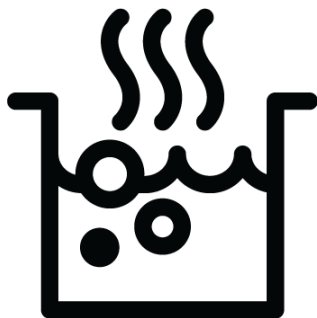


# beko

**Built-in Hob / User Manual**

**Einbau-Kochfeld / Bedienungsanleitung**

**Ugradna ploča za kuvanje / Korisnički priručnik**



BBSM12340X

BBSM11340B

185929709\_1/ EN/ DE/ BS/ R.AC/ 27.11.24 16:35  
7768287815-7718186369



## 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 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Table of Contents

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Safety Instructions</b> .....  | <b>4</b>  |
| 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         |
| <b>2</b> | <b>Environmental Instructions</b> .....                                     | <b>9</b>  |
| 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        |
| <b>3</b> | <b>Your product</b> .....   | <b>10</b> |
| 3.1      | Product introduction .....  | 10        |
| 3.2      | Technical Specifications.....   | 11        |
| <b>4</b> | <b>First Use</b> .....  | <b>12</b> |
| 4.1      | Initial Cleaning .....  | 12        |
| <b>5</b> | <b>How to use the hob</b> .....   | <b>12</b> |
| 5.1      | General information on hob usage.....                                       | 12        |
| 5.2      | Hob control unit.....   | 14        |
| <b>6</b> | <b>General Information About Baking</b> .                                   | <b>20</b> |
| 6.1      | General warnings about cooking with hob .....                               | 20        |
| <b>7</b> | <b>Maintenance and Cleaning</b> .....                                       | <b>21</b> |
| 7.1      | General Cleaning Information.....   | 21        |
| 7.2      | Cleaning the hob.....   | 22        |
| 7.3      | Cleaning the Control Panel .....  | 22        |
| <b>8</b> | <b>Troubleshooting</b> .....  | <b>23</b> |

## 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.

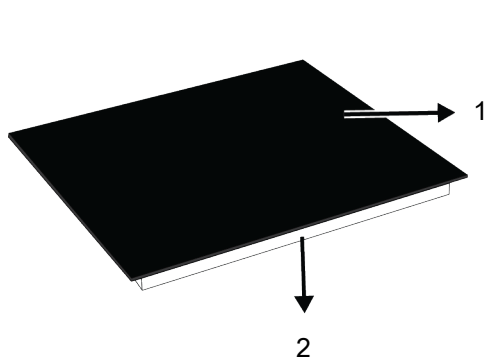
### 2.3 Recommendations for Energy Saving

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:

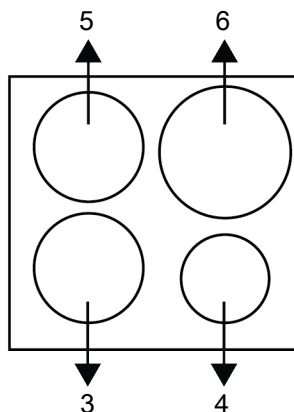
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between 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)       | 52 / 590 / 520 *                       |
| Hob installation dimensions (width / depth) (mm)            | 560 (+2) / 490 (+2)                    |
| Voltage/Frequency   | 2N~380-415 V; 50 Hz                    |
| Cable type and section used/suitable for use in the product | min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Total power consumption (kW)                                | max. 7,2 kW                            |

### Cooking zones

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

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

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

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



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

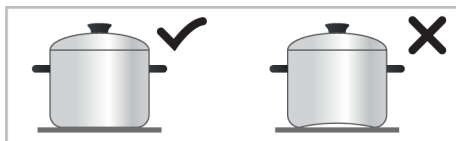
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### Unsuitable pots/pans:

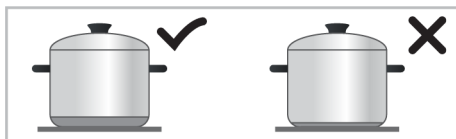
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

#### Recommendations:

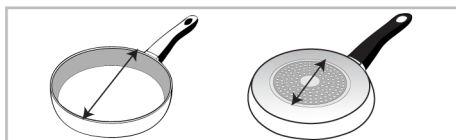
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



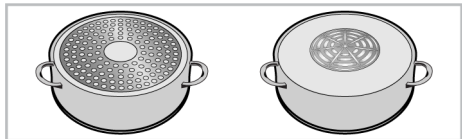
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- 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.



**i** 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 **L** does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

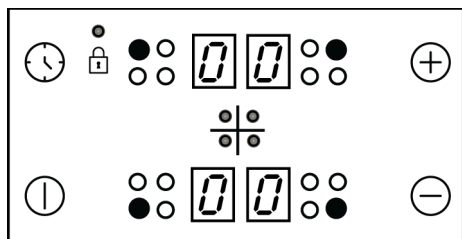
### Recommended cooking pots/pans sizes

| 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.

### 5.2 Hob control unit



Keys :

- On/Off key
- Timer key
- Increase key
- Decrease key

Symbols :

- Key lock symbol


Cooking zone selection keys :

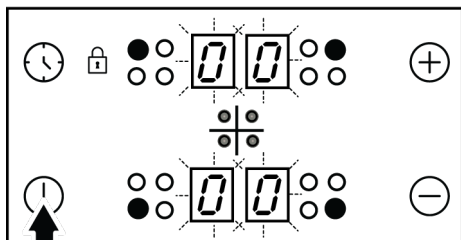
- Rear left cooking zone selection key
- Front left cooking zone selection key
- Front right cooking zone selection key
- Rear right cooking zone selection key


### General warnings for the control panel

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


### Turning on the hob


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



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


### Turning off the hob

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

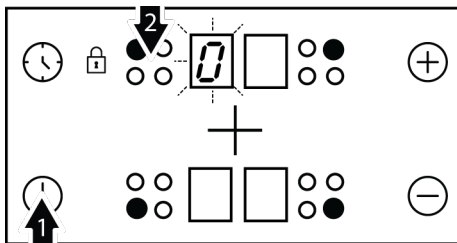
-  “H” or “h” symbol that appears on the cooking zone display indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.


### Residual heat indicator


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

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



### Turning on the cooking zones





1. Touch  key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.  
⇒ “0” symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

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

### Setting the temperature level

Touch  or  keys to set the temperature level between “1” and “9” or “9” and “1”.

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

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

### Turning off the cooking zones:




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

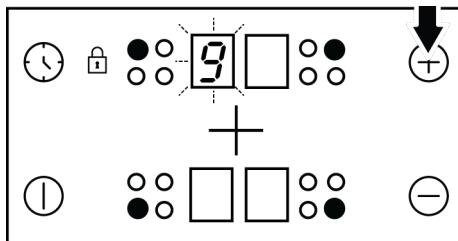
1. **By dropping the temperature level to "0":** You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to "0" level.
2. **By touching the relevant cooking zone symbol for a certain time:** Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol for a certain time to drop temperature value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


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

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



### Turning on High Power (Booster):

1. Touch  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch  or  key firstly to reach the level "9".



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




### Turning off High Power (Booster):

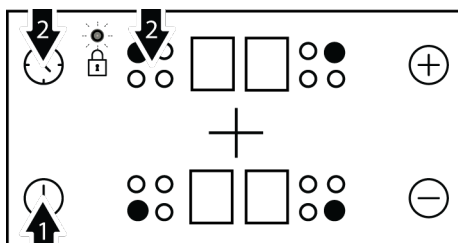
- To disable the Booster function, touch  and set the temperature to level "9". Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".
- You can decrease the temperature level by touching  or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to "0".


### Keylock


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

### Activating the keylock

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






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

 If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.



## Deactivating the keylock


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

⇒ Keylock will be de activated and the dot on the symbol  will disappear.





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

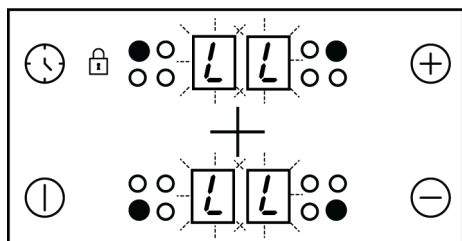
You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone.

Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

 Child lock will be cancelled in case of power failure.





## Activating the childlock

1. Touch  key to turn on the hob.
2. Touch  and  keys simultaneously  
After “beep” signal touch  to activate the childlock.



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

## Deactivating the childlock


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

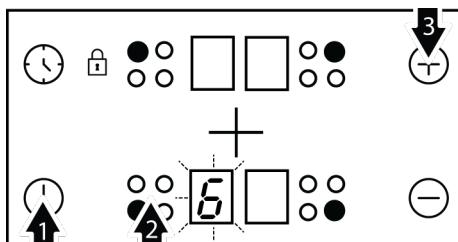
⇒ Childlock will be deactivated and “L” symbol disappears on all cooking zone display.




## Timer function

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

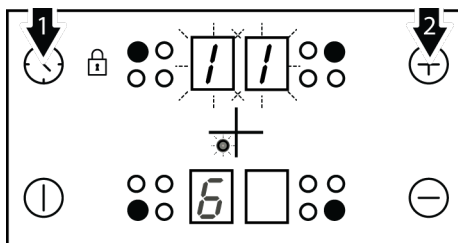
## Activating the timer


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






3. Touch  or  keys to set the desired temperature level.
4. Touch  key to turn the timer on.


⇒ “00” symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.






