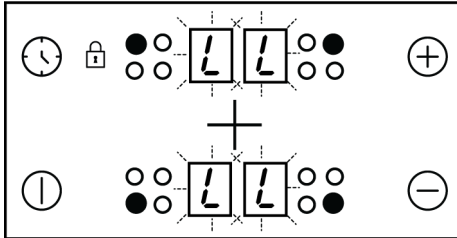
Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.



Bei Stromausfall wird die Kindersicherung aufgehoben..

Kindersicherung aktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.
2. Berühren Sie gleichzeitig  und  nach dem Signalton berühren Sie zum Aktivieren der Kindersicherung .



⇒ Die Kindersicherung wird aktiviert und das Symbol "L" erscheint in allen Kochzonenanzeigen.

Kindersicherung ausschalten

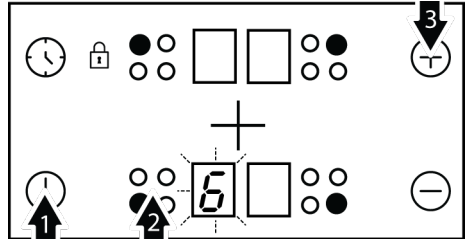
1. Wenn die Kindersicherung aktiv ist, berühren Sie zum Einschalten des Kochfeldes .
 2. Berühren Sie gleichzeitig  und  nach dem Signalton berühren Sie zum Deaktivieren der Kindersicherung .
- ⇒ Die Kindersicherung wird deaktiviert und das Symbol "L" verschwindet aus allen Kochzonenanzeigen.

Timerfunktion

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

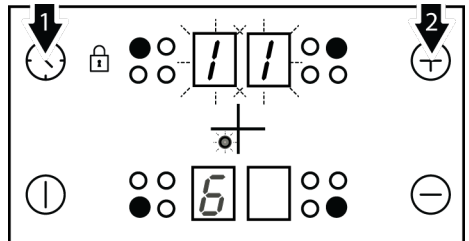
Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.



3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit den Tasten  /  ein.
4. Schalten Sie den Timer mit der Taste  ein.

⇒ Das Symbol "00" leuchtet in der Timeranzeige, der Dezimalpunkt erscheint in der ausgewählten Kochzonenanzeige.



Wenn der Timer aktiv ist, dienen die Anzeigen der hinteren rechten und hinteren linken Kochzone als Timeranzeige.

5. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten  /  ein.



Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.



Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.



Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.



Bei Auswahl der Kochzone, deren Timer eingestellt ist, können Sie durch erneutes Berühren der Taste  die Restzeit anzeigen.

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig beenden

- ✓ Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.
 - 1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
 - 2. Schalten Sie den Timer mit der Taste  ein.
 - 3. Stellen Sie den auf "00" ein, indem Sie die Taste  drücken; die Timeranzeige zeigt schließlich "00" an.
- ⇒ Das punktförmige Licht in der entsprechenden Kochzonenanzeige erlischt **vollständig**, nachdem es eine bestimmte Zeit geblinkt hat; der Timer wird abgebrochen.

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

Ihr Produkt verfügt über eine Energiemanagementfunktion. Mithilfe dieser Funktion können Sie die Gesamtleistungseinstellung ändern, die das Kochfeld verbraucht.



Die Energieverwaltung kann nur durchgeführt werden, wenn das Kochfeld zum ersten Mal installiert und eingeschaltet wird. Sie können die Einstellung abschließen, indem Sie die folgenden Schritte innerhalb von 30 Sekunden nach dem ersten Einschalten des Kochfeldes ausführen.

