

EN

DE

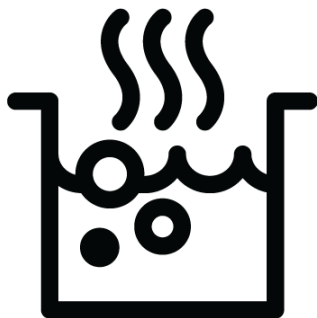
FR



Built-in Hob / User Manual

Einbau-Kochfeld / Bedienungsanleitung

Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation



HII 85780 UFT

185929866_1/ EN/ DE/ FR/ R.AB/ 07.02.25 08:30
7757188716



Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	How to use the hob	12
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	16
6	General Information About Baking .	24
6.1	General warnings about cooking with hob	24
7	Maintenance and Cleaning	26
7.1	General Cleaning Information.....	26
7.2	Cleaning the hob.....	27
7.3	Cleaning the Control Panel	27
8	Troubleshooting.....	27



1 Safety Instructions

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



1.1 Intended Use

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



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

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



1.3 Electrical Safety

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

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



1.4 Transportation Safety

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

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

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

1.5 Installation Safety

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

1.6 Safety of Use

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

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

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

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

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

1.7 Temperature Warnings

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

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

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

1.8 Cooking Safety

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

1.9 Induction

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

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

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

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

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



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

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

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

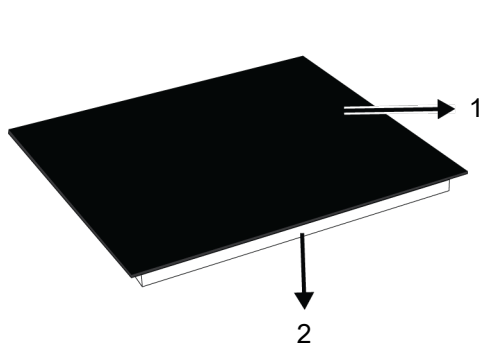
2.3 Recommendations for Energy Saving

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

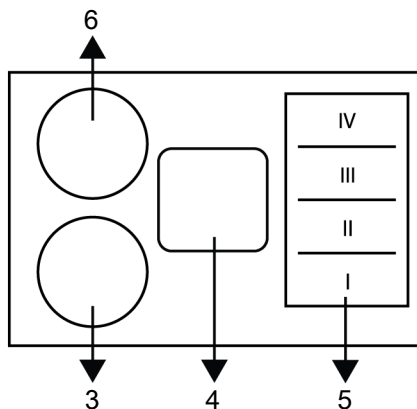
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between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

3 Your product

3.1 Product introduction



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



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

3.2 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	48,2 * /780 /520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	750 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,4 kW

Cooking zones

Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1500 W / Booster 2000 W

Front right	Induction cooking zone
Dimension - I-II	2 x (92,7 x 200 mm)
Power	2400 W / Booster 3600 W

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1500 W / Booster 2000 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension - III-IV	2 x (92,7 x 200 mm)
Power	2400 W / Booster 3600 W

Middle	Induction cooking zone
Dimension	2 x (92,7 x 200 mm)
Power	2400 W / Booster 3600 W

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



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



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



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

4 First Use

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

4.1 Initial Cleaning

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

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

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

5 How to use the hob

5.1 General information on hob usage

General warnings

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

- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

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

Advantages of cooking with induction

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

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.

- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

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

Suitable pots/pans:

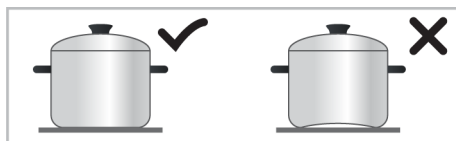
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

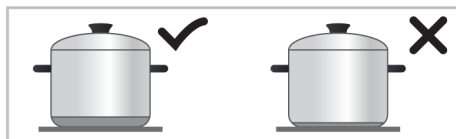
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

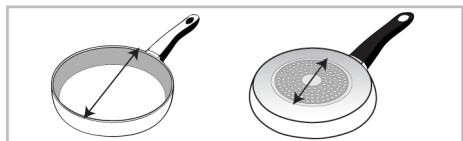
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



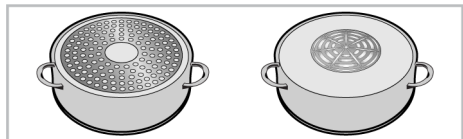
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



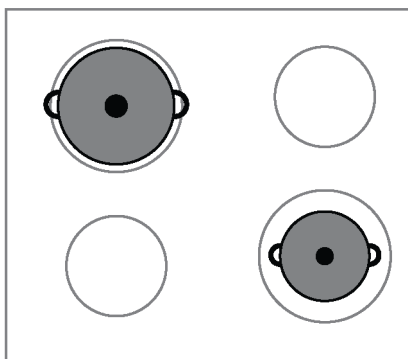
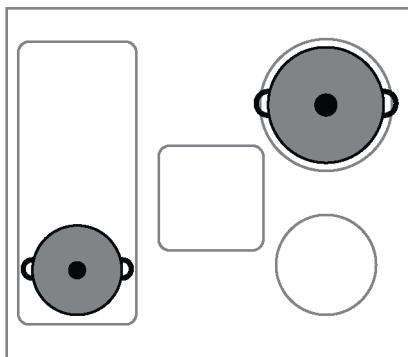
- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus,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



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



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



Cooking vessel test

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

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

Recommended cooking pots/pans sizes

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

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

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Automatic detection of the cooking pots/pans

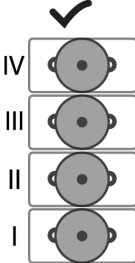
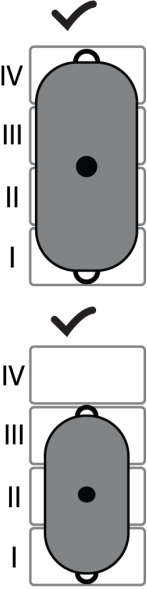
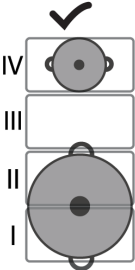
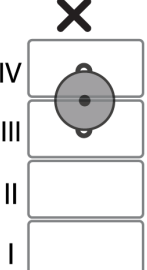
When you place any cooking pots/pans compatible with induction on your hob, your hob automatically detects which hob the cooking pots/pans is placed on and provides directions on the control panel.

Cooking zone with wide surface (flexi)

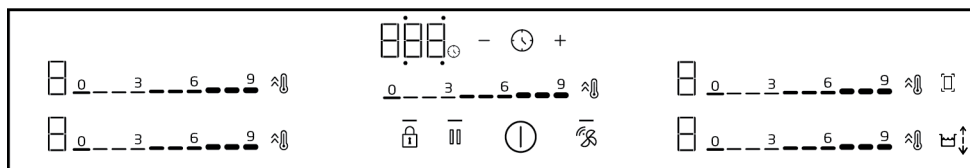
Your induction hob is equipped with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface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

You can use the I-II-III-IV cooking surfaces on the right and left and the auxiliary cooking surface in the middle for your small-sized cooking pots/pans. However, if you are going to cook with two small cooking pots/pans, the I-II cooking surfaces and III-IV cooking surfaces are used from a single control unit, so when you place your small pots in these surfaces, you will cook at the same temperature level.

Cooking pots/pans usage samples

	They have 4 separate cooking surfaces on the cooking zone with wide surface. However, you can use these cooking zones for two different temperature levels as I-II and III-IV. For example, if you are going to cook in 4 separate small pots, a single temperature level can be given to I-II cooking areas and a single temperature level to III-IV cooking areas.		For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.
	Place the cooking pots/pans in the center of the individual cooking surface according to your pot/pan diameter. If your pot/pan cover two cooking areas, it should be placed in the center of two cooking areas, if it covers one cooking area, it should be placed in the center of one cooking area.		For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the center of the cooking areas. Do not place the pot/pan between cooking surfaces.

5.2 Hob control unit



— The light indicating that the relevant key is operated

⏻ On/Off key

🔒 Key lock key

⏻ Wide surface cooking zone combination key *

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

⏻ Stop key

⌚ Timer key

⏻ Timer increase key

-  Timer decrease key
-  Hob-Hood connection key *
-  "Noburnt" function key *
-  Low-fat automatic cooking function (Ready 2 Cook) key *
-  Automatic cooking key *
-  "Move" function key *

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

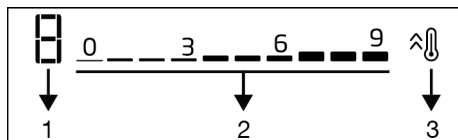


Illustration 1: Cooking zone display

- 1 Temperature indicator of the relevant hob
- 2 Setting area for temperature level
- 3 Quick heating key/High power setting (Booster) key

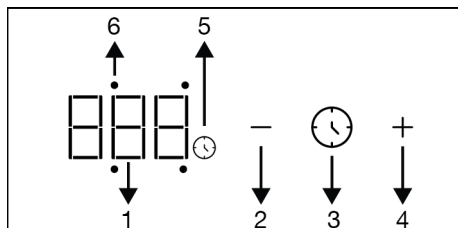


Illustration 2: Timer display

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

General warnings for the control panel

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

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

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

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

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

Residual heat indicator

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

H : High temperature

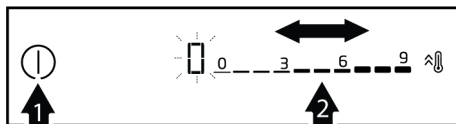
h : Low temperature

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

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

1. Turn on the hob by touching the  key.

⇒ The "0" symbol appears on hob zone displays.



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

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

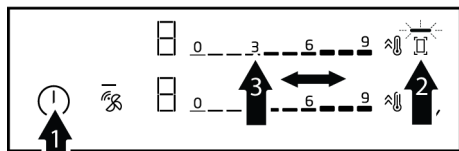
Turning off the cooking zones:

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

- By setting the temperature to "0":** You can turn off the hob zone by lowering the temperature setting to "0".
- Using the timer off function for the desired hob zone:** When the time is up, timer closes the hob zone connected to it. All displays show "0" or "00". The ⌚ symbol on the Hob display disappears. The setting of timer for hob 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 zones display and the — light of the 🔑 key lights up.



- Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.
 - ⇒ The temperature level is increased as 1,2,3...9 in some models, while it is increased as 1,1..2,2. ... 9 in some models. This varies depending on the product model. Hob starts to operate. If another zone is selected or if you

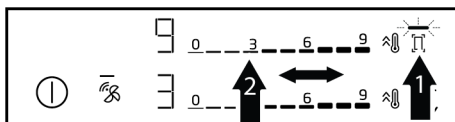
wait 10 seconds without doing anything, the — light of the 🔑 key goes off.



