



## **Built-in Hob**

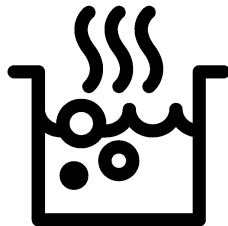
User Manual

## **Einbau-Kochfeld**

Gebrauchsanleitung

## **Inbouwkookplaat**

Gebruikershandleiding



HII64210MT

**EN / DE / NL**

185.2620.70/R.AD/19.11.2020/2-1

7757189233

# Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

## Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

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

---

# TABLE OF CONTENTS

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment** **4**

General safety .....	4
Electrical safety .....	5
Product safety.....	5
Intended use.....	7
Safety for children .....	7
Disposing of the old product .....	8
Package information.....	8
Future Transportation .....	8

## **2 General information** **9**

Overview .....	9
Technical specifications .....	9

## **3 Preparation** **10**

Tips for saving energy .....	10
Initial use.....	10
First cleaning of the appliance.....	10

## **4 How to use the hob** **11**

General information about cooking.....	11
Using the hobs.....	13
Control panel .....	13

## **5 Maintenance and care** **21**

General information .....	21
Cleaning the hob .....	21

## **6 Troubleshooting** **23**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

## Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified

persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

## Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- 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.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 11* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

### **Safety for children**

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the

packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

## **Disposing of the old product**

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



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the

recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.


### **Compliance with RoHS Directive:**

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

### **Package information**

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

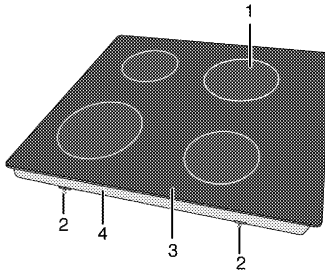
### **Future Transportation**

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
-  Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.



## 2 General information

### Overview



- |                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| 1 Induction cooking plate | 3 Vitroceramic surface |
| 2 Assembly clamp          | 4 Base cover           |

### Technical specifications

Voltage / frequency	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	52 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Burners</b>	
Rear left	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Front left	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	2000/2300 W
Front right	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	145 mm
Power	1600/1800 W
Rear right	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	210 mm
Power	2000/2300 W

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

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

**i** 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.

## 3 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.

- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance

**i** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

## 4 How to use the hob

### General information about cooking



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 dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.

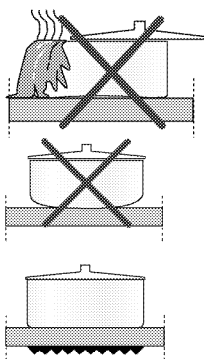
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

### Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms. Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be

used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

**For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.**

### **Saucepan test**

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its base holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "L" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic base that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium base should not be used.

### **Pan detection-focusing system**

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective

cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped. "L" symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and "L" flash respectively.

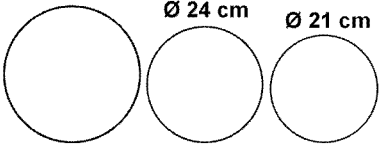
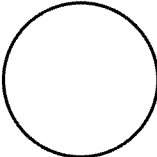
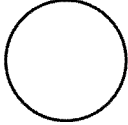
### **Safe use**

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil. Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated. Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

**i** If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.

**i** When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

## Selecting cooking zone suitable to the vessel

<b>Large cooking zone</b> Ø 28-32 Ø 24 cm    Ø 21 cm 	<b>Normal cooking zone</b> Ø 18 cm 	<b>Small cooking zone</b> Ø 14,5-15 cm 
<b>Large cooking zone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatically fits to the saucepan.</li> <li>Distributes the power ideally.</li> <li>Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.</li> </ul>	<b>Normal cooking zone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Automatically fits to the saucepan.</li> <li>Distributes the power ideally.</li> <li>Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.</li> </ul>	<b>Small cooking zone</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Used for slow cookings (sauces, creams)</li> <li>Used to prepare small portions or portions based on number of persons.</li> </ul>

## Using the hobs

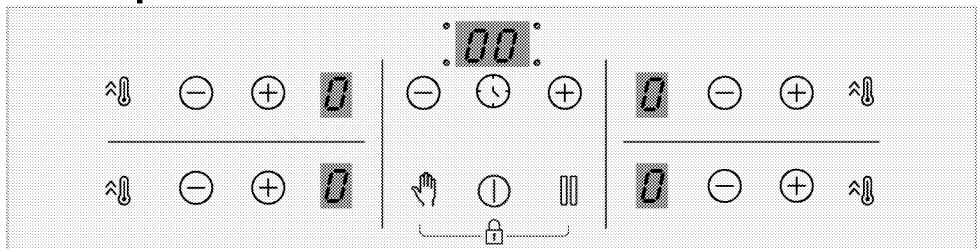


Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.







Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

## Control panel



### Specifications

-  On / Off key
-  Keylock/Childlock key
-  Timer Activation / Deactivation key
-  High power setting (Booster) key
-  Cleaning lock key
-  Stop and Go key



Minus key

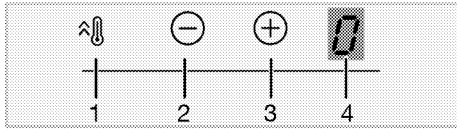
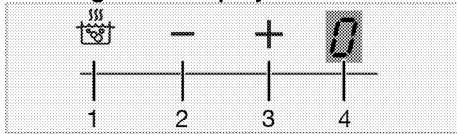


Plus key



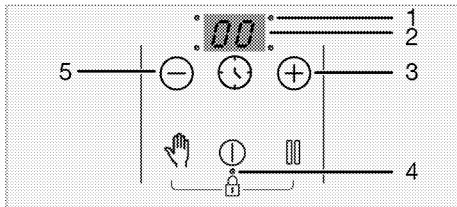
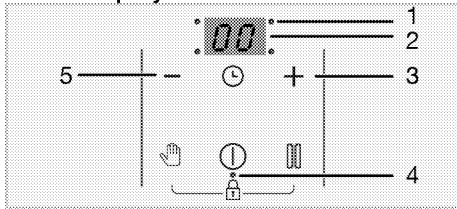
Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearances or functions may vary according to the model of your hob.

## Cooking Zone display



- 1 High power setting (Booster) activation key
- 2 Zone Minus key (for temperature level)
- 3 Zone Plus key (for temperature level)
- 4 Cooking zone display

## Timer display



- 1 Decimal point for time setting
- 2 Timer display
- 3 Timer Plus key (for timer level)
- 4 Decimal point for Keylock/Childlock
- 5 Timer Minus key (for timer level)

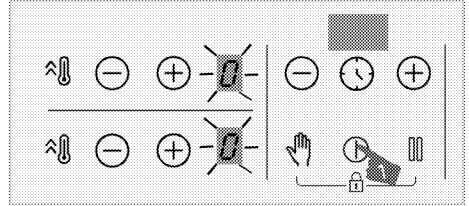
**i** This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

**i** Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

## Switching on the hob:

1. Switch on the hob by touching "0" key.

"0" appears on all the cooking zones display.



**i** The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds.

**i** The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.

## Switching off the cooking zone:

An active cooking zone can be switched off in 3 different ways:

1. **By touching the "0" key**

Touch the "0" key.

2. **By dropping the temperature to "0" level;**

You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.

3. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;**

When the time is over, the timer will switch 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.

#### 4. By touching the zone "⊖"/"⊕" keys simultaneously for the desired cooking zone;

You can switch off the related cooking zone by touching its "⊖"/"⊕" keys simultaneously.

**i** If "H" or "h" is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.

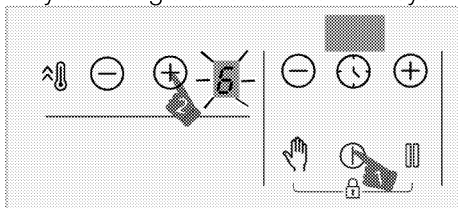
#### Residual heat indicator

If "H" symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to "h" symbol, which means it is less hot.