Energieverwaltungsfunktion - Einstellbare Gesamtleistungsstufen

Anzeige für Energieverwaltung	Totale Kraft
25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW



Wenn die Gesamtleistung Ihres Kochfelds unter der gewünschten Leistung liegt, wird Ihr Kochfeld mit der in der technischen Tabelle angegebenen Gesamtleistung betrieben. (Technische Spezifikationen ► 42)

Um die Gesamtleistung zu ändern;

1. Wenn das Produkt zum ersten Mal eingeschaltet wird, berühren Sie die Tasten //// innerhalb von 30 Sekunden.
2. Die eingestellte Energiesparstufe wird auf der Timer-Anzeige angezeigt.
3. Berühre das  Taste, um zwischen den Ebenen zu wechseln und den gewünschten Gesamtleistungswert einzustellen.
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der  Taste und schalten Sie das Kochfeld aus. Der von Ihnen eingestellte Gesamtleistungswert wird aktiviert.



Die Temperaturstufen, die Sie den Kochfeldern zuweisen können, können je nach eingestellter Gesamtleistungsstufe variieren. Die dem Kochfeld bereitgestellte Temperaturstufe wird automatisch entsprechend der vom Kochfeld auszuführenden Leistungseinstellung reduziert. Dies ist kein Fehler.



Wenn beim Ändern der Leistungsstufe eine andere Taste als die in der angegebenen Reihenfolge gedrückt wird, kann die Einstellung nicht vorgenommen werden. Um die Einstellung vorzunehmen, müssen Sie die Schritte von Anfang an wiederholen.

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht. Induktionskochfelder sind mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.



Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Kochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180 und 210-280 mm ausgestattet. Per Induktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet. Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt. Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 Minute
P (Schnellheizen)	5-10 Minute *
(*)Nach 5 Minuten schaltet das Kochfeld auf Stufe 9 zurück.	

Tabelle 1: Tablo-1: Betriebszeitbegrenzen

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufen-de Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System umgehend die Stromver-sorgung und das Kochfeld schaltet sich aus. Währenddessen erscheint die War-nung “F” auf dem Display.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungs-einstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überko-chen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.



Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Feh-lersignal ertönt.



Halten Sie die Oberfläche des Bedi-enfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

6 Allgemeine Informationen zum Kochen

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

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

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

Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Entfernen Sie vor dem Braten von Le-bensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tief-kühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf tro-cken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Um-welthinweise“.
- Gartemperaturen und Garzeiten unter-schiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spiel-raum an.

Koch-/Gartabelle

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Schmelzen		
Schokolade schmelzen (z.B. Marke Dr. Oet-ker, dunkle Schokolade 55% -60% Kakao, 150 g)	1	20 ... 35
Butter (200 g)	6	5 ... 6
Kochen, Erhitzen und Warmhalten		

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Wasser 1 L (Kochen)	P	2 ... 8
Wasser 3 L (Kochen)	P	8 ... 10
Milch 1 L (Kochen)	6	4 ... 6
Milch 1 L (Warm halten)	1-2	18 ... 22
Pflanzenöl (Heizung) (Sonnenblumenöl 0,5 L)	8	3 ... 5
Kochen		
Kartoffel mit Schale grob gehackt (2 Stücke Großformat)	9	12 ... 14
Lachsfilet	8	10 ... 15
Wurstchen	9	2 ... 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Ganzes Huhn (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Gemischter Gemüseeeintopf	6-8	10 ... 20
Nudeln	9	3 ... 6
Kochen/Garen, Sautieren		
Reis (200 g Reis)	6-8	10 ... 30
Paella *	9	15 ... 20
Ashura **		
Bohnen-Kichererbsen kochen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	5 ... 6
Bohnen-Kichererbsen kochen Kochen/Garen - für ashura	3	10 ... 30
Weizen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	2 ... 5
Weizen Kochen/Garen - für ashura	3	10 ... 30
Ashura -Alle Zutaten	8	20 ... 25
Gemüseschaft **		
Gemüse sautieren	9	3 ... 8
Kochen/Garen	4-5	120 ... 150
Suppen (z.B. Linsensuppe)	6-7	17 ... 20
Risotto	7-8	15 ... 25
Hühnchen-Fajitas	9	10 ... 20
Hühnchen, Gemüse, Tintenfischnudeln	8-9	10 ... 18
Cremiges Pilzhuhn	8-9	10 ... 18
Chili-Hühnchen-Pfannengericht *	8-9	5 ... 10
Spinat-Hackfleisch-Gericht	6-7	10 ... 15
Rindfleisचेintopf	7-8	60 ... 70
Bulgur-Pilaw (200 g)	6-8	15 ... 35
Rindfleisch Stragonoff	8-9	10 ... 15
Fettarmes Braten		