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

5. Touch  or  keys to set the desired time.

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

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



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

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

### Deactivating the timer


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

### Turning off the timers earlier

- ✓ If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.
1. Select the cooking zone you want to turn off.
  2. Touch  key to turn the timer on.
  3. Until "00" appears on the timer screen, touch  to set the value to "00".
- ⇒ Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

### Power management function


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

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








### Power management function - Adjustable total power levels


Power management display indicator Total power


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

 If the total power of your product is below the desired power, your product will operate at the total power level given in the technical table. (Technical Specifications [▶ 11])

### To change the total power;

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

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

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

## Using induction cooking zones safely and efficiently

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



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

## Automatic turning off system

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

| Temperature level | Automatic turning off periods - hours |
|-------------------|---------------------------------------|
| 0                 | 0                                     |
| 1                 | 6                                     |
| 2                 | 6                                     |
| 3                 | 5                                     |
| 4                 | 5                                     |
| 5                 | 4                                     |
| 6                 | 1,5                                   |
| 7                 | 1,5                                   |
| 8                 | 1,5                                   |
| 9                 | 20-30 minute                          |
| P (Booster)       | 5-10 minute*                          |

(\*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes

**Table 1: Table-1: Automatic turning off periods**

### Overheating protection

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

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

### Overflow safety system

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

### Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot

(containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.



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



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

## 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.) |
|---|-------------------|-----------------------------|
| <b>Melting</b>  |                   |                             |
| Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g) | 1                 | 20 ... 30                   |
| Butter (200 g)  | 6                 | 5 ... 6                     |
| <b>Boiling, Heating, Keeping Warm</b>   |                   |                             |
| Water 1 L (Boiling)   | P                 | 3 ... 5                     |
| Water 3 L (Boiling)   | P                 | 8 ... 10                    |
| Milk 1 L (Boiling)  | 6                 | 4 ... 6                     |
| Milk 1 L (Keeping warm)   | 1-2               | 18 ... 22                   |
| Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)                            | 8                 | 3 ... 5                     |
| <b>Boiling</b>  |                   |                             |
| Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)                           | 9                 | 12 ... 14                   |
| Salmon fillet   | 8                 | 10 ... 15                   |
| Sausage   | 9                 | 2 .. 4                      |
| Pasta (150 g)   | 8                 | 8 ... 12                    |
| <b>Cooking, Sauteing</b>  |                   |                             |
| Rice dish (200 g rice)  | 6                 | 8 ... 14                    |
| Paella *  | 9                 | 15 ... 20                   |
| Noah's pudding **   |                   |                             |

| Food  | Temperature level | Baking time (min) (approx.) |
|---|-------------------|-----------------------------|
| Bean-Chickpea boiling<br>Boiling - for noah's pudding | 9                 | 5 ... 6                     |
| Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding    | 3                 | 10 ... 30                   |
| Wheat Boiling - for noah's pudding                    | 9                 | 2 ... 5                     |
| Wheat cooking - for noah's pudding                    | 3                 | 10 ... 30                   |
| Noah's pudding -All ingredients                       | 8                 | 20 ... 25                   |
| Shanks with vegetable **                              |                   |                             |
| Vegetable sauteing                                    | 9                 | 3 ... 8                     |
| Baking  | 4-5               | 120 ... 150                 |
| Soups (E.g. Lentil soup)                              | 6-7               | 17 ... 20                   |
| <b>Shallow fry</b>                                    |                   |                             |
| Sea bass fillet                                       | 8                 | 3 ... 7                     |
| Sirloin Steak ** (3-5 cm)                             | 8                 | 5 ... 9                     |
| Sausage   | 8                 | 2 ... 5                     |
| Fried egg   | 7                 | 4 ... 8                     |
| <b>French fry</b>                                     |                   |                             |
| Boortsog  | 8                 | 13 ... 16                   |
| Schnitzel   | 8                 | 5 ... 7                     |
| Nugget  | 8                 | 4 ... 6                     |
| * Wok pan is recommended.                             |                   |                             |
| ** Cast pan/pot is recommended.                       |                   |                             |

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

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

**For the hobs:**

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

**Inox - stainless surfaces**

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

**Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.

- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

**Plastic parts and painted surfaces**

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

**7.2 Cleaning the hob****Glass cooking surface**

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

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

**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.

## 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.

- 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.

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

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

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

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

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

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

### There is a noise coming from the hob while cooking

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

### Possible sounds and causes:

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

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

- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the ma-

terial of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.

- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

## Error codes/reasons and possible solutions

| Error codes | Error reasons   | Possible solutions   |
|-------------|---|--|
| E1 – E11    | An induction hob communication error has occurred.                  | Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service. |
| E16 - E21   | 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<br>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<br>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<br>E47  | Induction compatible pots were not used.                            | The error will disappear when an induction compatible pot is used.   |
| E31 - E39   | 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. |
| E42         | An electrical connection error has occurred.                        | Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.  |



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

## Willkommen!

---

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

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

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

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

### Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Inhaltsverzeichnis

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Sicherheitshinweise .....</b>  | <b>28</b> |
| 1.1      | Verwendungszweck .....  | 28        |
| 1.2      | Besondere Sicherheitshinweise<br>rund um Kinder, schutzbedürftige<br>Menschen und Haustiere ..... | 28        |
| 1.3      | Sicherheitshinweise zu Elektroge-<br>räten .....  | 29        |
| 1.4      | Sicherheit beim Transport .....   | 31        |
| 1.5      | Sicherheitshinweise zur Installati-<br>on .....   | 31        |
| 1.6      | Sicher bedienen .....   | 32        |
| 1.7      | Warnhinweise zu hohen Tempe-<br>raturen .....   | 33        |
| 1.8      | Sicherheit beim Kochen .....  | 33        |
| 1.9      | Induktion .....   | 34        |
| 1.10     | Sicherheitshinweise zum Reini-<br>gen und Pflegen .....   | 34        |
| <b>2</b> | <b>Hinweise zum Umweltschutz .....</b>  | <b>35</b> |
| 2.1      | Abfallrichtlinie .....  | 35        |
| 2.1.1    | Informationen zur Entsorgung ..   | 35        |
| 2.2      | Paketinformationen .....  | 36        |
| 2.3      | Tipps zum Energiesparen .....   | 36        |
| <b>3</b> | <b>Ihr neues Gerät .....</b>  | <b>37</b> |
| 3.1      | Produkteinführung .....   | 37        |
| 3.2      | Technische Spezifikationen .....  | 38        |
| <b>4</b> | <b>Erste Verwendung .....</b>   | <b>39</b> |
| 4.1      | Erstreinigung .....   | 39        |
| <b>5</b> | <b>Bedienung Kochfeld .....</b>   | <b>39</b> |
| 5.1      | Allgemeine Informationen zur<br>Verwendung des Kochfelds .....                                    | 39        |
| 5.2      | Bedienfeld .....  | 42        |
| <b>6</b> | <b>Allgemeine Hinweise zum Backen..</b>   | <b>48</b> |
| 6.1      | Allgemeine Warnhinweise zum<br>Kochen mit Kochfeld .....  | 48        |
| <b>7</b> | <b>Wartung und Reinigung .....</b>  | <b>49</b> |
| 7.1      | Allgemeine Reinigungshinweise ..  | 49        |
| 7.2      | Reinigung des Kochfelds .....   | 51        |
| 7.3      | Bedienfeld reinigen .....   | 51        |
| <b>8</b> | <b>Fehlerbehebung .....</b>   | <b>51</b> |



## 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.

DE



### 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 entflammaren Decke oder dergleichen.

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

## 1.9 Induktion

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

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

## 1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

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

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

## 2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.1 Abfallrichtlinie

#### 2.1.1 Informationen zur Entsorgung

##### Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

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

##### Hinweise zum Recycling



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

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

##### Rücknahmepflichten der Vertreter

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> 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 Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter 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 cm<sup>2</sup> 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.

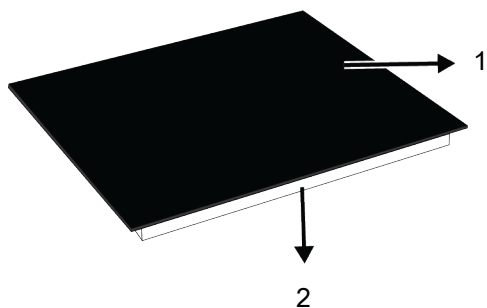
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- 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 Kochgeschirrgöße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie die Kochstellen und Topfböden sauber. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen der Backfläche und dem Topfboden.

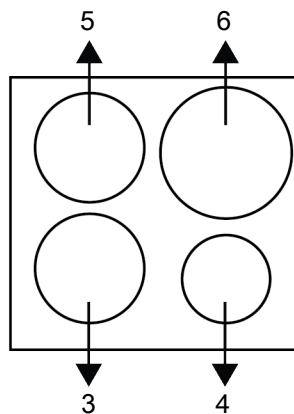
### 3 Ihr neues Gerät

#### 3.1 Produkteinführung

DE



- 1 Glaskochfläche
- 3 Induktionskochzone
- 5 Induktionskochzone



- 2 Unteres Gehäuse
- 4 Induktionskochzone
- 6 Induktionskochzone

## 3.2 Technische Spezifikationen

|   |  |
|---|--|
| Allgemeine Spezifikationen  |  |
| Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)                                       | 52 / 590 / 520 *                       |
| Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)   | 560 (+2) / 490 (+2)                    |
| Spannung / Frequenz   | 2N~380-415 V; 50 Hz                    |
| Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt | Min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Gesamte Leistungsaufnahme (kW)  | max. 7,2 kW                            |


### Kochzonen


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


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

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

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

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

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

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

## 4 Erste Verwendung

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

### 4.1 Erstreinigung

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

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

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

## 5 Bedienung Kochfeld

### 5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

#### Allgemeine Vorsichtshinweise

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

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

#### Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

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

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

### **Vorteile des Kochens mit Induktion**

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

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

### **Für einen sicheren Betrieb:**

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

- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Kochfeld den Garstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.
- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches 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)