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

#### Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching "ⓘ" key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone "⊖"/"⊕" keys.



» The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.

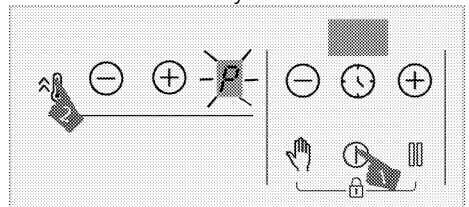
**i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

#### High power setting (BOOSTER)

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

#### Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching "ⓘ" key.
2. Touch the "⌚" key of related zone.



» Selected cooking zone will operate with maximum power and "P" symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

#### Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

You can switch off the high power setting anytime you want by touching the "⊖" or "⌚" key. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".



## Working principle of 2 zones which are located same vertical direction:

If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.

## Cleaning lock



The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.

## Activating the cleaning lock

1. Touch and hold the "" key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on. A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the "" key throughout this period.

## Deactivating the cleaning lock



You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give a signal audio signal after 20 seconds and the cleaning lock will automatically be deactivated.


 If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the "" key until **two signal sound** is heard.


## Child Lock

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).



## Activating the child lock


1. Touch and hold the both "" and "" keys simultaneously until a **single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.

The child lock will be activated. "**L**" will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the "" key will be turned on.

 If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and "**L**" will blink on all cooking zones display.


## Deactivating the child lock

1. Touch and hold the both "" and "" keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.



» The child lock function will be deactivated. "**L**" will blink on all cooking zones display and the light of the "" key goes out.


## Key Lock

You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.

 Key lock will be cancelled in case of power failure.

## Activating the key lock

1. Touch and hold the both "" and "" keys simultaneously until a **single signal sound** is heard.

The Key lock will be activated and the decimal point of the "" key will be turned on after blinking.



**i** You can activate the key lock in the operation mode only. Only the "Ⓛ" key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the "7" key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, "L" will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.

### Deactivating the key lock

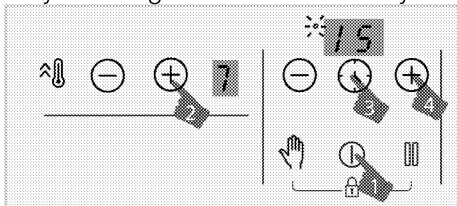
1. Touch the both "👉" and "🔑" keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.  
» The light of the "7" key will go out and the control panel will get unlocked.

### Timer function

This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.

### Activating the timer

1. Switch on the hob by touching the "Ⓛ" key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone "⊖"/"⊕" keys.



3. Activate the timer by touching the "⌚" key. "00" symbol and decimal point of

selected zone will blink on timer display.

4. Set the desired duration by touching the timer "⊖"/"⊕" keys.
5. After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
6. In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

**i** If more than one timer value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point for that zone blinks. The decimal points of the other zones illuminate continuously.

**i** You can see the remaining cooking time by touching the "⌚" key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

**i** Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value

**i** The timer can only be set for the operating cooking zones.

### Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.

### Deactivating the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can deactivate the timer earlier in two different ways:

## Deactivating the timer for related zone by dropping its value to "00":

1. Touch the timer "⊖"/"⊕" keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.  
» Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

## Deactivating the timer for related zone by touching the related zone "⊖"/"⊕" keys simultaneously:

1. Touch the related zone "⊖"/"⊕" keys simultaneously.  
» Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

**i** After this step, the temperature level of the related zone will be "0" also with the timer level.

## Stop function

You can decrease operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

**i** If the timer is set for any cooking zone, it will continue operating during stoppage.

1. Touch the "⏏" key when any of the cooking zones is operating. All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1). "□" symbol will appear on the display of the active cooking zones.
2. Touch the "⏏" key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

## Power management function

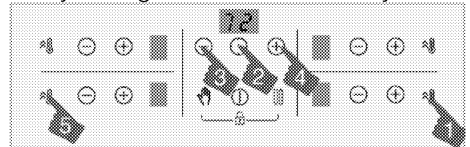
Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the cooker with this function. There are 8 levels available for the power management function.

Power management function - Total power levels that may be set

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

To change the total power;

1. Turn the hob on by touching the "⊕" key. Turn off the hob on by touching the "⊖" again.
2. Then touch respectively the "⌂" key of the right front zone, the "⌚" key, the timer "⊖" key, the timer "⊕" key, and finally the right front zone "⌂" key.



3. The power management level set is displayed on the timer display.
4. Touch the "⏏" key to switch between levels and set the total power value you want to set.
5. Confirm the setting by touching the "⊕" key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.

**i** 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 cooker. This is not an error.

**i** 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 directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

**i** Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

**i** 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.

### Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. If one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see, Table-1). If there is a timer assigned to the

cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be reactivated by the user after it is switched off automatically as described above.

**Table-1:** Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutes
P (Booster)	10 minutes (*)
(*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes	

### Overheating protection

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

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

### Overflow safety system

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

## Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. 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.

## Noises

### User may hear noises while cooking

During using the hob there may be some noises depending on the base material of the pots. These noises are a normal part of induction technology. It is not a defect.

### Possible noise causes and types:

#### Fan noise

The hob has a fan which activates automatically according to temperature of the product. Fan has different driving levels and according the temperature it is activated different levels.

#### Low buzzing noise like transformer operation

This is nature of the induction technology. Since heat is directly transferred to cookware base, there may be such buzzing noise depending on the material of the cookware. Therefore user can hear different noises with different cookwares.

#### Crakling

There may be crakling noises while cooking. This is because of the material and construction of the cookware base. If cookware is made of different layers with different materials, crakling noise may occur.

#### Whistling noises

There may be whistling noises while cooking two hotplates on same side of

the hob with different cooking levels.




#### Empty pot

Noise can be heard if an empty pot is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.

## Error messages

Table-2: Error codes and error causes


Error cause	Indicator	Display
Two or more keys are pressed	The "E" symbol blinks	Cooking zone display
Hob is overheated	The "H" symbol blinks	Cooking zone display


-  For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2.
-  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.

## 5 Maintenance and care


### General information


Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

 Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!

 Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

 Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the hob

#### Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitroceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

**i** Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

## 6 Troubleshooting

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

### **symbol appears on the cooking zone display.**


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

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

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

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

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

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

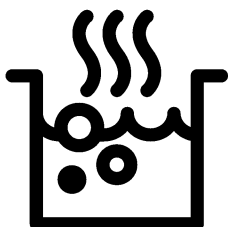






## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

# Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten. Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

## Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit .....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	8
Sicherheit von Kindern .....	8
Altgeräte entsorgen .....	9
Verpackungsmaterialien entsorgen .....	9
Transport.....	9

## **2 Allgemeine Informationen 10**

Geräteübersicht .....	10
Technische Daten .....	11

## **3 Vorbereitungen 12**

Tipps zum Energiesparen.....	12
Erste Inbetriebnahme.....	12
Erstreinigung des Gerätes .....	12

## **4 Bedienung Kochfeld 13**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	13
Kochfeld verwenden .....	15
Bedienfeld.....	16

## **5 Reinigung und Wartung 24**

Allgemeine Hinweise.....	24
Kochfeld reinigen.....	24

## **6 Problemlösungen 26**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen

von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung

vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.

- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt

mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den

Kochoberflächen  
aufbewahren.

- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an

der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 13*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Mobiltelefone, Tabletten, Computer auf den Kocher. Ihre Geräte können beschädigt sein.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch

entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

### **Sicherheit von Kindern**

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.