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Barschfilets	8	3 ... 7
Filet ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Würstchen	8	2 ... 5
Spiegelei	7	4 ... 8
Omelette	7-8	3 ... 6
Burger-Patty	6-8	6 ... 10
Chicken Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Krepp	8-9	2 ... 5
Fladenbrot	6-7	2 ... 5
Offenes Brot	7-9	2 ... 5
Pfannkuchenteig	8-9	6 ... 12
Französischer Obsttoast	8-9	2 ... 5
Gemischtes Gemüse-Pfannengericht *	7-8	9 ... 13
Frittieren		
Pişi (gebratener Teig)	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8-9	4 ... 8
Gefrorene Kartoffeln (500 g)	8-9	8 ... 15
Frische Kartoffeln (500 g)	8-9	8 ... 15
Frische Apfel-Kartoffelscheiben (200 g)	8-9	5 ... 10
Chicken Katsu	8-9	3 ... 6
Gemischtes Gebratenes	8-9	10 ... 15
Garnelen-Tempura	8-9	5 ... 7
Reiskuchen	9	3 ... 7
* Wokpfanne wird empfohlen.		
** Gusseisenpfanne/-topf wird empfohlen.		

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, Scheu-

erpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).

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

Für die Kochfelder:

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

Edelstahlteile

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

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

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie 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 Zusammensetzung des Kochgeschirrs ab. Diese Geräusche sind normal, keine Fehlfunktion und gehören zur Induktionstechnologie.

Mögliche Geräusche und Ursachen:

- **Lüftergeräusch:** Das Kochfeld ist mit einem Gebläse ausgestattet, das sich je nach Temperatur des Produkts automatisch einschaltet. Das Gebläse hat verschiedene Betriebsstufen und arbeitet je nach Temperatur auf unterschiedlichen Niveaus. Wenn die Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfeldes 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 übertragen wird, kann diese Art von Brummen je nach dem Material des Kochgeschirrs auftreten. Daher können bei verschiedenen Kochgeschirren unterschiedliche Geräusche zu hören sein.
- **Knisterndes Geräusch:** Das liegt am Material und an der Struktur des Bodens des Kochgeschirrs. Wenn das Kochgeschirr aus unterschiedlichen Materialien und Schichten besteht, kann es zu Knistergeräuschen kommen.
- **Pfeifendes Geräusch:** Beim Kochen auf zwei Kochzonen auf derselben Seite des Kochfeldes mit unterschiedlichen Kochstufen kann ein Pfeifgeräusch zu hören sein.

Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
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.
E 25	Beim Betrieb des Induktionskochfeldgebläses 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.

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
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.

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
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.
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.

**RE-
MARQUE**

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

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



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

Table des matières

8 Dépannage..... 87

1	Consignes de sécurité.....	64
1.1	Utilisation prévue.....	64
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	64
1.3	Sécurité électrique.....	65
1.4	Sécurité des transports.....	67
1.5	Sûreté des installations	67
1.6	Sécurité d'utilisation.....	68
1.7	Alertes de température	69
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	69
1.9	Induction	69
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	70
2	Instructions relatives à l'environnement	71
2.1	Directive sur les déchets.....	71
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	71
2.2	Informations sur l'emballage.....	71
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	71
3	Votre appareil	72
3.1	Présentation de l'appareil	72
3.2	Spécifications techniques	73
4	Première utilisation.....	74
4.1	Premier nettoyage	74
5	Utilisation de la table de cuisson	74
5.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	74
5.2	Panneau de commande.....	77
6	Informations générales sur la cuisine.....	83
6.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	83
7	Entretien et nettoyage	86
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	86
7.2	Nettoyage de la table de cuisson .	87
7.3	Nettoyage du bandeau de commande	87

