

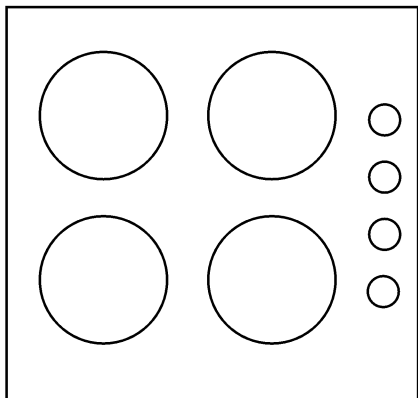
**Table de cuisson
encastrables**

Manuel de l'utilisateur

Built-in Hob
User Manual

Einbau-Kochfeld
Gebrauchsanleitung

HII 68600 PT



Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

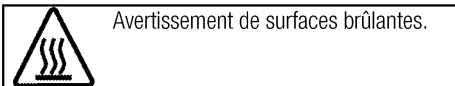
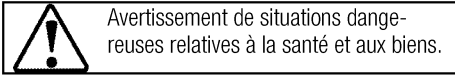
Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



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



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

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale4
 Sécurité électrique4
 Sécurité du produit.....5
 Utilisation prévue.....7
 Sécurité des enfants.....7
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....7
 Elimination des emballages.....8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble9
 Caractéristiques techniques9

3 Installation 10

Avant l'installation10
 Installation et branchement.....11
 Mise au rebut13
 Elimination des emballages.....13
 Déplacement ultérieur13
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....13

4 Préparations 14

Conseils pour faire des économies d'énergie 14
 Première utilisation..... 14
 Premier nettoyage de l'appareil 14
 Première cuisson 14

5 Utilisation de la table de cuisson 15

Généralités concernant la cuisson 15
 Utilisation des tables de cuisson..... 17
 Bandeau de commande 17

6 Maintenance et entretien 27

Généralités 27
 Nettoyage de la table de cuisson 27

7 Recherche et résolution des pannes 28

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la ga-

rantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !

- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
 - Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
 - Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
 - En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
 - Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.
- Sécurité du produit**
- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
 - Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
 - Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
 - Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
 - épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
 - N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
 - Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme

avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et

d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson*, page 15, sélection des casseroles.

- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni

de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

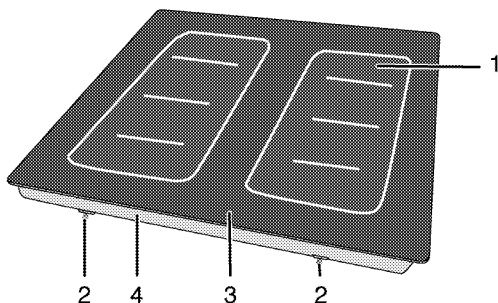
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson à induction | 3 | Surface vitrocéramique |
| 2 | Brède de montage | 4 | Fond |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	7200 W
Fusible	min. 16 A x 2/ 32 A
Type de câble/section	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Longueur de câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
Brûleurs	
Gauche I-II-III-IV	Plaque de cuisson à induction
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Puissance	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Droite I-II-III-IV	Plaque de cuisson à induction
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Puissance	1250 W x 4 (max. 3600 W)



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



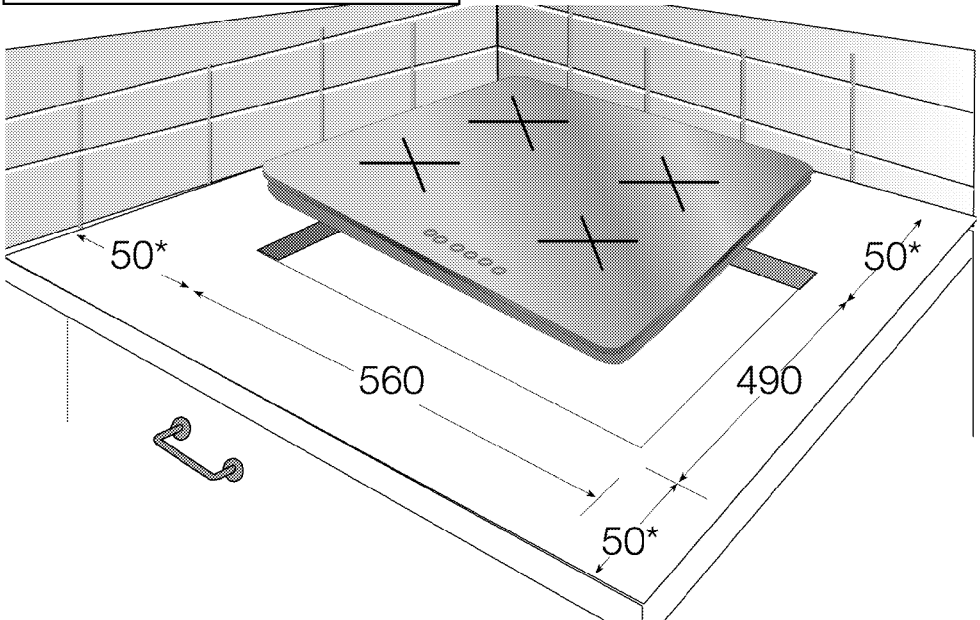
DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma ci-dessous (les valeurs sont exprimées en mm).

- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurité de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.



* min.

Installation et branchement

- L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.



N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants. Cela peut briser la surface vitrocéramique !

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

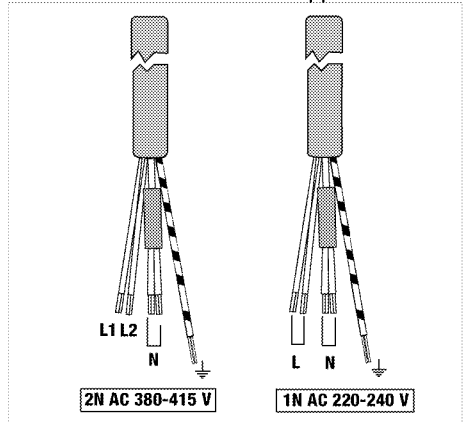
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les poles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
 - Câble marron/noir = L (phase)
 - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E) \equiv (Terre)
3. Pour une connexion biphasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:
 - Câble marron = L1 (phase 1)
 - Câble noir = L2 (phase 2)
 - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
 - Câble vert/jaune = (E) \equiv (Terre)

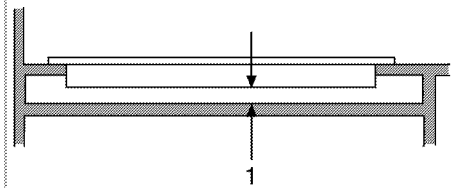
» OU

- Câble noir = L1 (phase 1)
- Câble gris = L2 (phase 2)
- Câble Bleu/marron = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Terre)

Installation du produit



S'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois

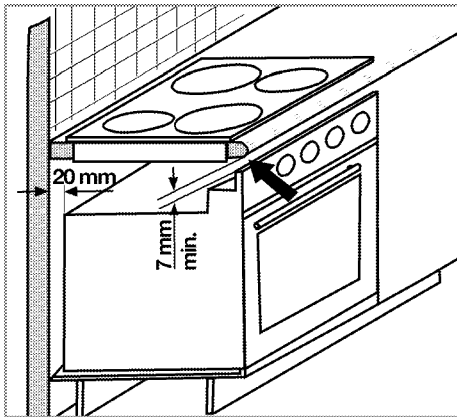


1 min. 30 mm



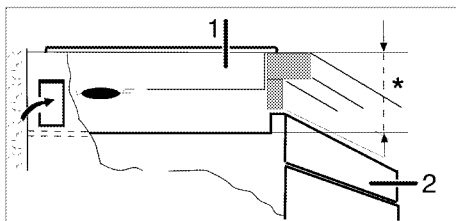
Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

Si le four est en bas:



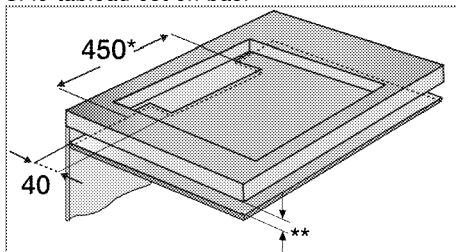
* min.

Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d'au minimum 180 cm^2 à l'arrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.



* min. 70 mm

Si le tableau est en bas:

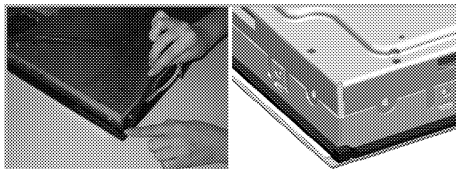


* min.

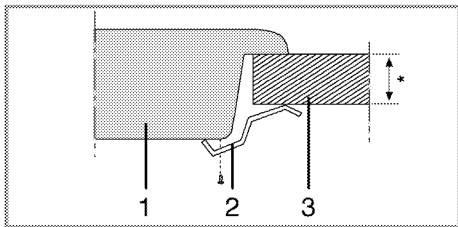
** min. 70 mm

Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèlement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre le produit et le plan de travail.

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Appliquez le joint d'étanchéité fourni avec le produit sur les bords de la partie inférieure de la table de cuisson qui sont en contact avec le plan de travail, comme indiqué sur l'illustration.



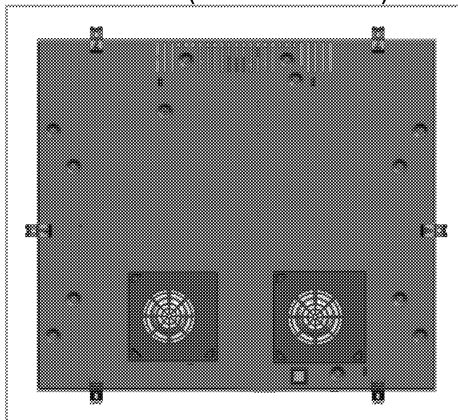
3. Positionnez l'appareil au centre du plan de travail.
4. Utilisez des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



* min. 40 mm

- 1 Table de cuisson
- 2 Colliers de serrage de l'installation
- 3 Plan de travail

» Vue de derrière (orifices de raccord)



i La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Mise au rebut

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de

l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

i Inspectez l'aspect général de l'appareil pour détecter les dégâts potentiellement dus au transport.

Mise au rebut de l'ancien appareil



Mettez l'ancien appareil au rebut de manière responsable envers l'environnement.

Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin d'être recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil. Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.

4 Préparations

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.

Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.

- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson

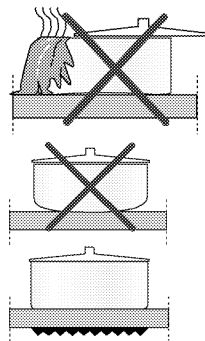


Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une 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, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
 - Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
 - Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
 - Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
 - Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
 - La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
 - N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Choix de vos casseroles

- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.


N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction. Testez vos casseroles


Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.

2. Votre casserole est compatible si  ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécialement mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole  clignotent en alternance.

Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile. Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

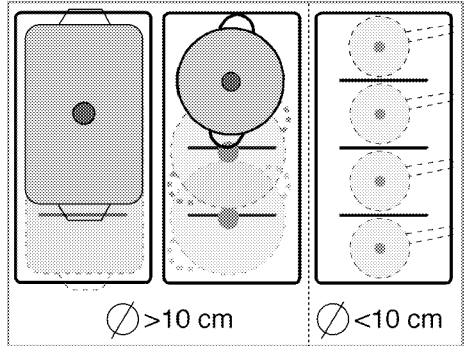


En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

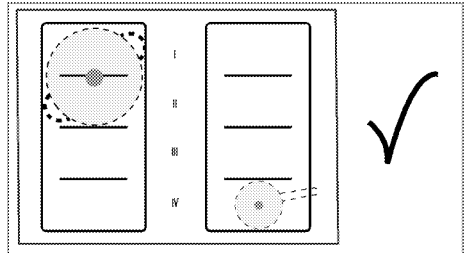
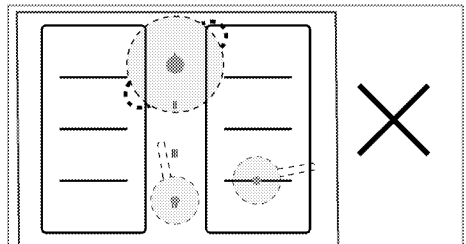


Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

Sélection du foyer en fonction du récipient



- Pour les récipients ayant plus de 10 cm de largeur de base, vous pouvez utiliser 2 foyers ou plus en les combinant ensemble.
- Vous pouvez utiliser chaque foyer séparément si vos récipients ont moins de 10 cm de largeur de base.