## Altgeräte entsorgen

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



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

### Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

## Verpackungsmaterialien entsorgen

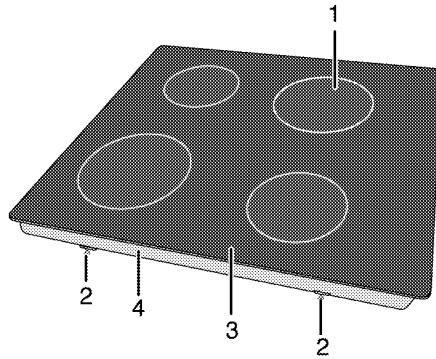
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

## Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- **i** Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- 1 Induktionskochplatte
- 2 Montageklemme

- 3 Glaskeramikkochfeld
- 4 Basisabdeckung

## Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7200 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	52 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Kochzonen</b>	
Hinten links	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	2000/2300 W
Vorne links	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	2000/2300 W
Vorne rechts	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	145 mm
Leistung	1600/1800 W
Hinten rechts	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	210 mm
Leistung	2000/2300 W

**i** Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

**i** Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

**i** Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

## 3 Vorbereitungen


### Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.

- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

### Erste Inbetriebnahme Erstreinigung des Gerätes

-  Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

## 4 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



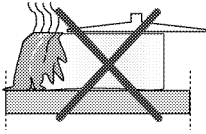
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken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

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.

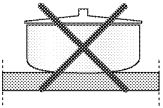
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

### Kochgeschirr wählen

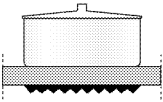
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone hat bei Induktionskochfeldern keine Auswirkungen auf den Energieverbrauch, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

**Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.**

#### **Kochgeschirr testen**

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "L" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramik Kochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

#### **Kochgeschirrererkennungssystem**

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "L"-Symbol blinken abwechselnd.

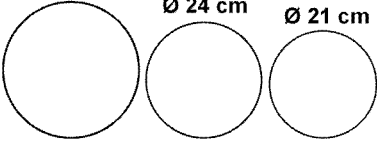
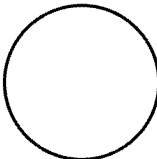
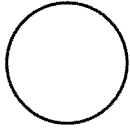
#### **Sichere Benutzung**

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden. Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt. Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

**i** Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

**i** Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

### Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

<p><b>Große Kochzone</b> Ø 28-32</p> <p>Ø 24 cm    Ø 21 cm</p> 	<p><b>Normale Kochzone</b> Ø 18 cm</p> 	<p><b>Kleine Kochzone</b> Ø 14,5-15 cm</p> 
<p><b>Große Kochzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an.</li> <li>• Verteilt die Leistung ideal.</li> <li>• Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.</li> </ul>	<p><b>Normale Kochzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an.</li> <li>• Verteilt die Leistung ideal.</li> <li>• Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.</li> </ul>	<p><b>Kleine Kochzone</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen)</li> <li>• Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.</li> </ul>

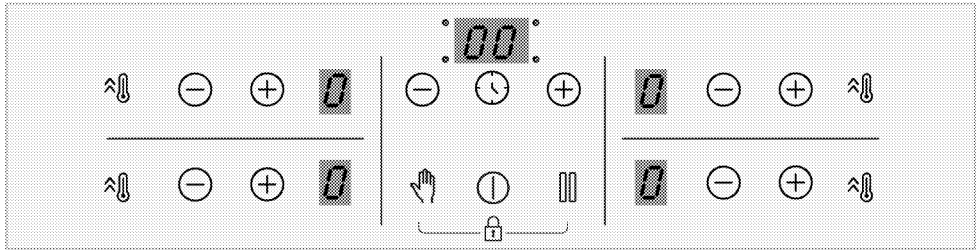
### Kochfeld verwenden

**!** Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.

Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

# Bedienfeld

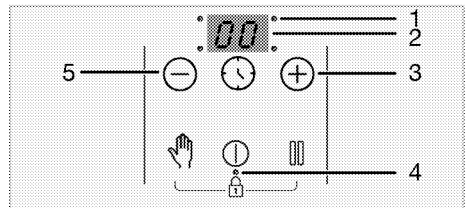
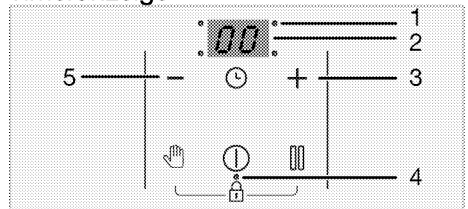


## Technische Daten

- Ein-/Austaste
- Tastensperre/Kindersicherung-Taste
- Timer-aktivieren/deaktivieren-Taste
- Hochleistungseinstelltaste (Turboheizen)
- Reinigungssperre-Taste
- Stop-and-Go-Taste
- Minus-Taste
- Plus-Taste

- 3 Zone-Plus-Taste (Temperaturregelung)
- 4 Kochzonenanzeige

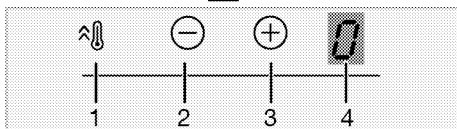
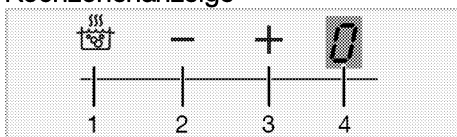
## Timeranzeige



- 1 Dezimalpunkt bei der Zeiteinstellung
- 2 Timeranzeige
- 3 Timer-Plus-Taste (Timereinstellung)
- 4 Dezimalpunkt bei der Tastensperre/Kindersicherung
- 5 Timer-Minus-Taste (Timereinstellung)

**i** Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.

## Kochzonenanzeige



- 1 Hochleistungseinstellung-aktivieren-Taste (Turboheizen)
- 2 Zone-Minus-Taste (Temperaturregelung)

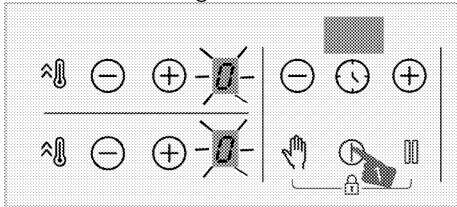
**i** Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.



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

### Kochfeld einschalten:

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste "⓪" berühren. „0“ erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.



- i** Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.
- i** Wenn längere Zeit keine Tasten betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen ab.

### Kochzone abschalten:

Eine aktive Kochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

- Durch Berührung der Taste "⓪"**  
Berühren Sie die Taste "⓪".
- Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:**

Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.

- 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.

- Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten "⊖"/"⊕" der gewünschten Kochzone:**

Sie können die entsprechende Kochzone abschalten, indem Sie deren Tasten "⊖" / "⊕" gleichzeitig drücken.

- i** Wenn „H“ oder „h“ nach dem Abschalten der Kochzone erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

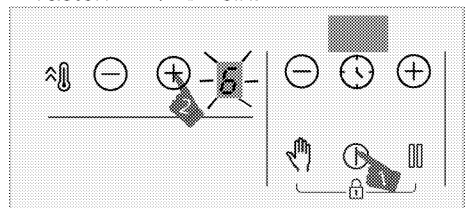
### Restwärmeanzeige

Wenn das Symbol „H“ in der Kochzonenanzeige blinkt, signalisiert dies, dass das Kochfeld noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines „h“.

- i** Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochzonen.

### Temperaturstufe einstellen

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste "⓪" berühren.
- Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten "⊖"/"⊕" ein.



» Die entsprechende Kochzone arbeitet bei der eingestellten Temperaturstufe.

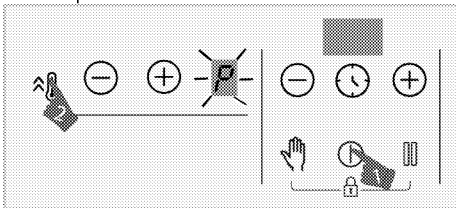
**i** Der Außenbereich der 280-mm-Induktionskochzone (sofern Ihr Gerät mit einer solchen ausgestattet ist) wird nur dann aktiv, wenn das auf die Kochzone gestellte Kochgeschirr die Kochzone komplett abdeckt und eine Leistungsstufe über 8 gewählt wird.