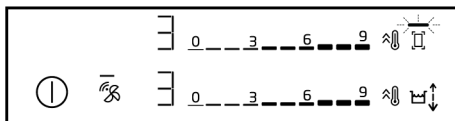
The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

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

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



- While one or both of the hob zones on the left are operating, touch the 🔑 key.
 - ⇒ The low level hob zone value appears on both hob zone displays and the — light of the 🔑 key is on.
 - ⇒ Combined hobs resume to operate with the temperature of the hob zone which have a lower degree and, if applicable, with the timer setting value. Temperature and timer values of the hob zone that had a higher temperature value before combining will be cancelled.



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

Turning the hobs with wide surface off

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

Move function

This function makes it easy for you to quickly switch to different cooking levels by changing the cooking level with the movement of the pot without logging in to the control panel. You do not have to decrease or increase the temperature level each time.



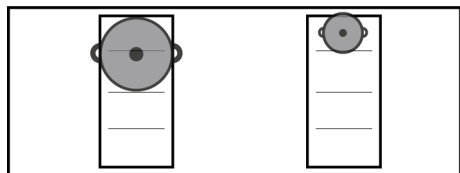
In order for the Move function to be active, the pot size must cover one or two hob zones.

To activate the "Move" function:

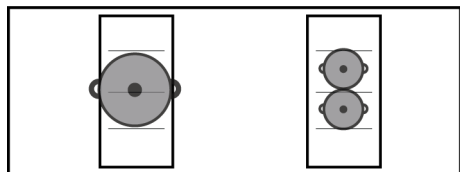
1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Place your pot so that it shall cover two hob zones or one hob zone on the hob zone with wide surface as per the level you want to start with.
3. Touch the  key.

⇒ The "Move" function is activated.
Simply slide the pot on the hob zone to the desired cooking level. With this function, you can quickly switch between 3 different cooking levels:

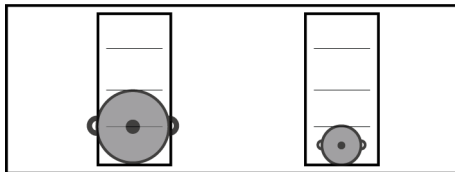
- **Level 3 (Keep warm):** If you place your pot on the back two zones of the large surface area of the hob, your hob will operate on 3 levels.



- **Level 6 (Boiling):** If you place your pot on the middle two zones on the large surface area of the hob, your hob will operate at 6 levels.



- **Level 9 (Frying):** If you place your pot on the front two zones of the large surface area of the hob, your hob will operate at 9 levels.



High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. However, it is not recommended to cook for a long time in this position. The high power setting may not be available on each zone. When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the 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 hob zone.
 - ⇒ The selected hob zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the hob zone display.
 - ⇒ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone continues to operate at the highest temperature value.

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

1. Touch the  key when the hob is on and the relevant hob zone is operating at a specific level.
2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting 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 hob zone continues to operate at the highest temperature value. To turn it off, touch the active hob 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.

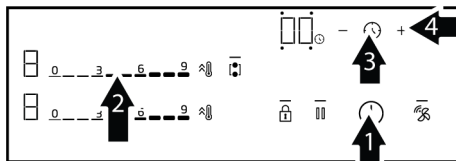
Deactivating the key lock

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 stove 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

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

-  Power management setting
-  Cooking-end audible signal time
-  Hob-Hood connection setting

1-Power Management Setting ()

- ✓ 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 product, touch the  /  /  keys in order within 10 seconds.
 - ⇒  appears on the timer display, and "9" appears on the rear left hob zone zone.
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" includes 9 different power levels (see Table - Power management levels).

Table - Power management level

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



For products 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 level 5,6,7,8,9 is 3.6 kW.

2-Cooking-end audible warning time setting (C F 2)

- ✓ With this function, you can adjust the cooking-end audible warning time setting of the hob as you wish.
1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
 2. After turning off the product, touch the ⌚/⏸/⌚/⏸ keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting C F | appears on the timer display.
 3. Touch the ⏸ key once to set the cooking-end audible warning time.
 - ⇒ C F 2 appears on the timer display, and "2" appears on the rear left hob zone display.
 4. Adjust the 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 cooking-end audible warning time setting by touching the ① key.
 - ⇒ The hob turns off and your hob starts operating with the 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- Hob-hood connection setting (C F 3)

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

Table - Hood operating level

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

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

Setting the hood operating level from the hob

- ✓ With this setting, you can adjust the operating level of your hood over the hob.
1. Turn on the hob by touching the  key.
 2. Touch the  key for 3 seconds.
 - ⇒ The  light of the  key goes off.
 3. Touch the  key at which level you want to operate the hood until you reach the desired level.

Using induction hobs safely and effectively

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

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



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

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically turn off after a certain period of time (See

Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

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

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

Table-1: Automatic turning off times

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

While the temperature level continues as 1,2,3...19 in some models, it continues as 1,1.,2,2. ... 9 in some models. This varies according to the product model.

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

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed

very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.



Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.



No pots/pans must be placed on the touch control panel.

6 General Information About Baking

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

6.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

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

Food		Temperature level	Baking time (min) (approx.)
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
	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

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potato (frozen)	6	2 ... 10
Defrosting and heating		
Onion (frozen) (200 g)	6	2 ... 4
Spinash (frozen) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		
*** Preheating the pan/pot is recommended.		

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

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

- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

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

Inox - stainless surfaces

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

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.

- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

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

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

7.3 Cleaning the Control Panel

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

EN

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.
E46	One or more keys were held down for more than 10 seconds. An object was left on the control panel or it was exposed to steam.	Once you take your hand off the hob, the problem will disappear. Once the control panel is cleaned, the problem will disappear.
E48 E49 E 51	An induction hob sensor error has occurred.	Sensor hardware must be brought into compliance with the conditions of use. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 52 - E 57	A high temperature error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the sensor temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error occurred in automatic cooking mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 63	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
FF	Any key may have been touched for a long period of time.	When you release any key for a long time,
	A pot may have been placed on the control unit.	When the pot on the control unit is removed,
	Food/liquid may have overflowed onto the control unit.	The error will disappear once the overflowing food/liquid residue is cleaned.

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

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

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

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

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	34
1.1	Verwendungszweck	34
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	34
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	35
1.4	Sicherheit beim Transport	37
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on	37
1.6	Sicher bedienen	38
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	39
1.8	Sicherheit beim Kochen	39
1.9	Induktion	40
1.10	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	40
2	Hinweise zum Umweltschutz	41
2.1	Abfallrichtlinie	41
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	41
2.2	Paketinformationen	42
2.3	Tipps zum Energiesparen	42
3	Ihr neues Gerät	43
3.1	Produkteinführung	43
3.2	Technische Spezifikationen	44
4	Erste Verwendung	45
4.1	Erstreinigung	45
5	Bedienung Kochfeld	45
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds	45
5.2	Bedienfeld	49
6	Allgemeine Hinweise zum Backen..	58
6.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld	58
7	Wartung und Reinigung	60
7.1	Allgemeine Reinigungshinweise...	60
7.2	Reinigung des Kochfelds	61
7.3	Bedienfeld reinigen	61
8	Fehlerbehebung	62



1 Sicherheitshinweise

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



1.1 Verwendungszweck

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



1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere

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

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



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

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

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

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

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

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

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

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

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



1.4 Sicherheit beim Transport

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



1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

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

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



1.6 Sicher bedienen

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

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

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

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

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



1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

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



1.8 Sicherheit beim Kochen

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

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

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

1.9 Induktion

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

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

1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

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

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

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber

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

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

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

2.2 Paketinformationen

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

2.3 Tipps zum Energiesparen

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

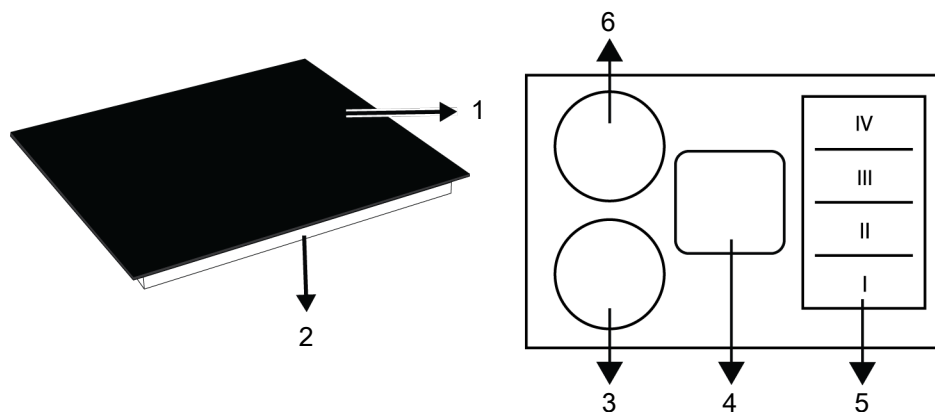
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

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

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung

DE



1 Glaskochfläche

3 Induktionskochzone

5 Induktionskochzone

2 Unteres Gehäuse

4 Induktionskochzone

6 Induktionskochzone

3.2 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	48,2 * /780 /520
Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)	750 (+2) /490 (+2)
Spannung / Frequenz	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Verwendeter/geigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	max. 7,4 kW

Kochzonen

Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung 2000 W

Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension - I-II	2 x (92,7 x 200 mm)
Energie	2400 W / Schnellheizung 3600 W

Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung 2000 W

Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension - III-IV	2 x (92,7 x 200 mm)
Energie	2400 W / Schnellheizung 3600 W

Mitte	Induktionskochzone
Dimension	2 x (92,7 x 200 mm)
Energie	2400 W / Schnellheizung 3600 W

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



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



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



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

4 Erste Verwendung

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

4.1 Erstreinigung

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

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

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

5 Bedienung Kochfeld

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

Allgemeine Warnungen

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

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

Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

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

indem Energie aus diesem Magnetfeld entnommen wird. Somit wird die Wärme nicht auf der Oberfläche des Kochfelds erzeugt, sondern direkt auf den darüber liegenden Töpfen/Pfannen. Die Glasoberfläche wird mit der Wärme der Kochtöpfe/-pfannen erwärmt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Wärme direkt auf die Kochtöpfe/-pfannen übertragen wird.

- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie ist leichter zu reinigen.
- Das Kochen muss schneller sein, da die Wärme direkt auf den Kochtöpfen/-pfannen erzeugt wird. Dies spart Zeit und Energie gegenüber anderen Kochfeldtypen.
- Da die Wärme direkt an die Kochtöpfe/-pfannen abgegeben wird, tritt kein Wärmeverlust auf und es wird effizienter gekocht.
- Die Tatsache, dass die Wärmeübertragung stoppt und die Kochfläche nicht direkt erwärmt wird, wenn die Kochtöpfe/-pfannen von der Kochfläche entfernt werden, bietet eine sicherere Verwendung gegen mögliche Unfälle beim Kochen.