1 Consignes de sécurité

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

1.1 Utilisation prévue

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

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

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

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

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

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

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

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

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



1.3 Sécurité électrique

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

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

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

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

1.4 Sécurité des transports

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

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

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

1.5 Sûreté des installations

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

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

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

- duction ». 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.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

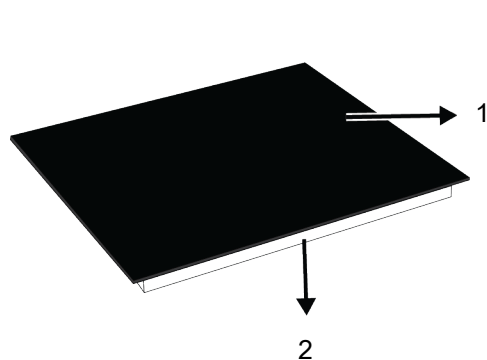
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

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

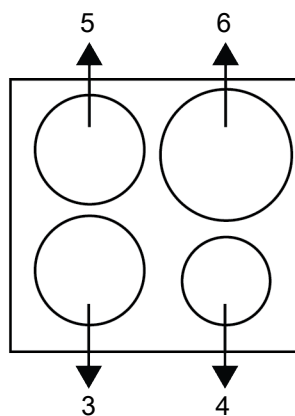
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.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

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



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



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

3.2 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	52 * /592 /522
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tension/fréquence	2N~380-415 V; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,2 kW

FR

Foyers	
Avant gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 mm
Alimentation	2000 W / Booster 2300 W
Avant droite	Zone de cuisson
Dimension	145 mm
Alimentation	1600 W / Booster 1800 W
Arrière gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 mm
Alimentation	2000 W / Booster 2300 W
Arrière droite	Zone de cuisson
Dimension	210 mm
Alimentation	2000 W / Booster 2300 W
* La hauteur de la table de cuisson indiquée dans le tableau technique est la hauteur du caisson inférieur du produit.	



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



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



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

4 Première utilisation

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

4.1 Premier nettoyage

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

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

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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

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



Avertissements généraux

- Ne laissez tomber aucun objet sur la surface de cuisson en verre. Même de petits objets tels que des salières peuvent endommager la surface de cuisson en verre. N'utilisez pas une surface de cuisson en verre fissurée. L'eau peut s'infiltrer dans ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque façon que ce soit (par exemple, des fissures visibles), coupez d'abord le fusible, puis débranchez le produit et appelez le service agréé pour réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine instables ou susceptibles de basculer facilement sur la surface de cuisson en verre.
- Ne pas chauffer des ustensiles de cuisine vides. Les ustensiles de cuisine et le produit pourraient être endommagés.
- Assurez-vous d'éteindre les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Si vous utilisez les zones de cuisson sans les ustensiles de cuisine, vous risquez d'endommager le produit. Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes après chaque utilisation. Ne placez donc pas de récipients en plastique sur les zones de cuisson. Nettoyez immédiatement tout matériau fondu sur la surface.
- Des changements brusques de température sur la surface de cuisson en verre peuvent provoquer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquide froid pendant la cuisson.
- Placez la quantité appropriée de nourriture dans les ustensiles de cuisine. Cela évitera que la nourriture ne déborde et vous n'aurez pas à faire de nettoyage inutile.
- Ne placez pas de couvercles d'ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson.
- Placez l'ustensile de cuisson de manière à ce qu'il soit centré sur les zones de cuisson. Si vous souhaitez déplacer l'ustensile de cuisson vers une autre zone de cuisson, soulevez-le et placez-le sur la zone de cuisson souhaitée au lieu de le faire glisser.

Principe de fonctionnement de la plaque à induction

Une table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Lorsqu'on y place un ustensile de cuisine compatible avec l'induction, le circuit est fermé et un sys-

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

Avantages de la cuisson par induction

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

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

Pour une utilisation en toute sécurité :

- Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffage élevés lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine antiadhésifs sans revêtement d'huile ou avec très peu d'huile (type Téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme surface de pose ou de coupe.