### **Hochleistungseinstellung (Turboheizen)**

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

### **Hochleistungseinstellung (Turbo) wählen:**

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste "Ⓜ" berühren.
2. Berühren Sie die Taste "Ⓜ" der entsprechenden Zone.



» Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung und das Symbol **P** erscheint in der Kochzonenanzeige. Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe „9“ weiter.

### **Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:**

Bei Bedarf können Sie die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste "Ⓜ" / "Ⓜ" abschalten.

Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe „9“ weiter.

### **Arbeitsprinzip von 2 Zonen in derselben vertikalen Ausrichtung:**

Falls eine Zone auf Turboheizen und die andere Zone in derselben vertikalen Ausrichtung auf eine höhere Stufe als 6 (also 7, 8 oder 9) eingestellt wird, wird die erste Zone auf Stufe 9 gesenkt, so dass die andere Zone auf eine höhere Stufe als 6 (also 7, 8 oder 9) eingestellt werden kann. Wenn die zweite Zone auf Turboheizen eingestellt wird, wird die erste Zone auf Stufe 6 gesenkt.

### **Reinigungssperre**

Die Reinigungssperre setzt 20 Sekunden lang sämtliche Tasten am Bedienfeld außer Kraft – eine praktische Funktion, wenn Sie im laufenden Betrieb einmal kurz über das Bedienfeld wischen möchten. Das Gerät zieht während dieser Zeit keinen Strom.

### **Reinigungssperre einschalten**

1. Wenn eine beliebige Kochzone eingeschaltet ist, halten Sie die Taste "Ⓜ" berührt, bis Sie **einen einzelnen Signaltöne** hören.

Ein Countdown beginnt von 20 in der Timeranzeige des Kochfeldes herunterzuzählen. In dieser Zeit sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste "Ⓜ" ohne Funktion.

### **Reinigungssperre aufheben**


Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten betätigen. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.

- i** Falls Sie die Reinigungssperre vorzeitig aufheben möchten, halten Sie die Taste "Ⓜ" berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.


## Kindersicherung

Wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind, können Sie das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder sperren. Sie können die Kindersicherung nur aktivieren oder deaktivieren, wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind (oder sich im Bereitschaftsmodus befinden).

### Kindersicherung einschalten

1. Wenn sich das Kochfeld im Bereitschaftsmodus befindet, halten Sie die Tasten "" und "" so lange berührt, bis Sie **einen einzelnen Signalton** hören.

Die Kindersicherung wird eingeschaltet. „L“ wird einige Zeit in allen Kochzonenanzeigen angezeigt und der Dezimalpunkt der Taste "" leuchtet.

-  Falls bei aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, werden zwei Tonsignale ausgegeben und „L“ blinkt in allen Kochzonenanzeigen.

### Kindersicherung abschalten


1. Berühren und halten Sie bei aktiver Kindersicherung gleichzeitig die Tasten "" und "", bis **zwei Signaltöne** ausgegeben werden.
- » Die Kindersicherung wird deaktiviert. „L“ blinkt in allen Kochzonenanzeigen und das Licht der Taste "" erlischt.

### Tastensperre




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

-  Nach einem Stromausfall ist die Tastensperre deaktiviert.

### Tastensperre aktivieren

1. Berühren und halten Sie die beiden Tasten "" und "" gleichzeitig, bis ein **Signalton** zu hören ist.

Die Tastensperre schaltet sich ein, der Dezimalpunkt der Taste "" leuchtet nach dem Blinken dauerhaft.

-  Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "". Falls andere Tasten berührt werden, blinkt das Dezimalzeichen der Taste "" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre ausschalten möchten, müssen Sie zunächst die Tastensperre deaktivieren, damit Sie das Kochfeld wieder einschalten können. Wenn Sie Tasten berühren, ohne die Tastensperre zu deaktivieren, weist ein blinkendes „L“ in allen Kochzonenanzeigen darauf hinweist, dass die Tastensperre eingeschaltet ist. Deaktivieren Sie die Tastensperre, um das Kochfeld wieder einzuschalten.


### Tastensperre abschalten

1. Berühren Sie bei aktiver Tastensperre gleichzeitig die Tasten "" und "", bis **zwei Signaltöne** ausgegeben werden.
- » Die Anzeigeleuchte der Taste "" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

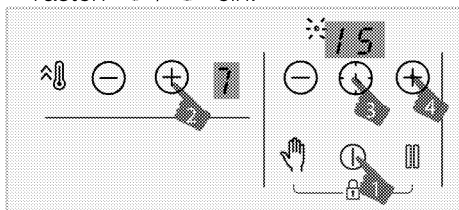
### Timerfunktionen

Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen das Kochfeld nicht während der gesamten Garzeit im Blick behalten. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen eingestellten Zeit automatisch aus.

### Timer einschalten

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

2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten "⊖"/"⊕" ein.



3. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der "⌚"-Taste. „00“ und der Dezimalpunkt der ausgewählten Zone blinken in der Timeranzeige.
4. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "⊖"/"⊕" ein.
5. Nach 10 Sekunden wird die Einstellung aktiviert. Der Dezimalpunkt der ausgewählten Zone blinkt in der Timeranzeige.
6. Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.

**i** Falls bei mehreren Zonen ein Timerwert eingestellt ist, wird der Timer mit dem niedrigsten Wert in der Timeranzeige angezeigt und der Dezimalpunkt dieser Zone blinkt. Die Dezimalpunkte anderer Zonen leuchten dauerhaft.

**i** Sie können die verbleibende Garzeit anzeigen, indem Sie die Taste "⌚" einer beliebigen Kochzone berühren. Mit jeder Berührung wird der Timerwert einer andere Zone angezeigt. Abschließend wird wieder der niedrigste Timerwert angezeigt.

**i** Der Timer kann ohne Auswahl der Kochzone und ihres Temperaturwertes nicht eingestellt werden.

**i** Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.

### 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. Wenn Sie keine Taste drücken, wird nach wenigen Minuten der Signalton abgebrochen.

### Timer vorzeitig abschalten

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Sie können den Timer auf zwei Weisen vorzeitig abschalten:

#### Timer der entsprechenden Zone durch Einstellung der Zeit auf „00“ abschalten:

1. Berühren Sie die Tasten "⊖"/"⊕", bis „00“ in der Anzeige der Kochzone erscheint, deren Timer aktiv ist.

» Dezimalpunkt-Symbol der entsprechenden Zone erlischt dauerhaft und der Timer wird abgebrochen.

#### Timer der entsprechenden Zone durch gleichzeitige Berührung der Tasten "⊖"/"⊕" der entsprechenden Zone abschalten:

1. Berühren Sie die Tasten "⊖"/"⊕" der entsprechenden Zone gleichzeitig.

» Dezimalpunkt-Symbol der entsprechenden Zone erlischt dauerhaft und der Timer wird abgebrochen.

**i** Nach diesem Schritt ist die Temperaturstufe der zugehörigen Zone ebenso wie die Timer-Stufe „0“.

### Stoppfunktion

Sie können die Betriebstemperaturstufe der Kochzonen anhand dieser Funktion auf ein Minimum (Stufe 1) verringern.

**i** Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.

1. Berühren Sie die Taste "|||", wenn eine beliebige Kochzone im Betrieb ist. Alle aktiven Kochzonen arbeiten auf minimaler Stufe (Stufe 1). Das Symbol "□" erscheint am Display der aktiven Kochzonen.

