

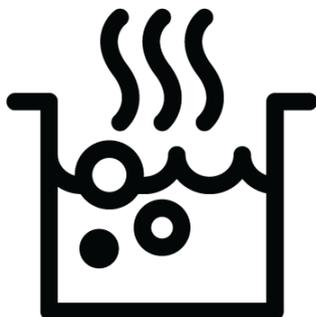
beko

Built-in Hob

User Manual

Einbau-Kochfeld

Bedienungsanleitung



HIXI 84700 UF

185929720_1/ EN DE / R.AD/ 10.04.25 13:48
7757183604

Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

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



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

Table of Contents

1 Safety Instructions.....	4
1.1 Intended Use.....	4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3 Electrical Safety.....	5
1.4 Transportation Safety	7
1.5 Installation Safety.....	7
1.6 Safety of Use	8
1.7 Ventilation safety	9
1.8 Temperature Warnings	9
1.9 Accessory Use.....	9
1.10 Cooking Safety	10
1.11 Induction	10
1.12 Maintenance and Cleaning Safety	11
2 Environmental Instructions	11
2.1 Waste Directive.....	11
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	11
2.2 Package Information.....	11
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	12
3 Your product	12
3.1 Product Introduction	12
3.2 General information on the hob....	13
3.3 Technical Specifications.....	14
4 First Use	15
4.1 Initial Cleaning	15
5 How to use the hob	15
5.1 General Information About Using the Hob.....	15
5.2 Hob Control Unit	18
6 Using the ventilation	26
7 General Information About Cooking	27
7.1 General information about cooking with hob	27
8 Maintenance and Cleaning	30
8.1 General Cleaning Information.....	30
8.2 Cleaning the hob.....	31
8.3 Cleaning the Control Panel	31
8.4 Cleaning the ventilation	31



1 Safety Instructions

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



1.1 Intended Use

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



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

performed by children unless there is someone overseeing them.

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

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



1.3 Electrical Safety

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

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

1.4 Transportation Safety

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

1.5 Installation Safety

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

- Never attach the product to flues used as a flame heater or flame-emitting heaters. Comply with local regulations on purging the outflow.



1.6 Safety of Use

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

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

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.

- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.
- Do not operate the appliance without an oil entrapment filter. Do not remove the filters while the appliance is operating.
- For safety purposes, magnetic switch is used in oil filter and liquid protection plastic parts. The product will not work without the assembly of these parts.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- Vapor pressure from the hob surface and moisture can cause the pot to slide or hop. For this reason, make sure that the bottom of the pot and the hob surface are always dry.

1.7 Ventilation safety

- **Poisoning Danger!** While the appliance is operating, air is drawn from the whole house. If adequate ventilation is not provided, air flow occurs and the waste and toxic gases released as a result of combustion in the house are reabsorbed. Do not operate the product together with products that provide air circulation and may emit toxic gas (wood, gas, oil and coal stoves, boilers, water heaters, etc.).
- Have the adequacy of your building's ventilation and flue system checked by authorized persons.
- (Except for goods that return exhaust air to the room) The room needs to be well ventilated if the product is utilized in the same area as gas or liquid fuel burning equipment.
- The chimney of appliances like room heaters that run on gas or liquid fuel must be entirely insulated in the environment where the product is utilized, or the appliance must be hermetic.
- If there is another appliance operating with energy other than electrical energy in the same environment with the

product, the negative pressure in the room should be at most 0.04 mbar so that the exhaust of the other appliance is not drawn back into the room by the product.

1.8 Temperature Warnings

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

1.9 Accessory Use

- **CAUTION:** 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.

1.10 Cooking Safety

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

1.11 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced "Induction" technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section "Pot selection".
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Due to the potential impact of the electromagnetic field on pacemaker settings, it is advised to maintain a minimum distance of 60 cm from the induction cooker when turning it on.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.
- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

1.12 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass surface can cause the glass to scratch and crack. Make sure that the bottom is clean before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.
- There is a risk of burns if the ventilation module is not cleaned periodically.
- It is recommended to clean the filter once a month under normal usage.
- While the oil filter is being removed from the product, condensation-induced liquid collection may occur at the bottom. While removing the filter for cleaning after cooking, it is important for ease of cleaning that this liquid is taken without spilling into the appliance.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



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

points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

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

2.3 Recommendations for Energy Saving

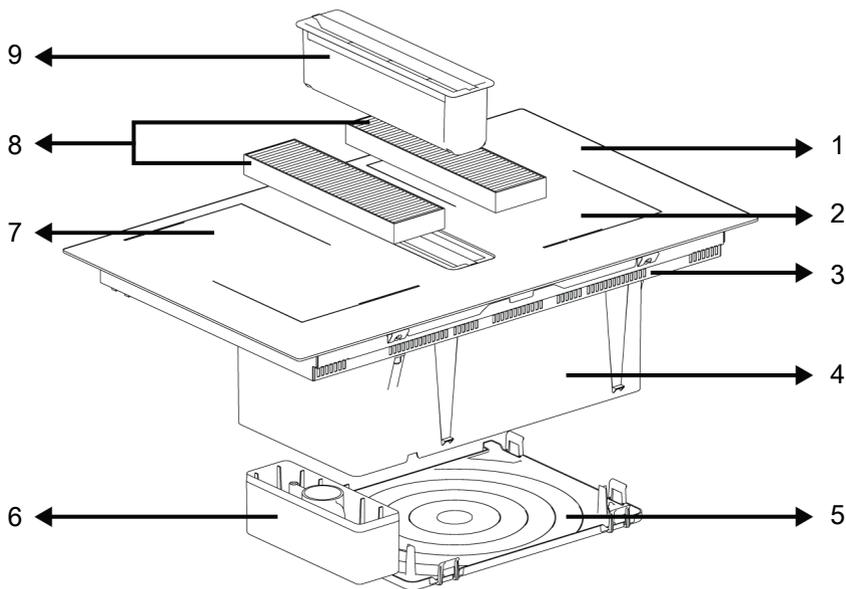
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.

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

3 Your product

3.1 Product Introduction



1 Glass cooking surface

3 Lower housing

5 Bottom cover

7 Induction cooking zone

9 Oil filter

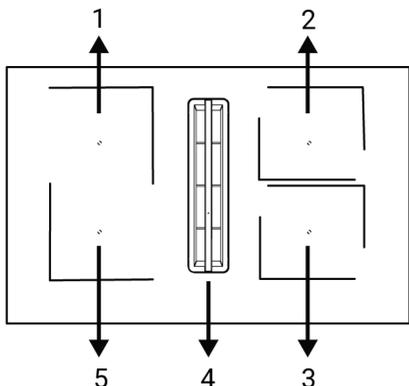
2 Induction cooking zone

4 Ventilation assembly

6 Overflow liquid collection chamber

8 Carbon filter

3.2 General information on the hob



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

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

3.3 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	223,5 */820 /520
Cooker installation dimensions (width / depth) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	2N~380-415V; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,4

Cooking zones	
Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W

Ventilation features	
Control	3 level + 1 Booster
Suction power	630 m ³ /h

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

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

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

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

4 First Use

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

4.1 Initial Cleaning

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

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

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

5 How to use the hob

5.1 General Information About Using the Hob



General warnings

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

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

Working principle of induction hob

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

Advantages of induction cooking

- Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cookware.
- Foods that overflow during cooking do not burn quickly as the cooking glass surface is not directly heated. Easier cleaning is provided.

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

For safe use:

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

Cookware

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

Suitable cookware:

- Cast iron cookware
- Enameled steel cookware

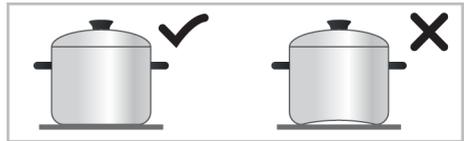
- Steel and stainless steel cookware (with a label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable cookware:

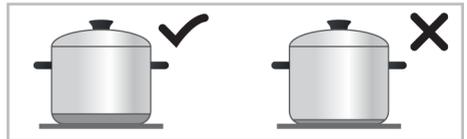
- Aluminum cookware
- Copper cookware
- Brass cookware
- Glass cookware
- Clay cooking pots
- Ceramic and porcelain cookware

Recommendations:

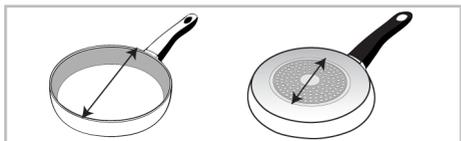
- Use only flat-bottomed cookware. Do not use cookware with concave or convex bases.



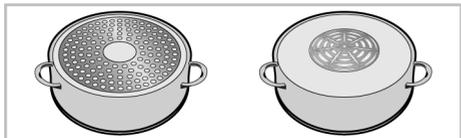
- Only use thick-based, processed cookware. If you use thin-based cookware, these cookware will heat up very quickly and the base of the cookware may melt before the automatic shut-off system is activated, damaging the cooking surface and the product. Sharp edges will scratch the surface.



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



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



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

Cookware test

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

1. If the base of the cookware holds a magnet, it is compatible.

2. When you place the cookware on the induction cooking zone and turn on the product, if / /  does not flash, it is compatible.

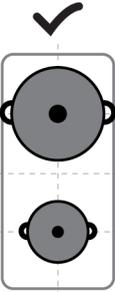
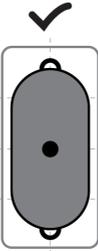
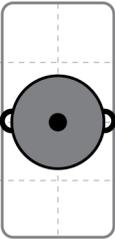
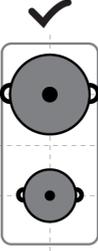
Recommended cookware sizes

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

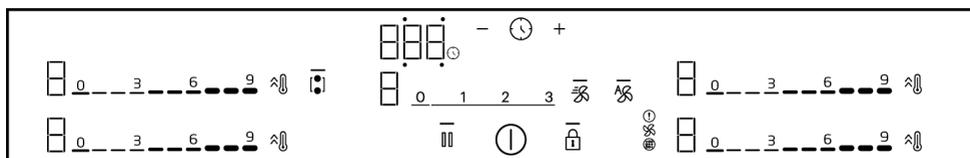
The boiling behavior can vary depending on the type of cookware, the size of the cookware and the size of the cooking zone. For a more uniform boiling behavior, a cooking zone that is one size larger can be used. Using a larger cooking zone does not waste energy on induction hobs, because the heat is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

Wide surface cooking zones (Flexi zones)

Your product has wide surface cooking zone(s)(Flexi). You can operate this wide surface cooking zone as separate independent cooking zones for your small cookware. For cooking with your large cookware, you can activate the combination function for these wide surface cooking zones and turn them into a single cooking zone.