Für einen sicheren Betrieb:

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie nicht klebende Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die mit wenig Öl beschichtet oder ohne Öl (Typ Teflon) verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Glaskochfläche als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidfläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Topfdeckel auf Ihr Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionszone.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.

- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Kochfeld den Garstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.
- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltssystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch dünne Töpfe zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird.

Kochtöpfe/Pfannen

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

Geeignete Töpfe/Pfannen:

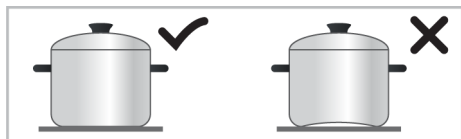
- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

Ungeeignete Töpfe/Pfannen:

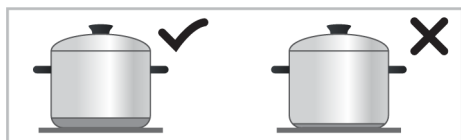
- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Töpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/-pfannen
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

Empfehlungen:

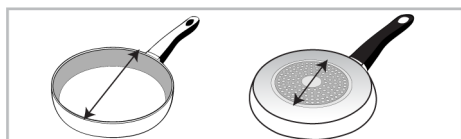
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



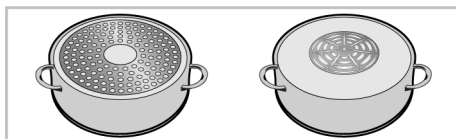
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.



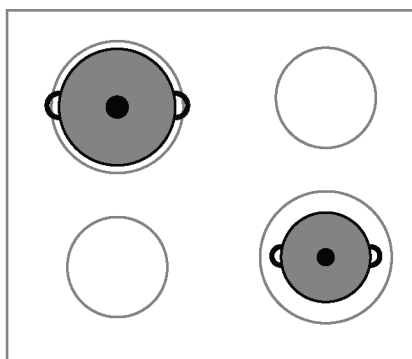
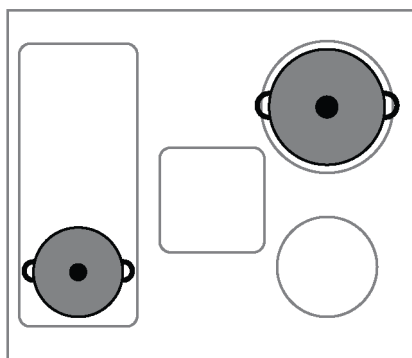
- Die Böden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern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



- Einige Kochtöpfe/-pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetische Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfen/-pfannen erwärmen sich möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen kann eine Warnung vor fehlerhaften Kochtöpfen/-pfannen angezeigt werden.



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



Kochtöpfe/-pfannen

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

1. Er ist kompatibel, wenn der Boden Ihres Topfes einen Magneten hält.

2. Er ist kompatibel, wenn / /  nicht blinkt, wenn Sie Ihren Topf auf das Induktionskochfeld stellen und das Kochfeld einschalten.

Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche	Breite 230 - Länge 390

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

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

Automatische Erkennung der Kochtöpfe/Pfannen

Wenn Sie mit Induktion kompatible Kochtöpfe/-pfannen auf Ihr Kochfeld stellen, erkennt Ihr Kochfeld automatisch, auf

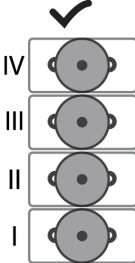
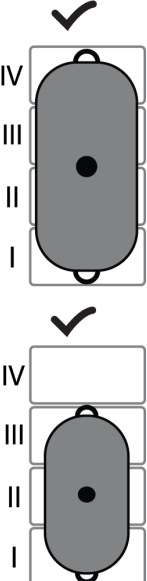
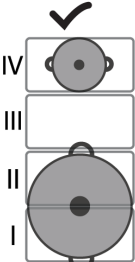
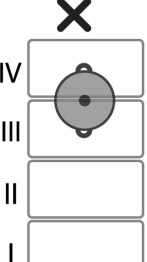
welches Kochfeld die Kochtöpfe/-pfannen gestellt werden, und gibt Anweisungen auf dem Bedienfeld aus.

Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

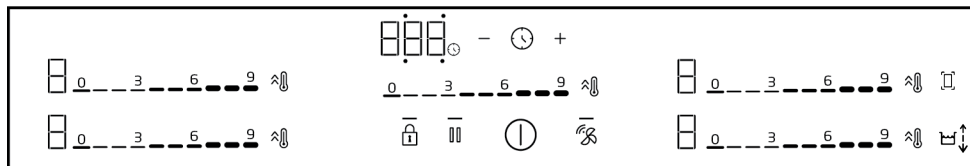
Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge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

Sie können die Kochfelder I-II-III-IV rechts und links und das Zusatzkochfeld in der Mitte für Ihre kleinen Kochtöpfe/Pfannen verwenden. Wenn Sie jedoch mit zwei kleinen Kochtöpfen/Pfannen kochen möchten, werden die Kochfelder I-II und III-IV von einer einzigen Steuereinheit aus verwendet, d.h. wenn Sie Ihre kleinen Töpfe in diese Oberflächen stellen, werden Sie auf der gleichen Temperaturstufe kochen.

Verwendungsbeispiele für Kochtöpfe/Pfannen

	Sie haben 4 separate Kochfelder in der Kochzone mit breiter Oberfläche. Sie können diese Kochzonen jedoch für zwei verschiedene Temperaturstufen wie I-II und III-IV verwenden. Wenn Sie beispielsweise in 4 separaten kleinen Töpfen kochen möchten, können die Kochfelder I-II mit einer einzelnen Temperaturstufe und die Kochfelder III-IV mit einer einzelnen Temperaturstufe versehen werden.		Stellen Sie die Töpfe/Pfannen für Kochvorgänge auf großen Kochtöpfen so auf, dass sie die Zentren beider Kochzonen abdecken und auf der Kochzone zentriert sind.
	Stellen Sie die Kochtöpfe/Pfannen entsprechend Ihrem Topf-/Pfannendurchmesser in die Mitte der einzelnen Kochfläche. Wenn Ihr Topf/Ihre Pfanne zwei Kochfelder bedeckt, sollte er/sie in der Mitte von zwei Kochfeldern platziert werden. Wenn er/sie einen Kochfeld bedeckt, sollte er/sie in der Mitte eines Kochfelds platziert werden.		Stellen Sie den Garvorgang mit einem einzelnen Kochtopf/einer Pfanne in die Mitte des Kochfelds. Stellen Sie den Topf/die Pfanne nicht zwischen die Kochflächen.

5.2 Bedienfeld



— Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde

Ein/Aus-Taste

Taste für Tastensperre

Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche *

Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)

Stopp-taste

Timer-Taste

Timer-Erhö-hungstaste

-  Timer-Verringerungstaste
-  Anschlussstaste für Kochfeldhaube *
-  Funktionstaste „Noburnt“. *
-  Taste für fettarmes automatisches Garen (Ready 2 Cook) *
-  Auto-Kochstaste *
-  Funktionstaste „Verschieben“ *

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

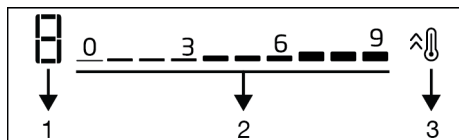


Illustration 1: Anzeige der Kochzone

- 1 Temperaturanzeige des jeweiligen Kochfelds
- 2 Einstellbereich für das Temperaturniveau
- 3 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)

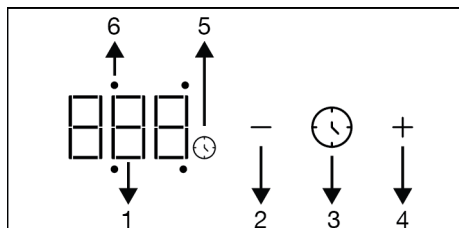


Illustration 2: Timer-Display

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

Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

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

-  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.

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

-  Wenn eine beliebige Taste (-Außer der Taste) lange gedrückt wird, erscheint auf dem Display „FF“.

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

Restwärmeanzeige

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

H : Hohe Temperatur

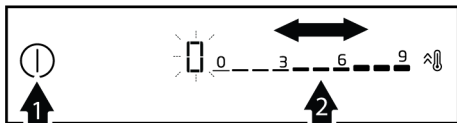
h : Niedrige Temperatur

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

Kochzonen einschalten (Kochbereich) und Temperaturstufe einstellen

1. Schalten Sie den Herd durch Berühren der Taste  ein.

⇒ Das Symbol „0“ erscheint auf den Kochfeldanzeigen.



2. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen „0“ und „9“ ein, indem Sie den Einstellbereich der gewünschten Zone berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

⇒ Während die Temperatur bei einigen Modellen in Schritten von 1, 2, 3 ... 9 erhöht wird, kann sie in Schritten von 1, 1, 2, 2 erhöht werden. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

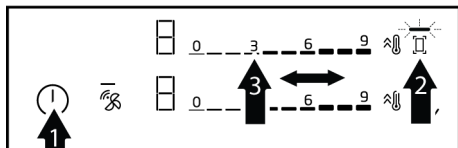
Ausschalten der Kochzonen:

Eine ausgewählte Zone kann auf 2 verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

1. **Durch Einstellen der Temperatur auf „0“:** Sie können die Kochfeldzone ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ senken.
2. **Verwenden der Timer-Aus-Funktion für die gewünschte Kochfeldzone.:** Wenn die Zeit abgelaufen ist, schließt der Timer die mit ihm verbundene Kochfeldzone. Alle Anzeigen zeigen „00“ oder „00“. Das ⌚ Symbol in der Herdanzeige erlischt. Die Einstellung des Timers für die Kochzone wird in den folgenden Abschnitten beschrieben.

Kombination der Kochzone mit breiter Fläche (Flexi)

1. Schalten Sie den Herd durch Berühren der Taste Ⓚ ein.
2. Berühren Sie die Taste [1].
⇒ Das 0-Symbol erscheint auf der linken Zonenanzeige und das — Licht auf der [1] Taste leuchtet auf.



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

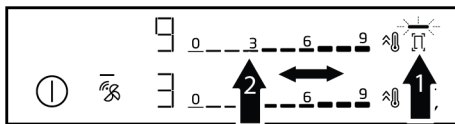
⇒ Während die Temperatur bei einigen Modellen in Schritten von 1, 2, 3 ... 9 erhöht wird, kann sie in Schritten von 1, 1, 2, 2 erhöht werden. ... 9 bei einigen Modellen. Dies variiert je nach Produktmodell. Der Herd beginnt zu arbeiten. Wird eine andere Zone ausgewählt oder wenn Sie 10 Sekunden lang ohne etwas zu tun warten, erlischt das Licht — der Taste [1].



