

# beko

**Built-in Hob** / User Manual

**Einbau-Kochfeld** / Bedienungsanleitung

**Table de cuisson encastrable** / Manuel d'utilisation



HII64720SUF2T

185929886\_1/ EN/ DE/ FR/ R.AC/ 10/01/24 19:53  
7757188725



## Welcome!

---

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table of Contents

<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.....	15
<b>6</b>	<b>General Information About Baking.....</b>	<b>22</b>
6.1	General warnings about cooking with hob .....	22
<b>7</b>	<b>Maintenance and Cleaning .....</b>	<b>24</b>
7.1	General Cleaning Information.....	24
7.2	Cleaning the hob.....	25
7.3	Cleaning the Control Panel .....	25
<b>8</b>	<b>Troubleshooting.....</b>	<b>26</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.

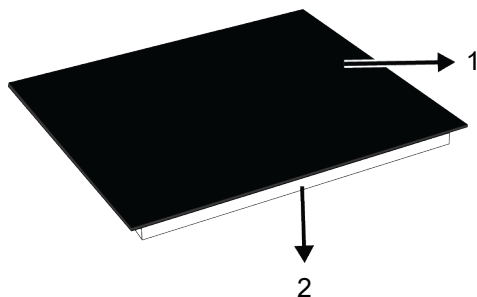
**2.3 Recommendations for Energy Saving**

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:

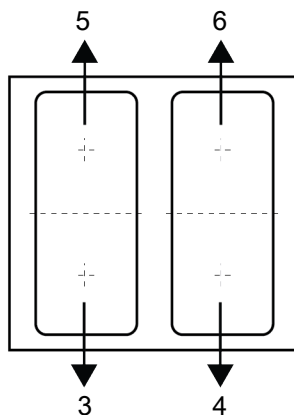
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between 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)	48,2 / 590 / 520 *
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	max. 7,4 kW

### Cooking zones


Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster 3100 W


Front right	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster 3100 W


Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster 3100 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster 3100 W

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

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

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

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

## 4 First Use

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

### 4.1 Initial Cleaning

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

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

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

## 5 How to use the hob

### 5.1 General information on hob usage

#### General warnings

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

- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

#### Operating principle of the induction hob

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

#### Advantages of cooking with induction

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

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

#### For a safe operation:

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

#### Cooking pots/pans

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

#### Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

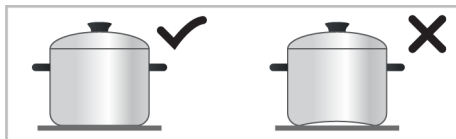
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### Unsuitable pots/pans:

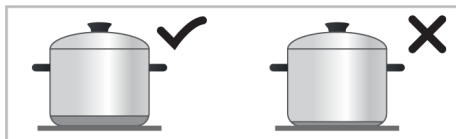
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

#### Recommendations:

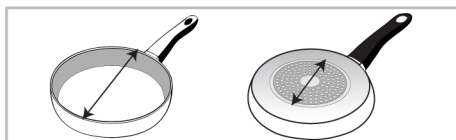
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



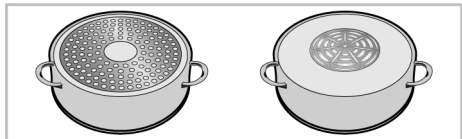
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



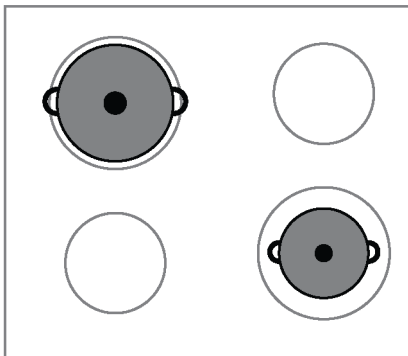
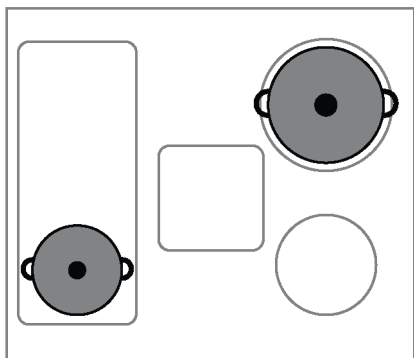
- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus,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



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






**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 pots/pans test**

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

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

**Recommended cooking pots/pans sizes**

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
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 se-

lected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above. Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous

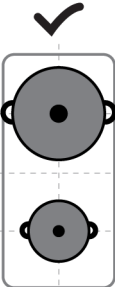
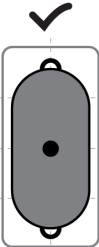
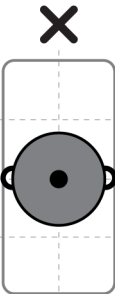
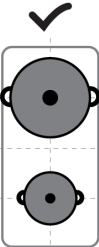
boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

**Automatic detection of the cooking pots/pans**

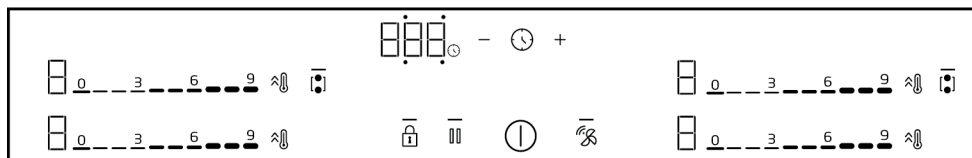
When you place any cooking pots/pans compatible with induction on your hob, your hob automatically detects which hob the cooking pots/pans is placed on and provides directions on the control panel.







**Cooking zone with wide surface (flexi)**








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

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	<p>Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.</p>		<p>For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.</p>
	<p>For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.</p>		<p>If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.</p>

**5.2 Hob control unit**



-  The light indicating that the relevant key is operated
-  On/Off key
-  Key lock key
-  Wide surface cooking zone combination key \*
-  Quick heating key/High power setting (Booster) key
-  Stop key

-  Timer key
  -  Timer increase key
  -  Timer decrease key
  -  Hob-Hood connection key \*
  -  "Noburnt" function key \*
  -  Low-fat automatic cooking function (Ready 2 Cook) key \*
  -  Automatic cooking key \*
- \* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

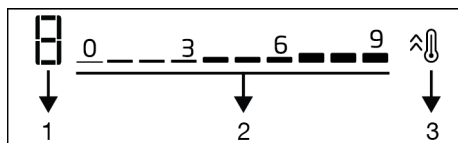


Illustration 1: Cooking zone display

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

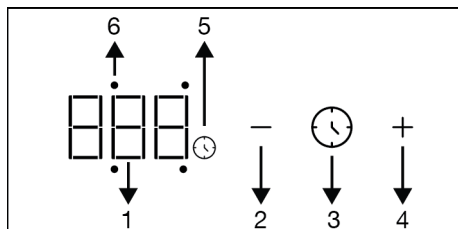





Illustration 2: Timer display



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


### General warnings for the control panel

-  This appliance is controlled with a touch control panel. Each operation performed in the touch control panel is confirmed with an audible signal.


-  Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

-  The cooker automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.


-  The appliance will display "FF" alert due to safety reasons if any key () is touched.

-  The — light on the activated or selected keys are illuminated.

### Turning the cooker on

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

### Turning the cooker off


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

### Remaining heat indicator


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

H : High temperature

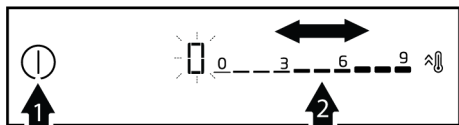
h : Low temperature

-  In case of a power failure, the remaining heat indicator does not illuminate and warn the user against hot hobs.

### Turning the hobs on (cooking zone) and setting the temperature level

1.  Turn the cooker on by touching the key.
  - ⇒ The "0" symbol will be displayed on the displays of the hob zones.





- Depending on the zone that you want to turn on, by tapping on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "9".

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

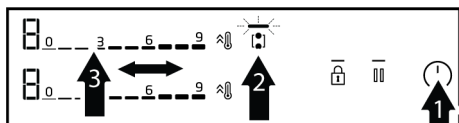
### Turning off the hobs:

A selected hob zone may be turned off in 2 different ways:

- By setting the temperature as "0 ":** You may turn the hob off by reducing the temperature setting to "0".
- Using the timer off function for the desired hob zone:** When the time is off, the timer turns off the hob connected to it. All displays show "0" or "00". The ⌚ symbol on the hob display disappears. The setting of the timer for the hob zone is described in the following chapters.

### Combining the hob zone with wide surface (flexi)

- Turn the cooker on by touching the ⏻ key.
- Touch the 🔑 key.
  - ⇒ The 0 symbol appears on the left cooking zone screen and the 🔑 button lights up — .



- By tapping on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between 0 and 9.

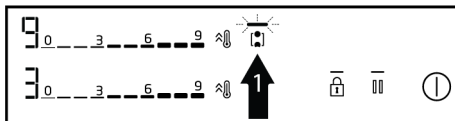
⇒ While the temperature level is increased as 1,2,3...9 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on

some other models. This varies as per product model. The cooker starts to operate. If another hob is selected or if you wait for 10 seconds without any operation, the light 🔑 of the — key will fade.

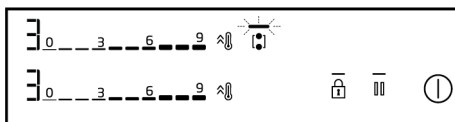
**i** The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

### Combining the hob with wide surface while one or both of the hobs on the left are operating

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




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



- To change the temperature value afterwards, set the desired temperature level from the setting area.


### Turning the hobs with wide surface off

Press the  button to isolate zones and re-set them to the zero level.


### High power setting (BOOSTER)

You may use the booster to heat with maximum power. However, we do not recommend cooking for a long period at this position. High power setting may not be available on all hobs. When the period for High power setting (See Automatic turning off periods table) has expired, the hob zone is turned off.


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

- ① Turn the cooker on by touching the key.
- Touch the  key of the hob you want.
  - ⇒ The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively.
  - ⇒ When the period for High power setting (See Automatic shutdown times table) has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.

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

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

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



 You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the key. The hob zone continues to operate at the



highest temperature value. Bring to 0 by touching active hob zone setting area or sliding your finger on the area to turn off.

### Key Lock



When the hob is on or off, you can activate the key lock to prevent accidental changing of its functions.

### Activating the key lock

- To activate the key lock,  touch the key until **a single beep sounds**.
  - ⇒ The  light of the — key shall flash and all hobs shall be locked.

 Only the ① key operates while the key lock is active. When you touch any other key,  the light of the — key flashes to indicate that the key lock is active. If you turn off the cooker while the keys are locked, the key lock shall be deactivated to turn the cooker on again.

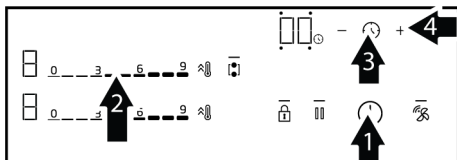
### Deactivating the key lock

- Press and hold the  key until one signal is heard. The operation shall be confirmed with an audible signal.
  - ⇒ The  light of the — key will fade and the key lock will be deactivated.