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

5.2 Hob Control Unit



— The light indicating that the relevant key is operated

ⓘ On/Off key

🔒 Key lock key

🔥 Wide surface cooking zone combination key

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

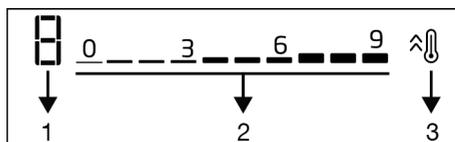
⏸ Stop key

⌚ Timer key

➕ Timer increase key

➖ Timer decrease key

The hob zone display

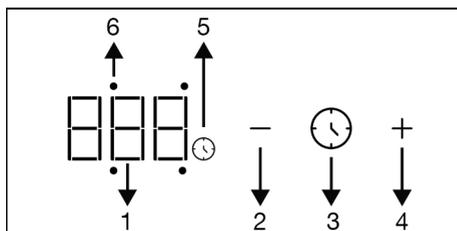


1 Temperature level indicator of the relevant hob zone

2 Temperature level setting area

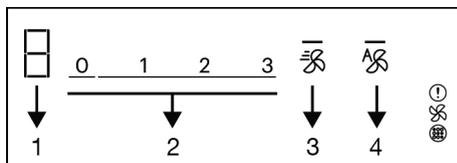
3 Quick heating key/High power setting (Booster) key

Timer display



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

Ventilation display



- 1 Ventilation level indicator
 - 2 Ventilation level setting area
 - 3 Booster key
 - 4 Ventilation automatic mod key
 - ⓘ Carbon filter full warning symbol
 - 🌀 Ventilation led*
 - ⊗ Oil filter full warning symbol*
- * It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

General warnings for the control panel

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

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

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

i When any key (except  key) is long-touched, on display "FF" appears.

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

Turning the induction hob on

1. Touch the  key on the control panel.
 - ⇒ The induction hob is ready to use.

Turning the induction hob off

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

Residual heat indicator

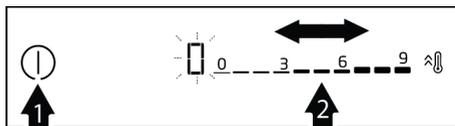
There is a residual heat indicator for each cooking zone the control panel. This indicator indicates that the cooking zone is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant cooking zone until the residual heat indicator disappears.

H : High temperature

h : Low temperature

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

Turning on the hob zones and setting the temperature level



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

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

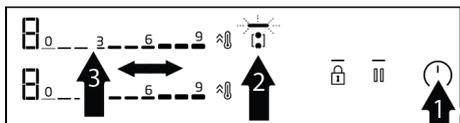
Turning off the cooking zones:

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

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

Combining the hob zone with wide surface (flexi)

- Turn on the hob by touching the  key.
- Touch the  key.
 - ⇒ The 0 symbol appears on the left cooking zone display and the — light of the  key turns on.

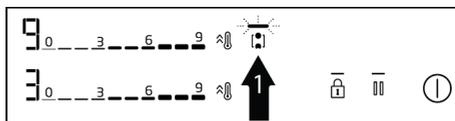


- Adjust the temperature level from 0 to 9 by touching the setting area or sliding your finger over the area.
 - ⇒ The related cooking zone starts operating. If another cooking zone is selected or if no action is taken and 10 seconds are waited, the — light of the  key goes out.

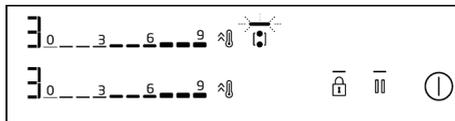
 The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the cooking zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the cooking zones on the right.

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

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



- While one or both of the left cooking zones are operating, touch the  key.
 - ⇒ The low level zone value is visible on both cooking zone display and the — light of the  key turns on.
 - ⇒ The combined cooking zones continue to operate at the temperature and timer values of the cooking zone with the lower temperature value. The temperature and timer values of the cooking zone with the higher temperature value before the combination are cancelled.



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

Turning the cooking zones with wide surface off

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

High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. However, refrain from cooking in this position for too long. The high power setting may not be available on each cooking zone. When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the cooking zone will turn off.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

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

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

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

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

You can turn off the high power setting at any time by touching the  key. The cooking zone continues to operate at the highest temperature value. To turn it off,

touch the active cooking zone setting area or slide your finger over the area to set it to "0".

Key Lock

You can activate key lock to prevent accidental changes to Hob's functions when it is on or off.

Activating the key lock

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

 When Key lock is active, only the  key operates. When you touch any other key, the  light of the  key will flash, indicating that key lock is active.

If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock must be deactivated to be able to turn the hob back on.

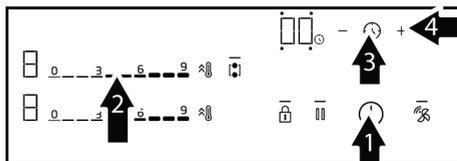
Deactivating the key lock

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

Timer function

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

Activating the timer



1. Turn on the hob by touching the  key.

2. Set the desired temperature level by touching the setting area or sliding your finger over the area whichever zone you want to operate.
3. Activate the timer by touching the  key.
 - ⇒ "00" lights up on the timer display and the  symbol begins to flash.
4. There are 4 activity LEDs around the "00" visible on the timer display. The Led of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.
5. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the  key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.
6. Set the desired time by touching the  /  keys. You can progress faster by long-touching the  or  key.
 - ⇒ The  symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display and then lights up continuously. The  symbol starts to light up continuously, indicating that the function is activated.

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

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

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

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

Turning off timers

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

Turning off timers early

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

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

1. Select the timer for the relevant hob zone by touching the  key.
2. Touch the  key to decrease the value until "00" appears on the timer display. You can advance faster by touching the  key for a long time.

After the  symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display, it goes out completely and timer is cancelled.

Stop function

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

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

1. While your hob is operating, touch the  key.

⇒ All operating zones continue to operate at temperature level 1.

To restart all stopped hob zones with their previous settings, touch the  key again.

Settings

You can make the following settings with this function.

- : Power management setting
- : Cooking-end audible signal time
- : Ventilation mode selection
- : Life display of the active carbon filter

CF7: Active carbon filter reset



CF3 and CF4 settings are disabled. They have no effect on hob operation and functions.

1-Power Management Setting (CF1)

- ✓ With this function, you can adjust the total power of the hob as you wish.
1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ **CF1** appears on the timer display and "9" appears on the left rear cooking zone display.
 3. Adjust the power level (see Table - Power management level) between "1" and "9" by touching the adjustment area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.
 4. Confirm the power management setting by touching the  key.
 - ⇒ The hob will turn off and your hob will start operating at the total power setting of the selected level.

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

Table - Power management level

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



For induction hobs with a total electricity consumption of max. 3.6 kW (see the technical specifications table of the manual), the total power value for power management levels 5,6,7,8,9 is 3.6 kW.

2-End of cooking audible warning time setting (CF2)

- ✓ With this function, you can adjust the cooking-end audible warning time setting of the hob as you wish.
1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is **CF2** appears.
 3. Touch the  key once to set the end-of-cooking audible warning time.
 - ⇒ **CF2** appears on the timer display and "2" appears on the left rear cooking zone display.
 4. Adjust the cooking-end audible warning time setting (see Table - cooking-end audible warning time) between "0" and "3" by touching the setting area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.
 5. Confirm the end-of-cooking audible warning time setting by touching the  key.
 - ⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the cooking-end audible warning time setting at the selected level.



The end of cooking audible warning time setting level will come as standard level 2 during production.

Table - Cooking-end audible warning time setting

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

3-Ventilation mode setting (CF5)

- ✓ This hob can be used in 2 modes: Internal circulation and external circulation mode. (Ventilation modes) The hob comes with the internal circulation mode preset. To change;
 1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is  appears.
 3. Touch the  key four times to set the ventilation mode.
 - ⇒ On the timer display  appears. On the left rear cooking zone display "1" appears.
 4. By touching the setting area of the left rear cooking zone or by sliding your finger over the area, the cooking zone display can be set to "2" and the ventilation mode can be set to external circulation.
 5. Confirm the ventilation mode setting by touching the  key.
 - ⇒ The hob turns off and starts operating with the selected ventilation level.

4- Life display of the active carbon filter (CF6)

- ✓ The active carbon filters used in the hob used as internal circulation must be changed after a certain period of use. You can see the remaining working hours on the setting display. The remaining time is displayed on the display as a countdown from 150 hours.

 If your hob is set to internal circulation mode, active carbon filters should be changed after 150 hours of operation. After 150 hours, an  symbol will appear on the ventilation display. If your hob is set to external circulation mode, this warning symbol will not appear.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is  appears.
3. Touch the  key five times to see the activated life display of the active carbon filter.
 - ⇒ On the timer display  appears, the active carbon filter remaining on the left rear cooking zone display is shown as "3" if the remaining working hours are over 100 hours, "2" for 50-100 hours, "1" for 5-50 hours, and "0" for 0-5 hours;
4. You can close the settings display by touching the  key.

5-Active carbon filter reset (CF7)

- ✓ After 150 hours of active carbon filter operation, the symbol appears on the ventilation display. After removing and

replacing the active carbon filters as described in the maintenance-cleaning section, the following steps are followed to reset the carbon filter warning symbol:

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the hob, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is  appears.
3. Touch the  key six times to see the activated life display of the active carbon filter.
 - ⇒ On the timer display  appears, the remaining active carbon filter operating hours are shown on the left rear cooking zone display in common with the cF6 menu.
4. Touch the  key on the ventilation display for 3 seconds.
 - ⇒ On the screen, a 1-2-3 count is visible. The reset operation has been completed.
5. While on this display, you can exit the display by touching the  key.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle: Induction hobs heat the cookware directly due to their working principle. For this reason, they have many advantages over other types of hobs. They work more efficiently, and the cooking surface is cooler.

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



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

Automatic turning off system

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

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

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

Table-1: Automatic turn-off times

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

Table-2: Automatic ventilation turn-off times

Speed level	Automatic turn-off time-hours
-------------	-------------------------------

0	0
1	6
2	6
3	5
Intensive work (booster)	8 minutes

Overheating protection

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

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

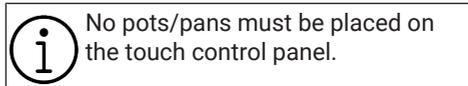
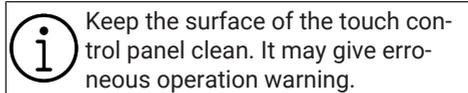
Overflow protection system

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

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

Precise power setting

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



6 Using the ventilation

General warnings

- There is a motor with various speeds for ventilation. In order for the device to perform well, we recommend using low speeds under normal conditions and high speeds in case of strong odour and vapour condensation.

Ventilation modes

This device is used in 2 modes: Internal circulation and external circulation mode.

Inner circulation



The air sucked from the middle of the induction hob is first purified from oil by passing it through the oil filter. It is then passed through an activated carbon filter and transferred back into the kitchen.

IMPORTANT: In internal circulation mode, activated carbon filters should be installed in the area defined in the product to keep

the odour particles in the inhaled air. For different types of installation versions defined for internal circulation of the appliance, refer to the installation manual or consult your authorized dealer.

Outer circulation



The air, which is sucked from the middle of the induction hob, passes through the oil filters and is discharged to the outside through the chimney with a pipe system.

Ventilation mode setting

The product is pre-set to inner circulation mode.

In order for the product to be in external circulation mode, the **CF5** setting must be made appropriate in the settings section.

Manual ventilation setting

- ✓ Ventilation can be set manually.

1. Turn the induction hob on by touching the  key.
 - ⇒ » The "0" symbol will be displayed on the displays of the ventilation.
2. By tapping on the ventilation setting area or by sliding your finger on the area, set the speed level between "1" and "3".

Turning off manual ventilation

1. By tapping on the ventilation setting area or by sliding your finger on the area, set the speed level as "0".

Turning on the intensive ventilation mode

1. Intensive ventilation mode can be activated by touching the  key.
 - ⇒ Intensive ventilation mode works for a maximum of 8 minutes. During this time, the P icon flashes in the display. After 8 minutes, the ventilation speed drops to 3 and continues to operate at this speed level.