Als Beispiel werden die Kochfelder mit breiter Fläche links beschrieben. Wenn die Kochfelder rechts an Ihrem Gerät breite Flächen haben, gilt das gleiche für die Kochfelder rechts.

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

- ✓ Während eines oder beide Kochzonen auf der linken Seite separat in Betrieb sind, können Sie beide Kochzonen kombinieren, indem Sie das Kochfeld mit breiter Fläche aktivieren. So können Sie bei gleichen Werten eine breitere Kochfeldfläche betreiben.



1. Während eine oder beide Kochzonen links in Betrieb sind, berühren Sie die Taste [1].
⇒ Der Wert für die Kochzone mit niedriger Leistung wird auf beiden Kochzonenanzeigen angezeigt und das — Licht auf der [1] Taste leuchtet.
⇒ Kombi-Kochfelder arbeiten mit der Temperatur der Kochfeldzone mit niedrigerem Grad und ggf. mit dem

Timer-Einstellwert weiter. Temperatur- und Timerwerte der Kochzone, die vor dem Kombinieren einen höheren Temperaturwert hatte, werden gelöscht.



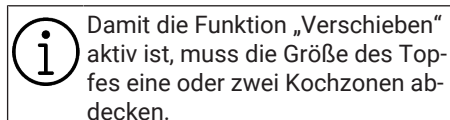
- Um den Temperaturwert später zu ändern, stellen Sie die zu ändernde Temperaturstufe im Einstellungsbereich ein.

Drehen der Kochfelder mit breiter Fläche aus

Sie können die Oberflächen trennen und auf Null stellen, indem Sie die Taste berühren.

Verschiebefunktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das schnelle Umschalten auf verschiedene Kochstufen, indem Sie die Kochstufe durch Bewegen des Topfes ändern, ohne das Bedienfeld zu betreten. Sie müssen nicht jedes Mal die Temperaturstufe verringern oder erhöhen.

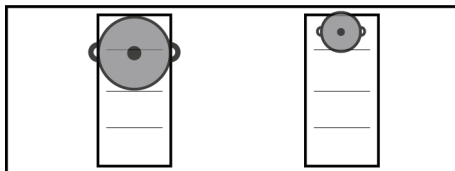


So aktivieren Sie die Funktion „Verschieben“:

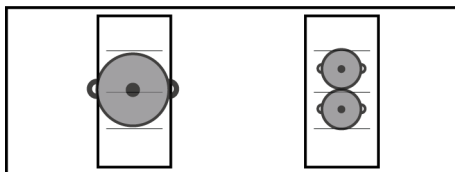
- Schalten Sie den Herd durch Berühren der Taste ein.
 - Stellen Sie Ihren Topf so auf, dass er zwei Kochzonen oder eine Kochzone auf der Kochzone mit breiter Oberfläche abdeckt, je nachdem, mit welcher Stufe Sie beginnen wollen.
 - Berühren Sie die Taste .
- ⇒ Die Funktion „Verschieben“ wird aktiviert. Schieben Sie den Topf einfach auf die Kochzone, die der gewünschten

Kochstufe entspricht. Mit dieser Funktion können Sie schnell zwischen 3 verschiedenen Kochstufen umschalten:

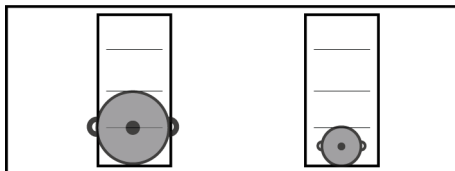
- Stufe 3 (Warmhalten):** Wenn Sie Ihren Topf auf die hinteren zwei Zonen der großen Kochfläche stellen, funktioniert Ihr Herd auf 3 Stufen.



- Stufe 6 (Sieden):** Wenn Sie Ihren Topf auf die mittleren zwei Zonen der großen Kochfläche stellen, funktioniert Ihr Herd auf 6 Stufen.



- Stufe 9 (Frittieren):** Wenn Sie Ihren Topf auf die vorderen zwei Zonen der großen Kochzonenfläche stellen, arbeitet Ihr Herd mit 9 Stufen.



Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)

Sie können die hohe Leistungsstufe verwenden, um mit maximaler Leistung zu heizen. Es wird jedoch nicht empfohlen, über einen längeren Zeitraum in dieser Position 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:

1. Schalten Sie den Herd durch Berühren der Taste  ein.
2. 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:

1. Berühren Sie die Taste , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die entsprechende Kochfeldzone auf einer bestimmten Stufe arbeitet.
2. Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display. Nach Ablauf der Zeit für die hohe Leistungsstufe arbeitet das Kochfeld 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 Herdfunktionen zu verhindern, wenn der Herd ein- oder ausgeschaltet ist.

Aktivieren der Tastensperre

1. 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.



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 den Herd ausschalten, während die Tasten gesperrt sind, muss die Tastensperre deaktiviert werden, um den Herd wieder einschalten zu können.

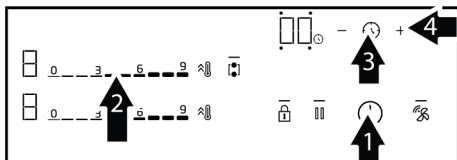
Deaktivieren der Tastensperre

1. 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 Herd stehen. Der Ofen schaltet sich nach der von Ihnen gewählten Zeit automatisch aus.

Timer aktivieren



1. Schalten Sie den Herd durch Berühren der Taste  ein.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich streichen, je nachdem, welche Zone Sie bedienen möchten.

3. Aktivieren Sie den Timer, indem Sie die Taste  berühren.
 - ⇒ Auf der Timer-Anzeige leuchtet „00“ auf und das Symbol  beginnt zu blinken.
4. 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 Zone einstellen.
5. 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.
6. 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.



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



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



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



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 der Herd 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 eine Kochzone ein Timer eingestellt ist, läuft der Timer während des Stopps 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 Einstellungen für die Energieverwaltung, die Dauer des akustischen Signals bei Kochende und die Verbindung zwischen Herd und Dunstabzugshaube vornehmen.

: Energieverwaltungseinstellung

: Akustisches Signal am Ende des Kochvorgangs

: Kochfeld-Haube-Verbindungseinstellung

1- Energieverwaltungseinstellung ()

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Herds nach Belieben einstellen.
- 1. Schalten Sie den Herd ein, indem Sie die Taste  berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste  erneut berühren.
- 2. Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nacheinander die Tasten //.
- ⇒ Auf der Timer-Anzeige erscheint  und auf der hinteren linken Kochzone erscheint „9“.
- 3. Passen Sie die Leistungsstufe (siehe Tabelle – Leistungsstufen) zwischen „1“ und „9“ an, indem Sie den Einstellbereich der hinteren linken Zone berühren oder mit dem Finger über den Bereich streichen.
- 4. Bestätigen Sie die Einstellung der Leistungssteuerung, indem Sie die Taste  berühren.

Der Herd schaltet sich aus und Ihr Herd beginnt mit der Gesamtleistungseinstellung der ausgewählten Stufe zu arbeiten.

„Energieverwaltung“ umfasst 9 verschiedene Leistungsstufen (siehe Tabelle – Leistungsmanagementstufen).

Tabelle - Energieverwaltungsebene

Energieverwaltungseinstufe	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



Für Produkte mit einem Gesamtstromverbrauch von max. 3,6 kW (siehe Tabelle der technischen Spezifikationen in der Bedienungsanleitung) beträgt der Gesamtleistungswert für die Energieverwaltungsstufen 5, 6, 7, 8 und 9 3,6 kW.

2- Einstellung der Zeit für die akustische Warnung am Ende des Kochens ()

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Einstellung der akustischen Warnzeit für das Ende des Kochvorgangs auf dem Kochfeld nach Belieben anpassen.
- 1. Schalten Sie den Herd ein, indem Sie die Taste  berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste  erneut berühren.
- 2. Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nacheinander die Tasten //.
- ⇒ Die erste Einstellung  erscheint auf dem Timer-Display.
- 3. Drücken Sie die Taste  einmal, um die Zeit für die akustische Warnung am Ende des Garvorgangs einzustellen.

⇒ Auf der Timer-Anzeige erscheint  und auf der hinteren linken Kochzonenanzeige erscheint „2“.

4. Passen Sie die Einstellung der Warnzeit (siehe Tabelle – akustische Warnzeit bei Kochende) zwischen „0“ und „3“ an, indem Sie den Einstellungsbereich der hinteren linken Zone berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
5. Bestätigen Sie die Einstellung der akustischen Warnzeit bei Kochende durch Berühren der Taste ①.

⇒ Der Herd schaltet sich aus und Ihr Herd beginnt mit der eingestellten Warnzeit auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.



Die Einstellung der akustischen Warnzeit bei Kochende wird während der Produktion standardmäßig auf Stufe 2 eingestellt.

Tabelle – Einstellung der akustischen Warnzeit bei Kochende

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

3- Kochfeld-Haube-Verbindungseinstellung (⇐F⇐)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie der Herd und die Dunstabzugshaube verbinden und sie automatisch zusammenarbeiten lassen.

1. Schalten Sie den Herd ein, indem Sie die Taste ① berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste ① erneut berühren.
2. Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, berühren Sie von 10 Sekunden nacheinander die Tasten ⏸////.
 - ⇒ Die erste Einstellung ⇐F⇐ erscheint auf dem Timer-Display.
3. Drücken Sie die Taste ⏸ zweimal, um die Einstellung für die Verbindung mit der Dunstabzugshaube zu ändern.
 - ⇒ Auf der Timer-Anzeige erscheint ⇐F⇐ und auf der hinteren linken Kochzonenanzeige erscheint „0“.
4. Stellen Sie die Betriebsstufe der Dunstabzugshaube (siehe Tabelle – Betriebsstufe der Dunstabzugshaube) zwischen „0“ und „7“ ein, indem Sie das Einstellungsfeld berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
5. Bestätigen Sie die Einstellung der Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube, indem Sie die Taste ① berühren.

⇒ Der Herd schaltet sich aus und Ihr Herd beginnt mit der ausgewählten Betriebsstufe der Dunstabzugshaube zu arbeiten.

Tabelle - Abzugshaubenbetriebsstufe

Abzugshaubenbetriebsstufe	Lampe	Haube (Kochen auf einer einzelnen Zone)	Abzugshaube (Kochen auf 2 oder mehr Kochzonen)	Braten
0	Aus	Aus	Aus	Aus
1	hell	Aus	Aus	Aus
2	hell	Aus	L1	L1
3	hell	L1	L1	L1
4	hell	L1	L1	L2
5	hell	L1	L2	L2
6	hell	L2	L3	L3
7	hell	L3	L4	L4

Einstellen der Betriebsstufe der Dunstabzugshaube über den Herd

- ✓ Mit dieser Einstellung können Sie die Betriebsstufe Ihrer Dunstabzugshaube über das den Herd einstellen.
1. Schalten Sie den Herd durch Berühren der Taste ① ein.
 2. Berühren Sie die Taste  für 3 Sekunden lang berühren.
 - ⇒ Die Leuchte — der Taste  erlischt.
 3. Berühren Sie die Taste , um die Dunstabzugshaube auf die gewünschte Stufe einzustellen.

Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

Funktionsprinzip: Induktionskochfelder erwärmen den Kochtopf aufgrund ihres Funktionsprinzips direkt. Aus diesem Grund haben sie viele Vorteile gegenüber anderen Kochfeldtypen. Sie arbeiten effizienter und die Herdoberfläche ist kühler.

Ihr Induktionskochfeld ist mit überlegenen Sicherheitssystemen ausgestattet, die Ihnen eine maximale sichere Nutzung bieten.



Je nach Modell kann Ihr Herd über Kochfelder mit Induktion und einem Durchmesser von 145, 180, 210, 280 und 320 mm verfügen. Dank Induktion erkennt jede Kochzone automatisch den darauf gestellten Behälter. Energie wird nur dort erzeugt, wo der Boden des Behälters aufliegt, wodurch ein minimaler Energieverbrauch erreicht wird.

Automatisches Abschaltssystem

Die Kochfeldsteuerung verfügt über ein automatisches Abschaltssystem. Wenn eine oder mehrere Zonen eingeschaltet bleiben, wird die Kochzone nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet (siehe Tabelle 1). Wenn der Kochzone ein Timer zugewiesen wurde, wird auch die Timer-Anzeige ausgeschaltet.

Die automatische Abschaltzeit hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Es gilt die maximale Betriebszeit innerhalb dieser Temperaturstufe.

Die Kochfeldzone kann vom Benutzer wieder bedient werden, nachdem sie wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

Tabelle 1: Automatische Abschaltzeiten

Temperaturstufe	Automatische Abschaltzeiten - 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

Während die Temperatur bei einigen Modellen weiterhin als 1,2,3...19 angezeigt wird, wird sie weiterhin als 1,1.,2,2 angezeigt. ... 9 bei einigen Modellen. Dies variiert je nach Produktmodell.

Schutz gegen Überhitzung

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

- Die in Betrieb befindliche Kochplatte kann ausgeschaltet werden
- Die gewählte Stufe kann reduziert werden. Dies ist jedoch auf dem Display 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.



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



Kochgeschirr darf nicht auf dem Sensorbedienfeld platziert werden.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

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

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

- Entfernen Sie vor dem Braten von 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
Würstchen		6	4 ... 6
Hühnerbrust (Versiegeln ***)		8	3 ... 4
Hühnerbrust (Braten)		5	8 ... 10
Hühnerbrust (Schmetterling geöffnet)		8	4 ... 10
Lachs (150 g)		9	3 ... 10
Fischstäbchen		9	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

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
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.		

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

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

mittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Für die Kochfelder:

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

Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.

- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofaser-tuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofaser-tuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofaser-tuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

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

7.2 Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

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

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

7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.

- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut

nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

8 Fehlerbehebung

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

Das Produkt funktioniert nicht.

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

Das Symbol auf der Anzeige der Kochzone leuchtet ständig.

- Möglicherweise ist kein Topf auf der Kochzone in Betrieb. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Topf auf der Kochzone befindet.

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

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

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

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

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

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

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

Während des Kochens ist ein Geräusch vom Kochfeld zu hören

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

Mögliche Geräusche und Ursachen:

- **Lüftergeräusch:** Das Kochfeld ist mit einem Gebläse ausgestattet, das sich je nach Temperatur des Produkts automatisch einschaltet. Das Gebläse hat verschiedene Betriebsstufen und arbeitet je nach Temperatur auf unterschiedlichen Niveaus. Wenn die Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfeldes entspre-

chend 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.

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
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.
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.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

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

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1	Consignes de sécurité.....	68
1.1	Utilisation prévue.....	68
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	68
1.3	Sécurité électrique.....	69
1.4	Sécurité des transports.....	71
1.5	Sûreté des installations	71
1.6	Sécurité d'utilisation.....	72
1.7	Alertes de température	73
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	73
1.9	Induction	73
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	74
2	Instructions relatives à l'environnement	74
2.1	Directive sur les déchets.....	74
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	74
2.2	Informations sur l'emballage.....	75
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	75
3	Votre appareil	75
3.1	Présentation de l'appareil	75
3.2	Spécifications techniques	76
4	Première utilisation.....	77
4.1	Premier nettoyage	77
5	Utilisation de la table de cuisson	77
5.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	77
5.2	Panneau de commande.....	81
6	Informations générales sur la cuisine.....	91
6.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	91
7	Entretien et nettoyage	93
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	93
7.2	Nettoyage de la table de cuisson .	94
7.3	Nettoyage du bandeau de commande	94



1 Consignes de sécurité

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



1.1 Utilisation prévue

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



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

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

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

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

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

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

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

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



1.3 Sécurité électrique

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

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

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

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



1.5 Sûreté des installations

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



1.4 Sécurité des transports

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

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



1.6 Sécurité d'utilisation

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

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

1.7 Alertes de température

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

1.8 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

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

1.9 Induction

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

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

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

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

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

1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

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

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

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



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

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

Conformité avec la directive RoHS :

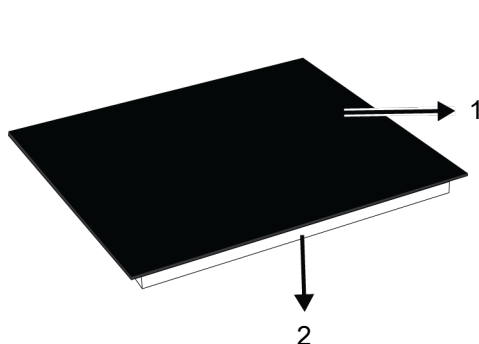
Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

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

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



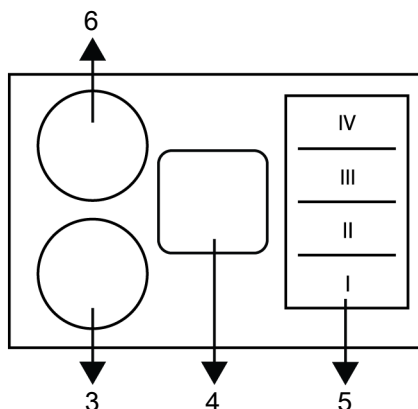
- 1 Dessus en verre
- 3 Zone de cuisson
- 5 Zone de cuisson

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

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

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

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



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

3.2 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	48,2 * /780 /520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	750 (+2) /490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,4 kW

Foyers

Avant gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 mm
Alimentation	1500 W / Booster 2000 W

Avant droite	Zone de cuisson
Dimension - I-II	2 x (92,7 x 200 mm)
Alimentation	2400 W / Booster 3600 W

Arrière gauche	Zone de cuisson
Dimension	180 mm
Alimentation	1500 W / Booster 2000 W

Arrière droite	Zone de cuisson
Dimension - III-IV	2 x (92,7 x 200 mm)
Alimentation	2400 W / Booster 3600 W

Centre	Zone de cuisson
Dimension	2 x (92,7 x 200 mm)
Alimentation	2400 W / Booster 3600 W

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



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



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



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

4 Première utilisation

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

4.1 Premier nettoyage

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

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

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

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

5 Utilisation de la table de cuisson

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

Avertissements généraux

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

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

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

Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

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

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

Avantages de la cuisson par induction

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

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

Pour un fonctionnement sûr :

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

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

Casseroles/poêles

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

Casseroles/poêles appropriées :

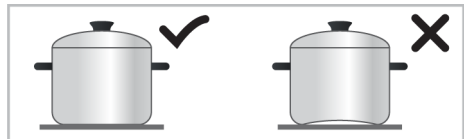
- Casseroles/poêles en fonte
- Casseroles/poêles en acier émaillé
- Casseroles/poêles en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction)

Casseroles/poêles inappropriées :

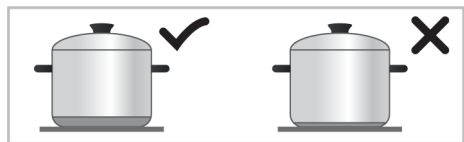
- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

Recommandations :

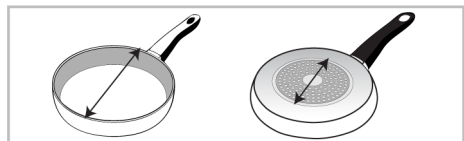
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



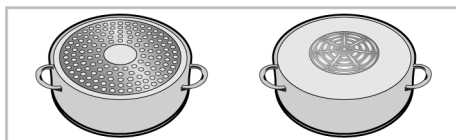
- N'utilisez que des ustensiles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants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



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



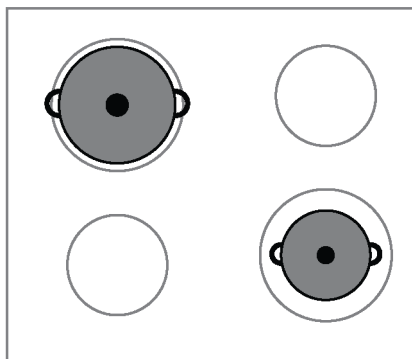
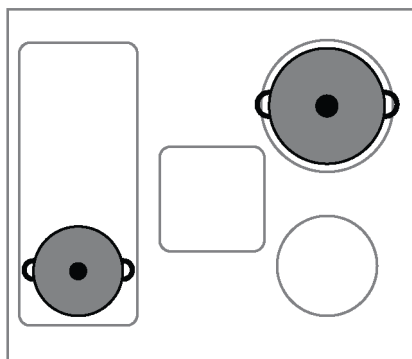
- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un mauvais avertissement de casseroles/poêles peut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



FR



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



Test de casseroles/poêles

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

1. Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.

2. Elle est également compatible si  ne clignote pas lorsque vous placez votre casserole sur la table de cuisson à induction et que vous la mettez en marche.

Tailles de casseroles/poêles recommandées

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Foyer à large surface (flexi)	largeur 230 - longueur 390

La détection des ustensiles par les foyers induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des casseroles. Afin de garantir la détection des ustensiles et de permettre une cuisson efficace, ceux-ci doivent être sélectionnées selon la taille de la table de cuisson. Les tailles de des ustensiles recommandés pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessus.

La montée en ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour une montée en ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne provoque pas de gaspillage d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson appropriée.