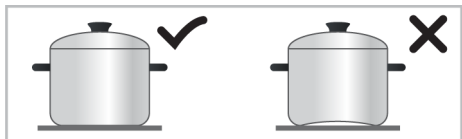
### **Ungeeignete Töpfe/Pfannen:**

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

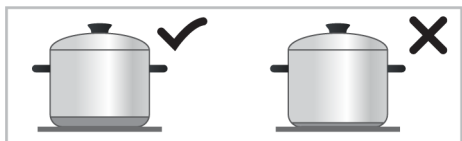
### **Empfehlungen:**

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

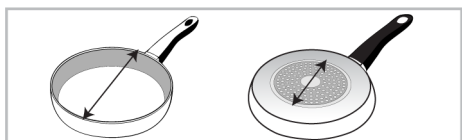




- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können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



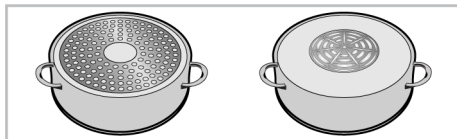
- Die Böden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern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



### 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 |

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



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

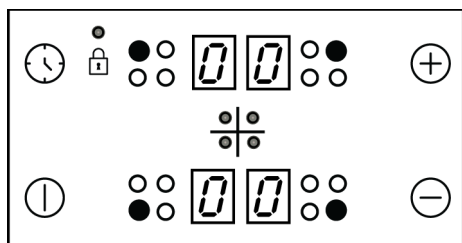
### Kochtöpfe/-pfannen

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

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

Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten 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.

## 5.2 Bedienfeld



### Tasten :

- ⓘ Ein/Aus-Taste
- 🕒 Timer-Taste
- ⊕ Erhöhen-Taste
- ⊖ Taste zum Verringern

### Symbole :

- 🔒 Schlüssel Schloss-Symbol

### Auswahltaste für die Kochzone :

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

### Kontrol paneli için genel uyarılar

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

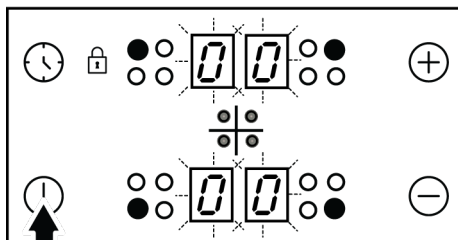
Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone bedeutet bei Induktionskochfeldern keine Energieverschwendung, da die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

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

### Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-taste ⓘ am Bedienfeld.

⇒ Das Symbol "0" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.



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

### Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-taste ⓘ am Bedienfeld.

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

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

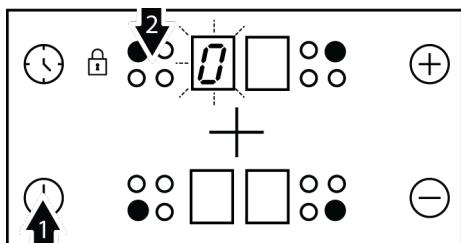
## Restwärmanzeige

Das Symbol "H" in der Kochzonenanzeige signalisiert, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines "h".



Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.

## Kochzonen einschalten



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



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

## Temperaturstufe einstellen

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



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



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

## Kochzonen abschalten:




Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

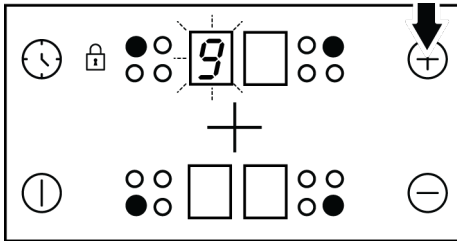
1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0:** Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf "0" einstellen.
2. **Durch längeres Berühren des entsprechenden Kochzonensymbols:** Schalten Sie die Kochzone ein, indem Sie das entsprechende Symbol gedrückt halten, bis der Temperaturwert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


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

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



### Hochleistung einschalten:

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



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




### Hochleistung abschalten:

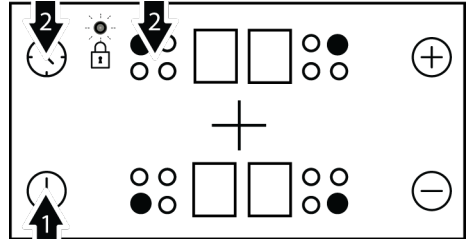
- Zum Abschalten der Hochleistung-Funktion berühren Sie  und stellen die Leistung auf Stufe "9" ein. Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe "9" weiter.
- Nun können Sie die Leistung durch Berühren von  vermindern oder die Kochzone komplett abschalten,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


### Tastensperre


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

### Tastensperre einschalten




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



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


 Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.

### Tastensperre ausschalten


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

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

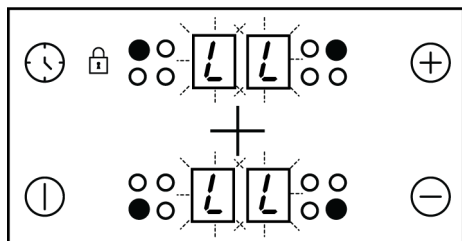
Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

 Bei Stromausfall wird die Kindersicherung aufgehoben..

### Kindersicherung aktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.

2. Berühren Sie gleichzeitig  $\ominus$  und  $\oplus$  nach dem Signalton berühren Sie zum Aktivieren der Kindersicherung  $\oplus$ .



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

### Kindersicherung ausschalten

1. Wenn die Kindersicherung aktiv ist, berühren Sie zum Einschalten des Kochfeldes  $\textcircled{1}$ .

2. Berühren Sie gleichzeitig  $\ominus$  und  $\oplus$  nach dem Signalton berühren Sie zum Deaktivieren der Kindersicherung  $\ominus$ .

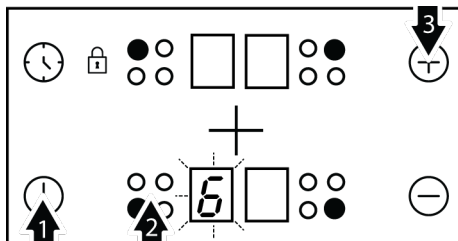
⇒ Die Kindersicherung wird deaktiviert und das Symbol "L" verschwindet aus allen Kochzonenanzeigen.

### Timerfunktionen

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

#### Timer einschalten

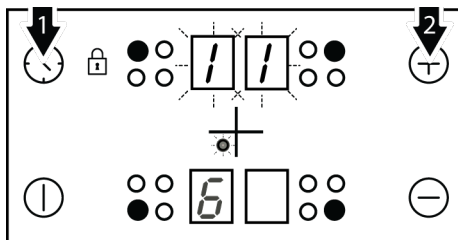
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  $\textcircled{1}$  ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.



3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit den Tasten  $\oplus$  /  $\ominus$  ein.

4. Schalten Sie den Timer mit der Taste  $\textcircled{\text{T}}$  ein.

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



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


5. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten  $\oplus$  /  $\ominus$  ein.

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

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

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





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

### Timer ausschalten

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

### Timer vorzeitig beenden

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

### Energieverwaltungsfunktion

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



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








### Energieverwaltungsfunktion - Einstellbare Gesamtleistungsstufen

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



Wenn die Gesamtleistung Ihres Produkts unter der gewünschten Leistung liegt, wird Ihr Produkt mit der in der technischen Tabelle angegebenen Gesamtleistung betrieben. (Technische Spezifikationen [► 38])

### Um die Gesamtleistung zu ändern;

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



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



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

### Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

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



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

### Betriebszeitbegrenzung

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

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

### Tabelle 1: Tablo-1: Betriebszeitbegrenzen

### Überhitzungsschutz

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

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

### Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System umgehend die Stromversorgung und das Kochfeld schaltet sich aus. Währenddessen erscheint die Warnung "F" auf dem Display.

### Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungs-

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



Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.



Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

## 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.) |
|---|------------------|-----------------------|
| <b>Schmelzen</b>  |                  |                       |
| Schokolade schmelzen (z.B. Marke Dr. Oetker, dunkle Schokolade 55% -60% Kakao, 150 g) | 1                | 20 ... 30             |
| Butter (200 g)  | 6                | 5 ... 6               |
| <b>Kochen, Erhitzen und Warmhalten</b>  |                  |                       |
| Wasser 1 L (Kochen)   | P                | 3 ... 5               |
| Wasser 3 L (Kochen)   | P                | 8 ... 10              |
| Milch 1 L (Kochen)  | 6                | 4 ... 6               |