Turning off the intensive ventilation mode

1. By tapping on the ventilation setting area or by sliding your finger on the area, set the speed level as "0".

 In intensive ventilation mode, when any speed key is touched, it returns to that speed level and continues to operate.

Automatic start

- ✓ Your product measures the cooking zone temperature level, temperatures and operating time. It determines the most appropriate ventilation operating

speed according to these values and operates at the levels it automatically determines.

1. To enable the automatic mode touch the  key.
 - ⇒ Automatic mode is activated and turns off automatically when the parameters fall below the specified critical value. It must be re-enabled for it to reactivate.

 While automatic mode is active, automatic mode will be cancelled when you turn the product on and off at any speed.

2. To turn automatic mode off early touch the  key once more.

Auxiliary fan operation function

The auxiliary fan operation function ensures that the odour and smoke that may arise at the end of cooking are removed by automatically determining the time and speed level according to the cooking area temperature, speed level and operating time, when the product is turned off as a result of cooking on the cooking zones while the ventilation is operated in automatic mode.

If desired to turn off the successor operation, it can be turned off by pressing the button  key.

 When operating in automatic mode, the ventilation system will continue to function for a period of 2 to 20 minutes after cooking is finished and the pots are removed from the hobs.

7 General Information About Cooking

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

7.1 General information about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils

bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.

- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
Melting			
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	15 ... 30	
Butter (200 g)	6	5 ... 7	
Butter (Clarified)(200 g)	3	11 ... 13	
Boiling, Heating, Keeping Warm			
Water 1 L (Boiling)	P	4 ... 6	
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10	
Milk 1 L (Boiling)	7	6 ... 7	
Milk 1 L (Keeping warm)	Keeping warm	18 ... 20	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	9	3 ... 5	
Boiling			
Unshelled potato (2 Piece big size)	9	25 ... 35	
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	13 ... 15	
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14	
Broccoli frozen (300 g)	9	7 ... 10	
Sausage	8	4 ... 6	
Pasta (150 g)	9	6 ... 10	
Poached eggs	5	2 ... 3	
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	4 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	4	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	8 ... 10
	Wheat cooking - for noah's pudding	2	6 ... 8

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Noah's pudding -All ingredients	9	20 ... 24
Soups (E.g. Lentil soup)	7	20 ... 25
Sauted vegetable *	9	3 ... 5
Julienne cooking * (Chicken, Onion and Pepper)	9	5 ... 7
Veal cubes with vegetable **		
Vegetable sauteing	9	3 ... 8
Searing ***	9	5 ... 8
All ingredients	4	80 ... 90
Tomato sauce	3	10 ... 15
Bechamel sauce	7	5 ... 6
Shanks with vegetable **		
Searing ***	9	3 ... 4
Vegetable sauteing	9	3 ... 5
All ingredients	4	180 ... 190
Shallow fry		
Sirloin Steak ** (2 cm)	9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rolled sirloin steak	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lamb chop ** (Searing ***)	9	3 ... 10
Lamb chop (Frying)	5	4 ... 10
Sausage	6	4 ... 6
Chicken breast (Searing ***)	8	3 ... 4
Chicken breast (Frying)	5	8 ... 10
Chicken breast (Butterfly cut)	8	4 ... 10
Salmon (150 g)	9	3 ... 10
Fish finger	9	1 ... 8
Fresh vegetable and mushroom sauteing (Carrot, Mushroom and Colourful Pepper)	9	3 ... 6
Pancake ***	4	1 ... 5
Omelet	7	4 ... 6
Fried egg	6	2 ... 4
French fry		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potato (frozen)	6	2 ... 10
Defrosting and heating		

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Onion (frozen) (200 g)	6	2 ... 4
Spinash (frozen) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		
*** Preheating the pan/pot is recommended.		

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

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

Inox - stainless surfaces

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

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.

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

Plastic parts and painted surfaces

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

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

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

8.3 Cleaning the Control Panel

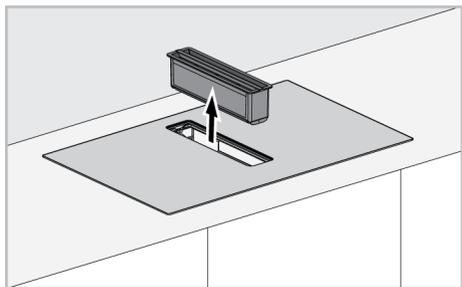
- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning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

8.4 Cleaning the ventilation

In order to ensure effective odour and oil retention, the active carbon filters must be changed regularly and the oil filter must be cleaned regularly.

Metal oil filter cleaning

- ✓ The oil filter filters the oil in the drawn smoke. The metal grease filter should be cleaned at regular intervals to ensure good performance.
1. Remove the oil filter by pulling it upwards.



i The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

i Be careful not to damage the removed oil filter group by falling on the hob glass.

2. Wash the removed grease filter in the dishwasher or by hand.

i Wash the filters in water using liquid detergent and reinstall after drying. Aluminium filters may change colour as they are washed; this is normal and does not require replacing your filters.

3. Replace the oil filter after cleaning.

Removing the active carbon filter

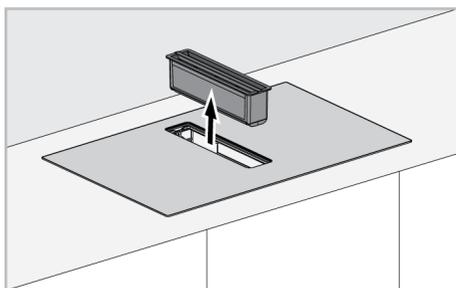
Active carbon filters provide odour retention in the product and must be changed at regular intervals for optimum performance. Pay attention to the fill warning indicator for replacement.

i Ensure to replace the activated carbon filters in your product after every 150 hours of operation, provided it is operating in internal circulation mode. After 150 hours, the **!** symbol appears on the ventilation display. The filter should be changed at the latest when this warning is seen. To reset this warning, see Settings

i To see the remaining working timing range of activated carbon filters, follow the detailed explanation in "Settings".

To remove;

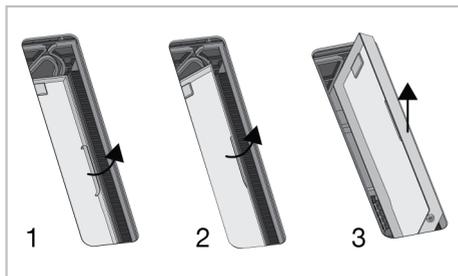
1. Remove the oil filter by pulling it upwards.



i The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

i There is a magnetic sensor in the oil filter part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

2. Remove the tank as shown in the figure below.

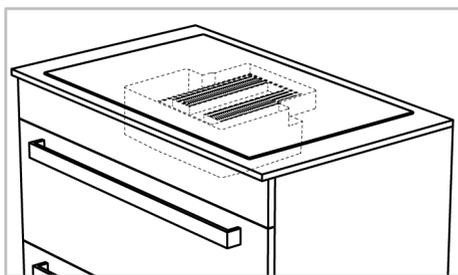


i There is a magnetic sensor in the tank part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

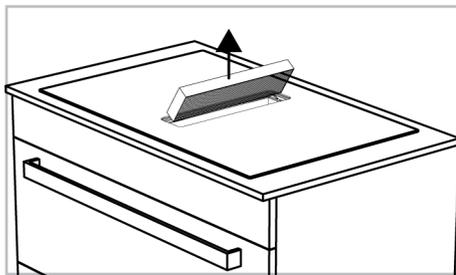
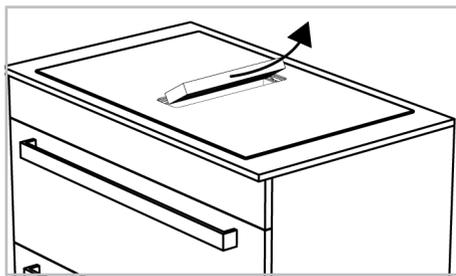
i The tank needs to be cleaned periodically. The part can be cleaned by washing in water with liquid detergent and rinsing, or it should be washed in the dishwasher at max 70 °C.

i When tank part is put into its place, direction of arrow on the part shows that it should be placed according to that direction.

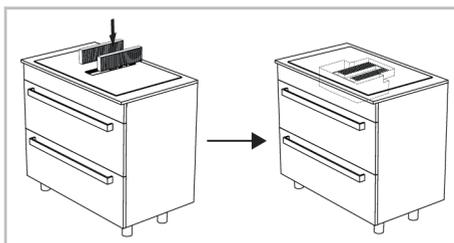
3. When the tank is detached, you will find two carbon filters located within the lower chamber, one positioned on the right side and the other on the left.



4. To remove one of the carbon filters, gently tilt it to disengage it from the magnetic slot in the ventilation gap, then carefully pull it out as illustrated in the figure.



5. Remove the other carbon filter from the slot in the same way.
6. Place the 2 new activated carbon filters in their magnetized sockets by tilting them in through the ventilation opening. Make sure they are fully seated in their magnetic slots.



7. Insert the liquid protection plastic into its socket in the same way as when it was removed.
8. Insert the oil filter.

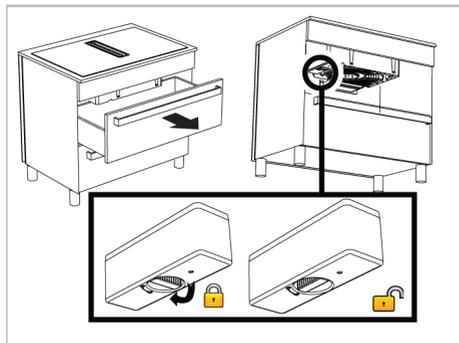
Waste water tank

In case of intense liquid going to the ventilation compartment of the product, these liquids are collected in the waste water tank located under the hob. In this case, the waste water tank should be removed, the liquid should be poured out and the tank should be cleaned and reinstalled.



It is recommended to clean the waste water tank once a month.

To remove the waste water tank:

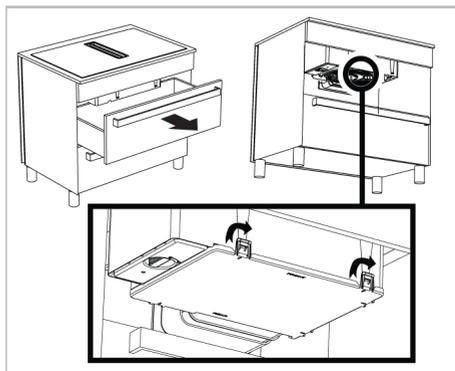


1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the waste water tank under the hob.
3. Unlock and remove the waste water tank by turning the lock knob.
4. Pour out the liquid in the chamber and clean the chamber.
5. Turn the lock knob and lock it by inserting the tank back into its slot.

Cleaning the bottom cover

If the bottom cover on the bottom of the product becomes dirty, you may be able to remove it and clean it.

To remove the bottom cover:



1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the bottom cover from under the hob.
3. There are 5 locks in the directions shown by the arrow symbols on the bottom cover. By releasing these locks, remove the bottom cover by holding it downwards.
4. After cleaning the bottom cover, push it upwards hard in the same direction so that the locks fit into their slots.

9 Troubleshooting

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

The product does not work.