2. Durch erneutes Berühren der Taste "|||" werden sämtliche Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

### Leistungsverwaltungsfunktion

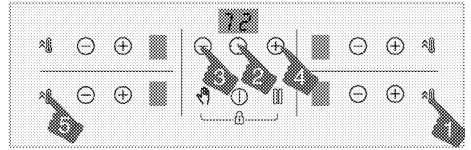
Ihr Gerät ist mit einer Leistungsverwaltungsfunktion ausgestattet. Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung ändern, die der Herd möglicherweise verbraucht. Für die Leistungsverwaltungsfunktion stehen 8 Stufen zur Verfügung. Leistungsverwaltungsfunktion - Gesamtleistung, die eingestellt werden kann

Anzeige für die Leistungsverwaltung	Gesamtleistung
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

Um die Gesamtleistung zu ändern;

- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der "Ⓜ"-Taste ein. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie es "Ⓜ" erneut berühren.
- Berühren Sie dann jeweils die Taste "⌂" der rechten Frontzone, die Taste "Ⓜ", die Timer-Taste "Ⓜ", die Timer-

Taste "⊕" und schließlich die rechte Frontzonen-Taste "⌂".



- Die eingestellte Leistungsverwaltungsstufe wird auf der Timer-Anzeige angezeigt.
- Berühren Sie die Taste "|||", um zwischen den Stufen zu wechseln und den Gesamtleistungswert einzustellen, den Sie einstellen möchten.
- Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste "Ⓜ" und schalten Sie das Kochfeld aus. Der von Ihnen eingestellte Gesamtleistungswert wird aktiviert.

**i** Die Temperaturstufen, die Sie den Kochfeldern zuweisen können, können je nach eingestellter Gesamtleistung variieren. Die dem Kochfeld zur Verfügung gestellte Temperaturstufe wird gemäß der vom Herd durchzuführenden Leistungseinstellung automatisch verringert. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

**i** Wenn beim Ändern der Leistungsstufe eine andere Taste als die angegebene Reihenfolge berührt wird, kann die Einstellung nicht vorgenommen werden. Sie müssen die Schritte von Anfang an wiederholen, um die Einstellung vorzunehmen.

### Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

#### Funktionsweise: Das

Induktionskochfeld erhitzt grundsätzlich direkt das Kochgeschirr. Daher hat es viele Vorteile im Vergleich zu anderen Kochfeldtypen. Es arbeitet effizienter

und die Oberfläche des Kochfeldes ist kälter.

Ihr Induktionskochfeld ist mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

**i** Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionsfunktion 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.

**i** Das Produkt startet und stoppt möglicherweise, wenn es in den Stufen 1 bis 7 betrieben wird, insbesondere bei Kochgeschirr mit kleinem Durchmesser und wenn nur wenig Wasser und Öl vorhanden sind. Dies ist kein Fehler.

### **Betriebszeitbegrenzung**

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet. 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.

**Tabelle 1:** Betriebszeitbegrenzungen

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	30 Minuten
P (Schnellheizen)	10 Minuten (*)

(\*) Nach 5 Minuten schaltet das Kochfeld auf Stufe 9 zurück.

### **Überhitzungsschutz**

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

- Die aktive Kochzone kann ausgeschaltet werden.
- Eine hohe eingestellte Temperaturstufe kann automatisch auf Stufe 7 heruntergestellt werden.

### **Überlaufsicherheitssystem**

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei erscheint die Warnung „E“ in der Anzeige.

### **Präzise Leistungseinstellungen**

Ein Funktionsprinzip ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell.

Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

## **Geräusche**

### **Der Benutzer kann beim Kochen**

#### **Geräusche hören**

Während der Benutzung des Kochfeldes können je nach Basismaterial der Töpfe Geräusche auftreten. Diese Geräusche sind ein normaler Bestandteil der Induktionstechnik. Es ist kein Mangel.

#### **Mögliche Geräuschursachen und -typen:**

##### **Lüftergeräusche**

Das Kochfeld verfügt über einen Lüfter, der sich je nach Temperatur des Produkts automatisch aktiviert. Der Lüfter hat verschiedene Fahrstufen und wird je nach Temperatur in verschiedenen Stufen aktiviert.

##### **Geringe Brummgeräusche wie beim Betrieb von Transformatoren**

Das liegt in der Natur der Induktionstechnik. Da die Wärme direkt auf den Kochgeschirrboden übertragen wird, kann es je nach Material des Kochgeschirrs zu einem solchen Brummen kommen. Dadurch kann der Benutzer mit verschiedenen Kochgeschirren verschiedene Geräusche hören.

##### **Knistern**

Beim Kochen kann es zu knisternden Geräuschen kommen. Dies liegt an dem Material und der Konstruktion des Kochgeschirrs. Wenn das Kochgeschirr aus verschiedenen Schichten mit unterschiedlichen Materialien besteht,

kann es zu knisternden Geräuschen kommen.

##### **Pfeifgeräusche**

Beim Kochen von zwei Kochplatten auf der gleichen Seite des Kochfeldes mit unterschiedlichen Kochstufen kann es zu Pfeifgeräuschen kommen.




##### **Leerer Topf**

Bei der Erwärmung eines leeren Topfes sind Geräusche zu hören. Wenn Sie Wasser oder Essen hineinlegen, wird dieses Geräusch verschwinden.

## **Fehlermeldungen**

**Tabelle 2:** Fehlermeldungen und Ursachen

<b>Fehlerursache</b>	<b>Anzeige</b>	<b>Display</b>
Mehrere Tasten auf einmal berührt	Das Symbol „E“ blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	Das Symbol „H“ blinkt	Kochzonenanzeige

-  Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2.
-  Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.
-  Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

## 5 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.

Es besteht Stromschlaggefahr!



Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

### Kochfeld reinigen

#### Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden. Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen. Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



**i** Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus.

Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

## 6 Problemlösungen

### **Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.**

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

### **Das Gerät funktioniert nicht.**

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

### **Nun erscheint das Symbol "H" auf der Kochzonenanzeige.**

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

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

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

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

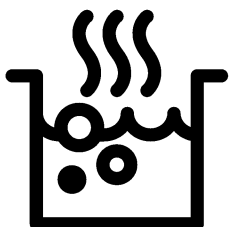
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.*
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> *Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit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

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



# Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

# Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

## Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## **1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu 4**

Algemene veiligheid.....	4
Elektrische veiligheid.....	5
Productveiligheid.....	6
Bedoeld gebruik.....	8
Kindveiligheid.....	8
Het oude product afvoeren .....	8
Verpakkingsmateriaal afvoeren .....	9
Toekomstig transport .....	9

## **2 Algemene informatie 10**

Overzicht .....	10
Technische specificaties .....	11

## **3 Voorbereidingen 12**

Tips om energie te besparen .....	12
Het eerste gebruik .....	12
Eerste reiniging van het toestel .....	12

## **4 De kookplaat gebruiken 13**

Algemene informatie over koken .....	13
Gebruik van de kookplaten.....	15
Bedieningspaneel .....	16

## **5 Onderhoud en verzorging 24**

Algemene informatie .....	24
Het reinigen van het fornuis .....	24

## **6 Problemen oplossen 26**

## **1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu**

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

### **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren.  
Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.  
Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het

product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

### **Elektrische veiligheid**

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

## Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanen heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en



trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.

- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met

pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken.

Zie. *Algemene informatie over koken*, pagina 13 , selecteren van pannen.

- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- Zet geen elektronische producten zoals mobiele telefoons, tablets, computers op het inductiekooktoestel. Uw producten kunnen beschadigd raken.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

### **Bedoeld gebruik**

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

### **Kindveiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet

worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

### **Het oude product afvoeren** **Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke

autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

### **Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

### **Verpakkingsmateriaal afvoeren**

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes

af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

### **Toekomstig transport**

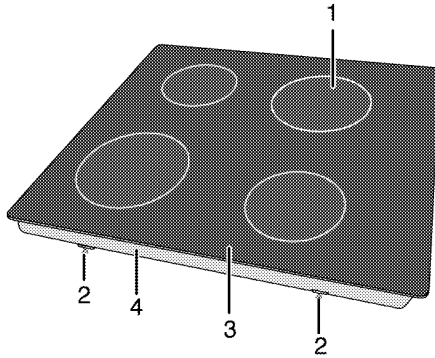
- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

## 2 Algemene informatie

### Overzicht



- 1 Inductiekookplaat
- 2 Montageklem

- 3 Keramisch oppervlak
- 4 Basisdeksel

## Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Totaal stroomverbruik	max. 7200 W
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	52 mm/580 mm/510 mm
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

### Branders

Links achteraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	180 mm
Stroom	2000/2300 W
Links vooraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	180 mm
Stroom	2000/2300 W
Rechts vooraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	145 mm
Stroom	1600/1800 W
Rechts achteraan	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	210 mm
Stroom	2000/2300 W

**i** De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

**i** De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

**i** Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

### 3 Voorbereidingen

#### Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:


- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempotten te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.
- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De

bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.

- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.

#### Het eerste gebruik

##### Eerste reiniging van het toestel

-  Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

## 4 De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over koken



Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak.

Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.

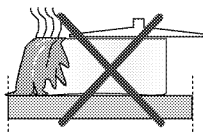
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.

Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.

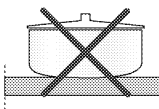
Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

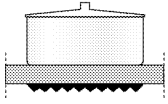
### Keuze van de steelpan

- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken. Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.





Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

“Het kookgedrag kan per soort pan, pannenmaat en kookzonemaat variëren. Voor een meer homogeen kookgedrag dient een kookzone te worden gebruikt die een stukje groter is. Het gebruik van een grotere kookzone is niet van invloed op het energieverbruik van inductiekookplaten, want de warmte wordt alleen gecreëerd in de desbetreffende zone waar de pan staat.”

**Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.**

#### Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als "L" niet flinkt wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij

staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

#### Systeem voor herkenning en focus van de steelpan

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd. Het "L" symbool van de geselecteerde kookzone flinkt.

#### Veilig gebruik

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie. Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

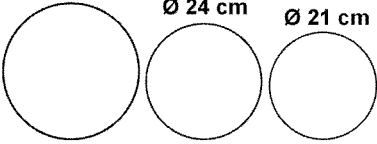
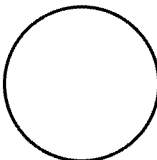
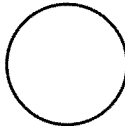
Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

**i** Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.

**i** Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.



## Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

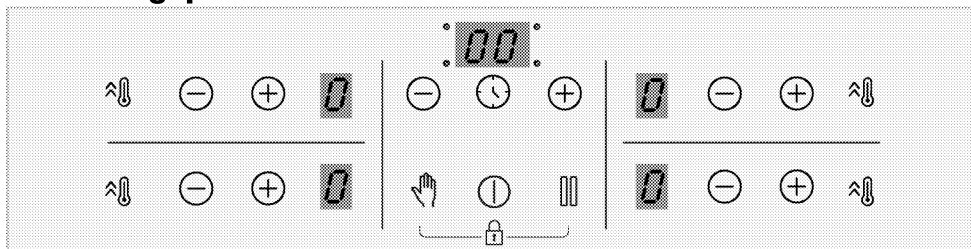
<b>Grote kookzone</b> Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm 	<b>Normale kookzone</b> Ø 18 cm 	<b>Kleine kookzone</b> Ø 14,5-15 cm 
<b>Grote kookzone</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Past zich automatisch aan de steelpan aan.</li><li>• Verdeelt de energie optimaal.</li><li>• Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pannenkoeken of grote vissen (kort gebakken).</li></ul>	<b>Normale kookzone</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Past zich automatisch aan de steelpan aan.</li><li>• Verdeelt de energie optimaal.</li><li>• Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten.</li></ul>	<b>Kleine kookzone</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room)</li><li>• Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.</li></ul>

## Gebruik van de kookplaten





Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken. Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

# Bedieningspaneel

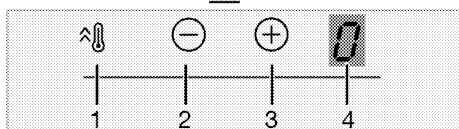
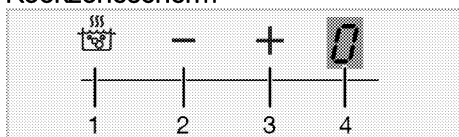


## Specificaties

-  Aan/Uit-toets
-  Slot/Kinderslot
-  Toets om timer te activeren/deactiveren
-  Instelling hoog vermogen (booster) toets
-  Vergrendelingstoets voor reiniging
-  Stop- en starttoets
-  Minus-toets
-  Plus-toets

**i** Grafieken en figuren zijn enkel bedoeld ter informatie. Het werkelijke uiterlijk of functies kunnen variëren afhankelijk van het model van uw kookplaat.

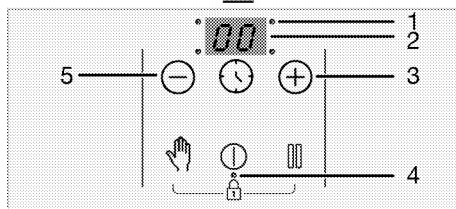
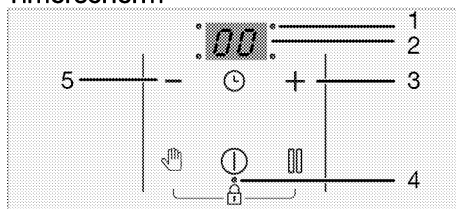
## Kookzonescherm



- 1 Instelling hoog vermogen (booster) activeringstoets
- 2 Zone Minus-toets (voor de temperatuur)

- 3 Zone Plus-toets (voor de temperatuur)
- 4 Kookzonescherm

## Timerscherm



- 1 Decimale punt voor tijdstelling
- 2 Timerscherm
- 3 Timer Plus-toets (voor timerstand)
- 4 Decimale punt voor Slot/Kinderslot
- 5 Timer Minus-toets (voor timerstand)

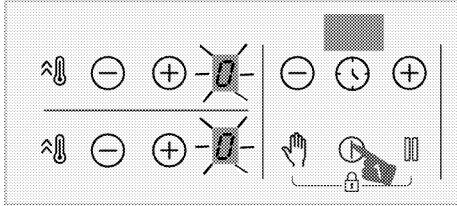
**i** Dit product wordt bediend met een aanraakcontrolepaneel. Elke actie die u op uw aanraakcontrolepaneel uitvoert, zal worden bevestigd met een geluidssignaal.

- i** Houd het controlepaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen bij het functioneren veroorzaken.

### De kookplaat aanschakelen:

1. Schakel de kookplaat aan door het aanraken van "1" de toets.

"0" verschijnt op ieder kookzonescherm.



- i** De kookplaat zal automatisch terugkeren naar de Standby-modus als er geen actie wordt ondernomen binnen 10 seconden.

- i** Het product zal zichzelf uitschakelen vanwege veiligheidsredenen als er langere tijd geen toets wordt aangeraakt.

### Uitschakelen van de kookzone:

Een actieve kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Door het aanraken van de "1" toets  
Raak de "1" toets aan.

2. Door de temperatuur te verlagen tot stand "0";

U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot de "0" stand.

3. Door gebruik te maken van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone;

Wanneer de tijd voorbij is, zal de timer de daaraan toegekende kookzone uitschakelen. "0" of "00" verschijnt op het betreffende scherm.

Wanneer de tijd voorbij is, zal een geluidsalarm klinken. Raak een

willekeurige toets op het controlepaneel aan om het geluidsalarm uit te zetten.

4. Door het tegelijkertijd aanraken van de "0"/"1" toetsen voor de gewenste kookzone;

U kunt de betreffende kookzone uitschakelen door de "0"/"1" toetsen tegelijkertijd aan te raken.

- i** Als "H" of "h" brandt nadat de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds warm is. Raak die kookzones niet aan.