Détection automatique des casseroles/poêles

Lorsque vous posez une casserole/poêle compatible avec l'induction sur votre table de cuisson, celle-ci détecte automatique-

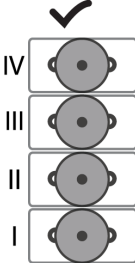
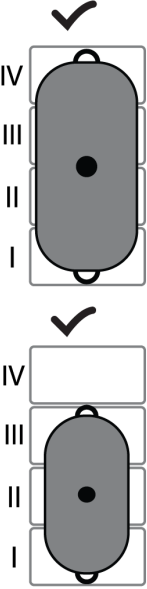
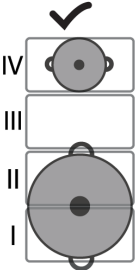
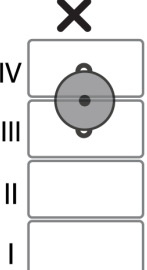
ment le foyer sur laquelle la casserole/poêle est placée et fournit des indications sur le panneau de commande.

Foyer à large surface (Flexi)

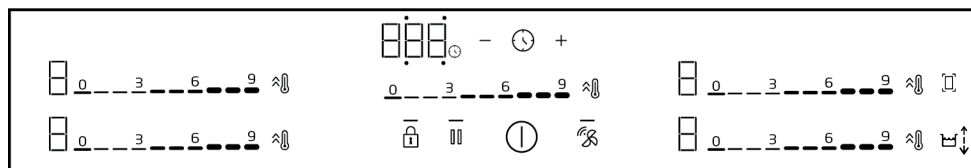
Votre table de cuisson est équipée de foyers à large surface (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de cuisson comme des foyers individuels indépendants les uns des autres pour vos petits ustensiles. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer en une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

Vous pouvez utiliser les surfaces de cuisson I-II-III-IV situées à droite et à gauche et les surfaces de cuisson auxiliaires situées au centre pour vos petites casseroles/poêles. Toutefois, si vous cuisinez avec deux petites casseroles/poêles, vous utiliserez les surfaces de cuisson I et II et III et IV à partir d'une seule unité de commande. Ainsi, lorsque vous placerez vos petites casseroles sur ces surfaces, vous pourrez cuisiner au même niveau de température.

Exemples d'utilisation des casseroles/poêles

	Elles peuvent être placées sur les 4 surfaces de cuisson distinctes sur les foyers à grande surface. Toutefois, vous pouvez utiliser ces foyers à deux niveaux de température distincts pour les surfaces de cuisson I et II et III et IV. Par exemple, si vous préparez dans 4 petites casseroles distinctes, vous pouvez attribuer un niveau de température unique aux zones de cuisson I et II et aux zones de cuisson III et IV.		Pour les cuissons avec de grandes casseroles/poêles, placez la casserole/poêle de manière à ce qu'elle couvre les centres des deux foyers et qu'elles soient centrées sur le foyer.
	Placez les Casseroles/poêles au centre de chaque surface de cuisson en fonction du diamètre de votre casserole/poêle. Si votre casserole/poêle couvre deux zones de cuisson, vous devez la placer au centre des deux zones de cuisson, si elle couvre une zone de cuisson, vous devez la placer au centre de la zone de cuisson.		Pour les cuissons avec une seule casserole/poêle, placez-la au centre des zones de cuisson. Ne placez pas la casserole/poêle entre les surfaces de cuisson.

5.2 Panneau de commande



— L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée

 Touche Marche / Arrêt

 Touche de verrouillage des touches

 Touche de combinaison des foyers à grande surface *

 Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de la puissance (Booster)

 Touche d'arrêt

 Touche de minuterie

 Touche d'augmentation du minuteur

-  Touche de diminution du minuteur
-  Touche de connexion de la hotte de la plaque de cuisson *
-  Touche de fonction "Pas de brûlure" *
-  Touche de fonction de cuisson automatique faible en gras (Ready 2 Cook) *
-  Touche de cuisson automatique *
-  "Touche de fonction "Déplacer" *

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

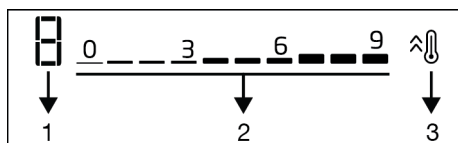


Illustration 1: Écran du foyer

- 1 Indicateur de température de la plaque de cuisson concernée
- 2 Zone de réglage du niveau de température
- 3 Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de la puissance (Booster)

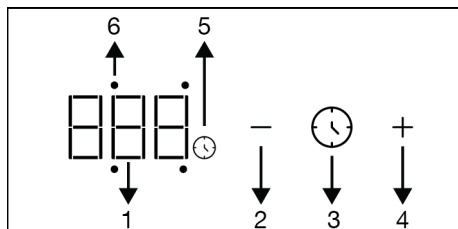


Illustration 2: Affichage de la minuterie

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

Avertissements généraux sur le panneau de commande.

 Cet appareil est contrôlé à partir d'un panneau de commande tactile. Toute opération que vous effectuez sur le panneau de commande tactile est confirmé par un signal sonore.

 Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Si la surface est mouillée ou sale, l'utilisation des fonctions peut être perturbée.

 Si aucune opération n'est effectuée au bout de 20 secondes, la cuisinière retourne automatiquement en mode veille.

 Lorsque vous appuyez longuement sur n'importe quelle touche (Sauf touche ) , le texte « FF » s'affiche à l'écran.

 Le voyant — sur les touches qui fonctionnent ou sont sélectionnées s'allume.

Indicateur de chaleur résiduelle

Chaque zone du panneau de commande est dotée d'un indicateur de chaleur résiduelle. Cet indicateur indique que la zone est toujours chaude au toucher lorsque l'appareil est à l'arrêt. Ne touchez pas cette/ces zone(s) tant que l'indicateur est allumé.

H : Température élevée

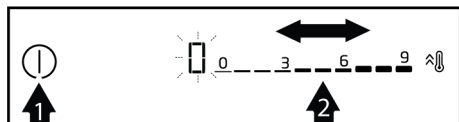
h : Température basse

 En cas de panne électrique, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas. Il ne peut donc pas signaler les zones encore chaudes à l'utilisateur.

Mise en marche des zones de cuisson (section de cuisson et réglage de la température)

- Appuyez sur la touche ① pour mettre la cuisinière en marche.

⇒ Le symbole « 0 » s'affiche sur les écrans des zones de la cuisinière.



- Touchez la zone de réglage de n'importe quelle zone que vous souhaitez utiliser ou faites glisser votre doigt dessus pour régler la température de « 0 » à « 9 »

⇒ Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...9 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie en fonction du modèle de produit.

Arrêter les zones de cuisson :

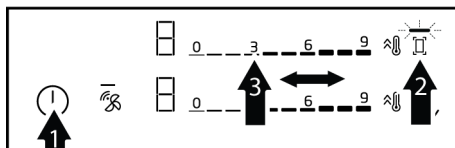
Une zone sélectionnée peut être désactivée de 2 manières :

- En réglant la température à « 0 » :**
Vous pouvez désactiver la zone de cuisson de la cuisinière en abaissant le réglage de la température à « 0 ».
- Utilisation de la fonction d'arrêt par minuterie pour la plaque de cuisson souhaitée :** Au terme du temps, le minuteur désactive la zone de cuisson qui est connectée à lui. Tous les écrans indiquent « 0 » ou « 00 ». Le symbole ⌚ sur l'écran de la cuisinière disparaît. La configuration du minuteur pour la zone de cuisson est détaillée dans les sections ci-après :

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

- Appuyez sur la touche ① pour mettre la cuisinière en marche.
- Appuyez sur la touche [] .

⇒ Le symbole 0 s'affiche à l'écran des zones de gauche et le voyant — de la touche [] s'allume.



- Touchez la zone de réglage ou glissez votre doigt dessus pour régler le niveau de la température de « 0 » à « 9 ».

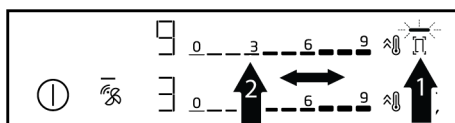
⇒ Le niveau de la température augmente selon la séquence 1, 2, 3, ..., 9 pour certains modèles, alors qu'elle augmente selon la séquence 1,1, 2,2. ... 9 pour d'autres modèles. Cela varie en fonction du modèle du produit. La cuisinière commence à fonctionner. Si une autre zone est sélectionnée ou si vous ne faites rien au bout de 10 secondes, le voyant — de la touche [] s'éteint.



Les tables de cuisson avec une grande surface sur la gauche sont décrites comme un exemple. Si les zones des tables de cuisson sur la droite ont de larges surfaces sur votre appareil, la même chose s'applique pour les zones des tables de cuisson sur la droite.

Combinaison la zone de cuisson avec une surface large lorsqu'une ou les deux zones de cuisson de la gauche fonctionnent

- ✓ Lorsqu'une ou les deux zones de cuisson de la gauche fonctionnent séparément, vous pouvez les combiner en activant le réglage de grande surface de la cuisinière. De cette façon, vous pouvez utiliser une surface de cuisson plus large avec les mêmes valeurs.



1. Pendant que l'une ou les deux zones de la table de cuisson sur la gauche fonctionnent, appuyez sur la touche .

- ⇒ La valeur la plus faible des deux zones de cuisson s'affiche sur les écrans de toutes les zones et le voyant  de la touche  s'allume.
- ⇒ Les tables de cuisson combinées recommencent à fonctionner avec la température du foyer dont le degré est inférieur et, le cas échéant, avec la valeur de réglage de la minuterie. Les valeurs de température et de minuterie du foyer qui avait une valeur de température plus élevée avant la combinaison seront annulées.



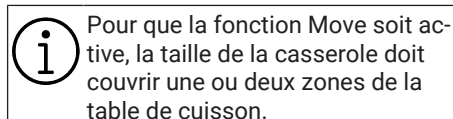
2. Pour modifier la température ensuite, réglez la température au niveau souhaité à partir d'une zone de cuisson.

Tourner les plaques de cuisson avec la surface large éteinte

Vous pouvez séparer les surfaces et les régler à zéro en appuyant sur la touche .

Fonction « Move »

Cette fonction vous permet de passer rapidement à différents niveaux de cuisson en modifiant le niveau de cuisson par un simple mouvement de la casserole, sans avoir à vous connecter au panneau de commande. Il n'est pas nécessaire de diminuer ou d'augmenter le niveau de température à chaque fois.



Pour activer la fonction « Move »

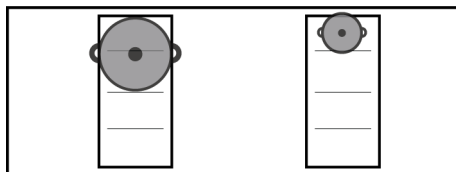
1. Appuyez sur la touche  pour mettre la cuisinière en marche.

2. Placez votre casserole de manière à ce qu'elle couvre deux zones de cuisson ou une zone de cuisson sur la zone de cuisson avec une surface large, selon le niveau que vous souhaitez atteindre.

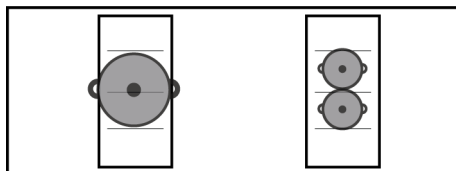
3. Appuyez sur la touche .