- Ne posez pas de récipients entre les foyers de gauche et de droite.
- Positionnez vos récipients ayant une base inférieure à 10 cm au centre d'un foyer. Sinon, un problème de détection du récipient peut survenir.

Utilisation des tables de cuisson



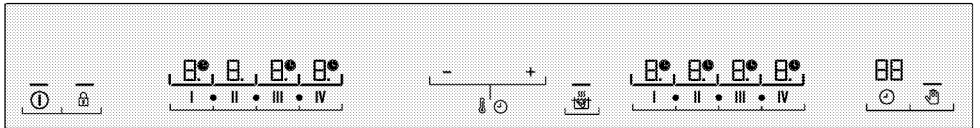
DANGER:

Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Bandeau de commande



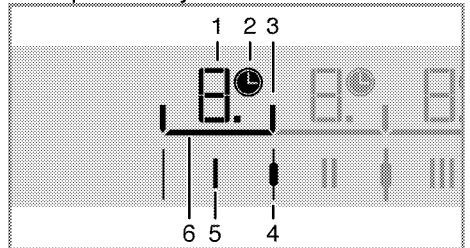
Caractéristiques techniques

- Boutons de réglage (+/-) de la température et de l'heure
- Un témoin lumineux indique que la touche en question fonctionne.
- Touche de combinaison/séparation du foyer
- Touche plus
- Touche moins
- Touche Marche/Arrêt
- Touche de verrouillage des touches
- Touche d'activation/désactivation de la minuterie
- Touche de cuisson rapide
- Bouton Arrêt
- Touche de sélection du foyer avant gauche/droite I
- Touche de sélection du foyer avant gauche/droite II
- Touche de sélection du foyer avant gauche/droite III
- Touche de sélection du foyer avant gauche/droite IV



Les schémas et représentations ont uniquement une visée informative. Les écrans et fonctions actuellement sur le marché peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

Description du foyer



- 1 Indicateur de température (réglage de la température 0 - 9.)
- 2 Symbole de la minuterie
- 3 Témoin distinguant les différents foyers
- 4 Touche de combinaison/séparation du foyer
- 5 Touche de sélection de foyer
- 6 Témoin distinguant les différents foyers





Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.



Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

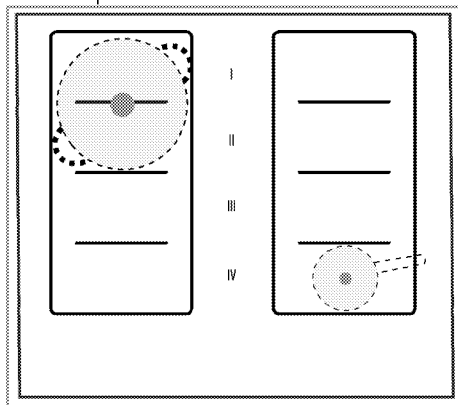
Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche  sur le bandeau de commande.


Le voyant de la touche  s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.

2. Lorsque la table de cuisson est activée, le système détecte automatiquement la présence ou non d'un poêlon. Si le poêlon est positionné sur la table de cuisson, le témoin correspondant au foyer sur lequel est placé le poêlon s'allumera pendant 10 secondes.

Par exemple, si vous avez deux poêlons positionnés tel que décrit ci-dessous, les témoins correspondant aux foyers portant ces poêlons s'allumeront pendant 10 secondes.



3. Si vous appuyez sur la touche de gauche **I** ou les touches de gauche **II** pendant 10 secondes, selon l'exemple, vous pouvez gérer les plaques de cuisson de gauche séparément.

Si vous appuyez sur la touche  entre la touche de gauche **I** et les touches de gauche **II**, vous pouvez gérer les plaques de cuisson de gauche **I** et **II** de façon combinée.


Vous pouvez activer la plaque de cuisson de droite si vous appuyez sur la touche de droite **IV**. Une fois que le poêlon a été bien détecté, vous pouvez aussi sélectionner et activer les plaques

de cuisson sur lesquelles aucun poêlon n'est détecté.



Les témoins de sélection de foyers s'éteindront s'ils ne détectent rien pendant 10 secondes. Si aucune action n'est entreprise dans les 10 secondes qui suivent cette étape, la table de cuisson reviendra automatiquement en mode veille.

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche  sur le bandeau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.



Les symboles "H" ou "h" qui s'affichent à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.


Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole "H" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir une petite portion de nourriture au chaud. Ce symbole passera ensuite à "h" pour indiquer une chaleur moindre.

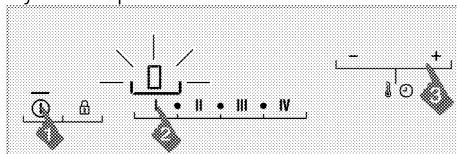


Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

Allumage des foyers (zone de cuisson)

1. Appuyez sur la touche  pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

"0" s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer correspondant s'allume.






Les témoins de sélection de foyers s'éteindront s'ils ne détectent rien pendant 10 secondes. Si aucune action n'est entreprise dans les 10 secondes qui suivent cette étape, la table de cuisson reviendra automatiquement en mode veille.


3. Appuyez sur les touches **+** et **-** pour régler le niveau de température entre **"0"** et **"9"**.

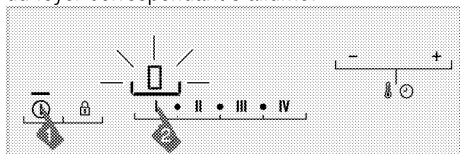
Arrêt des foyers


Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**
Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à **"0"**.
2. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**
Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur **"0"** apparaîtra sur la l'écran du foyer concerné. Le symbole  disparaîtra de l'écran de la table de cuisson. Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter le signal sonore.
3. **En appuyant sur le symbole du foyer approprié pendant 3 secondes**
Appuyez pendant environ 3 secondes sur le symbole du foyer que vous voulez désactiver.

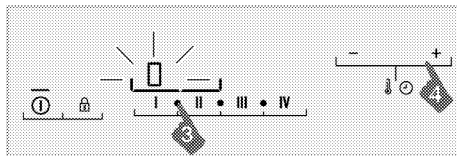
Sélection des foyers

1. Appuyez sur la touche  pour activer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection de l'un des foyers que vous voulez combiner à un autre.
» **"0"** s'affiche sur l'écran du foyer et le voyant du foyer correspondant s'allume.




3. Appuyez sur la touche  se trouvant entre le foyer sélectionné et la touche du foyer adjacent que vous voulez combiner au précédent.

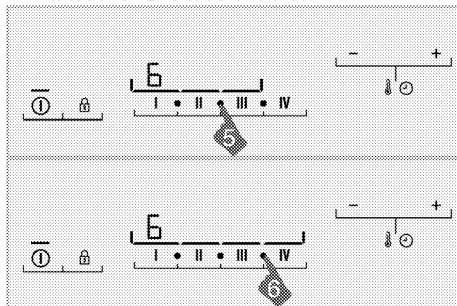
» Le témoin de distinction entre les foyers combinés s'éteindra et le symbole **"0"** affiché sur l'écran du foyer de gauche s'activera/restera allumé.



4. Appuyez sur les touches **+** et **-** pour régler le niveau de température entre **"0"** et **"9"**.


» Les foyers sont maintenant combinés entre eux, comme s'il s'agissait d'un foyer unique, réglé à un niveau de température unique.

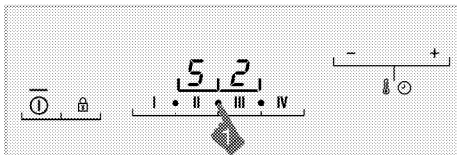
5. **3. Si vous souhaitez combiner les 3ème et 4ème foyers ensemble,**
Pour ajouter les 3ème et 4ème foyers à la combinaison des 2 précédents, appuyez sur la touche  située entre eux.



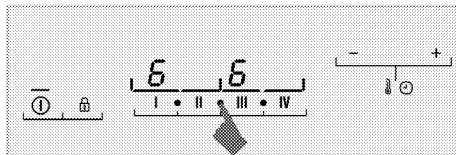
» Les foyers seront combinés ensemble et le témoin de distinction situé entre eux s'éteindra et les écrans des foyers sera également partagés entre eux. L'indicateur de la température situé en haut et à gauche du foyer restera allumé et fonctionnera à la température correspondant à celle du foyer unique.

Combiner ensemble les foyers allumés.

1. Pour combiner ensemble deux foyers voisins, fonctionnant individuellement sur des niveaux de température différents, appuyez sur la touche  située entre les foyers.



» Lorsque des foyers fonctionnant de façon individuelle sont combinés ensemble, le témoin de distinction placé entre eux s'éteint et le niveau de température apparaît sur l'écran du foyer de gauche. Les foyers combinés ensemble continuent de fonctionner comme un foyer unique réglé sur la température du foyer le moins chaud.



i Les foyers séparés fonctionneront à nouveau aux niveaux de température qu'ils avaient au moment où ils ont été combinés ensemble.


Arrêt des foyers combinés

Un foyer peut être désactivé de 3 manières différentes :

1. En ramenant le niveau de température à "0"

Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".

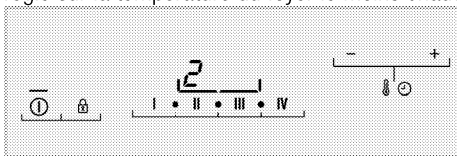
2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur "0" apparaît sur l'écran du foyer concerné. Le symbole  disparaît de l'écran de la table de cuisson.

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter le signal sonore.


3. Le fait d'effleurer le symbole de n'importe quel foyer pendant 3 secondes

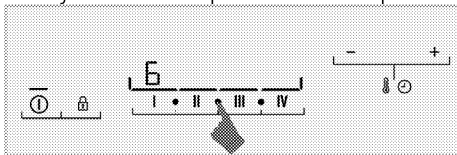
Appuyez pendant environ 3 secondes sur le symbole du foyer que vous voulez désactiver.




i Si vous aviez précédemment paramétré un niveau de température ou une valeur de durée pour les foyers, le système maintiendra la programmation active en réglant sur la plus petite valeur une fois que la combinaison des foyers est effective. Par exemple, si vous combinez ensemble deux foyers dont les temps de cuisson sont réglés sur 10 minutes pour le premier et 20 pour le second et avec une température de niveau 6 pour le premier et 2 pour le second, la combinaison des deux foyers fonctionnera en utilisant une température de niveau 2 et une durée de cuisson de 10 minutes.

Pour séparer des foyers combinés,

1. Appuyez sur la touche  située entre les foyers combinés que vous voulez séparer.




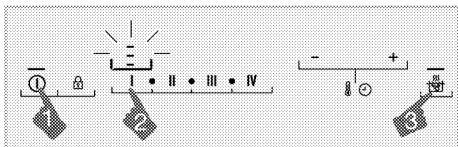
» Le(s) foyer(s) de droite et celui (ou ceux) situé à gauche de la touche  que vous avez activée seront séparés et continueront à fonctionner. Le témoin de distinction situé entre les foyers s'activera.

BOOSTER

Vous pouvez utiliser la fonction booster pour atteindre la puissance de chaleur maximale. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour une cuisson de longue durée.