### Indicator restwarmte

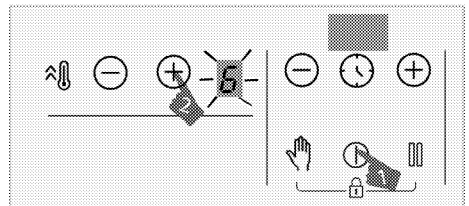
Als het "H" symbool knippert op het kookzonescherm, betekent dit dat de kookplaat nog warm is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert snel in het "h" symbool, wat betekent dat de kookzone minder warm is.

- i** Als de stroom is uitgeschakeld, zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

### Temperatuurniveau aanpassen

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

2. Pas de gewenste temperatuur aan door de zone "0"/"1" toetsen aan te raken.



» De relevante kookzone zal op de ingestelde temperatuur gaan werken.

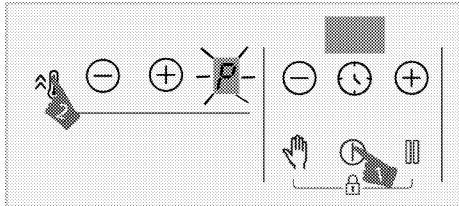
**i** De buitensectie van de inductiekookzone van 280 mm (indien uw product uitgerust is met een inductiekookzone van 280 mm) wordt alleen geactiveerd als een pan op de kookzone wordt geplaatst, die groot genoeg is om de kookzone te bedekken en de temperatuur wordt ingesteld op een niveau boven de 8.

### Insteltoets voor booster

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

#### De booster selecteren:

1. Schakel de kookplaat in door de "ⓘ" toets aan te raken.
2. Raak de "⌂" toets van de betreffende zone aan.



» De geselecteerde kookzone zal op maximaal vermogen werken en het "P" symbool zal op het kookzonescherm oplichten. De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".

#### De booster eerder uitschakelen:

U kunt de boosterfunctie op elk gewenst moment uitschakelen door de "⊖" of "⌂" toets aan te raken.

De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".

### Werken met 2 zones die zich in dezelfde verticale richting bevinden:

Als een zone ingesteld is op het boosterniveau en een andere zone die zich in dezelfde verticale richting bevindt ingesteld wordt op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9), daalt het niveau van de eerste zone naar 9 en kan de andere zone worden ingesteld op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9). Als de tweede zone wordt ingesteld op boosterniveau, daalt het niveau van de eerste zone naar 6.

### Schoonmaakvergrendeling

De schoonmaakvergrendeling zorgt ervoor dat alle toetsen op het bedieningspaneel 20 seconden lang niet op aanraking reageren, waardoor de gebruiker het paneel schoon kan maken tijdens het gebruik van de kookplaat. Het apparaat staat gedurende deze periode niet onder stroom.

#### De schoonmaakvergrendeling activeren

1. Houd de "⌂" toets ingedrukt totdat een enkel geluidssignaal klinkt als een van de kookzones is ingeschakeld.

Op het timerscherm van de kookplaat wordt afgeteld vanaf 20. Gedurende deze periode zullen geen van de toetsen op het bedieningspaneel werken, met uitzondering van de "ⓘ" toets.

#### De schoonmaakvergrendeling uitschakelen

U hoeft geen enkele toets aan te raken om de schoonmaakvergrendeling te deactiveren. De kookplaat geeft na 20 seconden een geluidssignaal en de schoonmaakvergrendeling schakelt automatisch uit.

**i** Wilt u de schoonmaakvergrendeling eerder deactiveren, houd dan de "" toets ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.

### Kinderbeveiliging

Als de kookzones uitgeschakeld zijn, kunt u de kinderbeveiliging van de kookplaat inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen. U kunt de kinderbeveiliging in- of uitschakelen als de kookzones uitgeschakeld zijn (in de stand-by staan).

### De kinderbeveiliging activeren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de "" en de "" toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.

De kinderbeveiliging is nu actief. "**L**" verschijnt tijdelijk op het scherm van alle kookzones en het decimale punt van de "" toets wordt ingeschakeld.

**i** Als er een toets wordt aangeraakt als de kinderbeveiliging actief is, klinken er twee geluidssignalen en knippert "**L**" op het scherm van alle kookzones.

### De kinderbeveiliging deactiveren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de "" en de "" toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.

» De kinderbeveiliging wordt uitgeschakeld. "**L**" knippert op het scherm van alle kookzones en het lampje van de "" toets gaat uit.


### Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert als de kookplaat in werking is.

**i** Bij een stroomonderbreking wordt de toetsenvergrendeling geannuleerd.

### Activering van de toetsvergrendeling

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de "" en de "" toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.

De toetsvergrendeling wordt geactiveerd en het decimale punt van de "" toets wordt getoond na eerst te hebben geknipperd.

**i** U kunt de toetsvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Alleen de "" toets reageert nog als de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u een andere toets aanraakt, zal het decimale punt van de "" toets knipperen om aan te geven dat de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u de kookplaat uitschakelt terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet u eerst de toetsvergrendeling uitschakelen om de kookplaat weer aan te kunnen zetten. Als u een toets aanraakt zonder de toetsvergrendeling uit te schakelen, knippert "**L**" op het scherm van alle kookzones om aan te geven dat de toetsvergrendeling actief is. Schakel de toetsvergrendeling uit om de kookplaat weer in te schakelen.

### Deactiveren van de toetsvergrendeling

1. Raak als de toetsvergrendeling is ingeschakeld de "" en de "" toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.

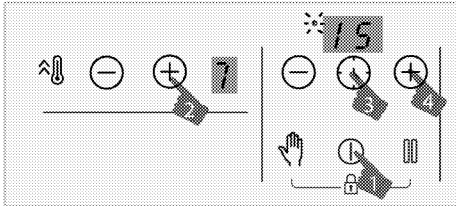
» Het lampje van de "☺" toets gaat uit en het bedieningspaneel wordt ontgrendeld.

## Timerfunctie

Deze functie maakt koken voor u eenvoudiger. U hoeft niet meer tijdens de hele bereidingsperiode de kookplaat in de gaten te houden. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u ingestelde tijd is afgelopen.

### De timer instellen

1. Schakel de kookplaat in door de "⏻" toets aan te raken.
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de zone "⊖"/"⊕" toetsen aan te raken.



3. Activeer de timer door de "⏻" toets aan te raken. "00" symbool en de decimale punt van de geselecteerde zone zullen knipperen op het timerscherm.
4. Stel de gewenste tijdsduur in door de timer "⊖"/"⊕" toetsen aan te raken.
5. Na 10 seconden wordt de instelling geactiveerd. Het decimale punt van de geselecteerde zone zal knipperen op het timerscherm.
6. Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

**i** Als meer dan één timerwaarde is ingesteld voor verschillende zones, wordt de zonetimer met de laagste waarde weergegeven op het timerscherm en knippert de decimale punt voor die zone. De decimale punten van de andere zones zijn continu te zien.

**i** U kunt de resterende bereidingstijd bekijken door de "⏻" toets van alle kookzones aan te raken. Elke keer dat u een toets aanraakt, wordt de timerwaarde van een andere zone weergegeven. Uiteindelijk wordt de laagste timerwaarde weer weergegeven.

**i** De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en de temperatuur te selecteren.

**i** De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die in werking zijn.

### De timer uitschakelen

Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen. Als u niet op een toets drukt, zal het geluidssignaal na een paar minuten stoppen.

### De timers eerder uitschakelen

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

U kunt de timer op twee verschillende manieren voortijdig uitschakelen:

#### De timer uitschakelen door de waarde in te stellen op "00":

1. Raak de timer "⊖"/"⊕" toetsen aan totdat "00" wordt aangegeven op het scherm van de kookzone waarvan de timer geactiveerd is.

» Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.