| Lebensmittel  | Temperaturniveau   | Backzeit (Min.) (ca.) |             |
|---|--|-----------------------|-------------|
| Milch 1 L (Warm halten)                                 | 1-2  | 18 ... 22             |             |
| Pflanzenöl (Heizung) (Sonnenblumenöl 0,5 L)             | 8  | 3 ... 5               |             |
| <b>Kochen</b>   |  |                       |             |
| Kartoffel mit Schale grob gehackt (2 Stücke Großformat) | 9  | 12 ... 14             |             |
| Lachsfilet  | 8  | 10 ... 15             |             |
| Würstchen   | 9  | 2 .. 4                |             |
| Pasta (150 g)   | 8  | 8 ... 12              |             |
| <b>Kochen/Garen, Sautieren</b>                          |  |                       |             |
| Reis (200 g Reis)                                       | 6  | 8 ... 14              |             |
| Paella *  | 9  | 15 ... 20             |             |
| Ashura **   |  |                       |             |
|   | Bohnen-Kichererbsen kochen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura | 9                     | 5 ... 6     |
|   | Bohnen-Kichererbsen kochen Kochen/Garen - für ashura               | 3                     | 10 ... 30   |
|   | Weizen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura                     | 9                     | 2 ... 5     |
|   | Weizen Kochen/Garen - für ashura                                   | 3                     | 10 ... 30   |
|   | Ashura -Alle Zutaten   | 8                     | 20 ... 25   |
| Gemüseschaft **   |  |                       |             |
|   | Gemüse sautieren   | 9                     | 3 ... 8     |
|   | Kochen/Garen   | 4-5                   | 120 ... 150 |
| Suppen (z.B. Linsensuppe)                               |  |                       |             |
|   |  | 6-7                   | 17 ... 20   |
| <b>Fettarmes Braten</b>                                 |  |                       |             |
| Barschfilets  |  |                       |             |
|   |  | 8                     | 3 ... 7     |
| Filet ** (3-5 cm)                                       |  |                       |             |
|   |  | 8                     | 5 ... 9     |
| Würstchen   |  |                       |             |
|   |  | 8                     | 2 ... 5     |
| Spiegelei   |  |                       |             |
|   |  | 7                     | 4 ... 8     |
| <b>Frittieren</b>                                       |  |                       |             |
| Pişi (gebratener Teig)                                  |  |                       |             |
|   |  | 8                     | 13 ... 16   |
| Schnitzel   |  |                       |             |
|   |  | 8                     | 5 ... 7     |
| Nugget  |  |                       |             |
|   |  | 8                     | 4 ... 6     |
| * Wokpfanne wird empfohlen.                             |  |                       |             |
| ** Gusseisenpfanne/-topf wird empfohlen.                |  |                       |             |

## 7 Wartung und Reinigung

### 7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

#### Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.

- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschlösungsmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

#### **Für die Kochfelder:**

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

#### **Edelstahlteile**

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

#### **Glasflächen**

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

- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

### **Kunststoff- und lackierte Teile**

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

## **7.2 Reinigung des Kochfelds**

### **Glaskochfläche**

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

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

kühlen 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 Knopfgreife keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

## **8 Fehlerbehebung**

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

### **Das Produkt funktioniert nicht.**

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.

- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.
- Wenn sich das Kochfeld beim Drücken der Ein-/Aus-Taste nicht einschaltet >>> Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn einstecken.
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Entsprechende Töpfe dürfen nicht verwendet werden. >>> Überprüfen Sie Ihre Töpfe.

### **Das Symbol auf der Anzeige der Kochzone leuchtet ständig.**

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

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

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

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

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

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

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

### **Während des Kochens ist ein Geräusch vom Kochfeld zu hören**

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

#### **Mögliche Geräusche und Ursachen:**

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

#### **Fehlercodes / Gründe und mögliche Lösungen**

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

| Fehlercodes          | Gründe für Fehler   | Mögliche Lösungen   |
|----------------------|---|---|
| E 46                 | <p>Eine oder mehrere Tasten wurden mehr als 10 Sekunden lang gedrückt gehalten.</p> <p>Ein Gegenstand wurde auf dem Bedienfeld zurückgelassen oder es wurde dem Dampf ausgesetzt.</p> | <p>Sobald Sie die Hand vom Kochfeld nehmen, wird das Problem verschwinden.</p> <p>Sobald das Bedienfeld gereinigt ist, wird das Problem verschwinden.</p>   |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Es ist ein Fehler im Sensor des Induktionskochfeldes aufgetreten.   | Die Sensor-Hardware muss in Übereinstimmung mit den Nutzungsbedingungen gebracht werden. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Service. |
| E 52 - E 57          | Auf dem Induktionskochfeld ist ein Hochtemperaturfehler aufgetreten.  | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte sinkt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.                                       |
| E 58 - E 59          | Im automatischen Kochmodus ist ein Sensorfehler/ein Hochtemperaturfehler aufgetreten.   | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.         |
| E 63                 | Wenn es sich bei Ihrem Produkt um ein Induktionskochfeld mit Abzugshaube handelt, ist ein Filterfehler aufgetreten.   | Entfernen Sie die Belüftungsfilter und bringen Sie sie wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.  |
| 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.   |



## Dobrodošli!

---

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

### Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

**NAPOMEN**  
A

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



# Sadržaj

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Sigurnosna uputstva .....</b>                                    | <b>58</b> |
| 1.1      | Namjena.....  | 58        |
| 1.2      | Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca .....            | 58        |
| 1.3      | Električna sigurnost.....   | 59        |
| 1.4      | Siguran transport.....  | 60        |
| 1.5      | Sigurna instalacija .....   | 61        |
| 1.6      | Sigurna upotreba .....  | 61        |
| 1.7      | Temperaturna upozorenja .....                                       | 62        |
| 1.8      | Sigurnost kuhanja.....  | 62        |
| 1.9      | Indukcija.....  | 63        |
| 1.10     | Sigurno održavanje i čišćenje .....                                 | 63        |
| <b>2</b> | <b>Uputstva za zaštitu okoliša .....</b>                            | <b>64</b> |
| 2.1      | Direktiva o otpadu .....  | 64        |
| 2.1.1    | Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda..... | 64        |
| 2.2      | Informacija o ambalaži .....  | 64        |
| 2.3      | Preporuke za štednju energije .....                                 | 64        |
| <b>3</b> | <b>Vaš proizvod .....</b>   | <b>65</b> |
| 3.1      | Predstavljanje proizvoda.....                                       | 65        |
| 3.2      | Tehničke specifikacije.....   | 66        |
| <b>4</b> | <b>Prva upotreba .....</b>  | <b>67</b> |
| 4.1      | Početno čišćenje .....  | 67        |
| <b>5</b> | <b>Kako koristiti ploču za kuhanje.....</b>                         | <b>67</b> |
| 5.1      | Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje.....                    | 67        |
| 5.2      | Kontrolna tabla .....   | 70        |
| <b>6</b> | <b>Opće informacije o pečenju.....</b>                              | <b>75</b> |
| 6.1      | Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči.....            | 75        |
| <b>7</b> | <b>Održavanje i čišćenje .....</b>                                  | <b>77</b> |
| 7.1      | Opće informacije o čišćenju .....                                   | 77        |
| 7.2      | Čišćenje ploče za kuhanje .....                                     | 78        |
| 7.3      | Čišćenje kontrolne table .....                                      | 78        |
| <b>8</b> | <b>Rješavanje problema.....</b>                                     | <b>79</b> |



## 1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlaštenu servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne djelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.



### 1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj upotrebi i opasnostima proizvoda.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući



### 1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.

djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.

- Djecu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci se ne smiju igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- Okrenite ručku lonaca i tava na bočnu stranu pulta tako da djeca ne mogu zgrabiti i zapaliti.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van dohvata djece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Prije odbacivanja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
  1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
  2. Odrežite kabl za napajanje i odspojite ga utikačem iz proizvoda.

3. Poduzmite mjere predostrožnosti kako biste spriječili djecu da uđu u proizvod.
4. Ne dozvolite djeci da se igraju proizvodom kada je u stanju mirovanja.



### 1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlaštenu električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.

- (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
  - Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom toplote.
  - Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
  - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
  - Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
  - Kontaktirajte ovlašteni servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
  - Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
  - Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prienosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
  - Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:
- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
  - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
  - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
  - Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.



#### **1.4 Siguran transport**

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim

kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisni centar ako je oštećen.

### 1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštrih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.

- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformirati zbog toplodnog uticaja tokom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

### 1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.

- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:

Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.

- Nemojte dirati površinu uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.



## 1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.



## 1.8 Sigurnost kuhanja

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tečnom ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

## 1.9 Indukcija

- Električno upravljane zone vaše ploče za kuhanje opremljene su naprednom "indukcijskom" tehnologijom. Na indukcijskim pločama za kuhanje, koje štede vrijeme i energiju, mora se koristiti posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje; inače zona kuhanja neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.
- Kako indukcijski štednjak stvara magnetsko polje to može štetno djelovati na ljude koji koriste medicinske uređaje poput elektrostimulatora srca ili inzulinskih pumpi.
- Nakon upotrebe isključite ploču na kontrolnoj tabli, ne oslanjajte se na senzor na posudi.

- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer će se zagrijati.
- Ne odlažite metalne predmete u ladice ispod ploče za kuhanje. Tokom duge i intenzivne upotrebe, materijali se ovdje mogu pregrijati.
- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš uređaj se može oštetiti.

## 1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

## 2 Uputstva za zaštitu okoliša

### 2.1 Direktiva o otpadu

#### 2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Ondesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

#### Usklađenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili je usklađen s Direktivom EU RoHS (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

### 2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

### 2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

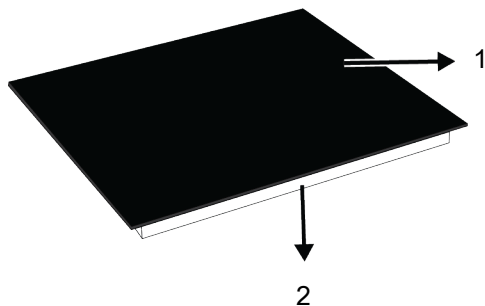
Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevaju više energije nego što je potrebno.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos toplote između područja za pečenje i dna posude.