Pour sélectionner directement la fonction BOOSTER :

1. Appuyez sur la touche  pour activer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.



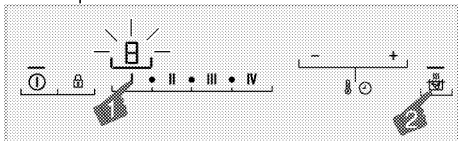
3. Appuyez sur la touche .

Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront sur l'écran des foyers concernés

Lorsque le temps paramétré sur le booster (voir Tableau-2 : Tableau des limites de durée des opérations) est écoulé, le foyer s'éteint.

Pour sélectionner la fonction Booster lorsque le foyer est actif :

1. Appuyez sur la touche  une fois que le foyer est allumé et a fonctionné pendant au moins 20 secondes à un même niveau de température.




i Le foyer doit cesser de fonctionner pendant au moins 20 secondes sur le niveau sélectionné.

2. Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront sur l'écran des foyers concernés Une fois la durée du Booster écoulée, le foyer passe au niveau de température paramétré et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

i Lorsque les foyers sont séparés alors que les foyers combinés fonctionnent en mode booster, les foyers séparés continuent également de fonctionner en mode booster.

Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

Le fait d'appuyer sur la touche  vous permet de désactiver la fonction booster à tout moment.

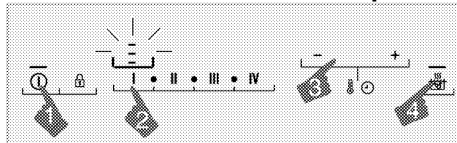
Chaleur rapide

Cette fonction vous facilite la cuisson. Tous les foyers sont équipés de la fonction cuisson rapide. La fonction cuisson rapide est opération-

nelle dans les 20 secondes qui suivent le paramétrage de la température sur le foyer choisi. Cette fonction est utilisée pour une cuisson rapide sur courte durée. Une fois la durée de cuisson rapide écoulée, le foyer continue de fonctionner à la même température que celle paramétrée.

i La fonction de cuisson rapide est réglable dans un intervalle de 20 secondes après l'allumage de la zone de cuisson.

Sélection de la fonction cuisson rapide :



1. Appuyez sur la touche  pour activer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches **+** et **-**.
4. Appuyez sur la touche . Le foyer que vous avez sélectionné fonctionnera à la puissance maximale pendant une durée donnée, tel que spécifié dans le tableau ci-dessous. 3 témoins lumineux et le niveau de température programmé s'affichent respectivement sur l'écran du foyer.
5. Une fois la durée de cuisson rapide écoulée, le foyer passe au niveau de température programmé et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

i Lorsque les foyers sont séparés alors que les foyers combinés fonctionnent en mode booster, les foyers séparés continuent également de fonctionner en mode booster.

Tableau-1 : Durée de fonctionnement du booster

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - seconde
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

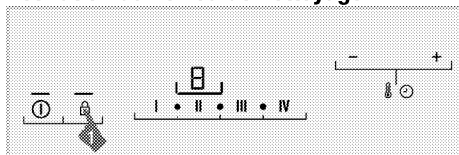
Pour arrêter la fonction Booster avant l'échéance :

Appuyez sur la touche  pour arrêter à tout moment la fonction Booster.


Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du bandeau de commande pendant 20 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer rapidement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne. Le système se désactivera pendant cette phase.

Activation du verrou de nettoyage



1. Lorsque la table de cuisson est en marche (On), appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore**.

Le voyant du verrou de nettoyage s'allume et l'écran de l'horloge de la table de cuisson démarre un compte à rebours à partir de 20. Aucune des touches du bandeau de commande ne peut être activée pendant cette durée, à l'exception de la touche .


Désactivation du verrou de nettoyage


Il est inutile d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émet un signal sonore après 20 secondes, le verrouillage des touches et le verrou de nettoyage se désactivent automatiquement.


Verrouillage pour la sécurité des enfants



Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants. Le verrouillage enfants peut être activé ou désactivé uniquement lorsque la table de cuisson est en mode veille.

Activation du Verrouillage enfants

1. Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **deux signaux sonores**.



Le verrouillage enfants est ainsi activé et le voyant de la touche  s'éteint.

 Si une touche est activée lorsque le verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche  clignote.

Si la touche  est activée lorsque le verrouillage enfants est activé, le voyant de la touche  clignote.

Si l'**indicateur de chaleur résiduelle** s'affiche pendant que la plaque de cuisson est en mode veille et qu'une des touches a été activée alors que le verrouillage enfants a été activé, le voyant de la touche  clignotera.

Désactivation du Verrouillage enfants

1. Lorsque le Verrouillage enfants est activé, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore** .
 » Le Verrouillage enfants sera désactivé et le voyant de la touche  s'éteindra.

Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée un temps jusqu'au verrouillage du bandeau de commande.



Vous entendrez alors un signal sonore unique.

Dans ce cas, votre table de cuisson active le

Verrou de nettoyage. Laissez alors votre doigt sur la touche jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores consécutifs.


Le voyant de la touche  clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.




Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche  fonctionne. Si vous touchez une autre fonction, le voyant de la touche  clignotera pour vous indiquer que le verrouillage des touches est activé.

Si vous désactivez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, il vous faudra désactiver le verrouillage des touches pour allumer à nouveau la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage des touches




1. Maintenez votre doigt sur la touche  pendant 2 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche  s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.


Fonction Minuterie



Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée préalablement programmée.



Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche  pour activer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches  et .

4. Appuyez sur la touche  pour activer la minuterie.

"00" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le symbole  commence à clignoter sur l'écran du foyer.

5. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches  et .

Après avoir clignoté pendant un certain temps, le symbole  reste allumé. Le symbole  reste allumé pour indiquer que la fonction est activée.



La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.



Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.




La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.



Lorsque la minuterie est activée, seule la durée définie pour le foyer sélectionné s'affiche à l'écran de la minuterie.



Lorsque la minuterie est programmée pour des foyers combinés, le symbole  apparaît sur l'écran du foyer situé sur le coin haut gauche.



Si un niveau de température a été antérieurement programmé ou une valeur de temps de cuisson paramétrée sur les foyers, une fois la combinaison de foyers effectuée, ceux-ci fonctionneront sur la valeur la plus basse.

Par exemple, si vous combinez ensemble deux foyers dont les temps de cuisson sont réglés sur 10 minutes pour le premier et 20 pour le second et avec une température de niveau 6 pour le premier et de 2 pour le second, la combinaison des deux foyers fonctionnera en utilisant une température de niveau 2 et une durée de cuisson de 10 minutes.

Si la minuterie n'est programmée que pour un seul foyer devant être combiné, cette programmation s'appliquera aussi pour les foyers combinés une fois qu'ils auront été associés ensemble.

Désactivation de la minuterie

Une fois la durée programmée écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.



Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.


Arrêt anticipé des minuterie

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continuera de fonctionner à la température paramétrée jusqu'à ce que vous l'arrêtez.



Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :


1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à "00" :

1. Sélectionnez le foyer à désactiver.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.
3. Pendant que "00" s'affiche sur la minuterie, vous pouvez réduire la valeur en appuyant sur les touches .

Le symbole  clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **complètement** et la minuterie est annulée.


2- Arrêt de la minuterie en appuyant pendant 3 secondes sur la touche de la minuterie :

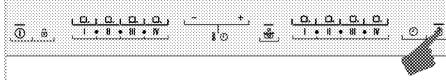
1. Sélectionnez le foyer à désactiver.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.
3. Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche .

Le symbole  clignote sur l'écran du foyer pendant un certain temps, puis s'éteint **complètement** et la minuterie est annulée.

Fonction Arrêt


Cette fonction vous permet d'arrêter momentanément toutes les fonction de la table de cuisson (à l'exception de la minuterie).

 Si la minuterie est programmée pour un foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.




1. Appuyez sur la touche  pendant que la table de cuisson fonctionne.

Tous les foyers actifs s'arrêtent.

2. Appuyez à nouveau sur la touche  pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

Utilisation sûre et efficace de la plaque à induction

Principes de fonctionnement : La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas. La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité maximale d'utilisation.

 Votre table de cuisson est équipée de 8 foyers de 94x225 mm munis de la fonction induction. Avec l'induction, chaque foyer détecte le récipient posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. La limite de durée de fonctionnement s'applique à ce niveau de température.

Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

Tableau-2 Contraintes de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Booster	10 minutes

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, voici ce que vous noterez :

- Le foyer actif peut s'éteindre.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de son récipient, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique. Le message "E" s'affiche alors à l'écran pendant cette phase.

Réglage précis de la puissance

La table de cuisson à induction déclenche immédiatement l'activation des commandes, caractéristique de ses principes de fonctionnement. Elle peut modifier très rapidement ses paramètres de puissance électrique. Vous pouvez par conséquent éviter qu'une préparation (eau, lait...) ne

déborde, même si elle était sur le point de le faire.


Fonctionnement bruyant




La table de cuisson à induction peut émettre des bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fait normaux.

- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une casserole peut générer des bruits.
- A faible température, les signaux sonores d'activation ou désactivation peuvent être émis à intervalles réguliers, bruits propres au bon fonctionnement de la table de cuisson.
- Faire chauffer une casserole vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou une préparation culinaire, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

Codes d'erreur / messages d'erreur et sources d'erreur

Tableau-3 :

Cause d'erreur	Voyant	Affichage
Deux touches ou plus ont été activées ou le bandeau de commande a reçu de la vapeur.	Le symbole "E" clignote	Description du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole "H" clignote	Description du foyer
La casserole ne convient pas au foyer de cuisson	Le symbole  s'allume	Description du foyer
Erreur de la commande tactile.	Le symbole "Fx***" s'allume	Ecran de la minuterie
Erreur du système à induction	Le symbole "Fx***" s'allume	Description du foyer
x** : "1,2,...,9"		

	<p>Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2. Si les messages "Fx" et "Ex" s'affichent constamment, contactez le service agréé.</p>
	<p>Si la surface du bandeau de commande tactile a reçu de la vapeur, le système de commande entier se désactivera ; vous entendrez un signal sonore et le symbole "E" clignotera.</p>
	<p>La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Il peut émettre des signaux de fonctionnement erronés.</p>

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce. Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

Le symbole s'affiche sur l'écran du foyer.

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffés. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.

La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> Enlevez l'objet sur le bandeau.

Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Please read this user manual first!

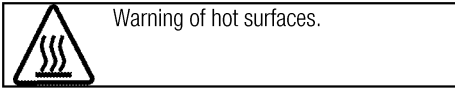
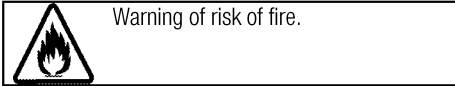
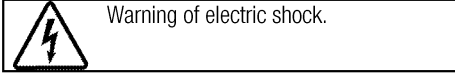
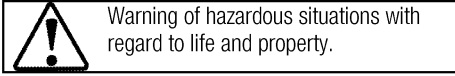
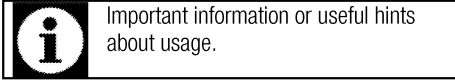
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety.....	4
Electrical safety.....	4
Product safety.....	5
Intended use.....	6
Safety for children.....	6
Disposing of the old product.....	7
Package information.....	7

2 General information 8

Overview.....	8
Technical specifications.....	8

3 Installation 9

Before installation.....	9
Installation and connection.....	10
Disposal.....	12
Package information.....	12
Future Transportation.....	12
Disposing of the old product.....	12

4 Preparation 13

Tips for saving energy.....	13
Initial use.....	13
First cleaning of the appliance.....	13
Initial heating.....	13

5 How to use the hob 14

General information about cooking.....	14
Using the hobs.....	15
Control panel.....	16

6 Maintenance and care 24

General information.....	24
Cleaning the hob.....	24

7 Troubleshooting 25

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

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

qualified persons in order to avoid a hazard.

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

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can

ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob

surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See *General information about cooking, page 14*, selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.

- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

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

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

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



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

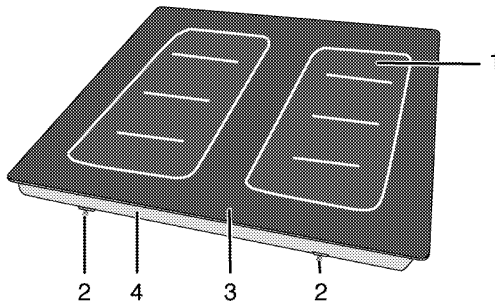
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



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

Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Total power consumption	7200 W
Fuse	min. 16 A x 2 / 32 A
Cable type / section	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
Burners	
Left I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Power	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Right I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Power	1250 W x 4 (max. 3600 W)



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



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

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



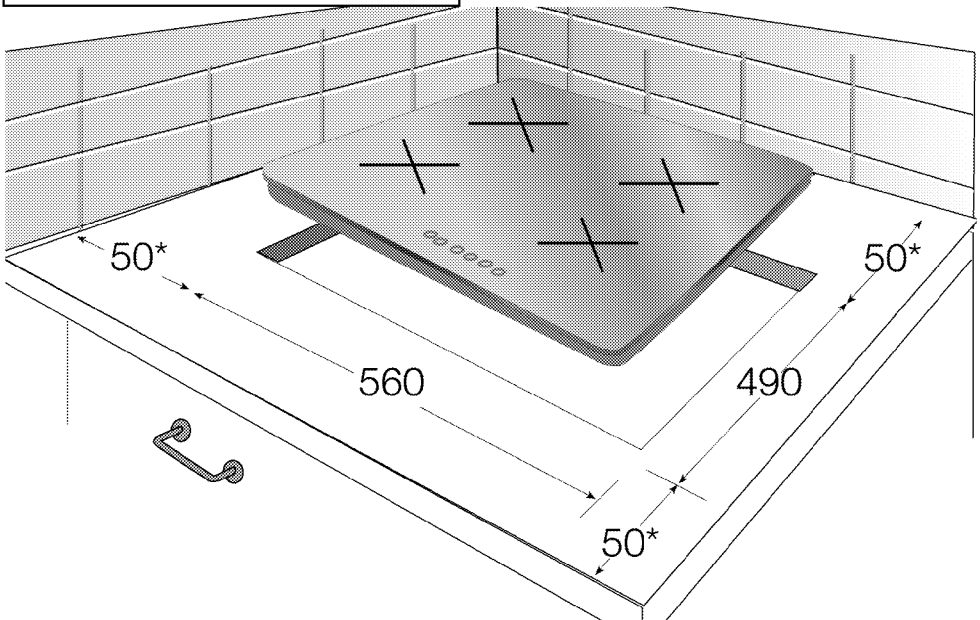
DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation in a commercial worktop. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* min.

Installation and connection

- Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.

There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

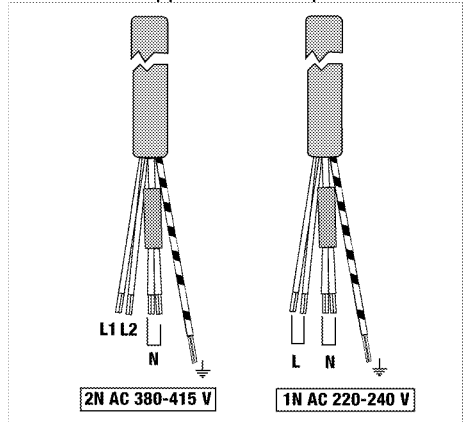
There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable


- If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:

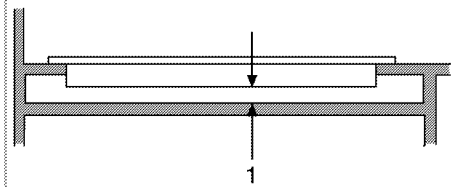


- For single-phase connection, connect the wires as identified below:
 - Brown/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) \equiv (Ground)
 - For double-phase connection, connect the wires as identified below:
 - Brown cable = L1 (Phase 1)
 - Black cable = L2 (Phase 2)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) \equiv (Ground)
- >> or
- Black cable = L1 (Phase 1)

- Grey cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

Installing the product

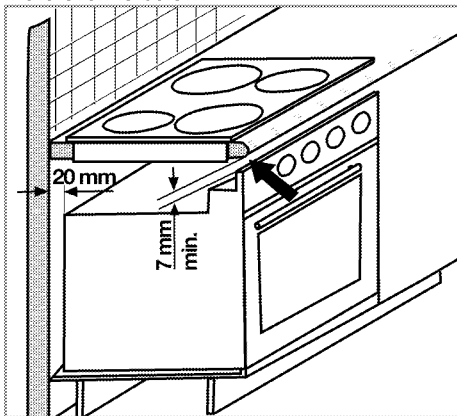
i If it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



1 min. 30 mm

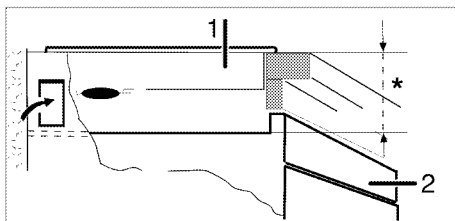
i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-in oven.

If the oven is below:



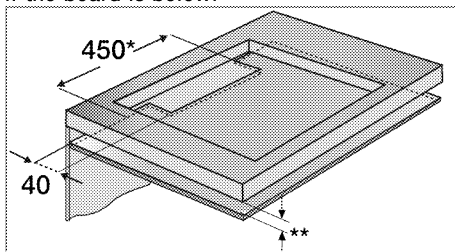
* min.

It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm² at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



* min. 70 mm

If the board is below:

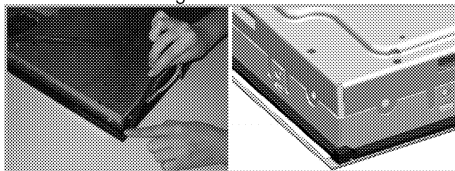


* min.

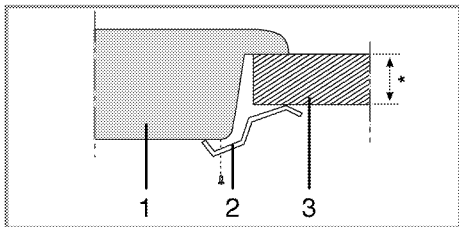
** min. 70 mm

During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Apply the sealing gasket provided with the product to the edges of the hob's lower housing that contact with the counter as illustrated in figure.



3. Center the product in the counter.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



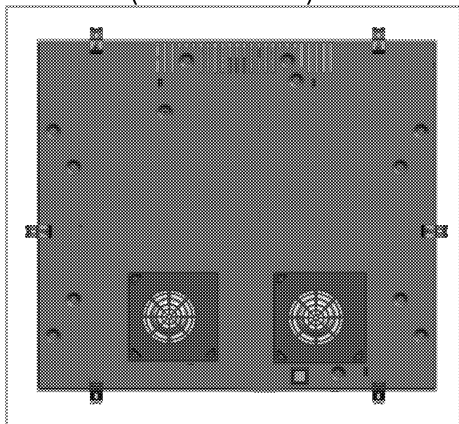
* min. 40 mm

1 Hob

2 Installation clamp

3 Counter

» Rear view (connection holes)



Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

Final check

1. Connect the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Disposal

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in

accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.

Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.

Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Initial use

First cleaning of the appliance



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

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Initial heating



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell.

Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking



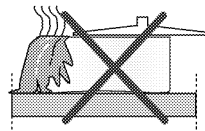
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

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

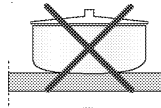
When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

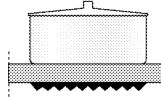
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.




Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

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


Saucepan test

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

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

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

Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and  symbol flashes alternately.

Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

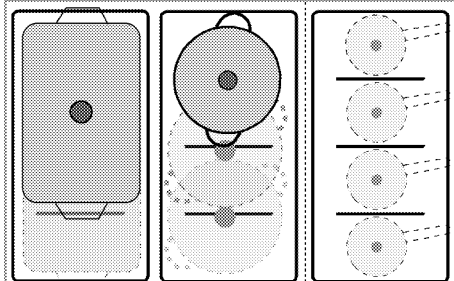


If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.

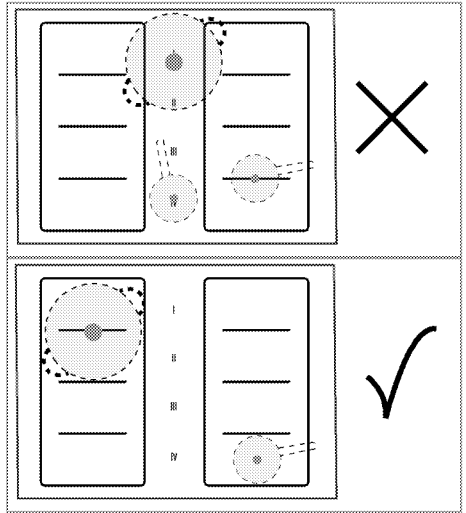


When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

Selecting cooking zone suitable to the vessel



- For your pots with bases wider than 10 cm, you can use 2 or more cooking zones combined.
- You can use each cooking zone separately for your pots with bases smaller than 10 cm.



- Do not put pots between the left and right cooking zones.
- Place your pots with bases smaller than 10 cm as to center one cooking zone. Otherwise, problem may occur in pot detection.

Using the hobs



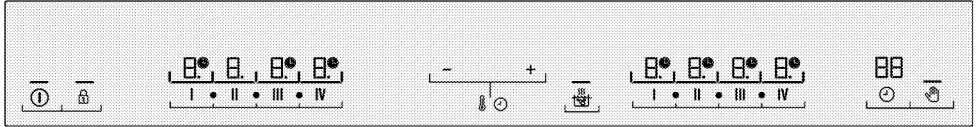
DANGER:

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

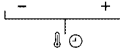













Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.


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

Control panel

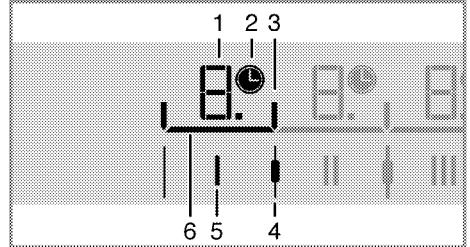


Specifications


-  Adjustment buttons (+/-) for temperature and time setting
-  Light indicating that the relevant key is functioning
-  Cooking Zone combination/separation key
-  Plus key
-  Minus key
-  On / Off key
-  Keylock key
-  Timer Activation / Deactivation key
-  Rapid Heating key
-  Stop button
-  Left/Right I Cooking Zone Selection key
-  Left/Right II Cooking Zone Selection key
-  Left/Right III Cooking Zone Selection key
-  Left/Right IV Cooking Zone Selection key


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

Cooking Zone display





- 1 Temperature indicator (temperature setting 0 - 9.)
- 2 Timer symbol
- 3 Cooking Zone distinction light
- 4 Cooking Zone combination/separation key
- 5 Cooking Zone Selection key
- 6 Cooking Zone Selection light

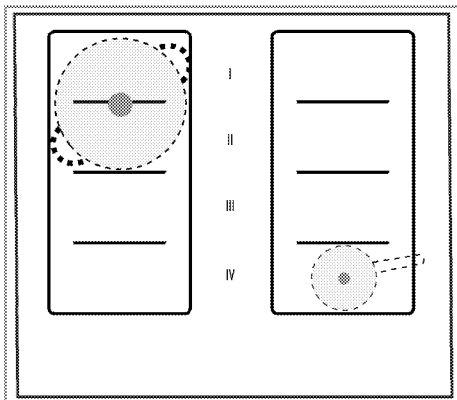
 This product is controlled by means of a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

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

Turning on the hob

1. Touch the  key on the control panel. Light of the  key comes on. The hob is ready for use.
2. When the hob is switched on, automatic saucepan detection is performed. If a saucepan is placed on it, selection lights of the cooking zones on which the saucepan is placed will light for 10 seconds.