### Timer function


This function facilitates cooking for you. You do not need to attend the cooker throughout the cooking period. The hob zone turns off automatically after the period you have selected.


### Activating the timer





- ① Turn the cooker on by touching the key.

2. Depending on the hob zone you want to turn on, by tapping on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level you want.
3. Activate the timer by touching the  key.
  - ⇒ "00" lights up on the timer display and  the symbol starts to flash.
4. There are 4 activity LEDs around "00" appearing on the timer screen. For the hob zone to be set a timer, touch the  key to select the relevant hob zone side.
5. Set the desired period by touching the +/− keys. You may also advance the timer faster by pressing the + key or − for a long period of time.
  - ⇒ The  symbol illuminates solidly after flashing on the hob zone display for a specific period of time. When the  symbol illuminates solidly, this shows that the function is activated.

 The timer may only be used for hobs that are being operated.

 Repeat the procedure above for other hobs that you want to set a timer for.

 Timer cannot be set without selecting the hob zone and the temperature level of the hob zone.

 While the timer is active, the time set for the selected hob zone is displayed on the timer screen.

### Turning off the timers



The cooker turns off automatically and an audible warning is given when the set time has expired.

Touch any key to turn off the audible warning.

### Turning off the timers prematurely


If the timer is turned off prematurely, the cooker continues to operate with the set temperature until it is turned off.


### Turning off by reducing the timer setting to "00" level:


1. Select the timer of the relevant hob by touching the  key.
2. Decrease the value by touching the key until "00" — appears on the timer display. You may also advance the timer faster by pressing the — key for a long period of time.
  - ⇒ After the symbol flashes  on the hob zone display for a certain period of time, it turns off completely and the timer is cancelled.

### Stop function

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




 If the timer is set for any hob zone, the timer resumes to operate during the stop function.

1. Touch the  key while your cooker is on.
  - ⇒ All hobs that are being operated continue to operate at the 1st level.

Touch the  key again to operate all stopped hobs with their previous settings.









### Settings

Using this function, you may change power management, cooking-end audible signal time, and cooker- hood connection settings.

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

#### 1- Power management setting ()

- ✓ You may set the total power of the cooker as you desire with this function.

1. Turn on the cooker by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
2. Within 10 seconds after turning off the product, touch  /  /  /  keys respectively.
  - ⇒ On the timer display,  F | appears, and "9" appears on the left rear hob zone display.
3. By tapping on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the power level between (see Table - Power management level) set between "1" and "9".
4. Confirm the selected level setting by touching the  key.
  - ⇒ Your cooker will turn off and will start to operate with the total power setting at the selected level.

“Power management” includes 9 different power levels (see Table - Power management level).











Table - Power management level

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



For products whose total electricity consumption is a maximum of 3.6 kW (refer to the technical specifications table in the manual), the total power value remains at 3.6 kW for power management levels 5, 6, 7, 8, and 9.

## 2- Cooking-end audible signal time setting

- ✓ Using this function, you may set the cooking-end signal time of the cooker as you want.
1. Turn on the cooker by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
  2. Within 10 seconds after turning off the product, touch  /  /  /  keys respectively.
    - ⇒ Default setting  F | will be displayed on the timer screen.
  3. For cooking-send audible signal setting, touch  key once.
    - ⇒ On the timer display,  F | appears, and "2" appears on the left rear hob zone display.
  4. By tapping on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the signal time setting (see Table - End of cooking buzzer time) set between "0" and "3".
  5. By touching the  key, confirm the cooking-end audible signal time setting.
    - ⇒ Your cooker will turn off and will start to operate with the signal time setting at the selected level.



Factory default value for the cooking-end audible signal time setting is standard 2nd level.

Table - Cooking-end audible signal time setting

Cooking-end audible signal level	Cooking-end audible signal period
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minute

### 3- Cooker-Hood connection setting (⏸)

- ✓ Using this function, you may connect cooker and hood to allow them to operate together automatically.
1. Turn on the cooker by touching the (⏻) key, and turn it off by touching (⏻) key again.
  2. Within 10 seconds after turning off the product, touch (⏻) / (⏻) / (⏻) / (⏻) keys.
    - ⇒ Default setting ⏸ will be displayed on the timer screen.
  3. Touch twice on (⏸) key for the cooker-Hood connection setting.

⇒ On the timer display, ⏸ appears, and "0" appears on the left rear hob zone display.

4. By tapping on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the hood operation level (see Table - Hood operation level) set between "0" and "7".
5. By touching the (⏻) key, confirm the cooker-hood connection setting.
  - ⇒ Your cooker will turn off and will start to operate with the selected cooker operation level.

**Table - Hood operation level**

Hood operation level	Lamp	Hood (Boiling on one hob)	Hood (Boiling on any 2 or more hobs)	Frying
0	off	off	off	off
1	light	off	off	off
2	light	off	L1	L1
3	light	L1	L1	L1
4	light	L1	L1	L2
5	light	L1	L2	L2
6	light	L1	L2	L3
7	light	L2	L2	L3


### Setting hood operation level over the cooker

- ✓ With this setting, you may set hood operation level over the cooker.
1. Turn the cooker on by touching the (⏻) key.
  2. Touch the (⏸) key for 3 seconds.
    - ⇒ The — light of the (⏸) key will go off.
  3. Touch the (⏸) key until the desired operation level for the hood is reached.

### Using induction hobs safely and effectively

**Operating principle:** Induction heater heats the cooking pot directly due to its operating principle. Thus, it has many advantages over other cooker types. It operates more efficiently and the hob surface is cooler.

Your induction cooker is equipped with superior safety system that shall ensure operation with maximum safety.

 Your cooker may be equipped with hobs with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm with induction feature depending on the model. Thanks to the induction feature, each hob zone automatically detects the pot placed on it. Energy occurs on the contact area of the pot only, and thus minimum level of power is consumed.

### Automatic turning off system

The cooker 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 zone, 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.

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

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

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

## 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.

### Overheating protection

Your cooker is equipped with some sensors that ensure protection against overheating. You may observe the following in case of overheating:

- The hob zone that is operating may be turned off.
- The selected level may be reduced. However, this is not reflected on the display.

### Overflow protection system

Your cooker is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your cooker. Meanwhile, "F" warning appears on the display.

### Precise power setting

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

- 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 ... 7

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
Butter (Clarified)(200 g)	3	11 ... 13	
<b>Boiling, Heating, Keeping Warm</b>			
Water 1 L (Boiling)	P	4 ... 6	
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10	
Milk 1 L (Boiling)	7	6 ... 7	
Milk 1 L (Keeping warm)	Keeping warm	18 ... 20	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	9	3 ... 5	
<b>Boiling</b>			
Unshelled potato (2 Piece big size)	9	25 ... 35	
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	13 ... 15	
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14	
Broccoli frozen (300 g)	9	7 ... 10	
Sausage	8	4 ... 6	
Pasta (150 g)	9	6 ... 10	
Poached eggs	5	2 ... 3	
<b>Cooking, Sauteing</b>			
Rice dish (200 g rice)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	4 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	4	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	8 ... 10
	Wheat cooking - for noah's pudding	2	6 ... 8
	Noah's pudding -All ingredients	9	20 ... 24
Soups (E.g. Lentil soup)	7	20 ... 25	
Sauted vegetable *	9	3 ... 5	
Julienne cooking * (Chicken, Onion and Pepper)	9	5 ... 7	
Veal cubes with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Searing ***	9	5 ... 8
	All ingredients	4	80 ... 90
Tomato sauce	3	10 ... 15	
Bechamel sauce	7	5 ... 6	
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	9	3 ... 4
	Vegetable sauteing	9	3 ... 5
	All ingredients	4	180 ... 190
<b>Shallow fry</b>			
Sirloin Steak ** (2 cm)	9	2 ... 10	
Rib steak ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Rolled sirloin steak	8	4 ... 10	
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10	

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Lamb chop ** (Searing ***)	9	3 ... 10
Lamb chop (Frying)	5	4 ... 10
Sausage	6	4 ... 6
Chicken breast (Searing ***)	8	3 ... 4
Chicken breast (Frying)	5	8 ... 10
Chicken breast (Butterfly cut)	8	4 ... 10
Salmon (150 g)	9	3 ... 10
Fish finger	9	1 ... 8
Fresh vegetable and mushroom sauteing (Carrot, Mushroom and Colourful Pepper)	9	3 ... 6
Pancake	4	3 ... 5
Omelet	7	4 ... 6
Fried egg	6	2 ... 4
<b>French fry</b>		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potato (frozen)	6	2 ... 10
<b>Defrosting and heating</b>		
Onion (frozen) (200 g)	6	2 ... 4
Spinash (frozen) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		
*** Preheating the pan/pot is recommended.		

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

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



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

#### **For the hobs:**

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any 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.

### icon is always lit on the hob zone display.

- Pots may not be placed on the operating hob. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction suitable. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan 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 pot or hob zone may be too 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 operating.

- The cooking time of the selected compartment may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may have covered the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

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

- The pot may not be suitable with the Induction hob. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan 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 in the hob falls to the appropriate temperature.

### Noise from the hob during cooking

- Some sounds may be heard from the hob while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

### Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance.

The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.

- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.

- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

### Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 - E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 - E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 52 - E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error has occurred in auto cook mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool. If the problem persists, contact the authorized service.
FF	Any one of the keys may have been touched long.	When long touching on one of the keys was stopped,
	A cooking pot may have come over the control unit.	When the cooking pot over the control unit is lifted,
	There may be food/liquid poured over the control unit.	Error will disappear when the food/liquid residues are 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>32</b>
1.1	Verwendungszweck .....	32
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere .....	32
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten .....	33
1.4	Sicherheit beim Transport .....	35
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on .....	35
1.6	Sicher bedienen .....	36
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen .....	37
1.8	Sicherheit beim Kochen .....	37
1.9	Induktion .....	38
1.10	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen .....	38
<b>2</b>	<b>Hinweise zum Umweltschutz .....</b>	<b>39</b>
2.1	Abfallrichtlinie .....	39
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	39
2.2	Paketinformationen .....	39
2.3	Tipps zum Energiesparen .....	39
<b>3</b>	<b>Ihr neues Gerät .....</b>	<b>40</b>
3.1	Produkteinführung .....	40
3.2	Technische Spezifikationen .....	41
<b>4</b>	<b>Erste Verwendung .....</b>	<b>42</b>
4.1	Erstreinigung .....	42
<b>5</b>	<b>Bedienung Kochfeld .....</b>	<b>42</b>
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds .....	42
5.2	Bedienfeld .....	46
<b>6</b>	<b>Allgemeine Hinweise zum Ba- cken .....</b>	<b>54</b>
6.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld .....	54
<b>7</b>	<b>Wartung und Reinigung .....</b>	<b>56</b>
7.1	Allgemeine Reinigungshinweise ...	56
7.2	Reinigung des Kochfelds .....	57
7.3	Bedienfeld reinigen .....	57
<b>8</b>	<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>58</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 einen gebrochenen, losen oder aus der Steckdose herausgezogenen Stecker. 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 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 "Topfauwahl".
- Da das Induktionskochfeld ein Magnetfeld erzeugt, kann es schädliche Auswirkungen auf Personen haben, die Geräte wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen verwenden.