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

Ustensiles de cuisine

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

Ustensiles de cuisine adaptés :

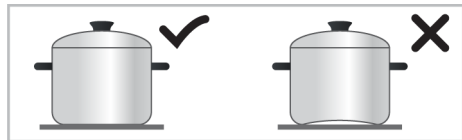
- Ustensiles de cuisine en fonte
- Batterie de cuisine en acier émaillé
- Ustensiles de cuisine en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'ils sont compatibles avec l'induction)

Ustensiles de cuisine non adaptés :

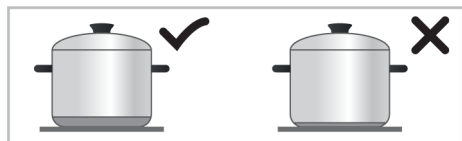
- Ustensiles de cuisine en aluminium
- Ustensiles de cuisine en cuivre
- Ustensiles de cuisine en laiton
- Ustensiles de cuisine en verre
- Marmites en argile
- Ustensiles de cuisine en céramique et en porcelaine

Recommandations :

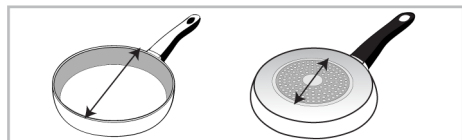
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond plat. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe.



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

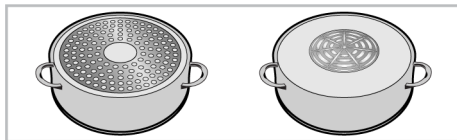


- Certains ustensiles de cuisine ont un champ ferromagnétique au fond qui est plus petit que leur diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la zone de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson diminuent. De plus, ces ustensiles de cuisine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



- Certains ustensiles de cuisine sont dotés d'une base contenant des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types d'ustensiles de cuisine peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas

être détectés par la zone de cuisson à induction. Dans certains cas, un avertissement indiquant que l'ustensile de cuisine est défectueux peut s'afficher.



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

Test d'ustensiles de cuisine

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

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

Tailles d'ustensiles de cuisine recommandées

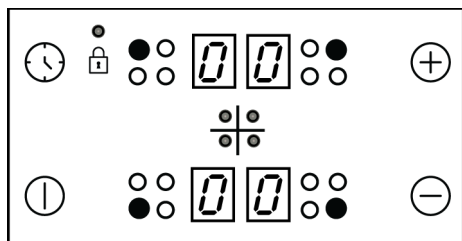
Pour que la zone de cuisson à induction reconnaisse les ustensiles de cuisine, cela dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau de la base de l'ustensile de cuisine. Pour la reconnaissance des ustensiles de cuisine et une cuisson efficace, les ustensiles de cuisine doivent être sélectionnés en fonction de la taille de la zone de cuisson. Les tailles d'ustensiles de cuisine recommandées en fonction de la taille de la zone de cuisson sont indiquées ci-dessous. Le comportement d'ébullition peut varier en fonction du type d'ustensile de cuisson, de la taille de l'ustensile et de la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'ébullition plus uniforme, il est possible

d'utiliser une zone de cuisson d'une taille supérieure. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne gaspille pas d'énergie

sur les plaques à induction, car la chaleur est générée uniquement dans l'ustensile de cuisson concerné.

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
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Foyer à large surface (flexi)	largeur 230 - longueur 390

5.2 Panneau de commande



Touches :

- ① Touche Marche / Arrêt
- 🕒 Touche de minuterie
- ⊕ Touche d'augmentation de la valeur
- ⊖ Touche de diminution de la valeur

Symboles :

- 🔒 Le symbole de verrouillage des commandes

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

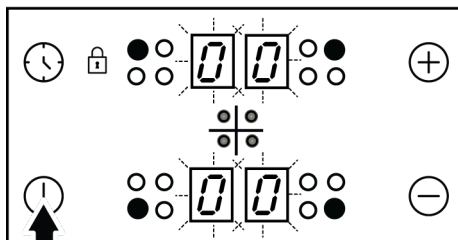
Informations générales sur le panneau de commande

- Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.
- Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.
- Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

Allumage de la table de cuisson

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

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





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



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

Arrêt de la table de cuisson

- Appuyez sur la touche ① sur le bandeau de commande.
- ⇒ La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.