For example, if you have two saucepans as shown in the figure below, selection lights of the cooking zones where the saucepans are on will light for 10 seconds.



3. If you touch either left **I** or left **II** keys in 10 seconds according to the example, you can operate left hotplates separately.

If you touch the **●** key between the left **I** and left **II** keys, you can operate left **I** and left **II** hotplates as combined.

You can activate the right hotplate if you touch the right **IV** key.

After the automatic pan detection is completed, you can also select the hotplates where no pan is detected to activate them.

i Cooking zone selection lights will go off if nothing is performed within 10 seconds. If no operation is made within the next 10 seconds at the end of this time, then the hob will switch back to the Standby mode automatically.

Turning off the hob

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

i If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.

Residual heat indicator

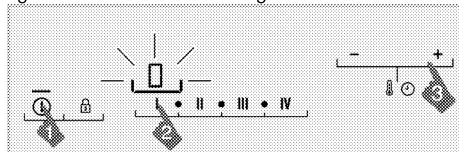
If "H" symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

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

Turning on the cooking zones (cooking section)

1. Touch the **⏻** key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone comes on.



i Cooking zone selection lights will go off if nothing is performed within 10 seconds. If no operation is made within the next 10 seconds at the end of this time, then the hob will switch back to the Standby mode automatically.

3. By touching the **+** and **-** keys, adjust the temperature level between "0" and "9".

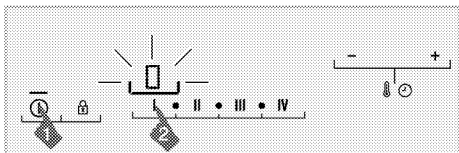
Turning off the cooking zones

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

1. **By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone**
When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" value will appear on the relevant cooking zone display. The **⏻** symbol on the cooking zone display will disappear.
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds**
Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

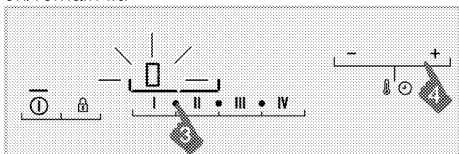
Combining the cooking zones

1. Touch the **⏻** key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of any one of the cooking zones you want to combine.
» 0 appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone comes on.



3. Touch the ● key between this cooking zone and the key of the adjacent one you want to combine.

» The distinction light between the combined cooking zones will go off and the "0" symbol on the display of the left cooking zone will come on/remain lit.

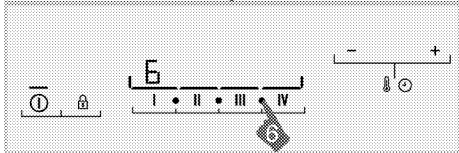
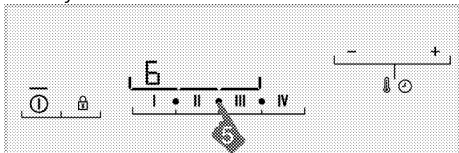


4. By touching the + and - keys, adjust the temperature level between "0" and "9".

» Now cooking zones are combined to operate as a single cooking zone at the set temperature level.

5. **3. If you wish to combine the 3rd and 4th cooking zones,**

To add the 3rd and/or 4th cooking zones to the 2 combined cooking zones touch the ● key between them.

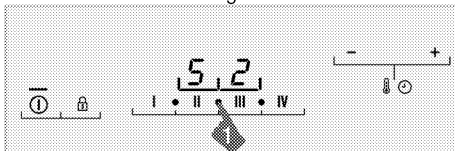


» Cooking zones will be combined and the distinction light between them will go off and the cooking zone displays will also become shared. Temperature indicator of the leftmost cooking zone will remain lit and operate at the temperature level which was set as single cooking zone.

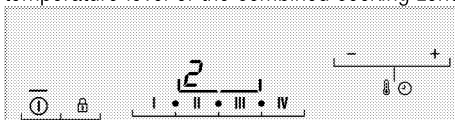
Combining the active cooking zones

1. To combine two neighboring cooking zones that are operating individually at different or

same temperature levels, touch the ● key between the cooking zones.



» When individually operating cooking zones are combined, the distinction light between them will go off and the temperature level will be shown on the display of the left cooking zone. The combined cooking zones will continue operating as a single cooking zone at the lower temperature level of the combined cooking zones.



i Any previous temperature or, if any, time value on the combined cooking zones will go on operating in the smaller value after the combination.

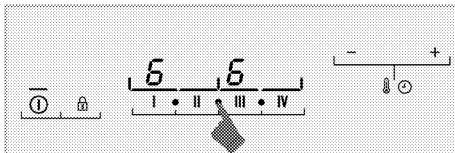
For example, if you combine a cooking zone set to 10 minutes at temperature level 6 and a cooking zone set to 20 minutes at temperature level 2, combined cooking zones will operate for 10 minutes at temperature level 2.

To split the combined cooking zones;

1. Touch the ● key between the combined cooking zones you want to split.



» The cooking zone(s) on the right and the cooking zone(s) on the left of the ● key you have touched will be separated and continue to operate. Distinction light between the cooking zones will come on.





The separated cooking zones will resume operating at the temperature values they had when they were combined.

Turning off the combined cooking zones

Combined cooking zones can be turned off in 3 different ways:

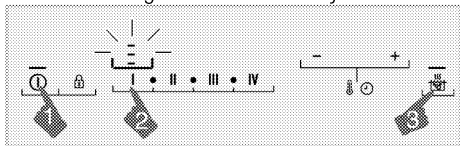
1. **By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the combined cooking zones off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the combined cooking zones**
When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" value will appear on the relevant cooking zone display. The ⌚ symbol on the cooking zone display will disappear.
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the symbol of any one of the combined cooking zones for 3 seconds**
Touch the symbol of any one of the combined cooking zones you want to turn off for approximately 3 seconds.

BOOSTER

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time.

Selecting BOOSTER directly:

1. Touch the ⏻ key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.



3. Touch the 🔑 key.

Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. When the booster setting time (see, Table-2: Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch the 🔑 key after the cooking zone is on and has operated for at least 20 seconds at a certain level.



Cooking zone should complete operating for at least 20 seconds on the selected level.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.



When the cooking zones are separated while combined cooking zones are operating at booster setting, separated cooking zones will also continue operating in the booster setting.

Turning off Booster function prematurely:

By touching the 🔑 key you can turn off the booster setting any time you want.

Rapid Heating

Rapid heating is a function which facilitates cooking. All cooking zones are equipped with Rapid Heating function. The Rapid Heating function can be operated in 20 seconds after determining the desired cooking zone temperature value. This function is used for short-time rapid heating. Once the rapid heating time is over, cooking zone will continue operating at the set temperature level.




Rapid Heating function can be set within the first 20 seconds after the hob is switched on.

Selecting the Rapid Heating function:



1. Touch the ⏻ key to turn on the hob.

- Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
- Set the desired temperature level by touching **+** and **-** keys.
- Touch the  key.
The cooking zone you have selected will operate at maximum power for a certain period of time specified in the table below. 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.
- Once the Rapid Heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.



 When the cooking zones are separated while combined cooking zones are operating at booster setting, separated cooking zones will also continue operating at the rapid heating setting.

Table-1: Booster Operation Times

Temperature level	Operation time limit - second
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

Turning off Booster function:

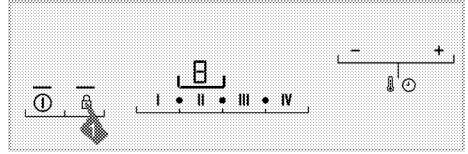
Touch  key to turn off the Booster function whenever you want.



Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the

user to make a short cleaning while the hob is in use. Device will not withdraw any power throughout this time.

Activating the cleaning lock



- When the hob is in On mode, press and hold  key until a **single signal sound** is heard. Cleaning lock light will illuminate and the clock display of the hob will start to count down from 20. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except  key.



Deactivating the cleaning lock






You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, keylock light will turn off and the cleaning lock will automatically be deactivated.

Child Lock


When the hob is in Off mode, you can protect the hob by child lock to prevent children from turning it on. Child Lock can be activated or deactivated when the hob is in Off (Standby) mode only.


Activating the Child Lock

- When the hob is in Off mode, press and hold  key until **two signal sounds** are heard. The Child Lock will be activated and the light of the  key will come on.

 If any key is pressed when the hotplate and the Child Lock is active, the light of the  key flashes.
If  key is touched when the hotplate is in stand-by and the Child Lock is active, the light of the  key flashes.
If **residual heat indication** is displayed while the hotplate is in stand-by and if any key is pressed while the child lock is active, light of  key will flash.

Deactivating the Child Lock

- When the Child Lock is activated, press and hold  key until a **single signal sound** is heard.

» Child Lock will be deactivated and the light of the  key will turn off.

Keylock


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




Activating the keylock

1. Touch and hold the  key for a long time to lock the control panel.


Only one signal sound will be heard first. In this case, your hob is switched to **Cleaning Lock.**

Then, keep on touching without lifting your finger until you hear two successive signal sounds.


The light of the  key will flash and all cooking zones will be locked.

 You can activate the keylock in operation mode only. When keylock is activated, only the  key will be functional. When you touch any other key, the light of the  key will flash to indicate that the keylock is active.
If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the keylock

1. Keep  key pressed for 2 seconds.

The operation is confirmed with an audible signal.

The light of the  key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function


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


Activating the timer


1. Touch the  key to turn on the hob.



2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.








3. Set the desired temperature level by touching  and  keys.

4. Touch  key to activate the timer.

"00" appears on the timer display and  symbol starts flashing on the cooking zone display.

5. Set the desired duration by touching  and  keys.

After flashing for a certain period of time, the  symbol lights up permanently. Lighting up of  symbol continuously indicates that the function is activated.

	The timer can only be set for the cooking zones already in use.
	Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.
	Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.
	When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.
	When the timer is set in the combined cooking zones,  symbol appears on the display of the leftmost cooking zone.
	Any previous temperature or, if any, time value on the combined cooking zones will go on operating in the smaller value after the combination. For example, if you combine a cooking zone set to 10 minutes at temperature level 6 and a cooking zone set to 20 minutes at temperature level 2, combined cooking zones will operate for 10 minutes at temperature level 2. If the timer is set in only one of the cooking zones to be combined, this setting will also apply for the combined cooking zones after combination.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hotplate will automatically turn off and give an audible warning.




Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier




If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

You can turn the timer off earlier in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00":


1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch  key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until "00" is displayed on timer screen decrease the value by touching the  keys.  symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

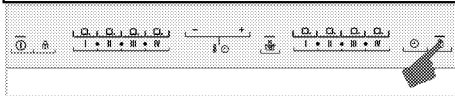
2-Turning off the timer by pressing timer key for approximately 3 seconds:



1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch  key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch  key for about 3 seconds.  symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

Stop function

Using this function, you may stop all functions operating on the hob (**except timer**) for a certain period of time.

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




1. Touch the  key when your hob is operating. All active cooking zones will stop.
2. Touch  key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

 Your hob is equipped with 8 cooking zones with 94x225 mm dimension featured with induction. With induction feature, each cooking zone automatically detects the vessel placed on it. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

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

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level. The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-2 Operation time constraints

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Booster	10 minutes

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating.

Following may be observed in case of overheating:

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

Overflow safety system

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

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a meal (water, milk) from overflowing even if it was just about to overflow.


Noisy operation




Some sounds may come from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Sound becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electric system can be heard.