- Schließen Sie nach dem Gebrauch die Zone über das Bedienfeld und verlassen Sie sich nicht auf den Topfsensor.
- 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

Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).



Dieses Produkt wurde Teilen und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind.

Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

#### Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie angegeben sind.

### 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.

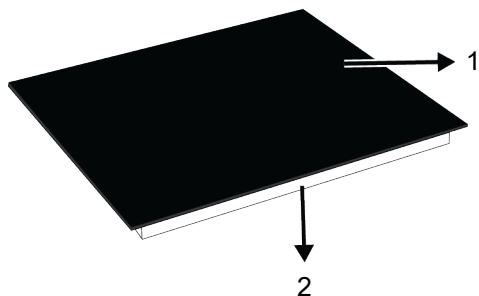
Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- 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.

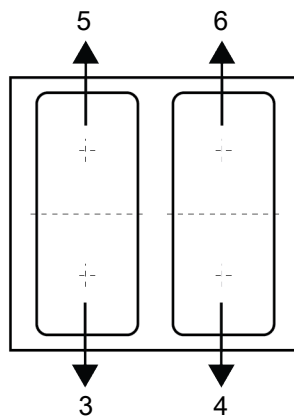
### 3 Ihr neues Gerät

#### 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)	48,2 /590 /520 *
Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Spannung / Frequenz	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	max. 7,4 kW

### Kochzonen


Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2200 W / Schnellheizung 3100 W


Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2200 W / Schnellheizung 3100 W


Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2200 W / Schnellheizung 3100 W

Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2200 W / Schnellheizung 3100 W

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

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

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

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

## 4 Erste Verwendung

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

### 4.1 Erstreinigung

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

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

**HINWEIS:** Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um bei 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 Metall-

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

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

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

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

### **Für einen sicheren Betrieb:**

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

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

### **Kochtöpfe/Pfannen**

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

### **Geeignete Töpfe/Pfannen:**

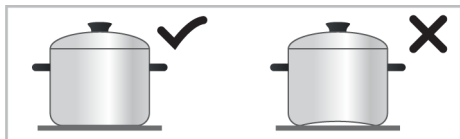
- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

### **Ungeeignete Töpfe/Pfannen:**

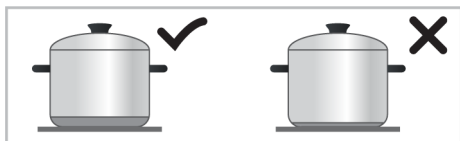
- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Töpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/-pfannen
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

### **Empfehlungen:**

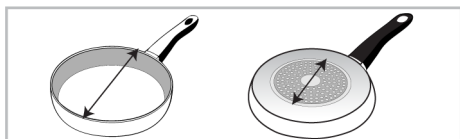
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



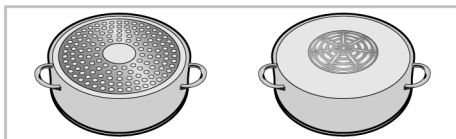
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können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



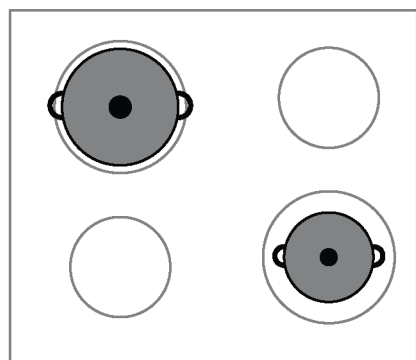
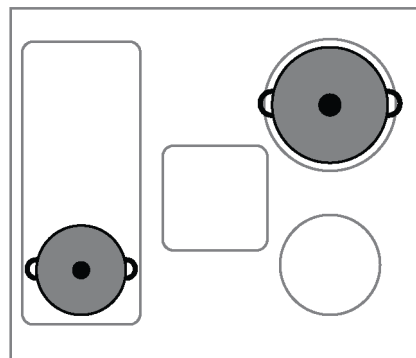
- Die Böden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern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



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




- 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  nicht blinkt, wenn Sie Ihren Topf auf das Induktionskochfeld stellen und das Kochfeld einschalten.

### Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

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

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.

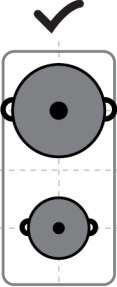
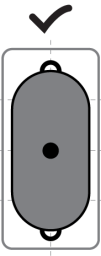
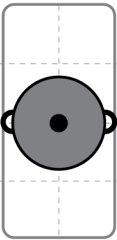
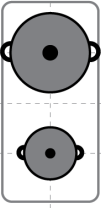
Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone bedeutet bei Induktionskochfeldern keine Energieverschwendung, da die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

### Automatische Erkennung der Kochtöpfe/Pfannen

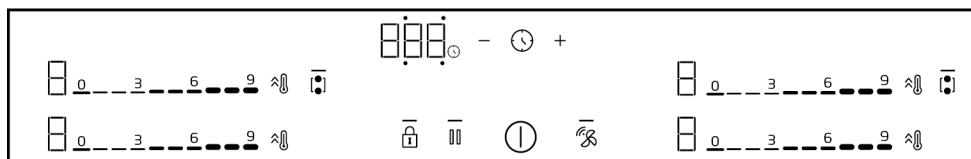
Wenn Sie mit Induktion kompatible Kochtöpfe/-pfannen auf Ihr Kochfeld stellen, erkennt Ihr Kochfeld automatisch, auf welches Kochfeld die Kochtöpfe/-pfannen gestellt werden, und gibt Anweisungen auf dem Bedienfeld aus.

### Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

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


Als zwei unabhängige Kochzonen	Als einzelne Kochzone
 <p>Kochzonen mit großer Oberfläche haben zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Zonen als zwei unabhängige Kochzonen für unterschiedliche Temperaturniveaus mit zwei unterschiedlichen Kochtöpfen/-pfannen verwenden. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen durch Zentrieren der separaten Kochzonen auf.</p>	 <p>Stellen Sie die Töpfe/Pfannen für Kochvorgänge auf großen Kochtöpfen so auf, dass sie die Zentren beider Kochzonen abdecken und auf der Kochzone zentriert sind.</p>
 <p>Stellen Sie den Garvorgang mit einzelnen Kochtöpfen/-pfannen in die Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen nicht in die Mitte der Kochzone.</p>	 <p>Wenn Sie mit zwei verschiedenen Kochtöpfen/-pfannen bei gleicher Temperatur kochen möchten, können Sie die Kochzone mit einer breiten Oberfläche (flexibel) kombinieren und mit zwei verschiedenen Kochtöpfen/-pfannen bei derselben Temperatur kochen. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen so auf, dass die Zentren der Zonen wieder zentriert werden.</p>


## 5.2 Bedienfeld




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

 Ein/Aus-Taste

 Taste für Tastensperre

 Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche \*


 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)


 Stopptaste


 Timer-Taste


 Timer-Erhöhungstaste

 Timer-Verringerungstaste

 Anschlussstaste für Kochfeldhaube \*

 Funktionstaste „Noburnt“. \*

 Taste für fettarmes automatisches Garen (Ready 2 Cook) \*

 Auto-Kochtaste \*

\* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

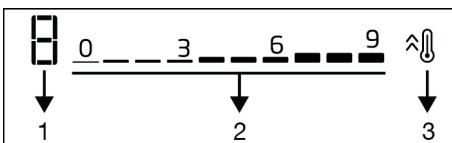


Illustration 1: Anzeige der Kochzone

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

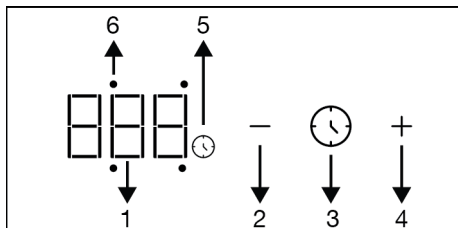


Illustration 2: Timer-Display


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

## Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

**i** Dieses Gerät wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder im Touch-Bedienfeld ausgeführte Vorgang wird mit einem auditierbaren Signal bestätigt.


**i** Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine Müllkippe und eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.

**i** Das Herd kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück, wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Bedienung erfolgt.


**i** Das Gerät zeigt aus Sicherheitsgründen die Warnung "FF" an, wenn eine Taste (Taste ) berührt wird.

**i** Das Licht — der aktivierten oder ausgewählten Tasten leuchtet.

## Einschalten des Herds

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

## Ausschalten des Herds

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

## Restwärmearzeige


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

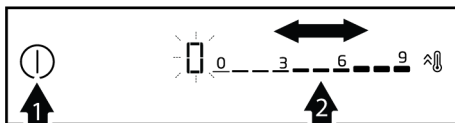
H : Hohe Temperatur

h : Niedrige Temperatur

**i** Bei Stromausfall leuchtet die Restwärmearzeige nicht und warnt den Benutzer vor heißen Kochfeldern.

## Kochfelder einschalten (Kochzone) und Temperaturstufe einstellen

1. Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste  berühren.
  - ⇒ Auf den Displays der Kochzonen wird das Symbol "0" angezeigt.



2. Abhängig von der Zone, die Sie einschalten möchten, stellen Sie durch Berühren des Einstellungsbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Temperaturstufe zwischen "0" und "9".





⇒ While the temperature level is increased as 1,2,3...9 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

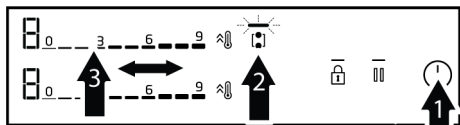
## Kochfelder ausschalten:



Eine ausgewählte Kochfeldzone kann auf 2 verschiedene Arten ausgeschaltet werden:


1. **Durch Einstellen der Temperatur auf „0“:** Sie können das Kochfeld ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ reduzieren.
2. **Verwenden der Timer-Aus-Funktion für die gewünschte Kochfeldzone:** Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer das angeschlossene Kochfeld aus. Alle Anzeigen zeigen „0“ oder „00“. Das  Symbol im Kochfeld-Display erlischt. Die Einstellung des Timers für die Kochfeldzone wird in den folgenden Kapiteln beschrieben.

### Kombination der Kochzone mit breiter Fläche (Flexi)

1. Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Taste .
  - ⇒ Das Symbol **0** erscheint auf dem Bildschirm der linken Kochzone und die Taste  leuchtet auf .

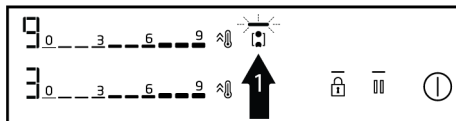





3. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen **0** und **9** ein, indem Sie auf den Einstellbereich tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.
  - ⇒ While the temperature level is increased as 1,2,3...9 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell. Das Kochfeld beginnt zu arbeiten. Wird ein anderes Kochfeld ausgewählt oder warten Sie 10 Sekunden lang ohne Bedienung, erlischt das Licht  der Taste .