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

The / /  symbol on the hob zone display is constantly lit.

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

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

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

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

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

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

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

There is a noise coming from the hob while cooking

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

Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has different operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.
- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E1 – E11	An induction hob communication error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 16 - E 21	An induction hob temperature sensor error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E22 E26	Induction hob is overheating.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the hob temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.
E23 E24	An induction hob software error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E25	An error occurred in the induction hob fan operation.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the problem persists, contact the authorized service.
E27 E47	Induction compatible pots were not used.	The error will disappear when an induction compatible pot is used.
E 31 - E 39	A hardware error has occurred in the induction hob electronic card.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 42	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E46	<p>One or more keys were held down for more than 10 seconds.</p> <p>An object was left on the control panel or it was exposed to steam.</p>	<p>Once you take your hand off the hob, the problem will disappear.</p> <p>Once the control panel is cleaned, the problem will disappear.</p>
E48 E49 E 51	An induction hob sensor error has occurred.	Sensor hardware must be brought into compliance with the conditions of use. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 52 - E 57	A high temperature error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the sensor temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error occurred in automatic cooking mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 63	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
FF	Any key may have been touched for a long period of time.	When you release any key for a long time,
	A pot may have been placed on the control unit.	When the pot on the control unit is removed,
	Food/liquid may have overflowed onto the control unit.	The error will disappear once the overflowing food/liquid residue is cleaned.

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

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

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

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

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

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



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

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	40	8.3	Bedienfeld reinigen	72
1.1	Verwendungszweck	40	8.4	Lüftung reinigen	72
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	40	9	Fehlerbehebung	75
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	42			
1.4	Sicherheit beim Transport	43			
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on	44			
1.6	Sicher bedienen	45			
1.7	Belüftungssicherheit	46			
1.8	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	46			
1.9	Verwendung von Zubehör	47			
1.10	Sicherheit beim Kochen	47			
1.11	Induktion	47			
1.12	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	48			
2	Hinweise zum Umweltschutz	49			
2.1	Abfallrichtlinie	49			
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	49			
2.2	Paketinformationen	50			
2.3	Tipps zum Energiesparen	50			
3	Ihr neues Gerät	51			
3.1	Produkteinführung	51			
3.2	Allgemeine Hinweise zum Koch- feld	52			
3.3	Technische Spezifikationen	53			
4	Erste Verwendung	54			
4.1	Erstreinigung	54			
5	Bedienung Kochfeld	54			
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds	54			
5.2	Kochfeld-Steuergerät	57			
6	Verwendung der Belüftung	66			
7	Allgemeine Informationen zum Ko- chen	68			
7.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld	68			
8	Wartung und Reinigung	70			
8.1	Allgemeine Reinigungshinweise...	70			
8.2	Reinigung des Kochfelds	71			



1 Sicherheitshinweise

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

- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.



1.1 Verwendungszweck

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

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



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

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



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

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

wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.

- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicher-

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

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.



1.4 Sicherheit beim Transport

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



1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

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

verwendet werden. Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zum Spülen des Abflusses.

1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche des Kochfeldes zerbrochen ist:
Schalten Sie alle Gas- und (falls vorhanden) Elektrokochplatten aus. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Benutzen Sie das Gerät nicht.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Ölauffangfilter. Entfernen Sie die Filter nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
- Aus Sicherheitsgründen werden Magnetschalter in Ölfilter- und Flüssigkeitsschutz-Kunststoffteilen verwendet. Das Produkt funktioniert nicht ohne die Montage dieser Teile.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium sowie Kochgeschirr mit beschädigtem oder grobem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr zum Umsetzen hoch, schieben Sie es nicht über die Oberfläche.

- Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten zwischen Kochzone und Kochgeschirrboden gelangen, bilden sich Dampfblasen beim Erhitzen, die das Kochgeschirr bewegen oder hoppeln lassen können. Achten Sie daher darauf, dass Kochgeschirrböden und das Kochzonenoberfläche immer trocken sind.

1.7 Belüftungssicherheit

- **Vergiftungsgefahr!** Während das Gerät in Betrieb ist, wird Luft aus dem ganzen Haus angesaugt. Wenn keine ausreichende Belüftung gewährleistet ist, kommt es zu einem Luftstrom und die durch die Verbrennung im Haus freigesetzten Abfälle und giftigen Gase werden resorbiert. Betreiben Sie das Produkt nicht zusammen mit Produkten, die für Luftzirkulation sorgen und giftige Gase freisetzen können (Holz-, Gas-, Öl- und Kohleöfen, Boiler, Warmwasserbereiter usw.).
- Lassen Sie die Funktionsfähigkeit der Lüftungs- und Abgasystem Ihres Gebäudes von autorisierten Personen überprüfen.

- (Der Raum muss gut belüftet sein, wenn das Produkt in demselben Bereich wie ein mit Gas oder Flüssigbrennstoff betriebenes Gerät verwendet wird.
- Der Schornstein von Geräten wie Raumheizungen, die mit Gas oder Flüssigbrennstoff betrieben werden, muss in der Umgebung, in der das Produkt verwendet wird, vollständig isoliert sein, oder das Gerät muss hermetisch abgeschlossen sein.
- Wenn in der gleichen Umgebung mit dem Produkt ein anderes Gerät mit anderer Energie als elektrischer Energie betrieben wird, sollte der Unterdruck im Raum maximal 0,04 mbar betragen, damit die Abluft des anderen Geräts nicht durch die Belüftung in den Raum zurückgezogen wird.

1.8 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten

von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Die Produkttemperatur kann hoch sein. Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld.

1.9 Verwendung von Zubehör

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

1.10 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell et-

was zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.

- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammaren Decke oder dergleichen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.

1.11 Induktion

- Die elektrisch betriebenen Zonen Ihres Kochfeldes sind mit der fortschrittlichen "Induktions"-Technologie ausgestattet. Auf den zeit- und energiesparenden Induktionskochfeldern muss für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwendet werden, sonst funktioniert die Kochfeldzone nicht.

Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt "Topfauwahl".

- Da das Induktionskochfeld ein Magnetfeld erzeugt, kann es schädliche Auswirkungen auf Personen haben, die Geräte wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen verwenden.
- Wegen der möglichen Auswirkungen des elektromagnetischen Feldes auf die Einstellungen von Herzschrittmachern wird empfohlen, beim Einschalten einen Mindestabstand von 60 cm zum Induktionsherd einzuhalten.
- Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden.
- Bewahren Sie keine Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld auf. Bei langem und intensivem Gebrauch können sich die Materialien dort überhitzen.

- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Handys, Tablets oder Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Gerät könnte beschädigt werden.



1.12 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Salz- und Zuckerrückstände am Boden des Kochgeschirrs können die Glasflächen kratzen, im schlimmsten Fall zu Sprüngen führen. Sorgen Sie dafür, dass Topf- und Pfannenböden sauber sind, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Halten Sie die Glaskeramikfläche sauber.
- Es besteht die Gefahr von Verbrennungen, wenn das Lüftungsmodul nicht regelmäßig gereinigt wird.

- Es wird empfohlen, den Filter bei normalem Gebrauch einmal im Monat zu reinigen.
- Beim Ausbau des Ölfilters aus dem Produkt kann es zu kondensationsbedingter Flüssigkeitsansammlung am Boden

kommen. Beim Herausnehmen des Filters zum Reinigen nach dem Garen ist es für eine einfache Reinigung wichtig, dass diese Flüssigkeit aufgenommen wird, ohne in das Gerät zu verschütten.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber

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

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

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

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

2.2 Paketinformationen

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

2.3 Tipps zum Energiesparen

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

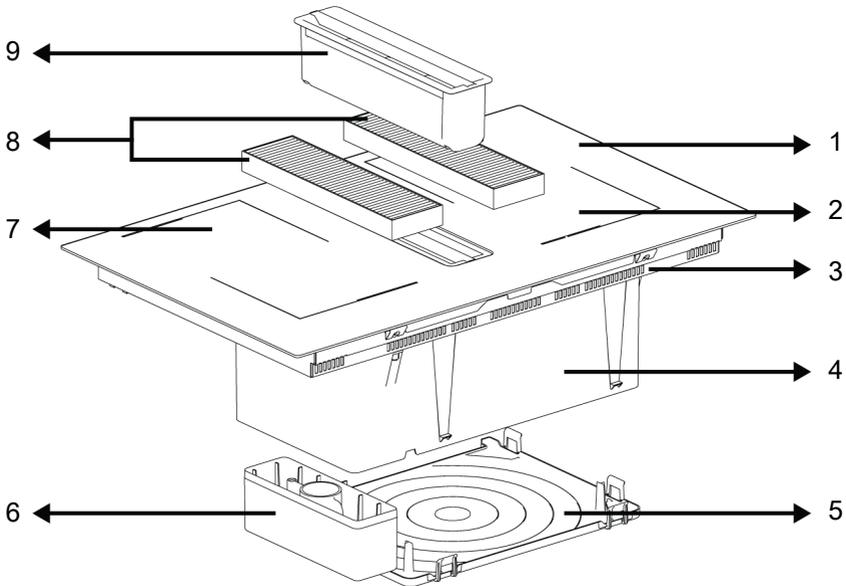
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

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

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung

DE



1 Glaskochfläche

3 Unteres Gehäuse

5 Untere Abdeckung

7 Induktionskochzone

9 Fettfilter

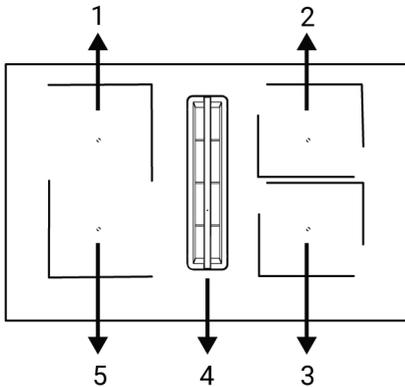
2 Induktionskochzone

4 Lüftungsbaugruppe

6 Überlauf-Flüssigkeitssammelkammer

8 Aktivkohlefilter

3.2 Allgemeine Hinweise zum Kochfeld



- 1 Hinten links - Induktionskochzone
- 2 Hinten rechts - Induktionskochzone
- 3 Vorne rechts - Induktionskochzone
- 4 Mitte - Belüftung
- 5 Vorne links - Induktionskochzone

Ihr Herd ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochfelder aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochfelder und die Kombinationsfunktion werden im Abschnitt „Herdbetrieb“ beschrieben.