Error codes / warning messages and error sources

Table-3:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys have been pressed or the control panel was subjected to vapor.	"E" symbol flashes	Cooking Zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking Zone display
No saucepan suitable for the cooking zone	 symbol lights up.	Cooking Zone display
Touch control card hardware error	"Fx***" symbol lights up.	Timer display
Induction hardware error	"Ex***" symbol lights up.	Cooking Zone display
x**: "1,2,...,9"		

	For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If Fx and Ex errors remain uncorrected, call Authorized Service.
	If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.
	Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

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



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

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

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

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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



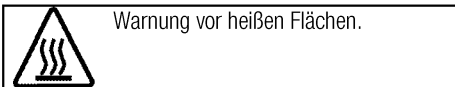
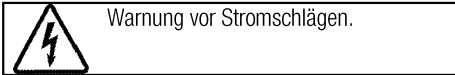
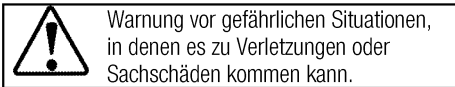
Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütluçe/Istanbul/TURKEY

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit	4
Elektrische Sicherheit	4
Produktsicherheit	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Sicherheit von Kindern	7
Altgeräte entsorgen	7
Verpackungsmaterialien entsorgen	8

2 Allgemeine Informationen **9**

Geräteübersicht	9
Technische Daten	9

3 Installation **10**

Vor der Installation	10
Einbauen und Anschließen	11
Entsorgung	13
Verpackungsmaterialien entsorgen	13
Transport	13
Altgeräte entsorgen	13

4 Vorbereitungen **14**

Tipps zum Energiesparen	14
Erste Inbetriebnahme	14
Erstreinigung des Gerätes	14
Erstaufheizung	14

5 Bedienung Kochfeld **15**

Allgemeine Hinweise zum Kochen	15
Kochfeld verwenden	17
Bedienfeld	17

6 Reinigung und Wartung **26**

Allgemeine Hinweise	26
Kochfeld reinigen	26

7 Problemlösungen **27**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

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

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

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

Elektrische Sicherheit

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

Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

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

- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl

kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollte nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Ofenoberfläche und

Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 15*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass der Stecker richtig in die Steckdose

eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.

- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit am Stecker befindet.

Bestimmungsgemäße

Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der

Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



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

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

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

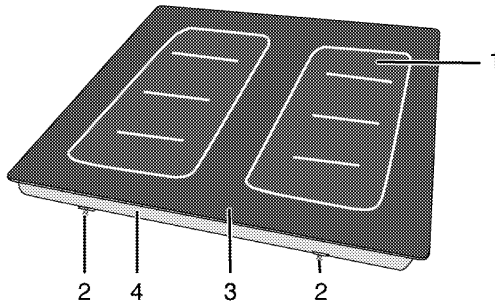
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|----------------------|---|---------------------|
| 1 | Induktionskochplatte | 3 | Glaskeramikkochfeld |
| 2 | Montageklemme | 4 | Basisabdeckung |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	7200 W
Sicherung	Minimum 16 A x 2 / 32 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Kabellänge	max. 2 m
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 mm/490 mm
Kochzonen	
Links I-II-III-IV	Induktionskochplatte
Abmessungen	(94 x 225 mm) x 4
Leistung	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Rechts I-II-III-IV	Induktionskochplatte
Abmessungen	(94 x 225 mm) x 4
Leistung	1250 W x 4 (max. 3600 W)



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



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



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

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.



GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



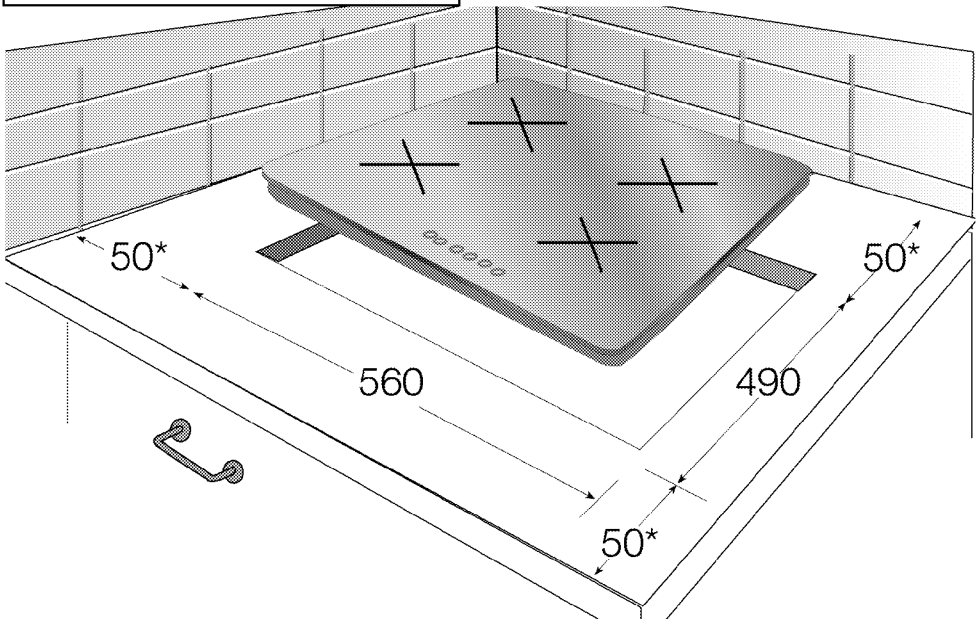
GEFAHR:

Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbel muss ein Sicherheitsabstand bleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (min 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.



Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



GEFAHR:

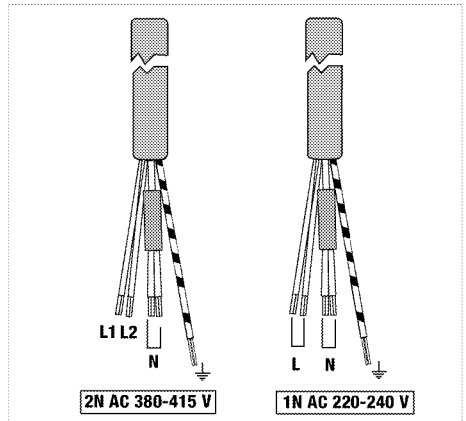
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!



Netzkabel anschließen


1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :



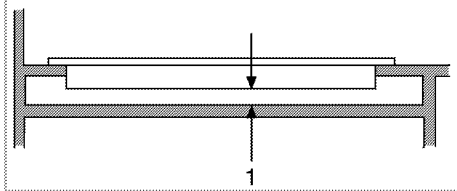
2. Bei Einphasenanschluss erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
 - Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)
 3. Bei Zweiphasenanschluss erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
 - Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
 - Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
 - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)
- » oder

- Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E)  (Erde)

Gerät installieren



Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.

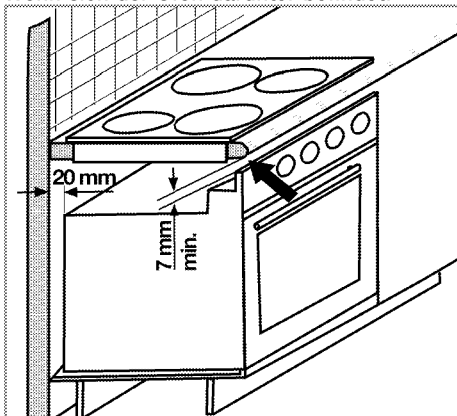


1 Minimum 30 mm



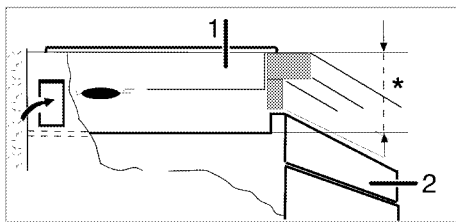
Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Wenn sich der Ofen darunter befindet:



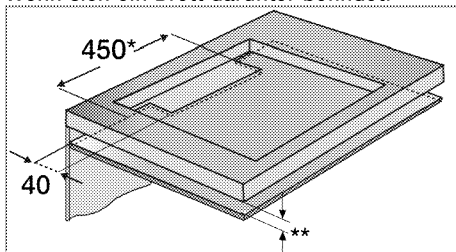
* Minimum

Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm² im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).



* Minimum 70 mm

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

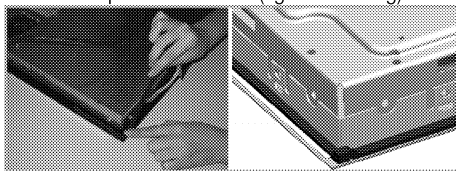


* Minimum

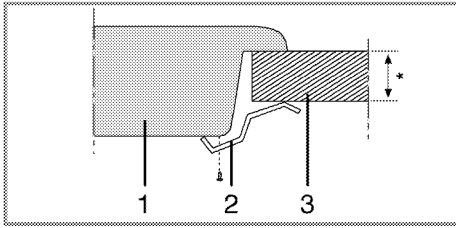
** Minimum 70 mm

Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Tragen Sie die beim Produkt mitgelieferte Dichtung an den Kanten des unteren Kochfeldgehäuses auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. Abbildung).

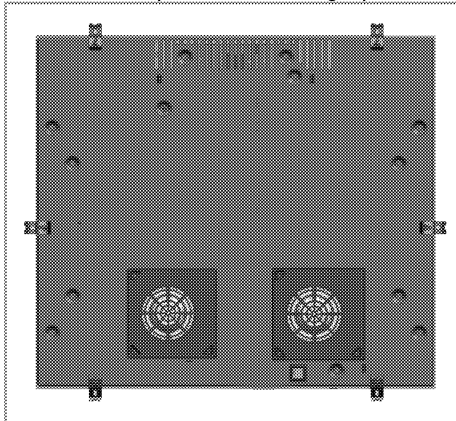


3. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
4. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklammern.



- * Minimum 40 mm
- 1 Kochfeld
- 2 Montageklemme
- 3 Arbeitsplatte

» Rückansicht (Anschlussöffnungen)



i Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Entsorgung

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen

Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

i Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

Altgeräte entsorgen



Entsorgen Sie Altgeräte grundsätzlich auf umweltfreundliche Weise.

Dieses Gerät ist mit dem Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach den Vorgaben der EG-Richtlinie recycelt und zerlegt werden muss, damit die Umwelt möglichst wenig beeinträchtigt wird. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.

Hinweise zur richtigen Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrem Händler oder bei entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Nähe. Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und machen die Türverriegelung (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr geraten.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

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

Erstaufheizung



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen

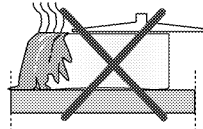


Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, vorher mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist, rufen Sie die Feuerwehr.

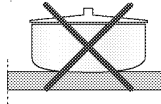
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
 - Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
 - Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
 - Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
 - Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
 - Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
 - Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben.

Kochgeschirr wählen

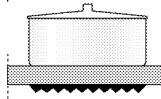
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.




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

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

Kochgeschirr testen


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

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.

2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn  nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und den Herd einschalten.

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

Kochgeschirrerkennungssystem



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

Sichere Benutzung

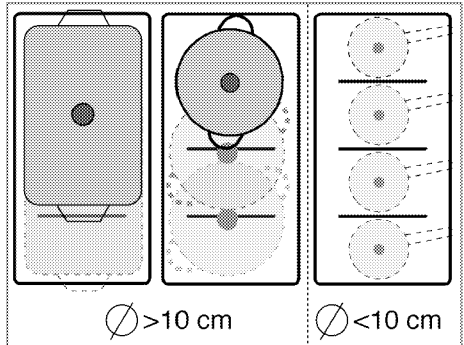
Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihafbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt.

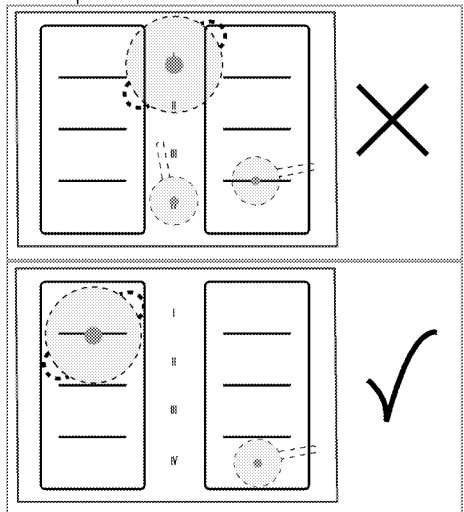
Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

	Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder den Ofen ausschalten.
	Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen



- Bei Kochgeschirr mit Böden, die breiter als 10 cm sind, können Sie 2 oder mehr Kochzonen kombiniert verwenden.
- Bei Kochgeschirr mit Böden, die weniger als 10 cm breit sind, können Sie jede Kochzone separat verwenden.