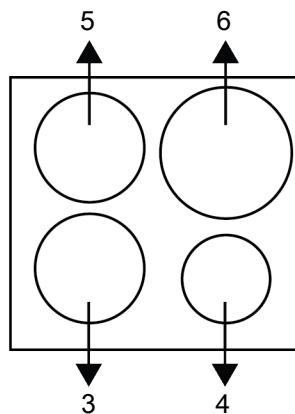


### 3 Vaš proizvod

#### 3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 5 Zona indukcijskog kuhanja



- 2 Donje kućište
- 4 Zona indukcijskog kuhanja
- 6 Zona indukcijskog kuhanja

BS

## 3.2 Tehničke specifikacije

|   |  |
|---|--|
| Opšte specifikacije   |  |
| Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)                   | 52 / 590 / 520 *                       |
| Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)               | 560 (+2) / 490 (+2)                    |
| Napon/Frekvencija   | 2N~380-415 V; 50 Hz                    |
| Vrsta kabla i korišten prečnik/prečnik prikladan za upotrebu na proizvodu | min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Ukupna potrošnja energije (kW)  | maks. 7,2 kW                           |


### Zone za kuhanje


|                |                           |
|----------------|---------------------------|
| Prednji lijevi | Zona indukcijskog kuhanja |
| Dimenzija      | 180 mm                    |
| Snaga          | 2000 Š / Pojačivač 2300 Š |


|               |                           |
|---------------|---------------------------|
| Prednji desni | Zona indukcijskog kuhanja |
| Dimenzija     | 145 mm                    |
| Snaga         | 1600 Š / Pojačivač 1800 Š |

|                 |                           |
|-----------------|---------------------------|
| Stražnji lijevi | Zona indukcijskog kuhanja |
| Dimenzija       | 180 mm                    |
| Snaga           | 2000 Š / Pojačivač 2300 Š |

|                |                           |
|----------------|---------------------------|
| Stražnji desni | Zona indukcijskog kuhanja |
| Dimenzija      | 210 mm                    |
| Snaga          | 2000 Š / Pojačivač 2300 Š |

 Tehničke specifikacije se mogu mijenjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.

 Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim uređajem.

 Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrijednosti se mogu razlikovati.

## 4 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

### 4.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

**BILJESKA:** Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

**BILJESKA:** Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

BS

## 5 Kako koristiti ploču za kuhanje

### 5.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje

#### Opšta upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis kako biste isključili proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte neuravnotežene lonce/posude koje se lako mogu nakriviti na ploči za kuhanje.
- Ne zagrevajte posude i šerpe prazne. Lonci i uređaj mogu se oštetiti.
- Uvijek isključite plamenike ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Oštetićete uređaj ako upravljate pločama za kuhanje a da na njima nema postavljenog lonca/tave. Uvijek isključite ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takav materijal odmah očistite sa površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tekućine tokom kuhanja.

- Stavite dovoljnu količinu hrane u lonce i šerpe. Tako možete spriječiti izlijevanje hrane iz lonaca/šerpi i to će spriječiti nepotrebno čišćenje.
- Ne stavljajte poklopce lonaca i šerpi na gorionike/zone.
- Postavite lonce centrirajući ih na plamenike/zone. Ako želite postaviti lonac na drugi gorionik/zonu, nemojte ga vući prema željenom plameniku; već ga podignite, a zatim stavite na drugi plamenik.

#### Princip rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča je poput otvorenog kruga. Krug se završava kada se na njega postave posude za kuhanje pogodne za indukcijsko kuhanje, a elektronički sistem ispod staklene površine generira magnetsko polje. Metalna osnova lonaca / tava se zagrijava uzimajući energiju iz ovog magnetskog polja. Dakle, toplina se ne stvara na površini ploče za kuhanje, već izravno na loncima/posudama iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplinom lonaca/tava.

#### Prednosti kuhanja s indukcijom

Indukcijske ploče za kuhanje nude izvjesne prednosti jer se toplina prenosi izravno na posude za kuhanje.

- Hrana koja se prelije tijekom kuhanja ne gori brzo, jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava direktno. Lakše se čisti.

- Kuhanje će biti brže jer se toplina stvara direktno na posudama za kuhanje. Tako štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge vrste ploča za kuhanje.
- Kako se toplina prenosi izravno na lonce/posude za kuhanje, nema gubitka topline, a pruža se učinkovitije kuhanje.
- Činjenica da se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje ne zagrijava izravno kada se posude za kuhanje uklone s površine za kuhanje, osigurava sigurniju upotrebu u odnosu na moguće nezgode tijekom kuhanja.

### Za siguran rad:

- Nemojte birati visoke razine grijanja kada koristite neljepljive lonce/tave premazane s malo količine ulja ili ako koristite bez ulja (teflonski tip).
- Ne koristite staklenu površinu kao površinu na koju možete nešto položiti ili kao površinu za rezanje.
- Ne postavljajte metalne predmete poput pribora za jelo ili poklopce lonaca na ploču za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Nikada nemojte koristiti aluminijsku foliju za kuhanje. Nikada ne stavljajte hranu umotanu u aluminijsku foliju na induksijsku zonu.
- Držite magnetske predmete poput kreditnih kartica ili traka podalje od ploče za kuhanje dok ista radi.
- Ako se ispod vaše ploče za kuhanje nalazi pećnica i ista radi, senzori na ploči mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sistem automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sistemu nalaze se u sljedećim odjeljcima. Međutim, ako za kuhanje koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja.

### Lonci za kuhanje

Treba da koristite feromagnetske, kvalitetne posude za kuhanje na kojima je naljepnica ili upozorenje da je kompatibilno

za induksijsko kuhanje samo s vašom induksijskom pločom za kuhanje. Općenito, što je veći sadržaj željeza, to će lonci za kuhanje biti bolji. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati induksijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene ispod.

### Prikladni lonci / tave:

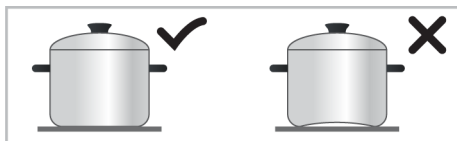
- Lonci / tave od lijevanog željeza
- Emajlirani čelični lonci / tave
- Lonci / tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s naljepnicom ili upozorenjem da je kompatibilno sa indukcijom)

### Neprikladni lonci:

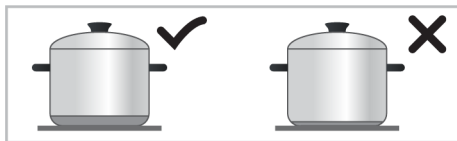
- Aluminijski lonci / šerpe
- Bakreni lonci / tave
- Mesingani lonci / tave
- Staklene posude
- Keramika
- Keramika i porculan

### Preporuke:

- Koristite samo posude za kuhanje s ravnim dnom. Ne upotrebljavajte lonce/posude sa konveksnim ili udubljenim osnovama.

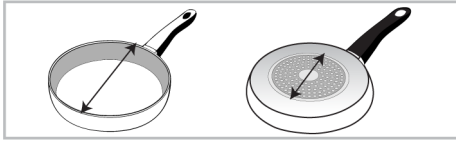


- Koristite lonce / posude za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja. Oštre ivice mogu izazvati ogrebotine na površini.

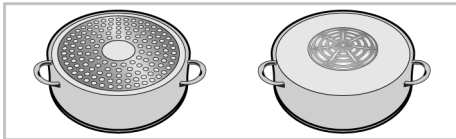


- Osnove nekih posuda za kuhanje imaju manje feromagnetsko polje od stvarnog promjera. Samo ovo područje zagrijava ploča za kuhanje. Zbog toga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno, a performanse kuhanja se smanjuju. Štoviše, takve lonce / tave za kuhanje možda neće

otkriti velike indukcijske ploče za kuhanje. Stoga će se ploča za kuhanje odabrati prema veličini feromagnetskog polja.



- Neke posude za kuhanje imaju posudu koja sadrži neferomagnetske materijale poput aluminijuma. Ove vrste lonaca / tava za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijska ploča uopće neće otkriti. U nekim slučajevima može se pojaviti upozorenje o lošim loncima.



### Preporučene veličine lonaca / šerpi za kuhanje

| Prečnik zone za kuhanje - mm                     | Prečnik lonca - mm      |
|--|-------------------------|
| 145  | min. 100 - maks. 145    |
| 180  | min. 100 - maks. 180    |
| 210  | min. 140 - maks. 210    |
| 240  | min. 140 - maks. 240    |
| 280  | min. 125 - maks. 280    |
| 320  | min. 125 - maks. 320    |
| 2 x (92,7 x 200)                                 | min. 100 - maks. 180    |
| Zona kuhanja sa širokom (fleksibilnom) površinom | širina 230 - dužina 390 |

Otkrivanje lonaca / tava za kuhanje pomoću indukcijskih ploča ovisi o promjeru i materijalu feromagneta u dnu lonca / tava. Kako bi se osiguralo otkrivanje lonca / tava za kuhanje i postiglo učinkovito kuhanje, lonci / tave za kuhanje biraju se prema veličini vaše ploče za kuhanje. Veličine lonaca / šerpi za kuhanje preporučene za veličine ploče za kuhanje date su gore.




Jednaka distribucija posuđa na desnoj i lijevoj i središnjoj ploči za kuhanje za odabir ploča za kuhanje pozitivno utječe na performanse kuhanja više obroka na indukcijskim pločama za kuhanje.

BS

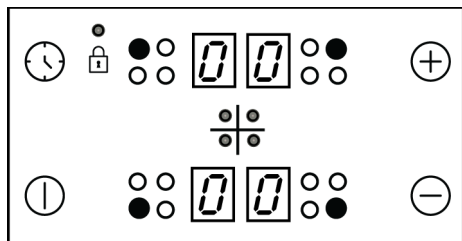
### Test lonca / šerpi

Ispitajte je li vaš lonac kompatibilan za kuhanje pomoću indukcijske ploče koristeći dolje navedene metode.

1. Kompatibilno je ako osnova vašeg lonca sadrži magnet.
2. Kompatibilno je ako  ne trepće kada lonac postavite na indukcijsku ploču i uključite ploču za kuhanje.

Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuhanja. Upotreba veće zone za kuhanje ne dovodi do gubitka energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

## 5.2 Kontrolna tabla



### Tasteri :

- Taster za uključivanje/isključivanje
- Taster tajmera
- Taster za povećanje
- Taster za smanjenje

### Simboli :

- Simbol zaključavanja tastera

### Taster za odabir zone kuhanja :

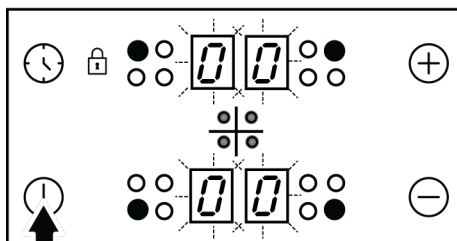
- Taster za odabir stražnje lijeve zone za kuhanje
- Taster za odabir prednje lijeve zone za kuhanje
- Taster za odabir prednje desne zone za kuhanje
- Taster za odabir stražnje desne zone za kuhanje

### Opšta upozorenja za kontrolnu ploču

- Grafika i slike su samo za informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije se mogu razlikovati u skladu sa modelom vaše ploče za kuhanje.
- Ovaj proizvod je kontrolisan pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na vašoj upravljačkoj jedinici osjetljivoj na dodir biti će potvrđena zvučnim signalom.
- Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati probleme sa funkcijama.

### Uključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite tipku na upravljačkoj ploči.  
⇒ "0" ikonica se pojavljuje na svim prikazima zona kuhanja.



Ako se nikakva operacija ne pokrene u roku 20 sekundi, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u „Standby“ (čekanje) mod.

### Isključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite tipku na upravljačkoj ploči.  
⇒ Ploča za kuhanje će se isključiti i vratiti u „Standby“ mod.

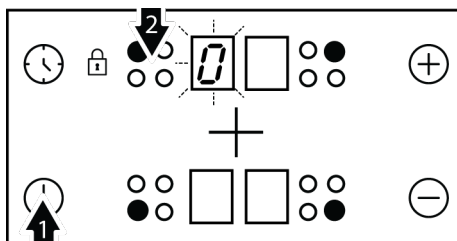
"H" ili "h" simboli koji se pojavljuju na prikazu zone kuhanja označavaju da je zona kuhanja još vruća. Nemojte dodirivati zone kuhanja.


### Indikator preostale toplote

"H" simbol koji se pojavljuje na prikazu zone kuhanja označava da je ploča za kuhanje još vruća i da može biti upotrijebljena za održavanje manje količine hrane toplom. Ovaj simbol će se uskoro pretvoriti u "h" simbol što će značiti manje vruće.

Kada se napon isključi, indikator preostale toplote neće svijetliti niti upozoravati korisnika na vruće zone kuhanja.

### Uključivanje zona kuhanja





1. Dodirnite  tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite tipku za odabir zone kuhanja koju želite uključiti.
  - ⇒ "0" simbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja a odgovarajući ekran svijetli jače.



Ako se nikakva operacija ne pokrene u roku 20 sekundi, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u „Standby“ (čekanje) mod.

### Podešavanje nivoa temperature

Dodirnite  ili  tipke da podesite nivo temperature na vrijednost između "1" i "9" ili "9" i "1".



Na nivoima od 1 do 7, voda ili ulje u posudi mogu ključati ili prestati s ključanjem. To može navesti korisnika da pomisli da se proizvod naizmjenično uključuje i isključuje. Ovaj slučaj, koji se primjećuje naročito kada ima malo vode ili ulja, nije kvar; radi se jednostavno o načinu na koji proizvod funkcioniše.



Vanjski dio zone za kuhanje od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje (ako je vaš proizvod opremljen sa zonom za kuhanje od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje) aktivira se samo u slučaju kada se na zonu kuhanja postavi posuda koja je dovoljno velika da pokrije zonu kuhanja i kada je temperatura podešena na nivo koji je viši od 8.

### Isključivanje zona kuhanja:

Zona kuhanja se može isključiti na 3 različita načina:

1. **Smanjivanjem nivoa temperature do "0":** Možete isključiti zonu kuhanja tako što ćete smanjivati nivo temperature do "0".
2. **Dodirom na odgovarajući simbol zone kuhanja tokom određenog vremena:** Uključite zonu kuhanja pritiskom na




odgovarajući simbol tokom određenog vremena da smanjite vrijednost temperature do "0".

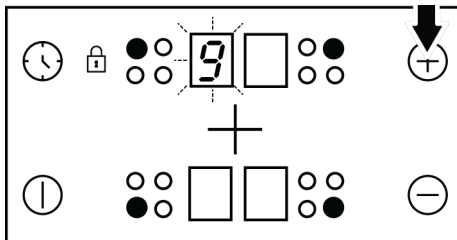
3. **Koristeći opciju isključivanja na programatoru za željenu zonu kuhanja:** Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti dodijeljenu mu zonu kuhanja. "0" ili "00" će se pojaviti na odgovarajućim prikazima. Kada vrijeme istekne, oglasiti će se zvučni signal. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da utišate zvučni signal.


### Velika snaga (Booster) Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvođača. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Za brzo grijanje, možete koristiti booster funkciju "P". Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za kuhanje tokom dužeg vremena. Booster funkcija možda neće biti dostupna na svim zonama kuhanja.


### Uključivanje velike snage (Booster):

1. Dodirnite  tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.
3. Dodirnite  ili  tipku prvo da dostignete nivo "9".



4. Kada je zona kuhanja na nivou "9", dodirnite  tipku jednom da podesite temperaturu zone kuhanja na "P".

### Isključivanje velike snage (Booster):

- Da biste onemogućili Booster funkciju, dodirnite  i podesite temperaturu na nivo "9". Zona kuhanja napušta booster i nastavlja raditi na nivou "9".

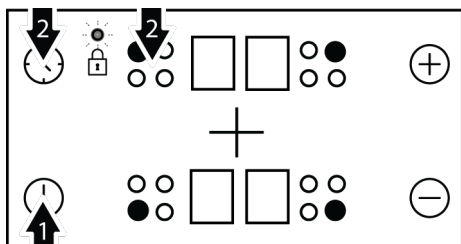
- Možete smanjiti nivo temperature dodiranjem na  $\ominus$  ili možete isključiti zonu kuhanja u potpunosti smanjujući nivo temperature do "0".

### Zaključavanje tipki

Možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste izbjegli promjenu funkcija greškom kada ploča za kuhanje radi.

### Aktiviranje zaključavanja tipki

1. Dodirnite  $\textcircled{1}$  tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite  $\textcircled{\text{L}}$  i  $\textcircled{\text{L}}$  tipke istovremeno da aktivirate zaključavanje tipki.



⇒ Zaključavanje tipki će biti aktivirano i tačka na simbolu  $\textcircled{\text{L}}$  će zasvijetliti.

$\textcircled{\text{i}}$  Ako isključite ploču za kuhanje kada su tipke zaključane, funkcija zaključanih tipki će biti aktivirana kada slijedeći put ponovo uključite ploču za kuhanje. Funkcija zaključanih tipki se mora deaktivirati da bi se moglo rukovati pločom za kuhanje.

### Deaktiviranje zaključavanja tipki

1. Kada je zaključavanje tipki aktivno, dodirnite  $\textcircled{\text{L}}$  i  $\textcircled{\text{L}}$  tipku istovremeno.
- ⇒ Zaključavanje tipki će biti aktivirano i tačka na simbolu  $\textcircled{\text{L}}$  će nestati.

### Zaštita od djece Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. \*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

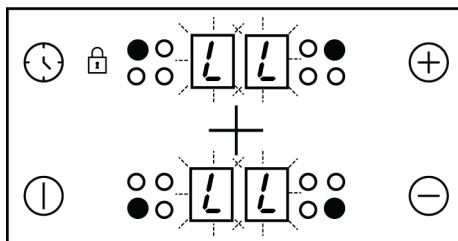
Ploču za kuhanje možete zaštititi od mogućnosti da se njom rukuje nenamjerno kako biste spriječili djecu da uključe zone kuhanja. Brava za djecu se može aktivirati i deaktivirati samo u „Standby“ modu.

BS

$\textcircled{\text{i}}$  Dječja brava se poništava u slučaju nestanka struje.

### Aktiviranje zaštite od djece

1. Dodirnite  $\textcircled{1}$  tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite  $\ominus$  i  $\oplus$  tipke istovremeno. Nakon zvučnog signala „bip“ dodirnite  $\oplus$  da aktivirate zaštitu od djece.



⇒ Zaštita od djece će biti aktivirana i "L" simbol se pojavljuje na svim prikazima zona kuhanja.

### Deaktiviranje zaštite od djece


1. Kada je zaključavanje tipki aktivno, dodirnite  $\textcircled{1}$  tipku da uključite ploču za kuhanje.
  2. Dodirnite  $\ominus$  i  $\oplus$  tipke istovremeno. Nakon zvučnog signala „bip“ dodirnite  $\ominus$  da deaktivirate zaštitu od djece.
- ⇒ Zaštita od djece će biti deaktivirana i "L" simbol nestaje na svim prikazima zona kuhanja.

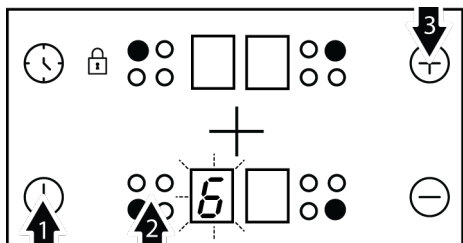
### Funkcija programatora


Ova funkcija vam olakšava kuhanje. Neće biti neophodno da nadzirete pećnicu tokom cijelog perioda kuhanja. Zona kuhanja će biti isključena automatski po isteku vremena koje ste vi odabrali.