3.3 Technische Spezifikationen

DE

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	223,5 */820 /520
Einbaumaße Herd (Breite / Tiefe) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Spannung / Frequenz	2N~380-415V; 50/60 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	max. 7,4

Kochzonen	
Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	180 x 200 mm
Energie	2200 W /Schnellheizung 3100 W
Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	180 x 200 mm
Energie	2200 W /Schnellheizung 3100 W
Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension	180 x 200 mm
Energie	2200 W /Schnellheizung 3100 W
Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension	180 x 200 mm
Energie	2200 W /Schnellheizung 3100 W

Belüftungsfunktionen	
Steuerung	3 Stufen + 1 Booster
Saugleistung	630 m ³ /h

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



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



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



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

4 Erste Verwendung

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

4.1 Erstreinigung

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

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

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

5 Bedienung Kochfeld

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds



Allgemeine Warnungen

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

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

Funktionsprinzip des Induktionskochfelds

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

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

Vorteile des Induktionskochens

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

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

Zur sicheren Anwendung:

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

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

Kochgeschirr

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

Passendes Kochgeschirr:

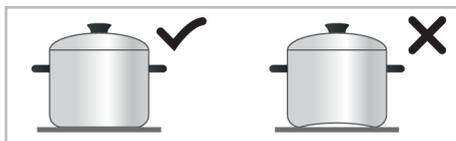
- Kochgeschirr aus Gusseisen
- Kochgeschirr aus emailliertem Stahl
- Kochgeschirr aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnhinweis, dass es für Induktion geeignet ist)

Ungeeignetes Kochgeschirr:

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

Empfehlungen:

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

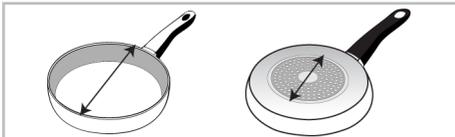


- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit dickem Boden. Wenn Sie Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, erhitzt sich dieses sehr schnell und der Boden des Kochgeschirrs kann schmelzen, bevor das automatische Abschaltssystem

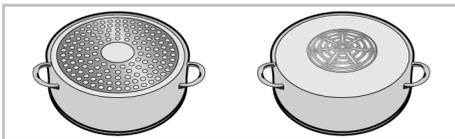
aktiviert wird, wodurch die Kochfläche und das Produkt beschädigt werden. Scharfe Kanten verkratzen die Oberfläche.



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



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



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

Kochgeschirrtest

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

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

Empfohlene Kochgeschirrgrößen

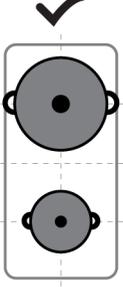
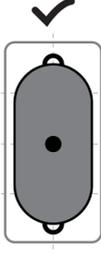
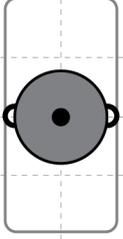
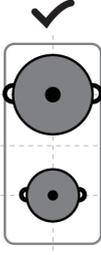
Damit der Induktionskochzone das Kochgeschirr erkennt, kommt es auf den ferromagnetischen Durchmesser und das Material des Kochgeschirrbodens an. Für die Erkennung des Kochgeschirrs und effizientes Kochen sollte das Kochgeschirr entsprechend der Kochzonengröße ausgewählt werden. Nachfolgend sind die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

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

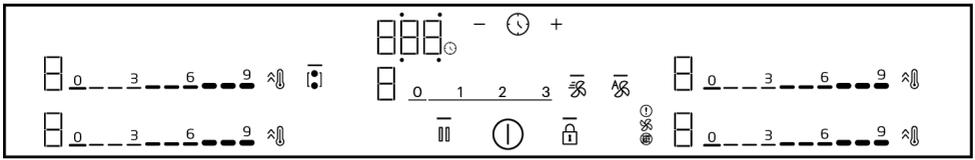
Großflächige Kochzonen (Flexi-Zonen)

Ihr Produkt verfügt über Großflächenkochzonen (Flexi). Sie können diese Großflächenkochzonen als separate, unabhängige Kochzonen für Ihr kleines Kochgeschirr verwenden. Zum Kochen mit Ihrem großen Kochgeschirr können Sie die Kombinations-

funktion für diese Großflächenkochzonen aktivieren und sie in eine einzige Kochzone verwandeln.

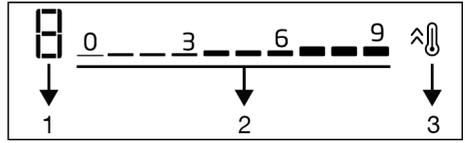
Als zwei unabhängige Kochzonen	Als einzelne Kochzone
 <p>Die Großflächenkochzone verfügt über zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Kochzone als zwei unabhängige Kochzonen mit zwei unterschiedlichen Kochgeschirren für unterschiedliche Temperaturstufen nutzen. Platzieren Sie das Kochgeschirr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

5.2 Kochfeld-Steuergerät



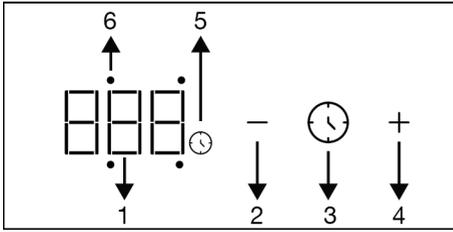
- Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde
- ⓪ Ein/Aus-Taste
- 🔒 Taste für Tastensperre
- 🔦 Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche
- ⚡ Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)
- ⏸ Stoptaste
- 🕒 Timer-Taste
- ⊕ Timer-Erhöhungstaste
- ⊖ Timer-Verringerungstaste

Die Kochzonenanzeige



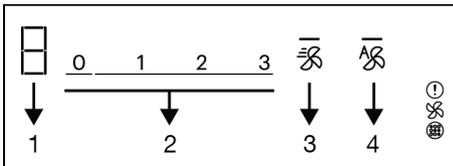
- 1 Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone
- 2 Temperatureinstellungsbereich
- 3 Schnellheiztaste/Hochleistungstaste (Booster)

Timer-Anzeige



- 1 Timeranzeige
- 2 Timer-Verringerungstaste
- 3 Timer-Taste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Symbol
- 6 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochzonen

Lüftungsanzeige



- 1 Lüftungsstufenanzeige
 - 2 Einstellfeld Lüftungsstufe
 - 3 Booster-Taste
 - 4 Lüftungsautomatik-Mod-Schlüssel
 - ⚠ Warnsymbol für vollen Kohlefilter
 - 🌀 Belüftungsanzeige*
 - 🕒 Warnsymbol Ölfilter voll*
- * variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

- i** Dieses Kochfeld wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder Vorgang, den Sie im Touch-Bedienfeld ausführen wird mit einem audiotierbaren Signal bestätigt.

- i** Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Wenn die Oberfläche feucht und schmutzig ist, kann es zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen kommen.

- i** Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Bedienung erfolgt, kehrt das Kochfeld automatisch in den Stand-by-Modus zurück.

- i** Wenn eine beliebige Taste (⏏-Außer der Taste) lange gedrückt wird, erscheint auf der Anzeige „FF“.

- i** Das — Licht auf den Tasten, die aktiv arbeiten oder ausgewählt sind, leuchten auf.

Einschalten des Herds

1. Berühren Sie die Taste ① auf dem Bedienfeld.
⇒ Nun ist das Kochfeld einsatzbereit.

Ausschalten des Herds

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

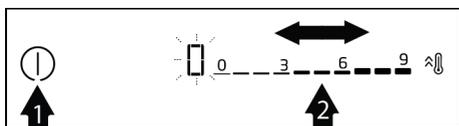
Restwärmearzeige

Auf dem Bedienfeld befindet sich für jede Kochzone eine Restwärmearzeige. Diese Anzeige zeigt an, dass die Kochzone im ausgeschalteten Zustand noch heiß ist. Berühren Sie das/die entsprechende(n) Kochzone(n) nicht, bis die Restwärmearzeige erlischt.

H : Hohe Temperatur
h : Niedrige Temperatur

- i** Bei einem Stromausfall leuchtet die Restwärmearzeige nicht auf und warnt den Benutzer nicht vor heißen Bereichen.

Einschalten der Kochzonen und Einstellen der Temperaturstufe



1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste ① berühren.
 - ⇒ Auf den Kochzonenanzeigen erscheint das Symbol „0“.
2. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen „0“ und „9“ ein, indem Sie mit dem Finger den Einstellbereich der jeweiligen Kochzone berühren oder darüberstreichen.

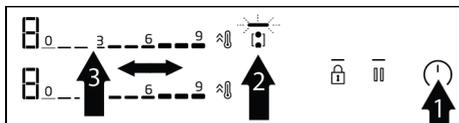
Ausschalten der Kochzonen:

Eine ausgewählte Zone kann auf zwei verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

1. Durch Einstellen der Temperatur auf „0“: Durch Herabsetzen der Temperatureinstellung auf „0“ können Sie die Kochzone ausschalten.
2. Timer-Off-Funktion für die gewünschte Kochzone nutzen: Nach Ablauf der Zeit schaltet der Timer die angeschlossene Kochzone ab. Alle Anzeigen zeigen „0“ oder „00“. Das Symbol erlischt aus der Kochzonenanzeige. Die Timereinstellung für die Kochzone wird in den folgenden Abschnitten erklärt.

Kombination der Kochzone mit Breitfläche (Flexi)

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste ① berühren.
2. Berühren Sie die Taste [0].
 - ⇒ Auf der linken Kochzonenanzeige erscheint das Symbol 0 und die Leuchte — der Taste [0] leuchtet auf.



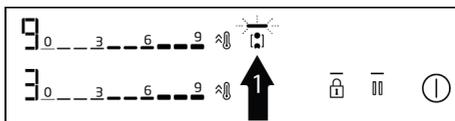
3. Passen Sie die Temperaturstufe von 0 bis 9 an, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich streichen.

⇒ Die entsprechende Kochzone wird in Betrieb genommen. Wird eine andere Kochzone gewählt oder nach 10 Sekunden Wartezeit keine Aktion ausgeführt, erlischt die Leuchte — der Taste [0].

i Die links dargestellten Kochfelder mit breite Kochzonen dienen als Beispiel. Sollten die rechten Kochzonen bei Ihrem Kochfeld breite Kochzonen aufweisen, gilt dies auch für die rechten Kochzonen.

Kombinieren der Kochzone mit Breitfläche, während eine oder beide Kochzonen auf der linken Seite in Betrieb sind

- ✓ Während eine oder beide Kochzonen auf der linken Seite separat betrieben werden, können Sie beide Kochzonen kombinieren, indem Sie die Kochzonen mit Breitfläche aktivieren. Auf diese Weise können Sie eine größere Kochfläche mit den gleichen Werten betreiben.



1. Während eine oder beide linken Kochzonen in Betrieb sind, berühren Sie die Taste [0].
 - ⇒ Der Zonenwert mit niedrigem Pegel wird auf beiden Kochzonenanzeigen angezeigt und das Licht — der Taste [0] leuchtet auf.
 - ⇒ Die kombinierten Kochzonen arbeiten weiterhin mit den Temperatur- und Timerwerten der Kochzone mit dem niedrigeren Temperaturwert. Die Temperatur- und Timerwerte

der Kochzone mit dem höheren Temperaturwert vor der Kombination werden aufgehoben.



- Um den Temperaturwert nachträglich zu ändern, stellen Sie im Einstellungsbereich die zu ändernde Temperaturstufe ein.

Ausschalten von Kochzonen mit Breitfläche

Durch Berühren der Taste können Sie die Kochzonen trennen und auf Null stellen.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)

Sie können die hohe Leistungsstufe verwenden, um mit maximaler Leistung zu heizen. Vermeiden Sie jedoch, in dieser Position zu lange zu kochen. Die hohe Leistungsstufe ist möglicherweise nicht auf allen Kochzonen verfügbar. Nach Ablauf der Zeit für die höchste Leistungsstufe (siehe Tabelle „Automatische Abschaltzeiten“) wird die Kochzone ausgeschaltet.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) direkt auswählen:

- Schalten Sie den Herd durch Berühren der Taste ein.
- Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone.
 - ⇒ Die ausgewählte Kochzone wird mit der höchsten Leistung betrieben und auf der Kochzonenanzeige blinken nacheinander 3 Lichter.
 - ⇒ Nach Ablauf der Zeit für die höchste Leistungsstufe (siehe Tabelle „Automatische Abschaltzeiten“) wird die Kochzone weiterhin mit dem höchsten Temperaturwert betrieben.