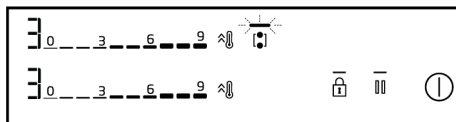
 Als Beispiel werden die Kochfelder mit breiter Fläche links beschrieben. Wenn die Kochfelder rechts an Ihrem Gerät breite Flächen haben, gilt das gleiche für die Kochfelder rechts.

### Kombination des Kochfeldes mit breiter Fläche, während ein oder beide Kochfelder auf der linken Seite in Betrieb sind

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




1. Während eine oder beide Kochzonen links in Betrieb sind, berühren Sie die Taste .
  - ⇒ Auf beiden Kochfeld-Anzeigen wird die Kochfeld-Zone mit der niedrigeren Stufe angezeigt und das Licht  der Taste  leuchtet.
  - ⇒ Kombi-Kochfelder arbeiten mit der Temperatur der Kochfeldzone mit niedrigerem Grad und ggf. mit dem Timer-Einstellwert weiter. Temperatur- und Timerwerte der Kochzone, die vor dem Kombinieren einen höheren Temperaturwert hatte, werden gelöscht.



2. Um den Temperaturwert nachträglich zu ändern, stellen Sie im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe ein.

### Drehen der Kochfelder mit breiter Fläche aus

Drücken Sie die Taste , um die Zonen zu isolieren und sie auf den Nullpunkt zurückzusetzen.



### Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)

Sie können den Booster verwenden, um mit maximaler Leistung zu heizen. Wir empfehlen jedoch nicht, an dieser Position über




einen längeren Zeitraum zu kochen. Die hohe Leistungsstufe ist möglicherweise nicht auf allen Kochfeldern verfügbar. Nach Ablauf des Zeitraums für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle Automatische Ausschaltzeiten) wird die Kochzone ausgeschaltet.


### Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Taste  des gewünschten Kochfelds.
  - ⇒ Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display.
  - ⇒ Wenn der Zeitraum für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle der automatischen Abschaltzeiten) abgelaufen ist, wird die Kochzone auf der höchsten Temperaturstufe weiter betrieben.

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

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

### Ausschalten der hohen Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf:



Sie können die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste  ausschalten. Die Kochzone arbeitet mit dem höchsten Temperaturwert weiter. Bringen Sie auf 0, indem Sie den Einstellbereich der




aktiven Kochfeldzone berühren oder zum Ausschalten mit dem Finger über den Bereich gleiten.

### Tastensperre

**Wenn das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist**, können Sie die Tastensperre aktivieren, um ein versehentliches Ändern der Funktionen zu verhindern.



#### Aktivieren der Tastensperre

1. Um die Tastensperre zu aktivieren,  berühren Sie die Taste, bis **ein einzelner Piepton ertönt**.
  - ⇒ Das  Licht — der Taste blinkt und alle Kochfelder werden gesperrt.

 Bei aktiver Tastensperre funktioniert nur die Taste . Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das Licht  der Taste —, um anzuzeigen, dass die Tastensperre aktiv ist.

Wenn Sie das Herd ausschalten, während die Tasten gesperrt sind, wird die Tastensperre deaktiviert, um das Herd wieder einzuschalten.

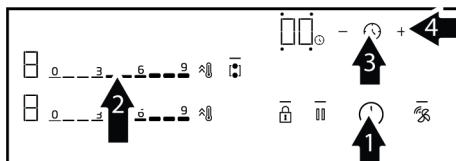
#### Deaktivieren der Tastensperre











1. Berühren und halten Sie die Taste , bis ein Signal zu hören ist. Der Vorgang ist mit einem akustischen Signal zu bestätigen.
  - ⇒ Die Leuchte  der Taste — erlischt und die Tastensperre wird deaktiviert.


### Timerfunktion


Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Während der Kochzeit müssen Sie das Herd nicht bedienen. Die Kochfeldzone schaltet sich nach dem von Ihnen gewählten Zeitraum automatisch aus.


#### Timer aktivieren




1. Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Stellen Sie je nach der Kochzone, die Sie einschalten möchten, durch Berühren des Einstellbereichs oder durch Gleiten Ihres Fingers über den Bereich die gewünschte Temperaturstufe ein.
3. Aktivieren Sie den Timer, indem Sie die Taste  berühren.
  - ⇒ In der Timer-Anzeige leuchtet „00“ und  das Symbol beginnt zu blinken.
4. Auf dem Timer-Bildschirm erscheinen 4 Aktivitäts-LEDs um „00“. Um für die Kochzone einen Timer einzustellen, berühren Sie die Taste , um die entsprechende Kochzonenseite auszuwählen.
5. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten / ein. Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste  oder  für längere Zeit drücken.
  - ⇒ Das Symbol  leuchtet dauerhaft, nachdem es für eine bestimmte Zeit auf der Kochfeldzonenanzeige blinkt. Wenn das Symbol  dauerhaft leuchtet, zeigt dies an, dass die Funktion aktiviert ist.

 Der Timer darf nur für Kochfelder verwendet werden, die in Betrieb sind.

 Wiederholen Sie den obigen Vorgang für andere Kochfelder, für die Sie einen Timer einstellen möchten.

 Ohne Auswahl der Kochfeldzone und der Temperaturstufe der Kochfeldzone kann kein Timer eingestellt werden.

 Während der Timer aktiv ist, wird die eingestellte Zeit der ausgewählten Kochzone auf der Timer-Anzeige angezeigt.




## Timer ausschalten

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Herd automatisch aus und ein akustisches Warnsignal ertönt. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung auszuschalten.

## Timer vorzeitig ausschalten


Wird der Timer vorzeitig ausgeschaltet, läuft das Herd mit der eingestellten Temperatur weiter, bis es ausgeschaltet wird.


## Ausschalten durch Reduzieren der Timer-Einstellung auf Stufe „00“:

1. Wählen Sie den Timer des entsprechenden Kochfelds durch Antippen der Taste  aus.
2. Verringern Sie den Wert, indem Sie die Taste berühren, bis „00“— in der Timer-Anzeige erscheint. Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste  für längere Zeit drücken.
  - ⇒ Nachdem das Symbol auf der Kochfeldzonenanzeige für eine bestimmte Zeit blinkt , erlischt es vollständig und der Timer wird abgebrochen.


## Stoppfunktion

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Temperaturstufen aller am Kochfeld laufenden Funktionen (außer Timer) für eine bestimmte Zeit auf die 1. Stufe absenken.

 Wenn der Timer für eine Kochzone eingestellt ist, läuft der Timer während der Stoppfunktion weiter.

1. Berühren Sie die Taste , während Ihr Kochfeld eingeschaltet ist.

⇒ Alle Kochfelder, die in Betrieb sind, laufen in der 1. Ebene weiter.

Berühren Sie die Taste  erneut, um alle gestoppten Kochfelder mit ihren vorherigen Einstellungen zu betreiben.

## Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie die Energieverwaltung, die Zeit des akustischen Signals am Ende des Kochvorgangs und die Verbindungseinstellungen für die Dunstabzugshaube ändern.

☐F: Energieverwaltungseinstellung

☐F☐: Akustisches Signal am Ende des Kochvorgangs

☐F☐☐: Kochfeld-Haube-Verbindungseinstellung

1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

### 1- Energieverwaltungseinstellung (☐F)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Herds nach Belieben einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste ① berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste ① erneut berühren.

2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ☐/☐☐/☐☐/☐☐.

⇒ der Timer-Anzeige ☐F erscheint und "9" erscheint auf der linken hinteren Kochzonenanzeige.

3. Durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Leistungsstufe zwischen „1“ und „9“ ein (siehe Tabelle - Leistungsmanagement-Stufe).

4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste ①.

⇒ Herd schaltet sich aus und beginnt mit der Gesamtleistungseinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.

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

Tabelle - Energieverwaltungsebene

Energieverwaltungseinstufe	Gesamtleistung (kW)
----------------------------	---------------------



Bei Produkten, deren Gesamtstromverbrauch maximal 3,6 kW beträgt (siehe Tabelle der technischen Daten im Handbuch), bleibt der Wert der Gesamtleistung bei 3,6 kW für die Leistungsstufen 5, 6, 7, 8 und 9.

### 2- Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens (☐F☐)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Zeit des Kochendes des Herds nach Belieben einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste ① berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste ① erneut berühren.


2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ☐☐/☐☐/☐☐/☐☐.

⇒ Die Standardeinstellung ☐F wird auf dem Timer-Display angezeigt.

3. Für die Einstellung des akustischen Signals zum Kochen, berühren Sie die Taste ☐☐ einmal.

⇒ Der Timer-Anzeige ☐F☐ erscheint und "9" erscheint auf der linken hinteren Kochzonenanzeige.

4. Durch Antippen des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Signalzeiteinstellung (siehe Tabelle - Endzeit Summer) zwischen ein „0“ und „3“ ein.

5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste  die Zeiteinstellung des Signaltons für das Garende.

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





Der werkseitige Standardwert für die Zeiteinstellung des akustischen Signals am Kochende ist die 2. Stufe.





Tabelle - Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens


Akustische Stufe am Ende des Kochvorgangs	Akustisches Signalperiode am Ende des Kochvorgangs
0	15 Sekunden
1	30 Sekunden
2	1 Minute
3	2 Minute


### 3- Kochfeld-Haube-Verbindungseinstellung (CF)


- ✓ Mit dieser Funktion können Sie Kochfeld und Dunstabzugshaube verbinden, damit sie automatisch zusammen arbeiten.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste  erneut berühren.


2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten  /  /  / .

⇒ Die Standardeinstellung  wird auf dem Timer-Display angezeigt.

3. Berühren Sie zweimal die Taste  für die Einstellung der Kochfeld-Haube-Verbindung.

⇒ der Timer-Anzeige  erscheint und "0" erscheint auf der linken hinteren Kochzonenanzeige.

4. Stellen Sie durch Drücken des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Hauben-Bedienstufe (siehe Tabelle - Hauben-Bedienstufe) zwischen "0" und "7".






5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste  die Einstellung der Kochfeld-Verbindung.

⇒ Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt mit der ausgewählten Kochfeldbetriebsstufe.

### Tabelle - Abzugshaubenbetriebsstufe

Abzugshaubenbetriebsstufe	Lampe	Abzugshaube (Kochen auf einem Kochfeld)	Abzugshaube (Kochen auf 2 oder mehr Kochfeldern)	Braten
0	Aus	Aus	Aus	Aus
1	hell	Aus	Aus	Aus
2	hell	Aus	L1	L1
3	hell	L1	L1	L1
4	hell	L1	L1	L2
5	hell	L1	L2	L2
6	hell	L1	L2	L3
7	hell	L2	L2	L3

## Dunstabzugsebene über dem Kochfeld einstellen

- ✓ Mit dieser Einstellung können Sie die Dunstabzugshaube über dem Kochfeld einstellen.
1. Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste  berühren.
  2. Berühren Sie die Taste  für 3 Sekunden lang berühren.
    - ⇒ Das Licht  der Taste  erlischt.
  3. Berühren Sie die Taste , bis die gewünschte Betriebsstufe für die Abzugshaube erreicht ist.

## Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

**Funktionsprinzip:** Induktionserhitzer heizt den Kochtopf aufgrund seines Funktionsprinzips direkt auf. Somit hat es viele Vorteile gegenüber anderen Herdtypen. Es arbeitet effizienter und die Kochfeldoberfläche ist kühler.

Ihr Induktionsherd ist mit einem überlegenen Sicherheitssystem ausgestattet, das einen Betrieb mit maximaler Sicherheit gewährleistet.



Je nach Modell kann Ihr Herd mit Kochfeldern mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm mit Induktion ausgestattet sein. Dank Induktion erkennt jede Kochzone automatisch den darauf gestellten Topf. Energie tritt nur auf der Kontaktfläche des Topfes auf, und daher wird ein Minimum an Energie verbraucht.

## Automatisches Abschaltssystem

Die Herdsteuerung verfügt über eine Abschaltautomatik. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzone(n) eingeschaltet bleiben, schaltet sich die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch aus (siehe Tabelle-1). Ist der Kochzone ein Timer zugeordnet, wird auch die Timer-Anzeige ausgeschaltet.

Die Zeitbegrenzung für die automatische Abschaltung hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Für dieses Temperaturstufe gilt die maximale Betriebsdauer.

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

**Tabelle 1:** Automatische Abschaltzeiten

Temperaturstufe	Automatische Abschaltzeiten - Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Schnelles Aufheizen (Booster)	10 Minute

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

## Schutz gegen Überhitzung

Ihr Herd ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen Schutz vor Überhitzung gewährleisten. Bei Überhitzung können Sie Folgendes beachten:

- Die in Betrieb befindliche Kochfeldzone kann ausgeschaltet werden.
- Die gewählte Stufe kann reduziert werden. Dies spiegelt sich jedoch nicht im Display wider.

## Überlaufschutzsystem

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

## Präzise Leistungseinstellung

Das Induktionsherd reagiert gemäß seinem Funktionsprinzip sofort auf die erteilten Befehle. Seine Leistungseinstellungen werden

sehr schnell geändert. So können Sie das Überlaufen einer überlaufenden Mahlzeit (Wasser, Milch) verhindern, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

## 6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie Tipps zur Zubereitung und Backen 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 ... 7
Butter (Clarife)(200 g)	3	11 ... 13
<b>Kochen, Erhitzen und Warmhalten</b>		
Wasser 1 L (Kochen)	P	4 ... 6
Wasser 3 L (Kochen)	P	8 ... 10
Milch 1 L (Kochen)	7	6 ... 7
Milch 1 L (Warm halten)	Warm halten	18 ... 20
Pflanzenöl (Heizung) (Sonnenblumenöl 0,5 L)	9	3 ... 5
<b>Kochen</b>		
Kartoffel mit Schale (2 Stücke Großformat)	9	25 ... 35
Kartoffel mit Schale grob gehackt (2 Stücke Großformat)	9	13 ... 15
Brokkoli (300 g)	9	10 ... 14
Brokkoli gefroren (300 g)	9	7 ... 10
Würstchen	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Pochiertes Ei	5	2 ... 3

Lebensmittel		Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
<b>Kochen/Garen, Sautieren</b>			
Reis (200 g Reis)		5	9 ... 12
Paella *		9	15 ... 20
Ashura **			
	Bohnen-Kichererbsen kochen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	4 ... 6
	Bohnen-Kichererbsen kochen Kochen/Garen - für ashura	4	10 ... 15
	Weizen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	8 ... 10
	Weizen Kochen/Garen - für ashura	2	6 ... 8
	Ashura -Alle Zutaten	9	20 ... 24
Suppen (z.B. Linsensuppe)		7	20 ... 25
Sautiertes Gemüse *		9	3 ... 5
Julienne geschnitten gekocht * (Huhn, Zwiebel und Pfeffer)		9	5 ... 7
Kalbfleisch mit Gemüse **			
	Gemüse sautieren	9	3 ... 8
	Fleischversiegelung ***	9	5 ... 8
	Alle Zutaten	4	80 ... 90
Tomatensauce		3	10 ... 15
Bechamelsauce		7	5 ... 6
Gemüseschaft **			
	Fleischversiegelung ***	9	3 ... 4
	Gemüse sautieren	9	3 ... 5
	Alle Zutaten	4	180 ... 190
<b>Fettarmes Braten</b>			
Filet ** (2 cm)		9	2 ... 10
Rippensteak ** (2 cm)		9	3 ... 10
Rollenfilet		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Lammkotelett ** (Versiegeln ***)		9	3 ... 10
Lammkotelett (Braten)		5	4 ... 10
Würstchen		6	4 ... 6
Hühnerbrust (Versiegeln ***)		8	3 ... 4
Hühnerbrust (Braten)		5	8 ... 10
Hühnerbrust (Schmetterling geöffnet)		8	4 ... 10
Lachs (150 g)		9	3 ... 10
Fischstäbchen		9	1 ... 8
Frisches Gemüse und Pilze sautieren (Karotte, Pilz, bunter Pfeffer)		9	3 ... 6
Pfannkuchen		4	3 ... 5
Omelette		7	4 ... 6
Spiegelei		6	2 ... 4
<b>Frittieren</b>			
Pişi (gebratener Teig)		5	13 ... 15

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Kartoffel (gefroren)	6	2 ... 10
<b>Auftauen und Erhitzen</b>		
Zwiebel (gefroren) (200 g)	6	2 ... 4
Spinat (gefroren) (200 g)	7	2 ... 5
* Wokpfanne wird empfohlen.		
** Gusseisenpfanne/-topf wird empfohlen.		
*** Es wird empfohlen, die Pfanne / den Topf vorzuheizen.		

## 7 Wartung und Reinigung

### 7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

#### Allgemeine Warnungen

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

chen 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.

#### Inox - Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl-Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl-Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.



- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Ino-oberflächen, 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 Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

## **7.2 Reinigung des Kochfelds**

### **Glaskochfläche**

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

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

## **7.3 Bedienfeld reinigen**

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Platte zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können gelöscht 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 darf nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen werden. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an der 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 / / leuchtet immer auf dem Display der Kochfeldzone.

- Auf das Kochfeld dürfen keine Töpfe gestellt werden. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Topf auf der Kochzone befindet.
- Ihr Topf ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Herd für das Induktionskochfeld geeignet ist.

- Möglicherweise ist der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert oder die Bodenfläche der Pfanne ist für die ausgewählte Kochzone nicht breit genug. >>> Zentrieren Sie das Kochfeld, indem Sie einen Topf wählen, der breit genug für die Kochfeldzone ist.
- Der Topf oder die Kochzone sind möglicherweise zu heiß. >>> Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.

### Die ausgewählte Kochfeldzone schaltet sich während des Betriebs plötzlich aus.

- Die Garzeit des ausgewählten Fachs ist möglicherweise abgelaufen. >>> Sie können eine neue Garzeit einstellen oder den Garvorgang beenden.
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Möglicherweise hat ein Gegenstand das Touch-Bedienfeld verdeckt. >>> Entfernen Sie das Objekt auf dem Panel.

### Obwohl die Kochzone eingeschaltet ist, heizt der Topf nicht auf.

- Der Topf ist möglicherweise nicht für den Induktionsherd geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Herd für das Induktionskochfeld geeignet ist.
- Möglicherweise ist der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert oder die Bodenfläche der Pfanne ist für die ausgewählte Kochzone nicht breit genug. >>> Zentrieren Sie das Kochfeld, indem Sie einen Topf wählen, der breit genug für die Kochfeldzone ist.

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

- Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt. Das Kühlgebläse läuft weiter, bis die Elektronik im Kochfeld die entsprechende Temperatur erreicht hat.

## Geräusche vom Herd während des Kochens

- Während des Kochens sind möglicherweise einige Geräusche vom Herd zu hören. Diese Geräusche sind auf die Zusammensetzung des Kochgefäßes zurückzuführen. Diese Geräusche sind normal, stellen keine Fehlfunktion dar und sind Teil der Induktionstechnologie.

## Mögliche Geräusche und Gründe

- Lüftergeräusch : Der Herd ist mit einem Lüfter ausgestattet, der sich je nach Temperatur des Geräts automatisch aktiviert. Der Lüfter hat verschiedene Betriebsstufen und läuft je nach Temperatur auf verschiedenen Stufen.
- Geringeres Summen wie das Betriebsgeräusch eines Transformators : Dies liegt an der Natur der Induktionstechnologie. Da die Wärme direkt auf den Boden des

Kochgefäßes übertragen wird, können solche Summgeräusche je nach Material des Kochgefäßes zu hören sein. Somit können mit unterschiedlichem Kochgeschirr unterschiedliche Geräusche zu hören sein.

- Knackendes Geräusch : Der Grund dafür ist die Struktur und das Material des Bodens des Kochgefäßes. Ein Knacken ist zu hören, wenn das Kochgefäß aus verschiedenen Schichten mit unterschiedlichen Materialien besteht.
- Jammernendes Geräusch : Ein Jammern ist zu hören, wenn zwei Kochzonen auf derselben Seite des Herdes zum Kochen mit unterschiedlichen Kochstufen verwendet werden.

## Fehlercodes / Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 22 E 26	Induktionsherd ist überhitzt.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte fällt.
E 46	Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten. Ein Objekt bleibt auf dem Bedienfeld oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt.	Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Herd nehmen. Das Problem muss behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird.
E 47	Ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf wird nicht verwendet.	Der Fehler ist zu beheben, wenn ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf verwendet wird.
E 1 - E 15	Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 16 - E 21	Temperatursensorfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 23 E 24	Softwarefehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 25	Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 31 - E 45	Hardwarefehler der elektronischen Platine am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 48 E 49 E 51	Sensorfehler am Induktionskochfeld.	Sensorausrüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 52 - E 57	Hochtemperaturfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 58 - E 59	Im automatischen Garmodus ist ein Sensorfehler/Übertemperaturfehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
FF	Möglicherweise wurde eine der Tasten lange berührt.	Wenn langes Berühren einer der Tasten gestoppt wurde,
	Eventuell ist ein Kochtopf über das Steuergerät gekommen.	Wenn der Kochtopf über der Steuergerät angehoben wird,
	Es können Speisen/Flüssigkeiten über das Steuergerät gegossen werden.	Der Fehler verschwindet, wenn die Speise-/Flüssigkeitsreste gereinigt werden.