- Stellen Sie kein Kochgeschirr zwischen die linken und rechten Kochzonen.
- Stellen Sie Ihr Kochgeschirr mit Böden, die weniger als 10 cm breit sind, in die Mitte einer Kochzone. Andernfalls können Probleme bei der Kochgeschirrerkennung auftreten

Kochfeld verwenden



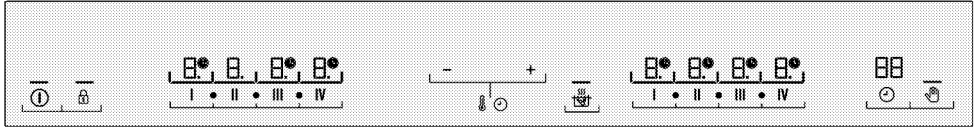
GEFAHR:

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

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

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

Bedienfeld



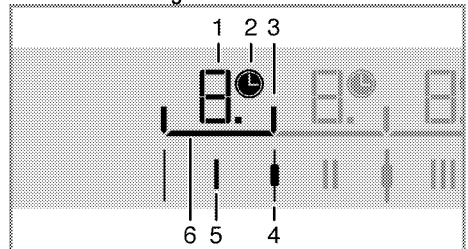
Spezifikationen

- Einstelltasten (+/-) (Temperatur- und Zeiteinstellung)
- Die Leuchte zeigt an, dass die jeweilige Taste aktiv ist.
- Taste zur Kochzonen-Kombination/Separation
- Plus-Taste
- Minus-Taste
- Ein-/Austaste
- Tastensperre
- Timer-Taste (zum Ein- und Abschalten)
- Schnellaufheizung-Taste
- Stopp-Taste
- Kochzonenauswahltaste: links/rechts I
- Kochzonenauswahltaste: links/rechts II
- Kochzonenauswahltaste: links/rechts III
- Kochzonenauswahltaste: links/rechts IV



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

Kochzonenanzeige



- 1 Temperaturanzeige (0 – 9)
- 2 Timer-Symbol
- 3 Kochzonenunterscheidungsleuchte
- 4 Taste zur Kochzonen-Kombination/Separation
- 5 Kochzonenauswahltaste
- 6 Kochzonenauswahlleuchte



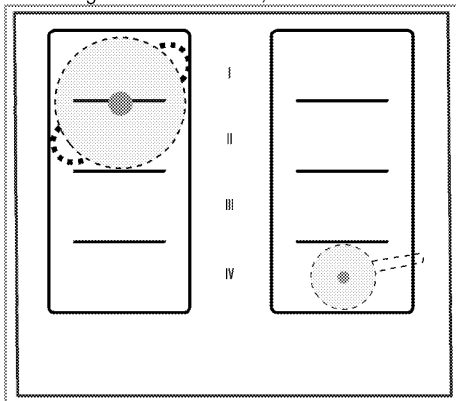
Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten wird ein kurzer Quittungston ausgegeben.

i Bedienfeld stets sauber und trocken halten.
 Ein feuchtes und/oder verschmutztes
 Bedienfeld kann Funktionsstörungen
 verursachen.

Kochfeld einschalten

1. \odot -Taste am Bedienfeld berühren.
 Die Licht der \odot -Taste leuchtet auf. Das
 Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.
2. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, wird die
 automatische Kochgeschirrererkennung
 durchgeführt. Wenn ein Kochgeschirr auf das
 Kochfeld gestellt wird, leuchten die
 Auswahlleuchten der Kochzonen, auf denen
 sich das Kochgeschirr befindet, 10 Sekunden
 auf.

Beispiel: Bei zwei Kochgeschirren wie in der
 nachstehenden Abbildung gezeigt leuchten die
 Auswahlleuchten der Kochzonen, auf denen sich
 die Kochgeschirre befinden, 10 Sekunden auf.



3. Die linken Kochfelder lassen sich durch
 Berühren der linken Tasten **I** oder der **II** in
 10 Sekunden entsprechend dem Beispiel
 separat in Betrieb nehmen.

Durch Berühren der Taste **●** zwischen den
 linken Tasten **I** und **II** können die linken
 Kochfelder **I** und **II** in Kombination genutzt
 werden.

Das rechte Kochfeld kann durch Berühren der
 rechten Taste **IV** aktiviert werden.

Nach Abschluss der automatischen
 Kochgeschirrererkennung können auch die

Kochfelder gewählt werden, auf denen kein
 Kochgeschirr zur Aktivierung erkannt wird.

i Die Kochzonenauswahlleuchten
 erlöschen, falls innerhalb von 10
 Sekunden keine Tasten betätigt
 werden. Falls innerhalb der nächsten
 10 Sekunden nach Ablauf dieses
 Zeitraums kein Betrieb erfolgt, wechselt
 das Kochfeld automatisch in den
 Bereitschaftsmodus.

Kochfeld abschalten

1. \odot -Taste am Bedienfeld berühren.
 Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in
 den Bereitschaftsmodus.

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

Restwärmeanzeige

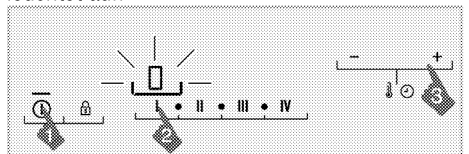
Das Symbol „H“ in der Kochzonenanzeige
 signalisiert, dass die jeweilige Kochstelle noch
 heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen
 verwendet werden kann. Beim Abkühlen
 verwandelt sich das Symbol in ein kleines „h“.

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

Kochzonen einschalten

1. Kochfeld mit der Taste \odot einschalten.
2. Auswahl Taste der Kochzone berühren, die
 eingeschaltet werden soll.

Das Symbol **O** erscheint in der Kochzonenanzeige,
 die Anzeigeleuchte der jeweiligen Kochzone
 leuchtet auf.






Die Kochzonenauswahlleuchten erlöschen, falls innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden. Falls innerhalb der nächsten 10 Sekunden nach Ablauf dieses Zeitraums kein Betrieb erfolgt, wechselt das Kochfeld automatisch in den Bereitschaftsmodus.


3. Durch Berühren der Tasten **+** und **-** die Temperaturstufe auf „0“ bis „9“ anpassen.

Kochzonen abschalten

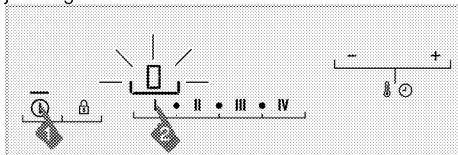
Ausgewählte Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**
Kochzone durch Einstellen deren Temperaturstufe auf **0** abschalten.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone**
Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Der Wert **0** erscheint in der entsprechenden Kochzonenanzeige. Das Symbol  verschwindet aus dem Kochzonendisplay.
Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld berühren.
3. **Durch 3 Sekunden langes Berühren des jeweiligen Kochzonensymbols**
Etwa 3 Sekunden lang das Symbol der Kochzone berühren, die abgeschaltet werden soll.

Kochzonen kombinieren

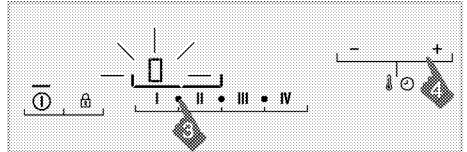
1. Kochfeld mit der Taste  einschalten.
2. Auswahl taste einer der zu kombinierenden Kochzonen berühren.

» Das Symbol **0** erscheint in der Kochzonenanzeige, die Anzeigeleuchte der jeweiligen Kochzone leuchtet auf.



3. Die **●**-Taste zwischen dieser Kochzone und die Taste der angrenzenden zu kombinierenden Kochzone berühren.

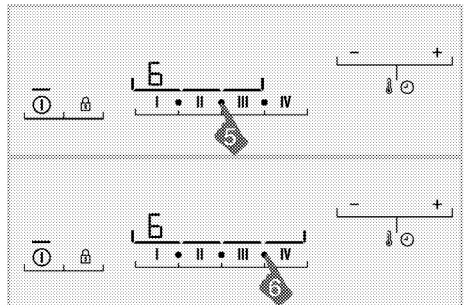
» Die Unterscheidungsleuchte zwischen den kombinierten Kochzonen erlischt, das Symbol **0** im Display der linken Kochzone leuchtet auf/leuchtet weiterhin.



4. Durch Berühren der Tasten **+** und **-** die Temperaturstufe auf „0“ bis „9“ anpassen.

» Nun werden Kochzonen zum Betrieb als einzelne Kochzone beim eingestellten Temperaturwert kombiniert.

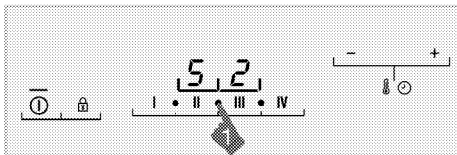
5. **3. Wenn die 3te und 4te Kochzone kombiniert werden soll**
Zum Hinzufügen der 3ten und/oder 4ten Kochzone zu den beiden kombinierten Kochzonen, **●**-Taste zwischen diesen berühren.



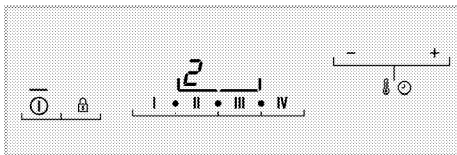
» Die Kochzonen werden kombiniert, die Unterscheidungsleuchte zwischen ihnen erlischt und auch die Kochzonenanzeigen werden geteilt. Die Temperaturanzeige der Kochzone links außen leuchtet weiterhin, die Zone arbeitet bei der Temperaturstufe, die als Einzelkochzone eingestellt war.

Aktive Kochzonen kombinieren

1. Zur Kombination zweier benachbarter Kochzonen, die einzeln bei verschiedenen oder identischen Temperaturstufen arbeiten, **●**-Taste zwischen den Kochzonen berühren.



» Wenn individuell arbeitende Kochzonen kombiniert werden, erlischt die Unterscheidungsleuchte zwischen ihnen; die Temperaturstufe wird im Display der linken Kochzone angezeigt. Die kombinierten Kochzonen setzen den Betrieb als Einzelkochzone bei der geringeren Temperaturstufe der kombinierten Kochzonen fort.



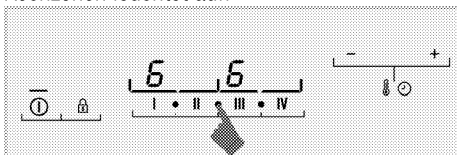
i Jegliche vorausgegangenen Temperatur- oder (falls vorhanden) Zeitwerte der kombinierten Kochzonen arbeiten nach der Kombination mit dem geringeren Wert. Beispiel: Wenn eine auf 10 Minuten bei Temperaturstufe 6 eingestellte Kochzone und eine auf 20 Minuten bei Temperaturstufe 2 eingestellte Kochzone kombiniert werden, arbeiten die kombinierten Kochzonen 10 Minuten bei Temperaturstufe 2.

Kombinierte Kochzonen trennen

1. ● -Taste zwischen kombinierten Kochzonen berühren, die getrennt werden sollen.



» Die Kochzone(n) rechts und die Kochzone(n) links der berührten ● -Taste werden separiert und setzen den Betrieb fort. Die Unterscheidungsleuchte zwischen den Kochzonen leuchtet auf.



i Die separierten Kochzonen setzen den Betrieb bei den Temperaturwerten fort, die sie zum Zeitpunkt der Kombination nutzten.