Hohe Leistungsstufe (Booster) wählen, während die Kochzone aktiv ist:

- Berühren Sie die Taste , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die entsprechende Kochzone auf einer bestimmten Stufe arbeitet.
- Die ausgewählte Kochzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Zeit für die hohe Leistungsstufe arbeitet die Kochzone auf der höchsten Temperaturstufe weiter.

Ausschalten der hohen Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf:

Sie können die hohe Leistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste ausschalten. Die Kochzone arbeitet mit dem höchsten Temperaturwert weiter. Um sie auszuschalten, berühren Sie den Einstellbereich für die aktive Kochzone oder streichen Sie mit dem Finger über den Bereich, um ihn auf „0“ zu stellen.

Tastensperre

Sie können die Tastensperre aktivieren, um versehentliche Änderungen der Kochfeldfunktionen zu verhindern, wenn das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist.

Aktivieren der Tastensperre

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

i Wenn die Tastensperre aktiviert ist, funktioniert nur die Taste . Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das Licht der Taste , um anzuzeigen, dass die Tastensperre aktiviert ist. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während die Tasten gesperrt sind, muss die Tastensperre deaktiviert werden, um das Kochfeld wieder einschalten zu können.

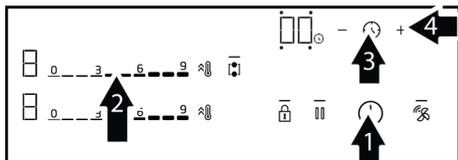
Deaktivieren der Tastensperre

- Berühren Sie die Taste .
 - ⇒ Nach dem Countdown der Anzeige 2-1 erlischt die Leuchte der Taste und die Tastensperre wird deaktiviert.

Timerfunktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Sie müssen während des Kochvorgangs nicht ständig am Kochfeld stehen. Das Kochfeld schaltet sich nach der von Ihnen gewählten Zeit automatisch aus.

Timer aktivieren



- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich streichen, je nachdem, welche Kochzone Sie bedienen möchten.
- Aktivieren Sie den Timer, indem Sie die Taste berühren.
 - ⇒ Auf der Timer-Anzeige leuchtet „00“ auf und das Symbol beginnt zu blinken.

- Um die „00“ herum sind auf der Timer-Anzeige 4 Aktivitäts-LEDs sichtbar. Die LED der aktiven Kochzone blinkt und Sie können den Timer für diese Kochzone einstellen.
- Wenn Sie die Zeitschaltuhr für eine andere aktive Kochzone einstellen möchten, wählen Sie die entsprechende Kochzone aus, indem Sie die Taste so lange berühren, bis die LED um die Uhranzeige dieser Kochzone aufleuchtet.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Tasten / berühren. Sie können schneller vorankommen, indem Sie die Taste oder lange berühren.

⇒ Das Symbol blinkt für eine bestimmte Zeit auf der Kochzonenanzeige und leuchtet dann dauerhaft. Das Symbol beginnt dauerhaft zu leuchten und zeigt damit an, dass die Funktion aktiviert ist.

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

i Wiederholen Sie die oben genannten Schritte für andere Zonen, deren Timer Sie einstellen möchten.

i Der Timer kann nicht ohne Auswahl der Kochzone und des Temperaturwerts der Kochzone eingestellt werden.

i Wenn der Timer aktiv ist, blinkt die LED der Kochzone mit der kürzesten Zeiteinstellung. Wenn für die anderen Kochzonen eine Zeiteinstellung vorgenommen wurde, leuchten die LEDs dieser Kochzonen weiterhin.

Timer ausschalten

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und gibt ein akustisches Warnsignal aus.

Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Signalton auszuschalten.

Timer vorzeitig ausschalten

Wenn der Timer vorzeitig ausgeschaltet wird, bleibt das Kochfeld auf der eingestellten Temperatur, bis es ausgeschaltet wird.

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

1. Wählen Sie den Timer für die entsprechende Kochzone durch Berühren der Taste  aus.
2. Berühren Sie die Taste , um den Wert zu verringern, bis „00“ auf der Timer-Anzeige erscheint. Sie können schneller vorgehen, indem Sie die Taste  längere Zeit berühren.

Nachdem das Symbol  für eine bestimmte Zeit auf der Kochzonenanzeige geblinkt hat, erlischt es vollständig und der Timer wird abgebrochen.

Stoppfunktion

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

 Wenn für ein Kochzone ein Timer eingestellt ist, läuft der Timer während des Stoppens weiter.

1. Berühren Sie die Taste , während Ihr Herd in Betrieb ist.
 - ⇒ Alle Kochzonen werden weiterhin auf Temperaturstufe 1 betrieben.

Um alle gestoppten Kochzonen mit ihren vorherigen Einstellungen neu zu starten, berühren Sie die Taste  erneut.

Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie folgende Einstellungen vornehmen.

- : Energieverwaltungseinstellung
- : Dauer des akustischen Signals am Ende des Garvorgangs
- : Auswahl des Beatmungsmodus
- : Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters
- : Aktivkohlefilter zurücksetzen

 Die Einstellungen CF3 und CF4 sind deaktiviert. Sie haben keine Auswirkung auf den Betrieb und die Funktionen des Kochfelds.

1-Energieverwaltungseinstellung ()

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

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste  aus.
2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Kochfelds innerhalb von 10 Sekunden der Reihe nach die Tasten  /  /  / .
 - ⇒ Auf der Timeranzeige erscheint  und auf der linken hinteren Kochzonenanzeige erscheint „9“.
3. Passen Sie die Leistungsstufe (siehe Tabelle - Leistungsmanagementstufe) zwischen „1“ und „9“ an, indem Sie den Einstellbereich der hinteren linken Zone berühren oder mit dem Finger über den Bereich fahren.

4. Bestätigen Sie die Energieverwaltungseinstellung durch Berühren der Taste 

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

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

Tabelle - Energieverwaltungsstufe

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



Bei Kochfeldern mit einer Gesamtstromaufnahme von max. 3,6 kW (siehe Tabelle „Technische Daten“ im Handbuch) beträgt der Gesamtleistungswert für die Leistungsstufen 5, 6, 7, 8 und 9 3,6 kW.

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



✓ Mit dieser Funktion können Sie die Zeiteinstellung für das akustische Warnsignal am Ende des Kochvorgangs nach Wunsch anpassen.

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

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

⇒ Als erste Einstellung wird auf der Timeranzeige  angezeigt.

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

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

4. Passen Sie die Garzeiten-Warntonzeit (siehe Tabelle Garzeiten-Warntonzeit) zwischen „0“ und „3“ an, indem Sie den Einstellbereich der hinteren linken Kochzone berühren oder mit dem Finger über den Bereich fahren.

5. Bestätigen Sie die Einstellung der akustischen Warnzeit für das Ende des Garvorgangs durch Berühren der Taste .

⇒ Das Kochfeld wird ausgeschaltet und Ihr Kochfeld nimmt den Betrieb mit der eingestellten akustischen Warnzeit für das Ende des Kochvorgangs auf der ausgewählten Stufe auf.



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

Tabelle - Zeiteinstellung für akustisches Warnsignal am Ende des Garvorgangs

Akustische Warnstufe bei Garende	Akustische Warnzeit bei Garende
0	15 Sekunden
1	30 Sekunden
2	1 Minute
3	2 Minuten

3-Einstellung des Belüftungsmodus (CF5)

- ✓ Dieses Kochfeld kann in zwei Modi verwendet werden: Interner Zirkulationsmodus und externer Zirkulationsmodus. (Belüftungsmodi) Das Kochfeld wird mit der Voreinstellung für den internen Zirkulationsmodus geliefert. So ändern Sie es:
 1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste  aus.
 2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Kochfelds innerhalb von 10 Sekunden der Reihe nach die Tasten  /  /  / .
 - ⇒ Als erste Einstellung wird auf der Timeranzeige  angezeigt.
 3. Berühren Sie die Taste  viermal, um den Beatmungsmodus einzustellen.
 - ⇒ Auf der Timeranzeige erscheint . Auf der linken hinteren Kochzonenanzeige erscheint „1“.
 4. Durch Berühren des Einstellbereichs der linken hinteren Kochzone oder durch Darüberstreichen mit dem Finger kann die Kochzonenanzeige auf „2“ gestellt und der Umluftbetrieb auf Außenumluft eingestellt werden.
 5. Bestätigen Sie die Einstellung des Beatmungsmodus durch Berühren der Taste .
 - ⇒ Das Kochfeld schaltet sich ab und startet den Betrieb mit der gewählten Lüftungsstufe.

4- Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters (CF6)

- ✓ Die im Kochfeld mit Innenzirkulation eingesetzten Aktivkohlefilter müssen nach einer gewissen Betriebsdauer gewechselt werden. Die verbleibenden

Betriebsstunden können Sie auf der Einstellanzeige ablesen. Die verbleibende Zeit wird auf dem Display als Countdown ab 150 Stunden angezeigt.



Wenn Ihr Kochfeld auf internen Umluftbetrieb eingestellt ist, sollten Aktivkohlefilter nach 150 Betriebsstunden gewechselt werden. Nach 150 Stunden erscheint ein -Symbol auf der Lüftungsanzeige. Wenn Ihr Kochfeld auf externen Umluftbetrieb eingestellt ist, erscheint dieses Warnsymbol nicht.

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste  aus.
2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Kochfelds innerhalb von 10 Sekunden der Reihe nach die Tasten  /  /  / .
- ⇒ Als erste Einstellung wird auf der Timeranzeige  angezeigt.
3. Berühren Sie die Taste  fünfmal, um die Anzeige der aktivierten Lebensdauer des Aktivkohlefilters anzuzeigen.
 - ⇒ Auf der Timeranzeige erscheint , die verbleibende Aktivkohlefilteranzeige auf der linken hinteren Kochzonenanzeige wird als „3“ angezeigt, wenn die verbleibende Betriebsstundenzahl über 100 Stunden liegt, als „2“ für 50–100 Stunden, als „1“ für 5–50 Stunden und als „0“ für 0–5 Stunden;
4. Durch Berühren der -Taste können Sie die Einstellungsanzeige schließen.

5-Aktivkohlefilter zurücksetzen (CF7)

- ✓ Nach 150 Stunden Aktivkohlefilterbetrieb erscheint das Symbol auf dem Lüftungsdisplay. Nach dem Entfernen

und Ersetzen der Aktivkohlefilter, wie im Abschnitt **Wartung und Reinigung** beschrieben, werden die folgenden Schritte ausgeführt, um das Kohlefilter-Warnsymbol zurückzusetzen:

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste  aus.
2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Kochfelds innerhalb von 10 Sekunden der Reihe nach die Tasten  /  /  / .
 - ⇒ Als erste Einstellung wird auf der Timeranzeige  angezeigt.
3. Berühren Sie die Taste  sechsmal, um die Anzeige der aktivierten Lebensdauer des Aktivkohlefilters anzuzeigen.
 - ⇒ Auf der Timeranzeige erscheint , die verbleibenden Betriebsstunden des Aktivkohlefilters werden auf der linken hinteren Kochzonenanzeige gemeinsam mit dem Menü cF6 angezeigt.
4. Berühren Sie die -Taste auf dem Beatmungsdisplay für 3 Sekunden.
 - ⇒ Auf dem Bildschirm ist eine 1-2-3-Zählung sichtbar. Der Reset-Vorgang ist abgeschlossen.
5. Wenn Sie sich auf dieser Anzeige befinden, können Sie diese durch Berühren der Taste  verlassen.

Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

Funktionsprinzip: Induktionskochfelder erhitzen das Kochgeschirr aufgrund ihres Funktionsprinzips direkt. Daher bieten sie gegenüber anderen Kochfeldarten viele Vorteile. Sie arbeiten effizienter und die Kochzonen bleibt kühler.

Ihr Induktionskochfeld ist mit erstklassigen Sicherheitssystemen ausgestattet, die Ihnen eine maximale Sicherheit bei der Nutzung gewährleisten.



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

Automatisches Ausschalten des Systems

Die Kochfeldsteuerung verfügt über eine automatische Abschaltfunktion. Wenn eine oder mehrere Kochzonen eingeschaltet bleiben, schaltet sich die Kochzone nach einer bestimmten Zeit automatisch ab (siehe Tabelle 1). Ist der Kochzone ein Timer zugeordnet, erlischt auch die Timeranzeige.

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

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

Tabelle 1: Automatische Abschaltzeiten

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

Tabelle 2: Automatische Lüftungs-Ab-schaltzeiten

Geschwindigkeitsstufe	Automatische Abschaltzeit-Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensive Arbeit (Booster)	8 Minuten

Schutz gegen Überhitzung

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

- Die in Betrieb befindliche Kochzonen kann ausgeschaltet werden

- Die gewählte Stufe kann reduziert werden. Dies ist jedoch auf der Anzeige nicht sichtbar.

Überlaufschutzsystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufschutz ausgestattet. Sollte das Bedienfeld aus irgendeinem Grund überlaufen, unterbricht das System automatisch die Stromverbindung, um Ihr Kochfeld auszuschalten. Währenddessen erscheint die Warnung, „F“ auf dem Display.

Präzise Leistungseinstellung

 Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Möglicherweise die Warnung einer Funktionsstörung ausgegeben.

 Kochgeschirr darf nicht auf dem Sensorbedienfeld platziert werden.

6 Verwendung der Belüftung

Allgemeine Warnungen

- Zur Belüftung steht ein Motor mit verschiedenen Drehzahlen zur Verfügung. Für eine gute Leistung des Gerätes empfehlen wir, unter normalen Bedingungen niedrige Geschwindigkeiten und bei starker Geruchs- und Dampfkondensation hohe Geschwindigkeiten zu verwenden.

Beatmungsmodi

Dieses Gerät wird in 2 Modi verwendet: Interne Zirkulation und externe Zirkulation.

Innerer Kreislauf



Die aus der Mitte des Herdes angesaugte Luft wird zunächst vom Öl gereinigt, indem sie durch den Ölfilter geleitet wird. Anschließend wird es durch einen Aktivkohlefilter geleitet und zurück in die Küche geleitet.

WICHTIG: Im internen Umluftbetrieb sollten Aktivkohlefilter in dem im Produkt definierten Bereich installiert werden, um die Geruchspartikel in der Atemluft zu halten. Informationen zu verschiedenen Installationsvarianten, die für den internen Umlauf des Geräts definiert sind, finden Sie im Installationshandbuch oder wenden Sie sich an Ihren autorisierten Händler.

Äußerer Kreislauf



Die Luft, die aus der Mitte des Herdes angesaugt wird, passiert die Ölfilter und wird über den Schornstein mit einem Rohrsystem nach außen abgeführt.

Einstellung des Beatmungsmodus

Das Produkt ist auf Innenzirkulation voreingestellt.

Damit das Produkt im externen Zirkulationsmodus betrieben werden kann, muss die entsprechende \square FS Einstellung im Abschnitt Einstellungen vorgenommen werden.

Manuelle Belüftungseinstellung

- ✓ Die Belüftung kann manuell eingestellt werden.
1. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein, indem Sie die $\textcircled{1}$ -Taste berühren
 - ⇒ » Auf den Displays der Belüftung wird das Symbol „0“ angezeigt.
 2. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe zwischen „1“ und „3“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich der Belüftung tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

Ausschalten der manuellen Belüftung

1. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf „0“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich der Belüftung tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

Einschalten des Intensivbelüftungsmodus

1. Der Intensivbelüftungsmodus kann durch Berühren der AS Taste aktiviert werden.
 - ⇒ Der Intensivlüftungsmodus arbeitet maximal 8 Minuten. Während dieser Zeit blinkt das P-Symbol auf dem Display. Nach 8 Minuten sinkt die Lüftungsgeschwindigkeit auf 3 und läuft auf dieser Geschwindigkeitsstufe weiter.

Ausschalten des Intensivlüftungsmodus

1. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf „0“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich der Belüftung tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.



Wenn im Intensivlüftungsmodus eine beliebige Geschwindigkeitstaste berührt wird, kehrt sie zu dieser Geschwindigkeitsstufe zurück und arbeitet weiter.

Automatischer Start

- ✓ Ihr Gerät misst Temperaturstufe, Temperaturen und Betriebsdauer der Kochzone. Er bestimmt anhand dieser Werte die am besten geeignete Betriebsgeschwindigkeit der Lüftung und arbeitet mit den von ihm automatisch festgelegten Werten.

1. Um den Automatikmodus zu aktivieren, berühren Sie die Taste AS .
 - ⇒ Der Automatikbetrieb wird aktiviert und schaltet sich automatisch ab, wenn die Parameter den eingestellten kritischen Wert unterschreiten. Es muss erneut aktiviert werden, damit es reaktiviert werden kann.



Während der Automatikmodus aktiv ist, wird der Automatikmodus abgebrochen, wenn Sie das Produkt mit beliebiger Geschwindigkeit ein- und ausschalten.

2. Um den Automatikmodus vorzeitig auszuschalten, berühren Sie die Taste AS erneut.

Zusatzlüfterfunktion

Die Zusatzlüfter-Betriebsfunktion sorgt dafür, dass am Ende des Garvorgangs eventuell entstehende Gerüche und Rauch entfernt werden, indem die Zeit und die Geschwindigkeitsstufe automatisch in Abhängigkeit von Garraumtemperatur, Geschwindigkeitsstufe und Betriebszeit ermittelt werden, wenn das Produkt als Ergebnis des Kochens auf den Kochzonen, während die Lüftung im Automatikbetrieb betrieben wird. Wenn die Nachfolgeoperation ausgeschaltet werden soll, kann sie durch Drücken der Taste AS ausgeschaltet werden.



Im Automatikbetrieb arbeitet das Belüftungssystem noch 2 bis 20 Minuten weiter, nachdem der Kochvorgang beendet ist und die Töpfe von den Kochfeldern genommen wurden.

7 Allgemeine Informationen zum Kochen

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

7.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

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

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

- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

Koch-/Gartabelle

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Schmelzen		
Schokolade schmelzen (z.B. Marke Dr. Oetker, dunkle Schokolade 55% -60% Kakao, 150 g)	1	15 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 7
Butter (Clarife)(200 g)	3	11 ... 13
Kochen, Erhitzen und Warmhalten		
Wasser 1 L (Kochen)	P	4 ... 6
Wasser 3 L (Kochen)	P	8 ... 10
Milch 1 L (Kochen)	7	6 ... 7
Milch 1 L (Warm halten)	Warm halten	18 ... 20
Pflanzenöl (Heizung) (Sonnenblumenöl 0,5 L)	9	3 ... 5
Kochen		
Kartoffel mit Schale (2 Stücke Großformat)	9	25 ... 35
Kartoffel mit Schale grob gehackt (2 Stücke Großformat)	9	13 ... 15
Brokkoli (300 g)	9	10 ... 14
Brokkoli gefroren (300 g)	9	7 ... 10
Würstchen	8	4 ... 6

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Pochiertes Ei	5	2 ... 3
Kochen/Garen, Sautieren		
Reis (200 g Reis)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Ashura **		
Bohnen-Kichererbsen kochen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	4 ... 6
Bohnen-Kichererbsen kochen Kochen/Garen - für ashura	4	10 ... 15
Weizen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	8 ... 10
Weizen Kochen/Garen - für ashura	2	6 ... 8
Ashura -Alle Zutaten	9	20 ... 24
Suppen (z.B. Linsensuppe)	7	20 ... 25
Sautiertes Gemüse *	9	3 ... 5
Julienne geschnitten gekocht * (Huhn, Zwiebel und Pfeffer)	9	5 ... 7
Kalbfleisch mit Gemüse **		
Gemüse sautieren	9	3 ... 8
Fleischversiegelung ***	9	5 ... 8
Alle Zutaten	4	80 ... 90
Tomatensauce	3	10 ... 15
Bechamelsauce	7	5 ... 6
Gemüseschaft **		
Fleischversiegelung ***	9	3 ... 4
Gemüse sautieren	9	3 ... 5
Alle Zutaten	4	180 ... 190
Fettarmes Braten		
Filet ** (2 cm)	9	2 ... 10
Rippensteak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rollenfilet	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lammkotelett ** (Versiegeln ***)	9	3 ... 10
Lammkotelett (Braten)	5	4 ... 10
Wurstchen	6	4 ... 6
Hühnerbrust (Versiegeln ***)	8	3 ... 4
Hühnerbrust (Braten)	5	8 ... 10
Hühnerbrust (Schmetterling geöffnet)	8	4 ... 10
Lachs (150 g)	9	3 ... 10

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Fischstäbchen	9	1 ... 8
Frisches Gemüse und Pilze sautieren (Karotte, Pilz, bunter Pfeffer)	9	3 ... 6
Pfannkuchen ***	4	1 ... 5
Omelette	7	4 ... 6
Spiegelei	6	2 ... 4
Frittieren		
Pişi (gebratener Teig)	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Kartoffel (gefroren)	6	2 ... 10
Auftauen und Erhitzen		
Zwiebel (gefroren) (200 g)	6	2 ... 4
Spinat (gefroren) (200 g)	7	2 ... 5
* Wokpfanne wird empfohlen.		
** Gusseisenpfanne/-topf wird empfohlen.		
*** Es wird empfohlen, die Pfanne / den Topf vorzuheizen.		

8 Wartung und Reinigung

8.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

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

Für die Kochfelder:

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

Edelstahlteile

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

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikro-

fasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.

- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

8.2 Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

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

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Ab-

kühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glas- kochflächen kommen.

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

8.3 Bedienfeld reinigen

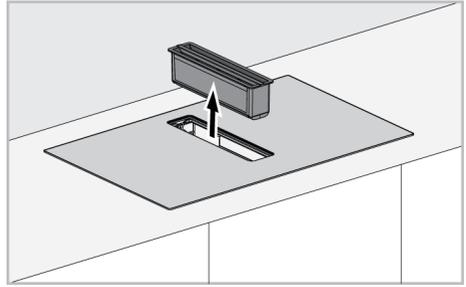
- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen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

8.4 Lüftung reinigen

Um eine effektive Geruchs- und Ölrückhaltung zu gewährleisten, müssen die Aktivkohlefilter regelmäßig gewechselt und der Fettfilter regelmäßig gereinigt werden.