## Bienvenue !

---

Cher client, chère cliente

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

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

RE-  
MARQUE

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

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

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>64</b>
1.1	Utilisation prévue.....	64
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	64
1.3	Sécurité électrique.....	65
1.4	Sécurité des transports.....	67
1.5	Sûreté des installations .....	67
1.6	Sécurité d'utilisation.....	68
1.7	Alertes de température .....	69
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	69
1.9	Induction .....	69
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage .....	70
<b>2</b>	<b>Instructions relatives à l'environnement.....</b>	<b>70</b>
2.1	Directive sur les déchets.....	70
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets .....	70
2.2	Informations sur l'emballage.....	71
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie .....	71
<b>3</b>	<b>Votre appareil.....</b>	<b>71</b>
3.1	Présentation de l'appareil .....	71
3.2	Spécifications techniques .....	72
<b>4</b>	<b>Première utilisation.....</b>	<b>73</b>
4.1	Premier nettoyage .....	73
<b>5</b>	<b>Utilisation de la table de cuisson</b>	<b>73</b>
5.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	73
5.2	Panneau de commande.....	77
<b>6</b>	<b>Informations générales sur la cuisine.....</b>	<b>86</b>
6.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	86
<b>7</b>	<b>Entretien et nettoyage.....</b>	<b>88</b>
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	88
7.2	Nettoyage de la table de cuisson .	89
7.3	Nettoyage du panneau de commande .....	89

## 1 Consignes de sécurité

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

- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

### 1.1 Utilisation prévue

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

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

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



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

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

- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
  1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
  2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
  3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
  4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



### 1.3 Sécurité électrique

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

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

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

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



### 1.5 Sûreté des installations



### 1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.
- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.

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

## 1.6 Sécurité d'utilisation

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

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

 **1.7 Alertes de température**

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

 **1.8 Consignes de sécurité relatives à la cuisson**

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

 **1.9 Induction**

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

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

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

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

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



### 1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

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

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### 2.1 Directive sur les déchets

#### 2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

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



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

sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

### Conformité avec la directive RoHS :

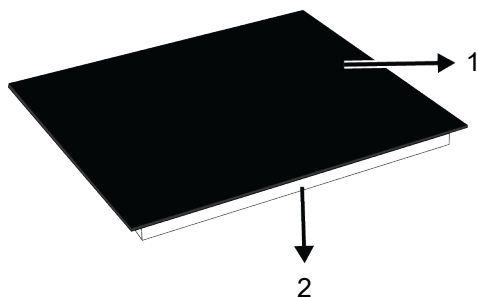
Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

### 2.2 Informations sur l'emballage

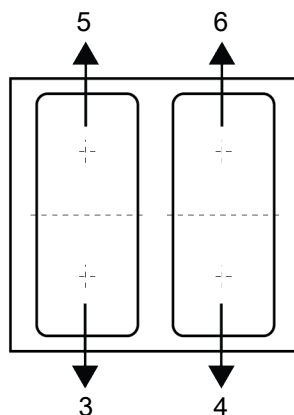
Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage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

## 3 Votre appareil

### 3.1 Présentation de l'appareil



- 1 Foyer en verre
- 3 Foyer à induction
- 5 Foyer à induction



- 2 Boîtier inférieur
- 4 Foyer à induction
- 6 Foyer à induction

### 2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

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

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

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

## 3.2 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	48,2 /590 /520 *
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,4 kW

### Foyers


Avant gauche	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	2200 W / Booster 3100 W


Avant droite	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	2200 W / Booster 3100 W


Arrière gauche	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	2200 W / Booster 3100 W

Arrière droite	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	2200 W / Booster 3100 W

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

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

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

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



## 4 Première utilisation

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

### 4.1 Premier nettoyage

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

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

## 5 Utilisation de la table de cuisson

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

#### Avertissements généraux

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

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

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

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

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

#### Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Le circuit se termine lorsqu'une casserole / casserole adaptée à la cuisson par induction y est placée et qu'un système électronique sous la surface du verre génère un champ magnétique. La base métallique des casseroles / poêles

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

### **Avantages de la cuisson par induction**

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

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

### **Pour un fonctionnement sûr :**

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

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

### **Casseroles/poêles**

Vous devez utiliser des casseroles ferromagnétiques de qualité qui portent une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles ne sont compatibles avec votre table de cuisson à induction que pour la cuisson par induction. En général, plus la teneur en fer est élevée, plus les casseroles/poêles sont performantes. Le diamètre de base des casseroles / poêles doit correspondre à la zone d'induction. Les dimensions suggérées sont énumérées ci-dessous.

### **Casseroles/poêles appropriées :**

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

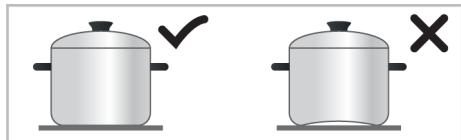
### **Casseroles/poêles inappropriées :**

- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre

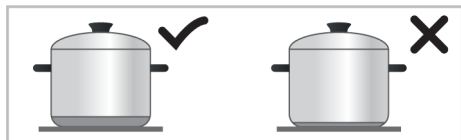
- Poterie
- Céramique et porcelaine

### Recommandations :

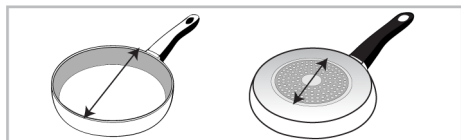
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



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

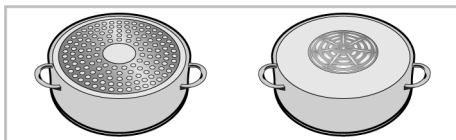


- Le fond de certaines casseroles/poêles a un champ ferromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. En outre, les grandes tables de cuisson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



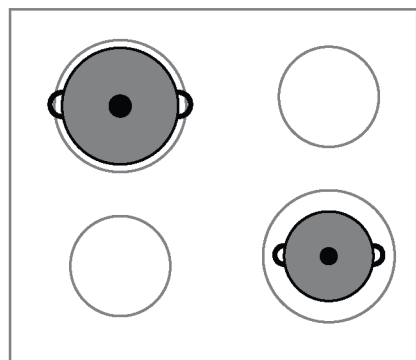
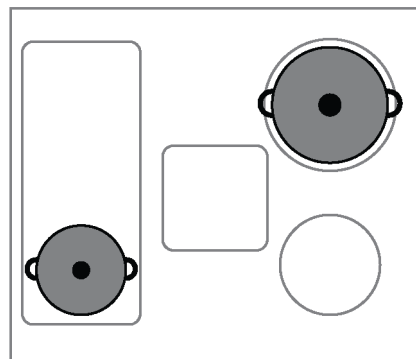
- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout

par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un mauvais avertissement de casseroles/poêles peut apparaître.




FR

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



### Test de casseroles/poêles

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

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

### Tailles de casseroles/poêles recommandées

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

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

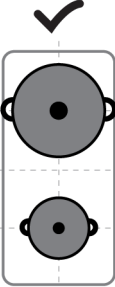
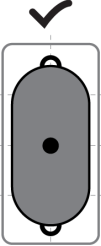
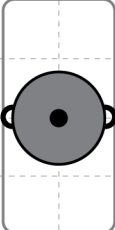
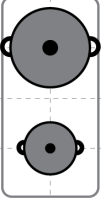
Le comportement d'ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne provoque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

### Détection automatique des casseroles/poêles

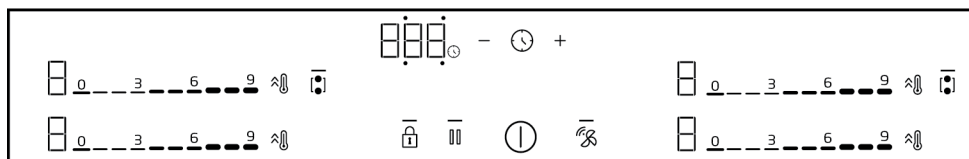
Lorsque vous posez une casserole/poêle compatible avec l'induction sur votre table de cuisson, celle-ci détecte automatiquement le foyer sur laquelle la casserole/poêle est placée et fournit des indications sur le panneau de commande.

### Foyer à large surface (Flexi)

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

En tant que deux foyers indépendants		En tant que foyer unique	
 <p>Les foyers à grande surface disposent de deux foyers, l'une à l'avant et l'autre à l'arrière. Vous pouvez utiliser ces foyers comme deux foyers indépendants pour différents niveaux de température avec deux casseroles/poêles différentes. Placez les casseroles/poêles en centrant les foyers séparés.</p>		 <p>Pour les cuissons avec de grandes casseroles/poêles, placez la casserole/poêle de manière à ce qu'elle couvre les centres des deux foyers et qu'elles soient centrées sur le foyer.</p>	
 <p>Pour les cuissons avec une seule casserole/poêle, placez-la au centre du foyer avant ou arrière. Ne placez pas la casserole/poêle au centre du foyer.</p>		 <p>Si vous souhaitez cuisiner avec deux casseroles/poêles différentes au même niveau de température, vous pouvez combiner le foyer à grande surface (flexible) et cuisiner avec deux casseroles différentes à la même température. Placez les casseroles/poêles de manière à ce qu'elles soient à nouveau au centre des foyers.</p>	


## 5.2 Panneau de commande



— L'éclairage indiquant que la touche correspondante est actionnée


 Touche Marche / Arrêt

 Touche de verrouillage des touches


 Touche de combinaison des foyers à grande surface \*


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

 Touche d'arrêt


 Touche de minuterie


 Touche d'augmentation du minuteur

 Touche de diminution du minuteur

 Touche de connexion de la hotte de la plaque de cuisson \*

 Touche de fonction "Pas de brûlure" \*

 Touche de fonction de cuisson automatique faible en gras (Ready 2 Cook) \*

 Touche de cuisson automatique \*

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

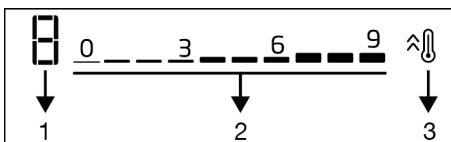


Illustration 1: Écran du foyer

1 Indicateur de température de la plaque de cuisson concernée

2 Zone de réglage du niveau de température

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

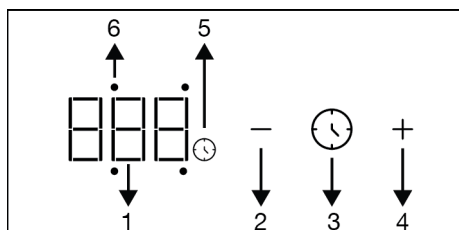


Illustration 2: Affichage de la minuterie


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

### Avertissements généraux sur le panneau de commande.

**i** Cet appareil est commandé par un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur le panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

**i** Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.

**i** La cuisinière revient automatiquement en mode veille si aucune opération n'est effectuée dans les 20 secondes.

**i** L'appareil affichera l'alerte « **FF** » pour des raisons de sécurité si une touche (touche ) est touchée.

**i** Le voyant — sur les touches activées ou sélectionnées s'allume.

### Mise en marche de la cuisinière

1. Appuyez sur la touche ① du panneau de commande.

⇒ L'appareil est prêt à l'emploi.

### Arrêt de l'appareil

1. Appuyez sur la touche ① du panneau de commande.

⇒ La cuisinière s'éteint et revient en mode veille.

### Indicateur de chaleur restante

Le panneau de commande comporte un indicateur de chaleur pour chaque foyer. Cet indicateur indique que la cuisinière est toujours chaude lorsqu'elle est éteinte. Ne touchez pas la ou les tables de cuisson concernées jusqu'à ce que l'indicateur de chaleur restante disparaisse.