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



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

Voyant de chaleur résiduelle

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

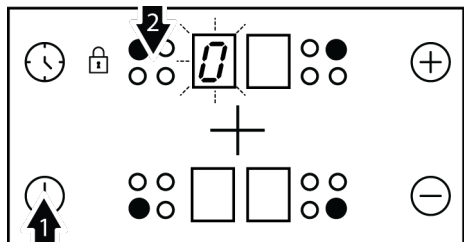


Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.



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

Allumage des foyers



- Appuyez sur la touche ① pour allumer la table de cuisson.
 - Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.
- ⇒ Le symbole "0" apparaît sur l'écran de la zone de cuisson et l'affichage s'allume de manière plus lumineuse.

Arrêt des foyers:

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes:

- En ramenant le niveau de température à "0"**: Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à "0".
- En appuyant sur le symbole de la zone de cuisson concernée pendant un certain temps**: Allumez la zone de cuisson en appuyant sur le symbole en question **pendant un certain temps pour faire baisser la température à "0"**.

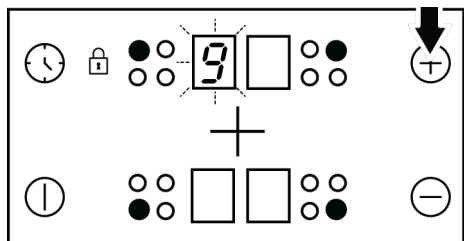
3. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité:** Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" ou "00" s'affichent sur l'écran concerné.

Fonction Booster (intensité élevée) Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

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

Pour activer la fonction Booster (Intensité élevée):

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



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

Pour désactiver la fonction Booster (Intensité élevée):

- appuyez sur la touche ⊖ et réglez le niveau de température sur "9". La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau "9".

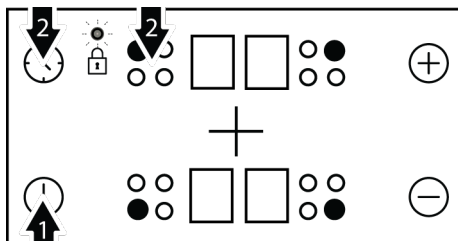
- Vous pouvez diminuer la température en appuyant sur la touche ⊖ ou éteindre complètement la zone de cuisson en diminuant la température au niveau "0".

Verrouillage des touches

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

Activation du verrouillage des touches

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



⇒ Le verrouillage sera activé et le point sur le symbole ⌚ s'allumera.



Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Lorsque le verrouillage des touches est actif, appuyez sur les touches ⌚ et ●● simultanément.

⇒ Le verrouillage des touches sera désactivé et le point sur le symbole ⌚ disparaîtra.

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

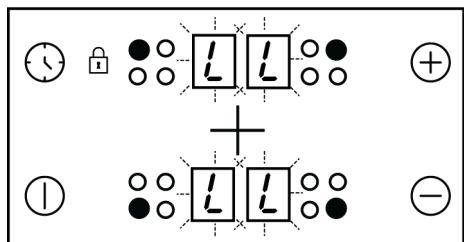
Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.



La sécurité enfants est désactivée en cas de panne de courant..

Activer le verrouillage enfants

1. Appuyez sur la touche ① pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⊖ et ⊕. Après le signal « bip », appuyez sur ⊕ pour activer le verrouillage enfants.