- ⇒ La fonction « Move » est activée. Faites simplement coulisser la casserole sur la zone de cuisson au niveau de cuisson souhaité. Grâce à cette fonction, vous pouvez passer rapidement d'un niveau de cuisson à l'autre :

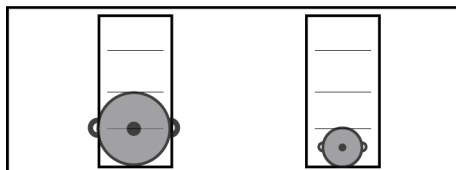
- **Niveau 3 (maintien au chaud) :** Si vous placez votre casserole sur les deux zones arrière de la grande surface de la table de cuisson, celle-ci fonctionnera sur 3 niveaux.



- **Niveau 6 (Ébullition) :** Si vous placez votre casserole sur les deux zones du milieu de la grande surface de la table de cuisson, votre table de cuisson fonctionnera sur 6 niveaux.



- **Niveau 9 (Friture) :** Si vous placez votre casserole sur les deux zones avant de la grande surface de la table de cuisson, votre table de cuisson fonctionnera à 9 niveaux.



Réglage de puissance élevée (BOOSTER)

Vous pouvez utiliser le réglage de puissance élevée pour chauffer à la puissance maximale. Cependant, il n'est pas recommandé de procéder à la cuisson à cette position pendant une période prolongée. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur toutes les zones de cuisson. Lorsque la durée du réglage de puissance supérieur (voir le tableau des durées d'arrêt automatique) est terminée, la zone de cuisson s'éteint.

Sélection directe du réglage de puissance élevée (BOOSTER) :

1. Appuyez sur la touche  pour mettre la cuisinière en marche.
2. Appuyez sur la touche  de la zone de cuisson souhaitée.
 - ⇒ La zone de cuisson sélectionnée fonctionne à la puissance la plus élevée et 3 voyants clignotent successivement sur l'écran de cette zone de cuisson.
 - ⇒ Lorsque le temps de réglage de la puissance élevée (voir le tableau des temps d'arrêt automatique) est écoulé, la zone continue de fonctionner à la température la plus élevée.

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

1. Appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée et que le foyer correspondant fonctionne à un niveau spécifique.
2. Le foyer sélectionné fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage du foyer. Lorsque la période de réglage de puissance élevée est écoulée, la zone de la table de cuisson continue de fonctionner à la température la plus élevée.

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

Vous pouvez désactiver le réglage de la puissance élevée à tout moment en effleurant la touche . Le foyer continue à fonctionner à la valeur de température la plus élevée. Pour le désactiver, touchez la zone de réglage de la zone de cuisson active ou faites glisser votre doigt sur la zone pour la mettre à « 0 ».

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches pour éviter toute manipulation accidentelle des fonctions de la cuisinière lorsqu'elle est en marche ou à l'arrêt.

Activation du verrouillage de touches

1. Appuyez sur la touche  pour activer le verrouillage des touches.
 - ⇒ Au terme du compte à rebours 2-1 à l'écran, le voyant  de la touche  s'allume et toutes les zones de cuisson sont verrouillées.



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

Désactivation du verrouillage de touches

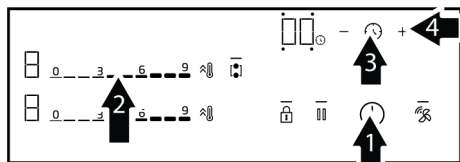
1. Appuyez sur la touche .
 - ⇒ Après le compte à rebours 2-1, le voyant  de la touche  s'éteint et le verrouillage des clés est désactivé.

Fonction Minuterie

Cette fonction vous permet de cuisiner plus facilement. Vous n'avez pas besoin de rester continuellement près de la cuisinière

pendant la cuisson. La cuisinière s'éteint automatiquement après la durée que vous avez choisie.

Activation de la fonction Minuterie



1. Appuyez sur la touche ① pour mettre la cuisinière en marche.
2. Réglez le niveau de température souhaité en touchant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone que vous souhaitez utiliser.
3. Activez la fonction Minuterie en appuyant sur la touche ⌚.

⇒ « 00 » s'allume sur l'écran de la minuterie et le symbole ⌚ commence à clignoter.

4. Il y a 4 voyants LED d'activité autour du « 00 » visible sur l'écran de la minuterie. Le voyant de la zone de cuisson active clignote et vous pouvez régler la minuterie pour cette zone.
5. Si vous souhaitez régler la minuterie pour une autre zone de cuisson active, sélectionnez le côté de la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche ⌚ jusqu'à ce que le voyant LED entourant l'affichage de l'horloge de ce côté de la zone de cuisson s'allume.
6. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches +/-. Vous pouvez avancer plus rapidement en appuyant longuement sur la touche + ou -.

⇒ Le symbole ⌚ clignote pendant un certain temps sur l'écran de la zone de cuisson, puis s'allume en continu. Le symbole ⌚ commence à s'allumer en continu, indiquant que la fonction est activée.

① La minuterie ne peut être réglée que pour les zones en cours de fonctionnement.

① Répétez les étapes ci-dessus pour les autres zones dont vous souhaitez régler la minuterie.

① Il n'est pas possible de régler la minuterie sans sélectionner la zone de cuisson et la valeur de la température de la zone de cuisson.

① Lorsque la minuterie est active, le voyant de la zone la moins programmée clignote. S'il y a un réglage de temps sur les autres zones, les voyants de ces zones restent allumés.

Arrêt des minuteries

Lorsque le temps programmé est écoulé, la table de cuisson s'éteint automatiquement et émet un signal sonore.

Touchez n'importe quelle touche pour désactiver l'alerte sonore.

Arrêt anticipé des minuteries

En cas d'arrêt anticipé de la minuterie, la cuisinière continue de fonctionner à la température réglée jusqu'à ce qu'elle soit arrêtée.

arrêt de la minuterie par réduction de la valeur à « 00 » :

1. Sélectionnez la minuterie et la zone de cuisson concernée en appuyant sur la touche ⌚.
2. Effleurer la touche — pour diminuer la valeur jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'écran de la minuterie. Vous pouvez avancer plus rapidement en appuyant longuement sur la touche —.

Après avoir clignoté pendant un certain temps sur l'écran de la zone de cuisson, le symbole ⌚ s'éteint complètement et la minuterie est annulée.

Fonction d'arrêt

- ✓ Cette fonction permet d'abaisser les niveaux de température de toutes les fonctions de la zone de cuisson (à l'exception de la minuterie) à la phase 1 pendant un certain temps.



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

1. Pendant que la table de cuisson fonctionne, appuyez sur la touche .
⇒ Toutes les zones de cuisson continuent de fonctionner au niveau de température 1.

Pour redémarrer toutes les zones de cuisson arrêtées avec leurs réglages précédents, appuyez à nouveau sur la touche .

Réglages

Cette fonction vous permet de gérer la puissance, la cuisson et le délai d'émission du signal sonore, ainsi que les paramètres de connexion de la cuisinière à la hotte.

: Réglages de la gestion d'énergie

: Durée du signal sonore de fin de cuisson

: Hotte de connexion de la table de cuisson

1-Réglage de gestion de la puissance ()

- ✓ Cette fonction vous permet de régler la puissance totale de la cuisinière à votre convenance.
1. Appuyez sur la touche pour mettre en marche la cuisinière et appuyez à nouveau sur pour l'arrêter.
 2. Après avoir éteint l'appareil, appuyez sur les touches / / / dans l'ordre dans les 10 secondes.
⇒ s'affiche sur l'écran de la minuterie et « 9 » apparaît sur la zone de cuisson arrière gauche.
 3. Réglez le niveau de puissance (voir Tableau - Niveau de gestion de la puissance) entre « 1 » et « 9 » en touchant la

zone de réglage de la zone arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur la zone.

4. Confirmez le réglage de la gestion de la puissance en appuyant sur la touche .

La table de cuisson s'éteint et votre table de cuisson commence à fonctionner à la puissance totale du niveau sélectionné.

La « gestion de la puissance » comprend 9 niveaux de puissance différents (voir le tableau - Niveaux de gestion de la puissance).

Tableau - niveau de gestion d'énergie

Niveau de gestion d'énergie	Puissance totale (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4



Pour les produits ayant une consommation électrique totale de max. 3,6 kW (voir le tableau des spécifications techniques du manuel), la valeur totale de la puissance pour les niveaux de gestion de la puissance 5, 6, 7, 8, 9 est de 3,6 kW.

2-Réglage du délai d'émission du signal sonore de fin de cuisson ()

- ✓ Cette fonction vous permet de régler le délai d'émission du signal sonore de fin de cuisson de la table de cuisson à votre convenance.
1. Appuyez sur la touche pour mettre en marche la cuisinière et appuyez à nouveau sur pour l'arrêter.

- Après avoir éteint l'appareil, appuyez sur les touches / / / dans l'ordre dans les 10 secondes.

⇒ Le premier réglage s'affiche sur l'écran de la minuterie.

- Appuyez sur la touche une fois pour régler le délai d'émission du signal sonore de fin de cuisson.

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

- Réglez le temps d'avertissement (voir tableau - temps d'avertissement sonore de fin de cuisson) entre « 0 » et « 3 » en touchant la zone de réglage de la zone arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur la zone.

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

⇒ La table de cuisson s'éteint et votre table de cuisson commence à fonctionner avec le réglage du temps d'avertissement au niveau sélectionné.



Le niveau de réglage du temps d'avertissement sonore de fin de cuisson sera le niveau 2 standard en cours de production.

Tableau Réglage du délai d'émission du signal sonore de fin de cuisson ()

Niveau du signal sonore de fin de cuisson	Délai d'émission du signal sonore de fin de cuisson
0	15 secondes
1	30 secondes
2	1 minute

Niveau de fonctionnement de la hotte	Lampe	Hotte (casserole qui bout sur une seule zone)	Hotte (casserolles qui bouillent sur une ou plusieurs zones)	Friture
0	arrêt	arrêt	arrêt	arrêt
1	léger	arrêt	arrêt	arrêt
2	léger	arrêt	L1	L1
3	léger	L1	L1	L1

3-Réglage de la connexion de la table de cuisson à la hotte ()

- ✓ Cette fonction vous permet de connecter la table de cuisson et la hotte pour qu'elles fonctionnent ensemble automatiquement.

- Appuyez sur la touche pour mettre en marche la cuisinière et appuyez à nouveau sur pour l'arrêter.
- Après avoir éteint l'appareil, appuyez sur les touches / / / dans l'ordre dans les 10 secondes.

⇒ Le premier réglage s'affiche sur l'écran de la minuterie.