H : Température élevée

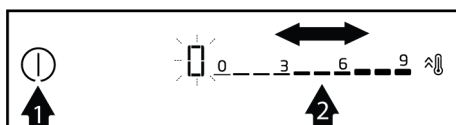
h : Température basse

**i** En cas de panne de courant, l'indicateur de chaleur restante ne s'allume pas et met en garde l'utilisateur contre les tables de cuisson chaudes.

### Allumez les tables de cuisson (zone de cuisson) et réglez le niveau de température

1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche ①.

⇒ Le symbole « **B** » apparaît sur les affichages des foyers.




2. En fonction de la zone que vous souhaitez allumer, en pressant la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de température entre « 0 » et « 9 ».




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

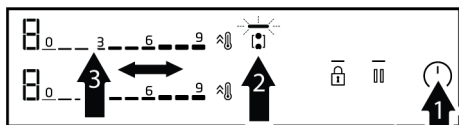
### Mise hors tension des tables de cuisson :


Une zone du foyer donné peut être éteinte de 2 façons :


1. **En réglant la température sur « 0 » :**  
Vous pouvez éteindre la table de cuisson en réduisant la température à « 0 »
2. **Utilisation de la fonction d'arrêt par minuterie pour la plaque de cuisson souhaitée :** Lorsque le temps est écoulé, la minuterie éteint la table de cuisson qui y est reliée. Tous les écrans affichent « 0 » ou « 00 ». Le symbole  sur l'affichage de la table de cuisson disparaît. Le réglage de la minuterie pour le foyer est décrit dans les chapitres suivants.

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

1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche .
  - ⇒ Le symbole **0** apparaît sur l'écran de la zone de cuisson gauche et le bouton  s'allume —.

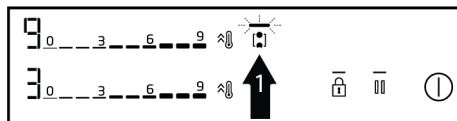





3. En tapant sur la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de température entre **0** et **9**.
  - ⇒ Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...9 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit. La cuisinière commence à fonctionner. Si une autre table de cuisson est sélectionnée ou si vous attendez 10 secondes sans aucun fonctionnement, le voyant  de la touche — s'éteint.

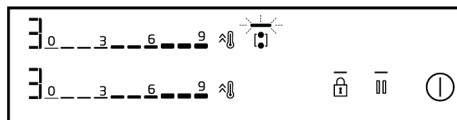
 Les tables de cuisson avec une grande surface sur la gauche sont décrites comme un exemple. Si les zones des tables de cuisson sur la droite ont de larges surfaces sur votre appareil, la même chose s'applique pour les zones des tables de cuisson sur la droite.

### Combinaison de la table de cuisson avec surface large lorsque l'une ou les deux tables de cuisson de gauche sont en fonctionnement.

- ✓ Alors que l'une ou les deux tables de cuisson de gauche fonctionnent séparément, vous pouvez combiner les deux tables de cuisson en activant la table de cuisson avec une surface large. De cette façon, vous pouvez utiliser une surface de cuisson plus large avec les mêmes valeurs.




1. Pendant que l'une ou les deux zones de la table de cuisson sur la gauche fonctionnent, appuyez sur la touche .
  - ⇒ Sur les deux affichages de zone de cuisson, la zone de cuisson avec le degré inférieur s'affiche et le voyant  de la touche  s'allume.
  - ⇒ Les tables de cuisson combinées recommencent à fonctionner avec la température du foyer dont le degré est inférieur et, le cas échéant, avec la valeur de réglage de la minuterie. Les valeurs de température et de minuterie du foyer qui avait une valeur de température plus élevée avant la combinaison seront annulées.



2. Pour ensuite modifier la valeur de la température, définissez le niveau de température désiré à partir de la zone de réglage.



### **Tourner les plaques de cuisson avec la surface large éteinte**

Appuyez sur la touche  pour isoler les zones et les remettre au niveau zéro.


### **Réglage de puissance élevée (BOOSTER)**

Vous pouvez utiliser le booster pour chauffer avec une puissance maximale. Cependant, nous ne recommandons pas de cuisiner pendant une longue période à cette position. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur toutes les tables de cuisson. Lorsque la période de réglage de la puissance élevée (voir le tableau des périodes d'arrêt automatique) a expiré, la zone de cuisson s'éteint.

### **Sélection directe du réglage de puissance élevée (BOOSTER) :**


1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche .
2. Appuyez sur la touche  de la table de cuisson que vous souhaitez.
  - ⇒ Le foyer sélectionné fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage du foyer.
  - ⇒ Lorsque la période de réglage de la puissance élevée (voir le tableau des temps d'arrêt automatique) a expiré, la zone de cuisson continue de fonctionner au niveau de température le plus élevé.

### **Sélection d'un réglage de puissance élevée (BOOSTER) lorsque le foyer est actif :**

1. Appuyez sur la touche  lorsque la cuisinière est allumée et que le foyer correspondant fonctionne à un niveau spécifique.
2. Le foyer sélectionné fonctionne avec une puissance maximale et 3 voyants clignotent respectivement sur l'affichage du foyer. Lorsque la période de

réglage de puissance élevée est écoulée, la zone de la table de cuisson continue de fonctionner à la température la plus élevée.



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

Vous pouvez désactiver le réglage de puissance élevée quand vous le souhaitez en appuyant sur la touche . Le foyer continue à fonctionner à la valeur de température la plus élevée. Ramenez la température à 0 en appuyant sur la zone de réglage du foyer actif ou en faisant glisser votre doigt sur la zone à éteindre.



### **Verrouillage des touches**

**Lorsque la table de cuisson est allumée ou éteinte**, vous pouvez activer le verrouillage des touches pour empêcher toute modification accidentelle de ses fonctions.

### **Activation du verrouillage de touches**


1. Pour activer le verrouillage des touches, touchez la touche  jusqu'à ce qu'un **seul bip soit émis**.
  - ⇒ Le voyant  de la touche — clignote et toutes les plaques de cuisson se verrouillent.




Seule la touche  fonctionne pendant que le verrouillage des touches est activé. Lorsque vous appuyez sur une autre touche, le voyant  de la touche — clignote pour indiquer que le verrouillage des touches est activé. Si vous éteignez la cuisinière pendant que les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches se désactivera pour allumer à nouveau la cuisinière.

### **Désactivation du verrouillage de touches**



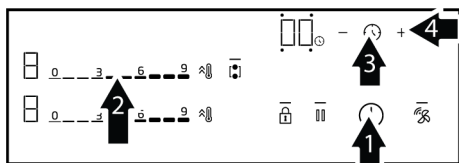
1. Pressez et maintenez la touche  jusqu'à ce qu'un signal retentit. L'opération sera confirmée par un signal sonore.





⇒ Le voyant  de la touche —s'éteint et le verrouillage des touches se désactive.


### Fonction Minuterie


Cette fonction vous facilite la cuisson. Il n'est pas nécessaire de surveiller la cuisinière pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement après la durée que vous avez sélectionnée.


#### Activation de la fonction Minuterie





1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche .
2. Selon la zone que vous voulez allumer, en pressant sur la zone de réglage ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de température de votre choix.
3. Activez la fonction Minuterie en appuyant sur la touche .
  - ⇒ « 00 » s'allume sur l'écran de la minuterie et le symbole  commence à clignoter.
4. Il y a 4 LED d'activité autour de « 00 » apparaissant sur l'écran de la minuterie. Pour que le foyer soit réglé sur une minuterie, appuyez sur la touche  pour sélectionner du côté du foyer concerné.
5. Réglez la période de votre choix en appuyant sur les touches  $\pm$ . Vous pouvez également faire avancer la minuterie plus rapidement en appuyant longuement  $\pm$  sur la touche —.


⇒ Le  symbole s'allume en permanence après clignotement sur l'affichage du foyer pendant un certain

temps. Le symbole  s'allume en permanence pour indiquer que la fonction est activée.

 La minuterie ne peut être utilisée que pour les tables de cuisson allumées.

 Répétez la procédure ci-dessus pour les autres tables de cuisson pour lesquels vous devez régler une minuterie.

 Vous ne pouvez pas régler la minuterie sans avoir sélectionné la zone de cuisson et le niveau de température de la zone de cuisson.

 Lorsque la minuterie est activée, l'heure réglée pour la zone de cuisson sélectionnée s'affiche sur l'affichage de la minuterie.

#### Désactivation des minuteries


La cuisinière s'éteint automatiquement et un avertissement sonore est émis après l'expiration de l'heure réglée.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.


#### Désactivation anticipée des minuteries

Si la minuterie est éteinte de façon anticipée, la cuisinière continue de fonctionner avec la température réglée jusqu'à l'arrêt.

#### Arrêtez en réglant la minuterie sur « 00 » :


1. Sélectionnez la minuterie de la table de cuisson concernée en appuyant sur la touche .
2. Diminuez la valeur en effleurant la touche jusqu'à ce que « 00 » —apparaisse sur l'écran de la minuterie. Vous


pouvez également faire avancer la minuterie plus rapidement en appuyant longuement sur la touche —.


- ⇒ Lorsque le symbole clignote  sur l'écran de la zone de table de cuisson pendant un certain temps, il s'éteint complètement et la minuterie est annulée.

### Fonction d'arrêt

- ✓ Cette fonction vous permet de réduire les niveaux de température de toutes les fonctions (à l'exception de la minuterie) fonctionnant sur la table de cuisson au 1er niveau pendant une certaine période.


 Si la minuterie est réglée pour chaque foyer, elle recommence à fonctionner pendant la fonction d'arrêt.


1. Appuyez sur la touche  lorsque la cuisinière est allumée.
  - ⇒ Toutes les tables de cuisson utilisées continuent de fonctionner au 1er niveau.


Appuyez sur la touche  à nouveau pour allumer tous les foyers éteints de la table de cuisson avec leurs réglages précédents.

### Réglages

À l'aide de cette fonction, vous pouvez modifier la gestion d'énergie, la durée du signal sonore de fin de cuisson et les paramètres de connexion de la table de cuisson.









: Réglages de la gestion d'énergie

: Durée du signal sonore de fin de cuisson

: Réglage de la connexion entre la hotte et la cuisinière

### 1- Réglages de la gestion d'énergie ()

- ✓ Avec cette fonction, vous pouvez régler la puissance totale de la table de cuisson selon votre choix.

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .
2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches  /  /  / .
  - ⇒ Sur l'écran de la minuterie, «  F » apparaît et « 9 » apparaît sur l'écran de la zone arrière gauche de la table de cuisson.
3. En tapant sur la zone de réglage de la zone arrière gauche de la table de cuisson ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez le niveau de puissance entre (voir Tableau - Niveau de gestion de la puissance) « 1 » et « 9 ».
4. Confirmez le réglage du niveau sélectionné en appuyant sur la touche .

- ⇒ Votre cuisinière s'éteindra et démarrera avec le réglage de la puissance totale au niveau sélectionné.