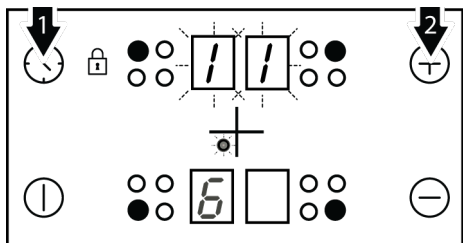



## Aktiviranje programatora

1. Dodirnite  tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirom na tipke za odabir zone kuhanja.





3. Dodirnite  $\oplus$  ili  $\ominus$  tipku da podesite željeni nivo temperature.
4. Dodirnite  tipku da uključite programator.
  - ⇒ "00" simbol će svijetliti na ekranu programatora i decimalne tačke će se pojaviti na prikazu odabrane zone kuhanja.






 Stražnji desni i stražnji lijevi prikaz zone kuhanja služi kao prikaz programatora kada je programator aktivan.

5. Dodirnite  $\oplus$  ili  $\ominus$  tipke da podesite željeno vrijeme.

 Programator se može podesiti samo za zone kuhanja koje su već u upotrebi.

 Ponovite gornje procedure za druge zone kuhanja za koje želite da podesite programator.

 Programator se ne može podesiti ukoliko zona kuhanja i vrijednost temperature za tu zonu kuhanja nisu odabrani.


 Kada je odabrana zona kuhanja za koju je programator podešen, možete vidjeti preostalo vrijeme dodirom na  tipku ponovo.

## Deaktiviranje programatora

Jednom kada je podešeno vrijeme isteklo, ploča za kuhanje će se automatski isključiti i odaslati zvučno upozorenje. Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučno upozorenje.


## Isključivanje programatora ranije

- ✓ Ako ranije isključite programator, ploča za kuhanje će nastaviti s radom na podešenoj temperaturi sve dok se ne isključi.

1. Odaberite zonu kuhanja koju želite da isključite.
2. Dodirnite  tipku da uključite programator.
3. Kada se "00" pojavi na ekranu programatora, dodirnite  $\ominus$  da podesite vrijednost na "00".
  - ⇒ Svjetlo u obliku tačkica na prikazu odgovarajuće zone kuhanja se isključuje **potpuno** nakon treperanja tokom određenog perioda i programator je otkazan.

## Funkcija upravljanja napajanjem

Vaš proizvod ima funkciju upravljanja napajanjem. Pomoću ove funkcije možete promijeniti postavku ukupne snage koju će ploča povući.

 Upravljanje energijom može se izvršiti samo kada je proizvod prvi put instaliran i prvo pod naponom. Možete dovršiti podešavanje slijedeći korake u nastavku u roku od 30 sekundi kada je proizvod prvi put pod naponom.

## Funkcija upravljanja snagom - Podesivi ukupni nivoi snage

Indikator prikaza upravljanja napajanjem      Ukupna snaga

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



Ako je ukupna snaga vašeg proizvoda ispod željene snage, vaš proizvod će raditi na ukupnom nivou snage navedenom u tehničkoj tabeli. (Tehničke specifikacije ► 66)

### Za promjenu ukupne snage;

1. Kada je proizvod prvi put pod naponom, dodirnite tastere ⊕/⊖/⊕/⊖/⊕ u roku od 30 sekundi.
2. Podesjeni nivo upravljanja napajanjem prikazuje se na displeju tajmera.
3. Dodirnite ⊕ taster za prebacivanje između nivoa i podešavanje ukupne vrijednosti snage koju želite postaviti.
4. Potvrdite postavku dodirnom na ⊕ i isključite ploču za kuhanje. Ukupna vrijednost snage koju ste postavili će biti aktivirana



Nivoi temperature koje možete dodijeliti kuhalištima mogu varirati u zavisnosti od ukupnog podešenog nivoa snage. Nivo temperature koji se isporučuje na ploču za kuhanje automatski se smanjuje u skladu sa postavkom snage koju treba izvršiti ploča za kuhanje. Ovo nije greška.



Ako se prilikom promjene nivoa snage dodirne tipka drugačija od navedene sekvence, podešavanje se ne može izvršiti. Morate ponoviti korake od početka da biste napravili postavku.

BS

### Korištenje indukcijskih zona kuhanja na siguran i efikasan način

**Principi rada:** Indukcijska ploča za kuhanje zagrijava direktno posudu u kojoj se kuha kao jedno od svojstava njenih principa rada. Stoga, to ima razne prednosti kada se poredi sa drugim tipovima ploča za kuhanje. Ona radi efikasnije i površina ploče za kuhanje se ne zagrijava. Indukcijska ploča za kuhanje je opremljena sa vrhunskim sistemom koji će vam obezbijediti maksimalnu sigurnost prilikom korištenja.



Vaša ploča za kuhanje može biti opremljena sa indukcijskim zonama kuhanja prečnika od 145, 180, 210-280 mm što zavisi od modela. Sa indukcijskim svojstvom, svaka zona kuhanja otkriva prečnik svake posude koja se stavi na nju. Energija se usmjerava samo tamo gdje se ostvaruje kontakt između posude i zone kuhanja, te stoga je postignut minimalan utrošak energije.

### Ograničeno vrijeme rada

Ploča za kuhanje je opremljena sa ograničenim vremenom rada. Kada jedna ili više zona kuhanja ostanu uključene, zona kuhanja će automatski biti deaktivirana nakon određenog vremenskog perioda (vidi Tabela-1). Ako je programator dodijeljen zoni kuhanja, ekran programatora će se također kasnije isključiti. Ograničeno vrijeme rada zavisi od odabranog nivoa temperature. Maksimalno vrijeme rada se primjenjuje na ovom nivou temperature. Zona kuhanja može biti ponovo pokrenuta od strane korisnika nakon automatskog isključivanja kao što je gore opisano.

| Nivo temperature  | Ograničeno vrijeme rada - sati |
|---|--------------------------------|
| 0   | 0                              |
| 1   | 6                              |
| 2   | 6                              |
| 3   | 5                              |
| 4   | 5                              |
| 5   | 4                              |
| 6   | 1,5                            |
| 7   | 1,5                            |
| 8   | 1,5                            |
| 9   | 20-30 minuta                   |
| P (Booster)   | 5-10 minuta *                  |
| (*) Ploča za kuhanje će smanjiti na nivo 9 nakon 5 minuta |                                |

### **Tabela 1: Tabela-1: Ograničeno vrijeme rada**

#### **Zaštita od pregrijavanja**

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrijavanja. Slijedeće se može opaziti u slučaju pregrijavanja:

- Aktivna zona kuhanja može biti isključena.
- Odabrani nivo može opasti. Međutim, ovaj uslov se ne može vidjeti na indikatoru.

#### **Sigurnosni sistem kod prelijevanja**

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa sigurnosnim sistemom kod prelijevanja. Ako ima prelijevanja koje se prosulo na upravljačku ploču, sistem će prekinuti dovod napona odmah i isključiti vašu ploču za kuhanje. "F" upozorenje se pojavljuje na ekranu tokom ovog perioda.

## **6 Opće informacije o pečenju**

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

### **6.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči**

#### **Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči**

- Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. Nikada nemojte pokušavati gasiti

### **Precizno podešavanje energije**

Indukcijska ploča reaguje na komande odmah što je osobina njenih principa rada. Ona mijenja podešavanja energije veoma brzo. Stoga, možete spriječiti posudu za kuhanje (koja sadrži vodu, mlijeko itd.) da se prelijeva čak i kada do toga samo što nije došlo.



Ako je površina upravljačke ploče osjetljive na dodir izložena intenzivnoj pari, čitav kontrolni sistem se može deaktivirati i odaslati signal greške.



Održavajte površinu upravljačke ploče osjetljive na dodir čistom. Pogrešan rad može biti opažen.

mogući požar vodom! Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu..

- Prije prženja hrane, uvijek uklonite višak vode i polako stavljajte hranu u zagrijano ulje. Smrznutu hranu obavezno odmrznite prije prženja.

- Kada ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kivanju s uštedom energije pronađite u odjeljku „Upute za zaštitu okoliša“.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.

## Radni sto u kuhinji

| Hrana   | Razina temperature                                 | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |             |
|---|--|---------------------------------------|-------------|
| <b>Topljenje</b>  |  |                                       |             |
| Topljenje čokolade (npr. marka Dr. Oetker, gorka čokolada 55-60% kaka, 150 g) | 1  | 20 ... 30                             |             |
| Maslac (200 g)  | 6  | 5 ... 6                               |             |
| <b>Ključanje, Podgrijavanje, Održavanje topline</b>                           |  |                                       |             |
| Voda 1 L (Ključanje)  | P  | 3 ... 5                               |             |
| Voda 3 L (Ključanje)  | P  | 8 ... 10                              |             |
| Mlijeko 1 L (Ključanje)   | 6  | 4 ... 6                               |             |
| Mlijeko 1 L (Održavanje topline)  | 1-2  | 18 ... 22                             |             |
| Biljno ulje (Podgrijavanje) (Ulje sjemenki suncokreta 0,5 L)                  | 8  | 3 ... 5                               |             |
| <b>Ključanje</b>  |  |                                       |             |
| Krumpir bez ljuske rezan na krupne komade (2 Komad krupan)                    | 9  | 12 ... 14                             |             |
| File lososa   | 8  | 10 ... 15                             |             |
| Kobasica  | 9  | 2 .. 4                                |             |
| Tjestenina (150 g)  | 8  | 8 ... 12                              |             |
| <b>Kuhanje, pirjanje</b>  |  |                                       |             |
| Jelo od riže (200 g riža)   | 6  | 8 ... 14                              |             |
| Paelja *  | 9  | 15 ... 20                             |             |
| Noin puding **  |  |                                       |             |
|   | Grah-slanutak ključanje Ključanje - za Noin puding | 9                                     | 5 ... 6     |
|   | Grah-slanutak ključanje piširme - za Noin puding   | 3                                     | 10 ... 30   |
|   | kuhanje Ključanje - za Noin puding                 | 9                                     | 2 ... 5     |
|   | kuhanje piširme - za Noin puding                   | 3                                     | 10 ... 30   |
|   | Noin puding -Svi sastojci                          | 8                                     | 20 ... 25   |
| Koljenice s povrćem **  |  |                                       |             |
|   | Sotiranje povrća                                   | 9                                     | 3 ... 8     |
|   | Pečenje  | 4-5                                   | 120 ... 150 |
| Supe (npr. Juha od sočiva)  | 6-7  | 17 ... 20                             |             |
| <b>Pirjanje</b>   |  |                                       |             |
| File brancina   | 8  | 3 ... 7                               |             |
| Biftek ** (3-5 cm)  | 8  | 5 ... 9                               |             |
| Kobasica  | 8  | 2 ... 5                               |             |
| Pohovano jaje   | 7  | 4 ... 8                               |             |
| <b>Pomfrit</b>  |  |                                       |             |