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

Désactiver le verrouillage enfants

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

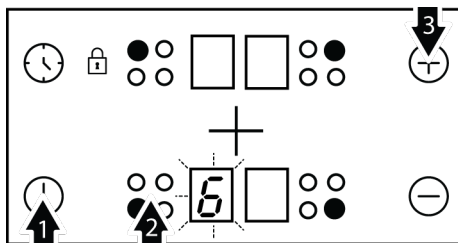
⇒ Le verrouillage enfants sera désactivé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.

Fonction minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il ne sera pas nécessaire de rester sur la table de cuisson pendant toute la durée de cuisson. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement à la fin du temps que vous avez sélectionné.

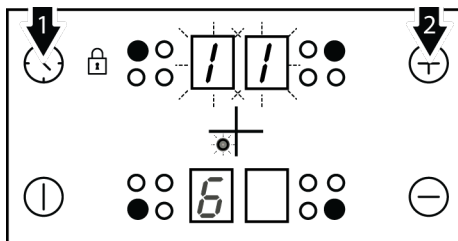
Activation de la minuterie

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



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

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



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

5. Appuyez sur les touches $\oplus$ ou $\ominus$ pour régler le temps souhaité.



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



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



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



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

Désactivation de la minuterie

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

Arrêt anticipé des minuteries

- ✓ Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température définie jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.
1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
 2. Appuyez sur la touche $\odot$ pour activer la minuterie.
 3. Jusqu'à ce que "00" apparaisse sur l'écran de minuterie, appuyez sur $\ominus$ pour régler la valeur sur "00".
- ⇒ Le point lumineux sur l'écran du foyer concerné s'éteint **complètement** après avoir clignoté pendant un certain temps et la minuterie est annulée.

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

Votre produit dispose d'une fonction de gestion de l'alimentation. À l'aide de cette fonction, vous pouvez modifier la puissance totale consommée par la table de cuisson.



La gestion de l'alimentation ne peut être effectuée que lorsque le produit est installé et mis sous tension pour la première fois. Vous pouvez terminer le réglage en suivant les étapes ci-dessous dans les 30 secondes suivant la première mise sous tension du produit.

Fonction de gestion de l'alimentation - Niveaux de puissance totale réglables

Indicateur d'affichage de gestion de l'alimentation Pouvoir total

25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
44	4.4 kW
54	5.4 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW



Si la puissance totale de votre produit est inférieure à la puissance souhaitée, votre produit fonctionnera au niveau de puissance totale indiqué dans le tableau technique. (Spécifications techniques ► 73)

Pour modifier la puissance totale ;

1. Lorsque le produit est mis sous tension pour la première fois, appuyez sur les touches $\oplus/\ominus/\oplus/\ominus/\oplus$ dans les 30 secondes.
2. Le niveau de gestion de l'énergie défini est affiché sur l'écran de la minuterie.

3. Toucher le  Touche pour basculer entre les niveaux et définir la valeur de puissance totale que vous souhaitez définir.
4. Confirmez le réglage en touchant le  clé et éteignez la table de cuisson. La valeur de puissance totale que vous avez définie sera activée

 Les niveaux de température que vous pouvez attribuer aux plaques de cuisson peuvent varier en fonction du niveau de puissance total réglé. Le niveau de température fourni à la table de cuisson sera réduit automatiquement en fonction du réglage de puissance à effectuer par la table de cuisson. Ce n'est pas une erreur.

 Si une touche autre que la séquence spécifiée est enfoncée lors du changement du niveau de puissance, le réglage ne peut pas être effectué. Vous devez répéter les étapes depuis le début pour effectuer le réglage.

Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

Principes de fonctionnement: La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directe-

ment le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

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

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau 1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également plus tard. La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. Ce niveau de température requiert la durée de fonctionnement maximale. Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme susmentionné.