La « **gestion de l'alimentation** » comprend 9 niveaux d'alimentation différents (voir Tableau - Niveau de gestion de l'alimentation).  
Tableau - niveau de gestion d'énergie

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



Pour les produits dont la consommation électrique totale est de 3,6 kW maximum (voir le tableau des spécifications techniques dans le manuel), la valeur de la puissance totale reste à 3,6 kW pour les niveaux de gestion de l'alimentation 5, 6, 7, 8 et 9.

## 2- Réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson (CF)

- ✓ À l'aide de cette fonction, vous pouvez régler la durée du signal de fin de cuisson de la cuisinière selon votre choix.
1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .
  2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez respectivement sur les touches / / / .
    - ⇒ Le réglage par défaut CF s'affichera sur l'affichage de la minuterie.
  3. Pour le réglage du signal sonore de fin de cuisson, appuyez une fois sur la touche .
    - ⇒ Sur l'écran de la minuterie, CF apparaît, et « 2 » apparaît sur l'écran de la zone arrière gauche de la table de cuisson.
  4. En tapant sur la zone de réglage de la zone arrière gauche de la table de cuisson ou en faisant glisser votre doigt sur la zone, réglez la durée du signal (voir Tableau - Durée du signal sonore de fin de cuisson) sur une valeur comprise entre « 0 » et « 3 ».
  5. En appuyant sur la touche , confirmez le réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson.
    - ⇒ Votre cuisinière s'éteindra et démarrera avec le réglage de la durée du signal au niveau sélectionné.




La valeur par défaut d'usine pour le réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson est le second niveau standard.

Tableau - Réglage de la durée du signal sonore de fin de cuisson

Niveau du signal sonore de fin de cuisson	Durée du signal sonore de fin de cuisson
0	15 secondes
1	30 secondes
2	1 minute
3	2 minute

## 3- Réglage de la connexion de la hotte (CF)

- ✓ À l'aide de cette fonction, vous pouvez connecter la cuisinière et la hotte pour qu'elles fonctionnent automatiquement ensemble.
1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche et éteignez-la en appuyant à nouveau sur la touche .
  2. Dans les 10 secondes suivant l'arrêt de l'appareil, appuyez sur les touches / / .
    - ⇒ Le réglage par défaut CF s'affichera sur l'affichage de la minuterie.
  3. Appuyez deux fois sur la touche pour connecter la hotte à la cuisinière.
    - ⇒ Sur l'écran de la minuterie, « CF » apparaît et « 0 » apparaît sur l'écran de la zone arrière gauche de la table de cuisson.
  4. En tapotant la zone de réglage de la table de cuisson arrière gauche ou en faisant glisser votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de fonctionnement de la hotte (voir Tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte) entre « 0 » et « 7 ».






5. Appuyez sur la touche  pour confirmer la connexion de hotte à la cuisinière.

⇒ Votre cuisinière s'éteint et commence à fonctionner avec le niveau de fonctionnement sélectionné.

**Tableau - Niveau de fonctionnement de la hotte**

Niveau de fonctionnement de la hotte	Lampe	Hotte (Bouillir sur une table de cuisson)	Hotte (Bouillir sur 2 tables de cuisson ou plus)	Friture
0	arrêt	arrêt	arrêt	arrêt
1	léger	arrêt	arrêt	arrêt
2	léger	arrêt	L1	L1
3	léger	L1	L1	L1
4	léger	L1	L1	L2
5	léger	L1	L2	L2
6	léger	L1	L2	L3
7	léger	L2	L2	L3


### Réglage du niveau de fonctionnement de la hotte au-dessus de la cuisinière

- ✓ Ce paramètre permet de régler le niveau de fonctionnement de la cuisinière au-dessus de la table de cuisson.
1. Allumez la cuisinière en appuyant sur la touche .
  2. Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.
    - ⇒ Le voyant  de la touche  s'éteint.
  3. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le niveau de fonctionnement souhaité pour la hotte soit atteint.

### Utilisation sûre et efficace des tables de cuisson à induction

**Principe de fonctionnement :** Grâce à son principe de fonctionnement, le chauffage par induction chauffe directement la casserole. Il présente donc de nombreux avantages par rapport aux autres types de cuisinière. Elle fonctionne plus efficacement et la surface de la table de cuisson est plus froide.

Votre cuisinière à induction est équipée d'un système de protection supérieur qui garantit un fonctionnement en toute sécurité.

 Votre cuisinière peut être équipée de foyers d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm avec fonction d'induction selon le modèle. Grâce à la fonction d'induction, chaque foyer détecte automatiquement la casserole qui y est placée. L'énergie ne se reprend que sur la surface de contact de la casserole, et l'énergie utilisée est donc minimale.

### Système d'arrêt automatique

La commande de la cuisinière est équipée d'un système d'arrêt automatique. Si un ou plusieurs foyers restent allumés, la table de cuisson s'éteint automatiquement après un certain temps (voir le tableau 1). Si une minuterie est affectée au foyer, l'écran de la minuterie est également désactivé.

La durée de l'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée de fonctionnement maximale s'applique à ce niveau de température.

L'utilisateur peut rallumer le foyer après son extinction automatique comme décrit ci-dessus.

**Tableau 1 :** Période d'extinction automatique

Niveau de température	Période d'extinction automatique - heures
0	0

1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Réglage du Chauffage rapide (booster) 10 minute

Alors que le niveau de température atteint 1,2,3...19 sur certains modèles, il peut atteindre des niveaux de température tels que 1,1.,2,2. ... 9. sur d'autres modèles. Cela varie selon le modèle de produit.

### **Protection contre la surchauffe**

Votre cuisinière est équipée de certains capteurs qui protègent contre la surchauffe. Vous pourriez observer ce qui suit en cas de surchauffe :

- Le foyer en cours d'utilisation peut être éteint.
- Le niveau choisi peut être réduit. Cependant, cela n'est pas visible sur l'affichage.

### **Système de protection contre les débordements**

Votre cuisinière est équipée d'un système de protection contre le débordement. En cas de débordement du panneau de commande pour quelque raison que ce soit, le système coupe automatiquement le câble d'alimentation pour éteindre votre cuisinière. Pendant ce temps, l'avertissement « F » apparaît sur l'écran.

### **Réglage de la puissance précise**

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

## 6 Informations générales sur la cuisine

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

### 6.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

#### Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

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

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

#### Table de cuisson

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

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

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pomme de terre (congelé)	6	2 ... 10
<b>Dégivrage et chauffage</b>		
Oignon (congelé) (200 g)	6	2 ... 4
Épinard (congelé) (200 g)	7	2 ... 5
* Une poêle wok est recommandée.		
** Une casserole en fonte est recommandée.		
*** Il est recommandé de préchauffer la casserole / casserole.		

## 7 Entretien et nettoyage

### 7.1 Consignes de nettoyage générales

#### Avertissements généraux

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

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

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

#### Pour les plaques de cuisson :

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

#### Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.



- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

### Surfaces en verre

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

### Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

## 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

### Foyer en verre

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

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

## 7.3 Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essayez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.

- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le ver-

rouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

## 8 Dépannage

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

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.
- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.
- Il a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Les pots appropriés ne doivent pas être utilisés. >>> Vérifiez vos casseroles.

### L'icône est toujours allumée sur l'affichage de la zone de cuisson.

- Les casseroles ne doivent pas être placées sur la table de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a une casserole sur la zone de cuisson.
- Votre casserole n'est peut-être pas adaptée à l'induction. >>> Vérifiez si votre cuisinière est adaptée à la plaque à induction.

- La casserole n'est peut-être pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou la surface inférieure de la casserole n'est peut-être pas assez large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.
- La zone de la casserole ou de la table de cuisson est peut-être trop chaude. >>> Attendez qu'ils refroidissent.

### La zone de cuisson sélectionnée s'éteint soudainement pendant son fonctionnement.

- Le temps de cuisson du compartiment sélectionné peut avoir expiré. >>> Vous pouvez définir un nouveau temps de cuisson ou terminer la cuisson.
- Il a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Un objet a peut-être recouvert le panneau de commande tactile. >>> Retirez l'objet sur le panneau.

### Bien que la zone de cuisson soit allumée, la casserole ne chauffe pas.

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

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

- Ce n'est pas une erreur. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'équipement électronique de la table de cuisson atteigne la température appropiée.

### Bruit de la cuisinière pendant la cuisson

- Il est possible d'entendre certains sons provenant de la cuisinière pendant la cuisson. Les bruits sont causés par la composition du récipient de cuisson. Les bruits sont normaux, ils ne sont pas un dysfonctionnement et ils font partie de la technologie de l'induction.

### Bruits et raisons possibles

- **Bruit du ventilateur** : La cuisinière est équipée d'un ventilateur qui s'active automatiquement en fonction de la température de l'appareil. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux selon la température.

- **Diminuez le bourdonnement comme le bruit de fonctionnement d'un transformateur** : Cela est dû à la nature de la technologie d'induction. Étant donné que la chaleur est transmise directement à la base du récipient de cuisson, de tels bourdonnements peuvent être entendus selon le matériau du récipient de cuisson. Ainsi, différents bruits peuvent être entendus avec différents ustensiles de cuisine.
- **Bruit de craquement** : Le motif en est la structure et le matériau de la base du récipient de cuisson. Un bruit de craquement peut être entendu si le récipient de cuisson est constitué de plusieurs couches de matériaux différents.
- **Bruit de pleurnicher** : Il est possible d'entendre un gémissement lorsque deux zones de cuisson situées du même côté de la cuisinière sont utilisées pour cuisiner avec des niveaux de cuisson différents.

### Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 22 E 26	La cuisinière à induction est en surchauffe.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la cuisinière descend en dessous des limites.
E 46	Une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes. Un objet est laissé sur le panneau de commande ou la commande est exposée à la vapeur.	Le problème doit être résolu lorsque vous retirez votre main de la cuisinière. Le problème est résolu lorsque le panneau de contrôle est nettoyé.
E 47	Un pot adapté au chauffage par induction n'est pas utilisé.	L'erreur doit être résolue lorsqu'un pot adapté au chauffage par induction est utilisé.
E 1 - E 15	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 16 - E 21	Erreur du capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 23 E 24	Erreur de logiciel sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 25	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 31 - E 45	Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 48 E 49 E 51	Erreur de capteur sur la plaque de cuisson à induction.	L'équipement des capteurs doit être rendu compatible avec les conditions de fonctionnement. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 52 - E 57	Erreur de température élevée sur la plaque à induction.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température du capteur descend en dessous des limites. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 58 - E 59	Une erreur de capteur/erreur de température élevée s'est produite en mode de cuisson automatique.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. Si le problème persiste, contactez le service agréé.
FF	L'une des touches peut avoir été appuyée pendant longtemps.	La pression prolongée sur l'une des touches est interrompue lorsqu',
	une casserole se trouve à proximité de l'unité de commande.	Lorsque la casserole située au-dessus de l'unité de commande est soulevée,
	de la nourriture/un liquide peut se verser sur l'unité de commande.	L'erreur disparaîtra lorsque les résidus de nourriture/de liquide seront nettoyés.