| Hrana                                | Razina temperature | Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno) |
|--------------------------------------|--------------------|---------------------------------------|
| Hrana od prženog tijesta             | 8                  | 13 ... 16                             |
| Šnicla                               | 8                  | 5 ... 7                               |
| Kroketi                              | 8                  | 4 ... 6                               |
| * Preporučuje se Wok tava.           |                    |                                       |
| ** Preporučuje se livena tava/lonac. |                    |                                       |

## 7 Održavanje i čišćenje

### 7.1 Opće informacije o čišćenju

#### Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpice za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tijekom pečenja.

- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

#### Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština kao što su mlijeko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuhanje i djelovima zona za kuhanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje tako što ćete je isključiti.

#### Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

## Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

## Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.

- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

## 7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

### Staklena površina za kuhanje

- Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve možete obaviti čišćenje prema dolje navedenim informacijama.
- Hranu na bazi šećera, poput tamne kreme, škroba i sirupa, treba odmah očistiti, ne čekajući da se površina ohladi. U suprotnom, staklena površina za kuhanje može biti trajno oštećena.
  - Nemojte koristiti sredstva za čišćenje za postupke čišćenja koje izvodite dok je ploča vruća, jer u protivnom mogu nastati trajne mrlje.

## 7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

## 8 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

### Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.
- Ako se ploča za kuhanje ne uključuje kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego ga priključite.
- Ima zaštitu od pregrijavanja. >>> Sačekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Ne smijete koristiti odgovarajuće lonce. >>> Provjerite svoje posude.

### Simbol na ekranu zone ploče za kuhanje stalno svijetli.

- Možda na toj zoni ploče za kuhanje ne postoji lonac. >>> Provjerite postoji li lonac na zoni ploče za kuhanje.
- Vaš lonac možda nije kompatibilan sa indukcijom. >>> Provjerite da li je vaš lonac pogodan za indukcijske ploče za kuhanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina lonca možda nije dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče tako što ćete odabrati lonac koji je dovoljno širok za zonu ploče.
- Lonac ili zona ploče za kuhanje mogu biti vrlo vrući. >>> Pričekajte da se ohlade.

### Odabrana zona ploče za kuhanje se iznenada isključuje dok radi.

- Vrijeme kuhanja odabrane zone je možda isteklo. >>> Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti kuhanje.
- Postoji zaštita od pregrijavanja. >>> Pričekajte da se ploča za kuhanje ohladi.
- Objekat možda pokriva kontrolnu tablu osjetljivu na dodir. >>> Uklonite objekat sa panela.

### Iako je zona ploče za kuhanje uključena, lonac se ne zagrijava.

- Lonac možda nije kompatibilan sa indukcijskom pločom. >>> Provjerite da li je vaš lonac prikladan za indukcijsku ploču za kuhanje.
- Lonac možda nije pravilno centriran na zoni ploče za kuhanje ili donja površina lonca možda nije dovoljno široka za odabranu zonu ploče za kuhanje. >>> Centrirajte zonu ploče tako što ćete odabrati lonac koji je dovoljno širok za zonu ploče.

### Ventilator za hlađenje nastavlja raditi iako je ploča za kuhanje isključena.

- Ovo nije greška. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok se elektronička oprema unutar ploče za kuhanje ne ohladi na odgovarajuću temperaturu.

### Ploča za kuhanje proizvodi buku tokom kuhanja

- Tokom kuhanja može doći do nekih zvukova iz ploče za kuhanje. Ovi zvukovi zavise od sastava posuđa. Ovi zvukovi su normalni, nisu kvar i dio su indukcijske tehnologije.

### Mogući zvukovi i uzroci:

- **Buka ventilatora:** Ploča za kuhanje ima ventilator koji automatski radi u skladu s temperaturom proizvoda. Ventilator ima različite radne nivoe i radi na različitim nivoima u skladu sa temperaturom. Nakon što je ploča za kuhanje isključena, ako je temperatura visoka u skladu s temperaturom proizvoda, ventilator može nastaviti raditi neko vrijeme.

- **Rad transformatora sa niskim šumom:**  
To je priroda indukcione tehnologije. Budući da se toplota prenosi direktno na dno posuđa, ova vrsta brujanja može se javiti u zavisnosti od materijala posuđa. Stoga se s različitim posuđem mogu čuti različiti zvukovi.

- **Zvuk pucketanja:** To je zbog materijala i strukture dna posuđa. Ako je posuđe napravljeno od različitih materijala i slojeva, može doći do pucketanja.
- **Zvuk zviždanja:** Prilikom kuhanja na dvije zone ploče za kuhanje na istoj strani ploče za kuhanje na različitim nivoima kuhanja može se čuti zviždanje.

BS

## Šifre/razlozi grešaka i moguća rješenja

| Kodovi grešaka | Razlozi greške  | Moguća rješenja  |
|----------------|---|--|
| E 1 – E 11     | Došlo je do greške u komunikaciji indukcijske ploče za kuhanje.   | Isključite indukcionu ploču i ponovo je uključite nakon 30 sekundi. Ako se greška nastavi, isključite proizvod iz napajanja i ponovo ga priključite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu. |
| E 16 - E 21    | Došlo je do greške senzora temperature indukcijske ploče za kuhanje.  | Isključite indukcionu ploču i ponovo je uključite nakon 30 sekundi. Ako se greška nastavi, isključite proizvod iz napajanja i ponovo ga priključite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu. |
| E 22<br>E 26   | Indukciona ploča se pregrijava.   | Isključite indukcionu ploču za kuhanje i pričekajte da se ohladi. Greška će nestati kada temperatura ploče za kuhanje padne ispod granica. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.           |
| E 23<br>E 24   | Došlo je do greške softvera indukcijske ploče za kuhanje.   | Isključite indukcionu ploču i ponovo je uključite nakon 30 sekundi. Ako se greška nastavi, isključite proizvod iz napajanja i ponovo ga priključite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu. |
| E 25           | Došlo je do greške u radu ventilatora indukcione ploče.   | Isključite indukcionu ploču i ponovo je uključite nakon 30 sekundi. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.  |
| E 27<br>E 47   | Indukciono kompatibilne posude nisu korištene.  | Greška će nestati kada se koristi indukcijski kompatibilan lonac.  |
| E 31 - E 39    | Došlo je do hardverske greške na elektronskoj kartici indukcijske ploče za kuhanje.   | Isključite indukcionu ploču i ponovo je uključite nakon 30 sekundi. Ako se greška nastavi, isključite proizvod iz napajanja i ponovo ga priključite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu. |
| E 42           | Došlo je do greške u električnom povezivanju.   | Ponovo uspostavite ispravnu električnu vezu pozivajući se na tehničku tabelu proizvoda i priručnik za ugradnju.  |
| E 46           | Jedan ili više tastera su držani pritisnutim duže od 10 sekundi.<br>Na kontrolnoj ploči ostavljen je predmet ili je bio izložen pari. | Kada sklonite ruku s ploče za kuhanje, problem će nestati.<br>Kada se kontrolna ploča očisti, problem će nestati.  |



| Kodovi grešaka       | Razlozi greške   | Moguća rješenja  |
|----------------------|--|--|
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Došlo je do greške senzora indukcione ploče.                                       | Okov senzora mora biti usklađen sa uslovima upotrebe. Ako se greška nastavi, isključite proizvod iz napajanja i ponovo ga priključite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.             |
| E 52 - E 57          | Došlo je do greške u visokoj temperaturi na indukcionoj ploči.                     | Isključite indukcionu ploču za kuhanje i pričekajte da se ohladi. Greška će nestati kada temperatura senzora padne ispod granica. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.                  |
| E 58 - E 59          | Došlo je do greške senzora/greške visoke temperature u automatskom režimu kuhanja. | Isključite indukcionu ploču za kuhanje i pričekajte da se ohladi. Ako se greška nastavi, isključite proizvod iz napajanja i ponovo ga priključite. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu. |
| E 63                 | Ako je vaš proizvod indukciona ploča sa aspiratorom; došlo je do greške u filteru. | Uklonite i ponovo pričvrstite filtere za ventilaciju. Ako se problem nastavi, obratite se ovlaštenom servisu.  |
| FF                   | Bilo koja tipka je možda bila dodirivana duže vrijeme.                             | Kada otpustite bilo koji ključ na duže vrijeme,  |
|                      | Na kontrolnu jedinicu je možda postavljen lonac.                                   | Kada se lonac na kontrolnoj jedinici ukloni,   |
|                      | Hrana/tečnost se možda pretila na kontrolnu jedinicu.                              | Greška će nestati nakon što se očisti višak hrane/tečnog ostatka.  |