- Appuyez sur la touche une fois pour procéder au réglage de la connexion de la table de cuisson à la hotte.

⇒ s'affiche sur l'écran de la minuterie et « 0 » s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche.

- Réglez le niveau de fonctionnement de la hotte (voir tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte) entre « 0 » et « 7 » en effleurant le champ de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur le champ.

- Confirmez le réglage de la connexion entre la table de cuisson et la hotte en appuyant sur la touche .

⇒ La table de cuisson s'éteint et elle commence à fonctionner avec le niveau de fonctionnement de la hotte sélectionné.

Niveau de fonctionnement table de cuisson-hotte

Niveau de fonctionnement de la hotte	Lampe	Hotte (casserole qui bout sur une seule zone)	Hotte (casserole qui bouillit sur une ou plusieurs zones)	Friture
4	léger	L1	L1	L2
5	léger	L1	L2	L2
6	léger	L2	L3	L3
7	léger	L3	L4	L4

Configuration du niveau de fonctionnement de la hotte

- ✓ Ce réglage vous permet d'ajuster le niveau de fonctionnement de votre hotte sur la table de cuisson.
- 1. Appuyez sur la touche ⓘ pour mettre la cuisinière en marche.
- 2. Appuyez sur la touche ⌘ pendant 3 secondes.
 - ⇒ Le voyant — de la touche ⌘ s'éteint.
- 3. Appuyez sur la touche ⌘ correspondant au niveau de fonctionnement de la hotte jusqu'à ce que vous atteigniez le niveau souhaité.

Utilisation sûre et efficace des tables de cuisson à induction

Principe de fonctionnement : Les tables de cuisson à induction chauffent directement la casserole grâce à leur principe de fonctionnement. C'est pourquoi elles présentent de nombreux avantages par rapport aux autres types de tables de cuisson. Elles fonctionnent plus efficacement et la surface de la table de cuisson est plus froide. Votre table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité supérieurs qui vous permettront de l'utiliser en toute sécurité.



Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de plaques à induction de 145, 180, 210, 280 et 320 mm de diamètre. Grâce à la fonction d'induction, chaque table de cuisson détecte automatiquement le récipient qui y est placé. L'énergie n'est générée qu'à l'endroit où le fond du récipient entre en contact, ce qui permet de réduire au minimum la consommation d'énergie.

Système d'arrêt automatique

Un mécanisme d'arrêt automatique est inclus dans le système de la table de cuisson. Lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson sont laissées allumées, elles s'éteignent automatiquement au bout d'une certaine durée (voir tableau 1) lorsqu'une minuterie est affectée à la zone, l'écran de la minuterie s'éteint. Le délai d'arrêt automatique varie en fonction du niveau de température sélectionné. Le réglage du temps de fonctionnement maximal pour chaque niveau de température est pris en compte. L'utilisateur peut rallumer le foyer après son extinction automatique comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 : Délais d'arrêt automatique

Niveau de température	Délais (en heures) d'arrêt automatique
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2

8

2

9

1

Réglage du Chauffage rapide (booster)

10 minutes

Tant que le niveau de température reste 1, 2, 3, ... 19, et pour certains modèles, 1,1, 2,2, etc. ... 9 pour d'autres modèles. Cela varie en fonction du modèle de produit.

Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est dotée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les événements suivants peuvent se produire :

- La plaque de cuisson peut s'arrêter.
- Le niveau choisi peut être réduit. Cependant, cela n'est pas visible à l'écran.

Système de protection contre les débordements

Votre table de cuisson est équipée d'un système de protection contre le débordement. En cas de débordement du panneau de commande pour quelque raison que ce

soit, le système coupe automatiquement le câble d'alimentation pour éteindre votre table de cuisson. Parallèlement, l'alarme « F » s'affiche à l'écran.

Réglage de la puissance précise

La table de cuisson à induction répond immédiatement aux commandes émises, conformément à son principe de fonctionnement. Ses réglages de puissance sont modifiés très rapidement. Ainsi, vous pouvez empêcher le débordement d'un repas (eau, lait) qui est sur le point de déborder en éteignant immédiatement l'appareil.



La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Il peut émettre un avertissement de fonctionnement erroné.



Aucune casserole/poêle ne doit être posée sur le bandeau de commande tactile.

FR

6 Informations générales sur la cuisine

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

6.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

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

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

Table de cuisson

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Fonte		
Fonte de chocolat (par exemple, chocolat noir de marque Dr. Oetker, 55-60 % de cacao, 150 g)	1	15 ... 30
Beurre (200 g)	6	5 ... 7
Beurre (Clarifié)(200 g)	3	11 ... 13
Bouillir, chauffer, garder chaud		
Eau 1 L (Ébullition)	P	4 ... 6
Eau 3 L (Ébullition)	P	8 ... 10
Lait 1 L (Ébullition)	7	6 ... 7
Lait 1 L (Garder chaud)	Garder chaud	18 ... 20
Huile végétale (Chauffage) (Huile de tournesol 0,5 L)	9	3 ... 5
Ébullition		
Pomme de terre non épluchée (2 Morceau grande taille)	9	25 ... 35
Pomme de terre non épluchée émincé grossièrement (2 Morceau grande taille)	9	13 ... 15
Brocoli (300 g)	9	10 ... 14
Brocoli congelé (300 g)	9	7 ... 10
Saucisse	8	4 ... 6
Pâtes (150 g)	9	6 ... 10
(Eufs pochés	5	2 ... 3
Faire cuire, faire sauter		
plat à base de riz (200 g riz)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Pudding de Noël **		

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Faire bouillir les haricots et les pois chiches Ébullition - pour le pudding de Noé	9	4 ... 6
Faire bouillir les haricots et les pois chiches cuisson - pour le pudding de Noé	4	10 ... 15
Blé Ébullition - pour le pudding de Noé	9	8 ... 10
Blé cuisson - pour le pudding de Noé	2	6 ... 8
Pudding de Noé -Tous les ingrédients	9	20 ... 24
Soupes (Par exemple, la soupe aux lentilles)	7	20 ... 25
Légumes sautés *	9	3 ... 5
Julienne de légumes * (Poulet, oignon et poivre)	9	5 ... 7
Cubes de veau aux légumes **		
Faire sauter les légumes	9	3 ... 8
Faire revenir à feu vif ***	9	5 ... 8
Tous les ingrédients	4	80 ... 90
Sauce tomate	3	10 ... 15
Sauce béchamel	7	5 ... 6
Jarrets aux légumes **		
Faire revenir à feu vif ***	9	3 ... 4
Faire sauter les légumes	9	3 ... 5
Tous les ingrédients	4	180 ... 190
Friture superficielle		
Bifteck de surlonge ** (2 cm)	9	2 ... 10
Entrecôte ** (2 cm)	9	3 ... 10
Bifteck de surlonge roulé	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Côtelette d'agneau ** (Faire revenir à feu vif ***)	9	3 ... 10
Côtelette d'agneau (Friture)	5	4 ... 10
Saucisse	6	4 ... 6
Poitrine de poulet (Faire revenir à feu vif ***)	8	3 ... 4
Poitrine de poulet (Friture)	5	8 ... 10
Poitrine de poulet (Coupe papillon)	8	4 ... 10
Saumon (150 g)	9	3 ... 10
Poisson pané	9	1 ... 8
Sauté de légumes frais et de champignons (Carotte, champignon et poivron coloré)	9	3 ... 6
Crêpes ***	4	1 ... 5
Omelette	7	4 ... 6
Œuf au plat	6	2 ... 4
Frites		
Boortsog	5	13 ... 15
Escalope panée	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Pomme de terre (congelé)	6	2 ... 10
Dégivrage et chauffage		

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Oignon (congelé) (200 g)	6	2 ... 4
Épinard (congelé) (200 g)	7	2 ... 5
* Une poêle wok est recommandée.		
** Une casserole en fonte est recommandée.		
*** Il est recommandé de préchauffer la casserole / casserole.		

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

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

d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.

- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

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

Inox - surfaces inoxydables

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

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

Surfaces en verre

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

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

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

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

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

7.3 Nettoyage du bandeau de commande

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

8 Dépannage

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

L'appareil ne fonctionne pas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Des bruits peuvent être émis par la table de cuisson pendant la cuisson. Ces bruits dépendent de la composition des ustensiles de cuisine. Ces bruits sont

normaux, ne constituent pas un dysfonctionnement et font partie de la technologie à induction.

Sons et causes possibles :

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

Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
E 1 – E 11	Une erreur de communication de la table de cuisson à induction s'est produite.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 16 - E 21	Une erreur s'est produite au niveau du capteur de température de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 22 E 26	La plaque à induction surchauffe.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur disparaîtra lorsque la température de la plaque descendra en dessous des limites. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 23 E 24	Une erreur logicielle de la table de cuisson à induction s'est produite.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 25	Une erreur s'est produite dans le fonctionnement du ventilateur de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 27 E 47	Aucune casserole compatible avec l'induction n'a été utilisée.	L'erreur disparaîtra lorsqu'une casserole compatible avec l'induction sera utilisée.

Codes d'erreur	Raisons de l'erreur	Solutions possibles
E 31 - E 39	Une erreur matérielle s'est produite dans la carte électronique de la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et rallumez-la après 30 secondes. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 42	Une erreur de connexion électrique s'est produite.	Rétablir la bonne connexion électrique en se référant au tableau technique et au manuel d'installation du produit.
E 46	Une ou plusieurs touches ont été maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes. Un objet a été laissé sur le panneau de commande ou il a été exposé à la vapeur.	Une fois que vous aurez retiré votre main de la table de cuisson, le problème disparaîtra. Une fois le panneau de commande nettoyé, le problème disparaîtra.
E 48 E 49 E 51	Une erreur de capteur de table de cuisson à induction s'est produite.	Le matériel du capteur doit être mis en conformité avec les conditions d'utilisation. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 52 - E 57	Une erreur de température élevée s'est produite sur la table de cuisson à induction.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur disparaîtra lorsque la température du capteur descendra en dessous des limites. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
E 58 - E 59	Une erreur de capteur / erreur de température élevée s'est produite en mode de cuisson automatique.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. Si l'erreur persiste, débranchez le produit de l'alimentation électrique et rebranchez-le. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
E 63	Si votre produit est une plaque à induction avec hotte, une erreur de filtre s'est produite.	Retirez et remettez en place les filtres de ventilation. Si le problème persiste, contactez un service agréé.
FF	N'importe quelle touche peut avoir été touchée pendant une longue période.	Lorsque vous relâchez une touche pendant une longue période,
	Il se peut qu'un pot ait été placé sur l'unité de commande.	Lorsque le potentiomètre de l'unité de commande est retiré,
	Il est possible que de la nourriture ou du liquide ait débordé sur l'unité de commande.	L'erreur disparaîtra une fois que les résidus de nourriture/liquide débordants seront nettoyés.



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