#### De timer uitschakelen voor de betreffende zone door de betreffende

## zone "⊖"/"⊕" toetsen tegelijkertijd aan te raken.

1. Raak de betreffende zone "⊖"/"⊕" toetsen tegelijkertijd aan.  
» Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.

**i** Na deze stap wordt het temperatuurniveau van de betreffende zone "0" en hetzelfde geldt voor de timerwaarde.

## Stopfunctie

Met deze functie kunt u het temperatuurniveau van de kookzones verlagen naar de laagste stand (niveau 1).

**i** Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verder lopen.

1. Raak de "⏏" toets aan als een van de kookzones actief is.  
Alle actieve kookzones werken op minimumvermogen (niveau 1). "⏏" symbool zal verschijnen op het scherm van de actieve kookzones.
2. Raak de "⏏" toets opnieuw aan om alle kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

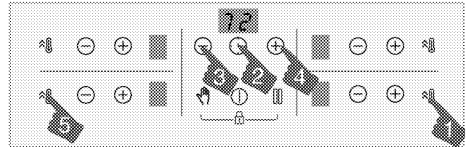
## Energiebeheerfunctie

Uw apparaat is uitgerust met een energiebeheerfunctie. U kunt het totale vermogen dat wordt verbruikt door de kookplaat wijzigen met deze functie. Er zijn 8 niveaus beschikbaar voor de energiebeheerfunctie.  
Energiebeheerfunctie - Het niveau van totaal vermogen dat kan worden ingesteld

Energiebeheer weergave indicator	Totaal vermogen
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Het totale vermogen wijzigen;

1. Schakel de oven in door de "Ⓜ" toets aan te raken. Schakel de oven uit door de "Ⓜ" toets aan te raken.
2. Raak daarna respectievelijk de "⌘" toets aan van de rechtse zone vooraan, de "Ⓜ" toets, de timer "⊖" toets, de timer "⊕" toets en, tot slot, de rechtse zone vooraan "⌘" toets.



3. Het energiebeheer niveau wordt weergegeven op het timer-scherm.
4. Raak de "⏏" toets aan om te schakelen tussen de niveaus en stel de gewenste totale vermogenswaarde in.
5. Bevestig de instelling door de "Ⓜ" toets aan te raken en schakel de kookplaat uit. De totale vermogenswaarde die u hebt ingesteld, wordt ingeschakeld.

**i** De temperatuurniveaus die u kunt aanwijzen aan de kookplaten kunnen variëren naargelang het ingestelde totale vermogen. Het temperatuurniveau van de kookplaat wordt automatisch verlaagd naargelang de vermogensinstelling die wordt uitgevoerd door de kookplaat. Dit is geen fout.

Energiebeheer weergave indicator	Totaal vermogen
25	2,5 kW
30	3 kW

**i** Als een andere toets dan de opgegeven volgorde wordt aangeraakt tijdens het wijzigen van het vermogensniveau, kan de instelling niet worden gemaakt. U moet de stappen vanaf het begin herhalen om de instelling te maken.

## Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

**Werkingsprincipes:** De inductiekookplaat verwarmt in principe rechtstreeks de pan. Dit geeft een hoop voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak blijft koeler. De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.

**i** Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie neemt iedere kookzone de diameter van elke pan waar. Er wordt alleen energie gegenereerd waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

**i** Het product kan starten-stoppen wanneer het op niveaus van 1 tot 7 werkt, vooral met kookgerei met een kleine diameter en wanneer water-olie klein is. Dit is geen fout.

## Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbeperking. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden uitgeschakeld (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is

toegewezen zal het timerscherm daarna ook uitschakelen.

De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.

De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

**Tabel-1:** Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau u	Werktijdbegrenzing g - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuten
P (Booster)	10 minuten (*)

(\*) De kookplaat zal tot niveau 9 dalen na 5 minuten

## Oververhittingsbeveiliging

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De werkende kookzone kan worden uitgeschakeld.
- Het gekozen niveau kan van een hoger niveau dalen naar niveau 7.

## Veiligheidssysteem tegen overkoken

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt



een "E" -waarschuwing weergegeven op de aanduiding.

### **Nauwkeurige vermogensinstelling**

Eén van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.

### **Geluiden**

#### **Gebruiker kan tijdens het koken geluiden waarnemen**

Tijdens het gebruik van de kookplaat kunnen er geluiden ontstaan afhankelijk van het basismateriaal van de pannen. Deze geluiden zijn normaal bij inductietechnologie. Dit is geen fout.

#### **Mogelijke oorzaken van geluiden en de soorten:**

##### **Ventilatorgeluid**

De kookplaat heeft een ventilator die automatisch activeert naar gelang de temperatuur van het product. De ventilator heeft verschillende werkniveaus en naar gelang de temperatuur, wordt deze op verschillende niveaus geactiveerd.

##### **Laag zoemgeluid zoals van een transformator**

Dit hoort bij de aard van de inductietechnologie. Omdat de warmte direct naar de bodem van de pannen wordt overgebracht, kan er afhankelijk van het materiaal van het kookgerei dergelijk zoemgeluid ontstaan. Om deze reden kan de gebruiker met verschillend kookgerei verschillende geluiden waarnemen.

##### **Kraken**

Er kunnen tijdens het koken krakende geluiden ontstaan. Dit wordt veroorzaakt door het materiaal en de constructie van de bodem van het kookgerei. Als het kookgerei is opgebouwd uit

verschillende lagen van verschillende materialen, kan er een krakend geluid ontstaan.

### **Fluitende geluiden**

Er kunnen fluitende geluiden ontstaan als er twee kookplaten aan dezelfde kant van de kookplaat, maar op verschillende warmteniveaus worden gebruikt.

### **Lege pan**

U kunt geluid waarnemen als u een lege pan opwarmt. Als u water of voedsel toevoegt, zal dit geluid verdwijnen.

### **Foutberichten**

**Tabel-2:** Foutcodes en foutoorzaken

Foutoorzaak	Aanduiding	Schermscherm
Twee of meer toetsen worden ingehouden	Het "E" symbool knippert	Kookzonescherm
Kookplaat is oververhit	Het "H" symbool knippert	Kookzonescherm

-  Voor meer informatie over foutberichten die op het tiptoetspaneel kunnen verschijnen, zie tabel 2.
-  Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal geven.
-  Houd het oppervlak van het tiptoetspaneel schoon. Er kan onjuiste werking worden veroorzaakt.

## 5 Onderhoud en verzorging

### Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

### Het reinigen van het fornuis

#### Keramisch oppervlak

Veeg het keramische oppervlak (glaskeramiek) met koud water, waarbij u erop moet letten geen resten van schoonmaakmiddel achter te laten, en droog met een zachte doek. Resten kunnen het keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat. Gedroogde resten mogen in geen geval van het keramische oppervlak (glaskeramiek) worden gekrast met scherpe messen, staalwol of soortgelijke gereedschappen. Verwijder kalkvlekken (gele vlekken) met in de winkel verkrijgbare ontkalker of een kleine hoeveelheid azijn of citroensap. Breng als het oppervlak zwaar bevuild is een schoonmaakmiddel aan op een spons en wacht tot het goed is ingetrokken. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.

**i** Voedingswaren op basis van suiker, zoals pudding en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de coating of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen invloed op de werking van het product.

Vervaging van de kleur en vlekken op het keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

## 6 Problemen oplossen

### Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

### Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- The kookpan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pan.*

### symbol verschijnt op het scherm van de kookzone.

- U heeft geen pan op de actieve kookzone geplaatst. >>> *Controleer of er een pan op de kookzone staat.*
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*
- De kookpan of de kookzone is oververhit. >>> *Laat deze afkoelen.*

### De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.

- De bereidingstijd voor de gekozen kookzone kan verstreken zijn. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of het bereiden beëindigen.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- Mogelijk bedekt een voorwerp het aanraakpaneel. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

### De pan wordt, ondanks het aanstaan van de kookzone, niet warm.

- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*

 Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.