Kombinierte Kochzonen abschalten

Kombinierte Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**
Kombinierte Kochzonen durch Einstellen deren Temperaturstufe auf **0** abschalten.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der kombinierten Kochzonen**
Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Der Wert **0** erscheint in der entsprechenden Kochzonenanzeige. Das Symbol ☹ verschwindet aus dem Kochzonendisplay.
Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld berühren.
3. **Durch 3 Sekunden langes Berührung des Symbols einer der kombinierten Kochzonen**
Etwa 3 Sekunden lang das Symbol der Kochzone berühren, die abgeschaltet werden soll.

Turboheizen

Die Turboheizen-Funktion dient der Aufheizung bei maximaler Leistung. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen.

Turboheizen direkt auswählen:

1. Kochfeld mit der Taste ☹ einschalten.
2. Gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahlfasten wählen.

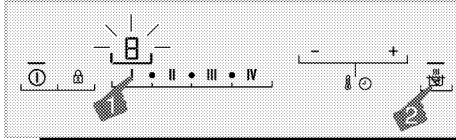


3. Taste ☹ berühren.
Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige.
Wenn die Turboheizen-Einstellungszeit (siehe Tabelle 2: Tabelle der

Betriebszeitenbeschränkungen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone aus.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Nach Einschalten der Kochzone und einer Betriebszeit von mindestens 20 Sekunden bei einer bestimmten Leistungsstufe,  -Taste berühren.



i Die jeweilige Kochzone sollte zuvor mindestens 20 Sekunden lang mit einer bestimmten Leistungsstufe arbeiten.

2. Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

i Wenn Kochzonen getrennt werden, während kombinierte Kochzonen bei der Turboheizen-Einstellung arbeiten, setzen auch die separierten Kochzonen den Betrieb unter Einhaltung der Turboheizen-Einstellung fort.

Turboheizen-Funktion vorzeitig abschalten:

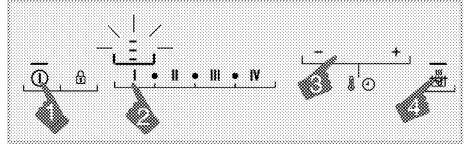
Durch Berühren der  -Taste kann die Turboheizen-Einstellung zu jedem gewünschten Zeitpunkt abgeschaltet werden.




Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizung sorgt dafür, dass sich die Kochzonen besonders schnell aufheizen. Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellaufheizung ausgestattet. Die Schnellaufheizung-Funktion kann in 20 Sekunden nach Bestimmung des gewünschten Kochzonen-Temperaturwertes genutzt werden. Diese Funktion dient der kurzfristigen Schnellaufheizung. Sobald die Schnellaufheizung abgelaufen ist, setzt die Kochzone den Betrieb beim eingestellten Temperaturwert fort.

i Die Schnellaufheizung-Funktion lässt sich innerhalb der ersten 20 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes auswählen.

Schnellaufheizung-Funktion wählen:



1. Kochfeld mit der Taste  einschalten.
2. Gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten wählen.
3. Gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten  und  einstellen.
4. Taste  berühren.
Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun eine bestimmte Zeit lang (vgl. nachstehende Tabelle) mit maximaler Leistung. In der Kochzonenanzeige leuchten 3 Leuchten und die eingestellte Temperaturstufe auf.
5. Nach Ablauf der Schnellaufheizung-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

i Wenn Kochzonen getrennt werden, während kombinierte Kochzonen bei der Turboheizen-Einstellung arbeiten, setzen auch die separierten Kochzonen den Betrieb unter Einhaltung der Schnellaufheizung-Einstellung fort.

Tabelle 1: Turboheizen-Betriebszeiten

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Sekunden
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25

7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

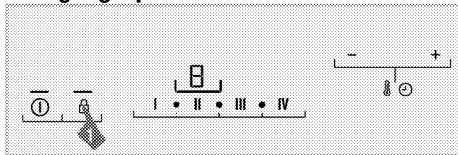
Turboheizen-Funktion abschalten:

Die Turboheizen-Funktion kann mit der Taste  jederzeit ausgeschaltet werden.


Reinigungssperre

Die Reinigungssperre setzt 20 Sekunden lang sämtliche Tasten am Bedienfeld außer Kraft – eine praktische Funktion, wenn im laufenden Betrieb einmal kurz über das Bedienfeld gewischt werden soll. Das Gerät zieht zu diesem Zeitpunkt keinen Strom.

Reinigungssperre einschalten



1. Bei eingeschaltetem Kochfeld die Taste  so lange berührt halten, bis ein **einzelner Signalton** ertönt.

Das Tastensperre-Symbol leuchtet auf, über dem Uhrensymbol zählt ein Countdown von 20 abwärts. Mit Ausnahme der Taste  sind die Tasten am Bedienfeld während dieser Zeit nicht verfügbar.


Reinigungssperre aufheben

Zum Aufheben der Reinigungssperre muss keine Taste betätigt werden. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die Tastensperre-Leuchte schaltet sich ab, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.

Kindersicherung

Wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, kann das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder gesperrt werden. Die Kindersicherung kann nur bei abgeschaltetem (Bereitschaftsmodus) Kochfeld de-/aktiviert werden.

Kindersicherung einschalten


1. Die Taste  im abgeschalteten Zustand so lange berührt halten, bis **zwei Signaltöne** ausgegeben werden.

Die Kindersicherung schaltet sich ein, die Anzeigeleuchte der Taste  leuchtet auf.




Falls bei aktivem Kochfeld und aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste .

Falls bei im Bereitschaftsmodus befindlichem Kochfeld und aktiver Kindersicherung die Taste  berührt wird, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste .

Falls die **Restwärmeanzeige** angezeigt wird, während sich das Kochfeld im Bereitschaftsmodus befindet und bei aktiver Kindersicherung eine Taste betätigt wird, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste .

Kindersicherung abschalten

1. Bei aktiver Kindersicherung die Taste  so lange berührt halten, bis ein **einzelner Signalton** ertönt.

» Die Kindersicherung schaltet sich aus, die Anzeigeleuchte der Taste  erlischt


Tastensperre




Mit der Tastensperre kann das Kochfeld im **Betrieb** gegen unabsichtliche Bedienung gesperrt werden.

Tastensperre einschalten

1. Zum Sperren des Bedienfeldes die Taste  längere Zeit gedrückt halten.

Zuerst erklingt ein einzelner Signalton. Nun ist die **Reinigungssperre** eingeschaltet. Die Taste weiter berührt halten, bis zwei Signaltöne hintereinander ertönen.

Die Anzeigeleuchte der Taste  blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.

 Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste . Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste  und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist.

Falls das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abgeschaltet wird, muss die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufgehoben werden





Tastensperre ausschalten

1. Taste  2 Sekunden lang gedrückt halten. Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die Anzeigeleuchte der Taste  erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.



Timerfunktionen



Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Bei der Zubereitung musst das Kochfeld nicht ständig beaufsichtigt werden. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.


Timer einschalten

1. Kochfeld mit der Taste  einschalten.
2. Gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten wählen.
3. Gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten  und  einstellen.
4. Zum Aktivieren des Timers die Taste  berühren.


00 erscheint in der Timeranzeige, das Symbol  blinkt in der Kochzonenanzeige.


5. Gewünschte Dauer durch Berühren der Tasten  und  einstellen.



Nach einer Weile leuchtet das bisher blinkende Symbol  permanent. Sobald das Symbol  dauerhaft leuchtet, ist die Funktion aktiv.

 Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.

 Die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen wiederholen, für die ebenfalls ein Timer eingestellt werden soll.

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

 Bei aktivem Timer wird lediglich die für die jeweilige Kochzone eingestellte Zeit auf der Timeranzeige dargestellt.

 Wenn der Timer in kombinierten Kochzonen eingestellt ist, erscheint das -Symbol im Display der Kochzone links außen.

 Jegliche vorausgegangenen Temperatur- oder (falls vorhanden) Zeitwerte der kombinierten Kochzonen arbeiten nach der Kombination mit dem geringeren Wert. Beispiel: Wenn eine auf 10 Minuten bei Temperaturstufe 6 eingestellte Kochzone und eine auf 20 Minuten bei Temperaturstufe 2 eingestellte Kochzone kombiniert werden, arbeiten die kombinierten Kochzonen 10 Minuten bei Temperaturstufe 2.

Falls der Timer nur bei einer der kombinierten Kochzonen eingestellt wurde, wird diese Einstellung nach der Kombination auch auf die kombinierten Kochzonen angewandt.

Timer ausschalten



Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt.


Der Signalton kann durch Berühren einer beliebigen Taste abgeschaltet werden.

Timer vorzeitig beenden

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter. Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen vorzeitig abschalten:




1 – Timer durch Nullstellen ("00") der Timerdauer abschalten:

1. Die abzuschaltende Kochzone wählen.
2. Timer der Kochzone durch Berühren der Taste  wählen.
3. Wert mit den Tasten  verringern, bis „00“ in der Timeranzeige angezeigt wird.

Das Symbol  blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

2 – Timer durch ca. 3 Sekunden langes Berühren der Timertaste abschalten:

1. Die abzuschaltende Kochzone wählen.

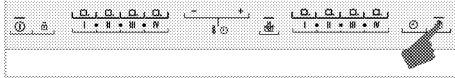
2. Timer der Kochzone durch Berühren der Taste  wählen.
3. Taste  etwa 3 Sekunden lang berühren. Das Symbol  blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.



Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können sämtliche laufenden Funktionen des Kochfeldes (**mit Ausnahme des Timers**) eine bestimmte Zeit lang unterbrochen werden.



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



1. Im laufenden Betrieb die Taste  berühren. Sämtliche aktiven Kochzonen werden vorübergehend abgeschaltet.
2. Durch erneutes Berühren der Taste  werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

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



Das Kochfeld ist mit 8 Kochzonen mit Induktion und einer Abmessungen von 94 x 225 mm ausgestattet. Per Induktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzung

Das Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen wird, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt.

Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 2 Betriebszeitbegrenzung

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
1	5
2	5
2	4
3	4
3	3
4	3
4	2,5
5	2,5
5	2
6	2
6	1,5
7	1,5
7	1
8	1
8	0,5
9	0,5
9	0,5
Turboheizen	10 Minuten

Überhitzungsschutz

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

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

Überlaufsicherheitsystem

Das Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitsystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System umgehend die Stromversorgung und das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei erscheint die Warnung „E“ im Display.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch lässt sich verhindern, dass Speisen (Wasser, Milch) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

Geräuschvoller Betrieb



Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Wasser oder Lebensmittel hineingegeben werden, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektrik kühlt, gibt Geräusche aus.

Fehlercodes, Warnmeldungen und Ursachen

Tabelle 3:

Fehlerursache	Anzeige	Anzeige
Zwei oder mehr Tasten wurde betätigt oder das Bedienfeld war Wasserdampf ausgesetzt.	E-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	H-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kein für die Kochzone geeignetes Kochgeschirr	Symbol  leuchtet auf.	Kochzonenanzeige
Sensorbedienfeld-Hardwarefehler.	„Fx***“-Symbol leuchtet.	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler	„EX***“-Symbol leuchtet.	Kochzonenanzeige
x**: „1,2,...,9“		

	Weitere Informationen über Fehlermeldungen, die am Sensorbedienfeld erscheinen können, stehen in Tabelle 2. Autorisierten Kundendienst kontaktieren, falls die Fehler Fx und Ex nicht behoben werden können.
	Falls die Oberfläche des Sensorbedienfeldes Dampf ausgesetzt ist, wird das gesamte Steuerungssystem deaktiviert, ein Signalton erklingt und „E“ blinkt im Display.
	Oberfläche des Bedienfeldes sauber halten. Möglicherweise wird eine Funktionsstörungswarnung ausgegeben.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:

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

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



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



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

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



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

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Nun erscheint das Symbol auf der Kochzonenanzeige.

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

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

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

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

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



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