Reinigung des Metallfettfilters

- ✓ Der Fettfilter filtert das Öl im angesaugten Rauch. Der Metallfettfilter sollte in regelmäßigen Abständen gereinigt werden, um eine gute Leistung zu gewährleisten.
1. Entfernen Sie den Fettfilter, indem Sie ihn nach oben ziehen.



Der Fettfilter kann an seiner Unterseite Öl oder überlaufende Flüssigkeiten sammeln. Während der Filter demontiert wird, sollte er gerade entfernt werden, um ein Tropfen und Verschütten zu vermeiden.



Achten Sie darauf, die ausgebaute Fettfiltergruppe nicht durch Herunterfallen auf das Kochfeldglas zu beschädigen.

2. Waschen Sie den entfernten Fettfilter in der Spülmaschine oder von Hand.



Waschen Sie die Filter in Wasser mit flüssigem Reinigungsmittel und setzen Sie sie nach dem Trocknen wieder ein. Aluminiumfilter können beim Waschen ihre Farbe ändern. Dies ist normal und erfordert keinen Austausch der Filter.

3. Setzen Sie den Fettfilter nach der Reinigung wieder ein.

Aktivkohlefilter ausbauen

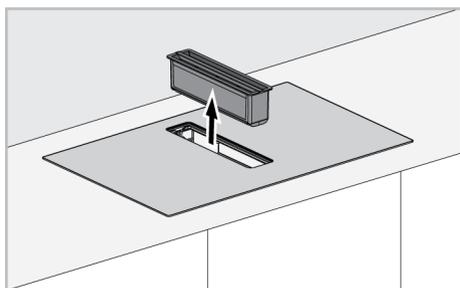
Aktivkohlefilter sorgen für Geruchsbindung im Produkt und müssen für eine optimale Leistung in regelmäßigen Abständen gewechselt werden. Achten Sie beim Austausch auf die Füllwarnanzeige.

i Achten Sie darauf, die Aktivkohlefilter Ihres Produkts alle 150 Betriebsstunden auszutauschen, sofern es im internen Umluftbetrieb läuft. Nach 150 Stunden erscheint das Symbol **i** auf der Lüftungsanzeige. Spätestens bei dieser Warnung sollte der Filter gewechselt werden. Um diese Warnung zurückzusetzen, siehe Einstellungen.

i Um die verbleibende Betriebsdauer von Aktivkohlefiltern anzuzeigen, folgen Sie der ausführlichen Erklärung in den Einstellungen.

Fettfilter entfernen;

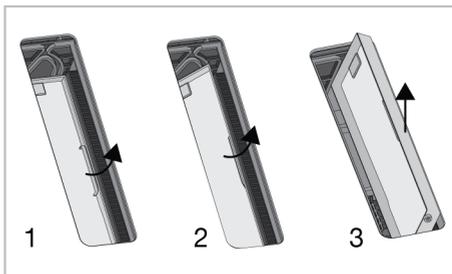
1. Entfernen Sie den Fettfilter, indem Sie ihn nach oben ziehen.



i Der Fettfilter kann an seiner Unterseite Öl oder überlaufende Flüssigkeiten sammeln. Während der Filter demontiert wird, sollte er gerade entfernt werden, um ein Tropfen und Verschütten zu vermeiden.

i Im Fettfilterteil befindet sich ein Magnetschalter. Ohne das Teil zum Flüssigkeitsschutz ist keine Belüftung möglich.

2. Entfernen Sie die Flüssigkeitssammelkammer wie in der Abbildung unten gezeigt.

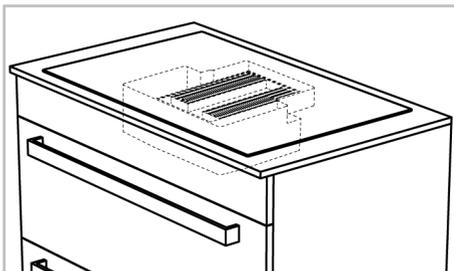


i Im Flüssigkeitssammelkammerteil befindet sich ein Magnetschalter. Ohne das Teil zum Flüssigkeitsschutz ist keine Belüftung möglich.

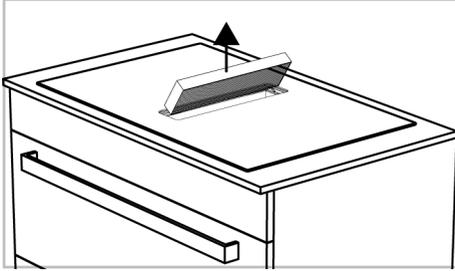
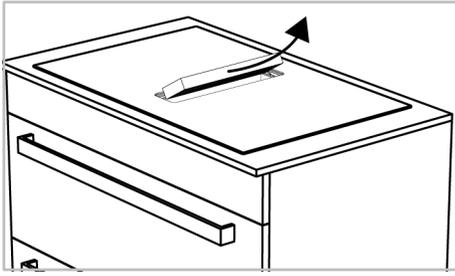
i Die Flüssigkeitssammelkammer muss regelmäßig gereinigt werden. Das Teil kann durch Waschen in Wasser mit Flüssigwaschmittel und Spülen gereinigt werden, oder es sollte in der Spülmaschine bei max. 70 °C gewaschen werden.

i Wenn das Flüssigkeitssammelkammerteil an seinen Platz gebracht wird, zeigt die Richtung des Pfeils auf dem Teil an, in welche Richtung es platziert werden sollte.

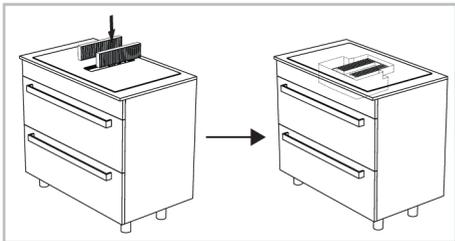
3. Nach dem Entfernen der Flüssigkeitssammelkammer befinden sich rechts und links in der unteren Kammer zwei Kohlefilter.



4. Ziehen Sie zunächst einen der Kohlefilter zu sich, indem Sie ihn kippen, um ihn aus seinem Magnetschlitz aus dem Lüftungsspalt zu entfernen, und nehmen Sie ihn wie in der Abbildung gezeigt heraus.



5. Entfernen Sie auf die gleiche Weise den anderen Kohlefilter aus seinem Gehäuse.
6. Setzen Sie die neuen 2 Aktivkohlefilter in ihre Magnetschlitz ein, indem Sie sie nacheinander durch den Lüftungspalt kippen. Stellen Sie sicher, dass sie vollständig in ihren Magnetfassungen sitzen.



7. Bringen Sie den Flüssigkeitsschutzkunststoff auf die gleiche Weise wie beim Entfernen wieder an.
8. Setzen Sie den Fettfilter ein.

Abwassertank

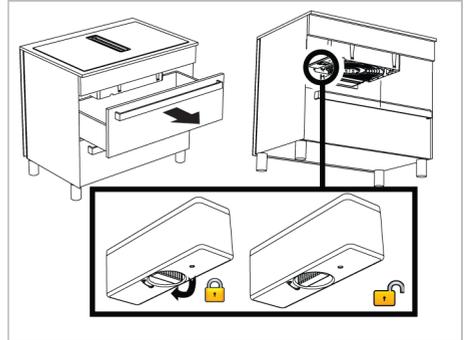
Falls viel Flüssigkeit in das Belüftungsfach des Produkts gelangt, werden diese Flüssigkeiten im Sammelbehälter unter dem Kochfeld gesammelt. In diesem Fall sollte

der Abwassertank entfernt, die Flüssigkeit abgossen und der Tank gereinigt und wieder eingebaut werden.



Es wird empfohlen, den Abwassertank einmal im Monat zu reinigen.

So entfernen Sie den Abwassertank:

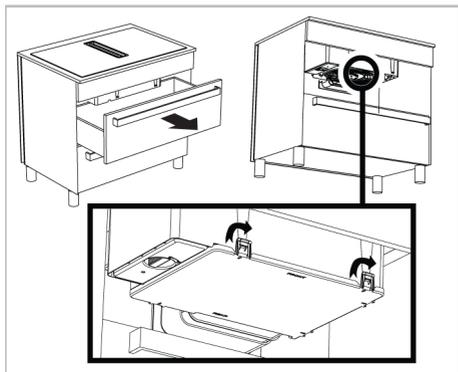


1. Entfernen Sie die obere Schublade unter dem Kochfeld. Sie sollten unter das Kochfeld greifen können.
2. Ergreifen Sie den Abwassertank unter dem Kochfeld.
3. Entriegeln Sie den Abwassertank durch Drehen des Verschlussknopfes und entnehmen Sie ihn.
4. Gießen Sie die Flüssigkeit in der Kammer aus und reinigen Sie die Kammer.
5. Setzen Sie den Tank wieder ein und verriegeln Sie den Tank durch drehen des Verriegelungsknopfes.

Reinigen der unteren Abdeckung

Wenn die untere Abdeckung an der Unterseite des Produkts verschmutzt ist, können Sie sie möglicherweise entfernen und reinigen.

So entfernen Sie die untere Abdeckung:



1. Entfernen Sie die obere Schublade unter dem Kochfeld. Sie sollten unter das Kochfeld greifen können.
2. Greifen Sie unter dem Kochfeld an die untere Abdeckung.
3. Es gibt 5 Verschlüsse in den Richtungen, die durch die Pfeilsymbole auf der unteren Abdeckung angezeigt werden. Durch Lösen dieser Verriegelungen entfernen Sie die untere Abdeckung, indem Sie sie nach unten halten.
4. Drücken Sie die untere Abdeckung nach dem Reinigen kräftig in die gleiche Richtung nach oben, damit die Verschlüsse in ihre Schlitze passen.

9 Fehlerbehebung

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

Das Produkt funktioniert nicht.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Während des Kochens ist ein Geräusch vom Kochfeld zu hören

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

Mögliche Geräusche und Ursachen:

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

Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
E 1 – E 11	Es ist ein Kommunikationsfehler bei einem Induktionskochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 16 - E 21	Es ist ein Fehler im Temperatursensor des Induktionskochfeldes aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 22 E 26	Das Induktionskochfeld ist überhitzt.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur des Kochfeldes unter die Grenzwerte sinkt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E 23 E 24	Es ist ein Fehler in der Software des Induktionskochfeldes aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 25	Beim Betrieb des Induktionskochfeldgebläses ist ein Fehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E 27 E 47	Induktionsfähige Töpfe wurden nicht verwendet.	Der Fehler verschwindet, wenn ein induktionsfähiger Topf verwendet wird.

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

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
E 58 - E 59	Im automatischen Kochmodus ist ein Sensorfehler/ein Hochtemperaturfehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 63	Wenn es sich bei Ihrem Produkt um ein Induktionskochfeld mit Abzugshaube handelt, ist ein Filterfehler aufgetreten.	Entfernen Sie die BelüftungsfILTER und bringen Sie sie wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
FF	Jede Taste kann über einen längeren Zeitraum hinweg berührt worden sein.	Wenn Sie eine Taste lange Zeit loslassen,
	Möglicherweise wurde ein Topf auf das Steuergerät gesetzt.	Wenn der Topf auf der Steuereinheit entfernt wird,
	Lebensmittel/Flüssigkeit können auf das Steuergerät übergelaufen sein.	Der Fehler verschwindet, sobald die übergelaufenen Lebensmittel-/Flüssigkeitsreste entfernt wurden.