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
9	20-30 minute
P (Booster)	5-10 minute *
(*) La table de cuisson baissera au niveau 9 après 5 minutes	

Tableau 1: Tableau 1 : Limites de durée de fonctionnement

Protection contre la surchauffe

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

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

Système de sécurité anti-débordement

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

Réglage précis de la puissance

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



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



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

6 Informations générales sur la cuisine

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

6.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

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

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

Table de cuisson

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)	
Fonte			
Fonte de chocolat (par exemple, chocolat noir de marque Dr. Oetker, 55-60 % de cacao, 150 g)	1	20 ... 35	
Beurre (200 g)	6	5 ... 6	
Bouillir, chauffer, garder chaud			
Eau 1 L (Ébullition)	P	2 ... 8	
Eau 3 L (Ébullition)	P	8 ... 10	
Lait 1 L (Ébullition)	6	4 ... 6	
Lait 1 L (Garder chaud)	1-2	18 ... 22	
Huile végétale (Chauffage) (Huile de tournesol 0,5 L)	8	3 ... 5	
Ébullition			
Pomme de terre non épluchée émincé grossièrement (2 Morceau grande taille)	9	12 ... 14	
Filet de saumon	8	10 ... 15	
Saucisse	9	2 ... 4	
Pâtes (150 g)	8	8 ... 12	
Poulet entier (1,5 kg)	7-9	55 ... 70	
Ragoût de légumes mélangés	6-8	10 ... 20	
Nouilles	9	3 ... 6	
Faire cuire, faire sauter			
plat à base de riz (200 g riz)	6-8	10 ... 30	
Paella *	9	15 ... 20	
Pudding de Noé **			
	Faire bouillir les haricots et les pois chiches Ébullition - pour le pudding de Noé	9	5 ... 6
	Faire bouillir les haricots et les pois chiches cuisson - pour le pudding de Noé	3	10 ... 30
	Blé Ébullition - pour le pudding de Noé	9	2 ... 5
	Blé cuisson - pour le pudding de Noé	3	10 ... 30
	Pudding de Noé -Tous les ingrédients	8	20 ... 25
Jarrets aux légumes **			
	Faire sauter les légumes	9	3 ... 8
	Cuisson au four	4-5	120 ... 150

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Soupes (Par exemple, la soupe aux lentilles)	6-7	17 ... 20
Risotto	7-8	15 ... 25
Fajitas au poulet	9	10 ... 20
Poulet, légumes, nouilles de calmar	8-9	10 ... 18
Poulet crémeux aux champignons	8-9	10 ... 18
Poulet sauté au chili *	8-9	5 ... 10
Plat d'épinards et de viande hachée	6-7	10 ... 15
Ragoût de bœuf	7-8	60 ... 70
Pilaf de boulgour (200 g)	6-8	15 ... 35
Bœuf Stragonoff	8-9	10 ... 15
Friture superficielle		
Filet de bar	8	3 ... 7
Bifteck de surlonge ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Saucisse	8	2 ... 5
Œuf au plat	7	4 ... 8
Omelette	7-8	3 ... 6
Galettes de hamburger	6-8	6 ... 10
Poulet Ballantine (200 g)	8-9	6 ... 10
Crêpe	8-9	2 ... 5
Pain plat	6-7	2 ... 5
Pain ouvert	7-9	2 ... 5
Pâtes à la poêle	8-9	6 ... 12
Toast français aux fruits	8-9	2 ... 5
Sauté de légumes mélangés *	7-8	9 ... 13
Frites		
Boortsog	8	13 ... 16
Escalope panée	8	5 ... 7
Nugget	8-9	4 ... 8
Pomme de terre surgelée (500 g)	8-9	8 ... 15
Pommes de terre fraîches (500 g)	8-9	8 ... 15
Pommes de terre tranchées aux pommes fraîches (200 g)	8-9	5 ... 10
Poulet Katsu	8-9	3 ... 6
Frites mixtes	8-9	10 ... 15
Tempura de crevettes	8-9	5 ... 7
Gâteaux de riz	9	3 ... 7
* Une poêle wok est recommandée.		
** Une casserole en fonte est recommandée.		

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.

- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

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

Inox - surfaces inoxydables

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

- 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 verre

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

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

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

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

8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou

un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

L'appareil ne fonctionne pas.

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

ment 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.

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
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.
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.

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
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.



