



## **Built-in Hob**

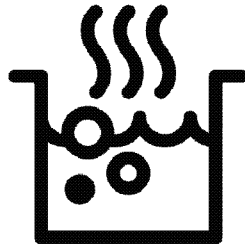
User Manual

## **Einbau-Kochfeld**

Gebrauchsanleitung

## **Table de cuisson encastrable**

Manuel d'utilisation



**HII 88810 NT**

**EN / DE / FR**

185.9296.82/R.AA/30.11.2022/4-1

7757187672

# 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:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

# TABLE OF CONTENTS

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety.....	4
Electrical safety.....	5
Product safety.....	5
Intended use.....	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	8
Package information.....	8

## **2 General information 9**

Overview.....	9
Technical specifications.....	9

## **3 Installation 10**

Before installation.....	10
Installation and connection.....	11
Future Transportation.....	14

## **4 Preparation 15**

Tips for saving energy.....	15
Initial use.....	15
First cleaning of the appliance.....	15

## **5 How to use the hob 16**

General information about cooking.....	16
Using the hobs.....	18
Control panel.....	18

## **6 Maintenance and care 29**

General information.....	29
Cleaning the hob.....	29

## **7 Troubleshooting 31**

## **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.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised 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 Authorised 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 authorised 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

- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** 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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- 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 hob 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 16* , 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.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** 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.
- **CAUTION:** 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**

- **WARNING:** 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.

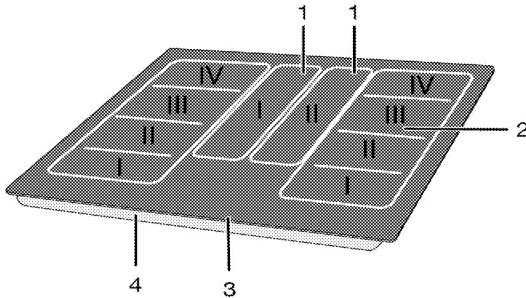
#### **Package information**

- 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 Auxiliary induction cooking zone      3 Vitroceramic surface  
 2 Induction cooking plate              4 Base cover

### Technical specifications

Voltage / frequency	2N~380-415 V 50 Hz
Total power consumption	max. 7400 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/770 mm/510 mm (For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.)
Installation dimensions (width / depth)	750 (+2) mm/490 (+2) mm

### Burners

Left I-II-III-IV	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Power	900/1800 W
Middle I-II	<b>Auxiliary induction cooking zone</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Power	900/1800 W
Right I-II-III-IV	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Power	900/1800 W

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

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

**i** 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.

### 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.

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

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

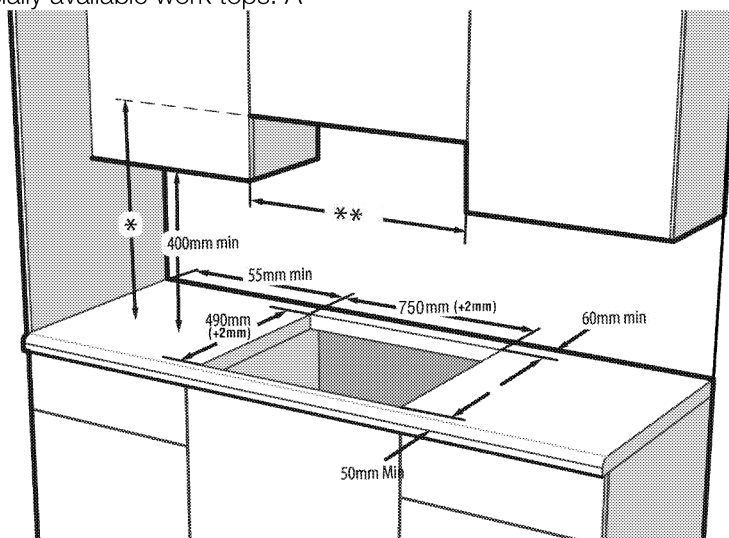
**!** Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 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.

#### Before installation


The hob is designed for installation into commercially available work tops. A



- \* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.
- \*\* Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob


## Installation and connection


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

 Do not install the hob on places with sharp edges or corners. There is the risk of breakage to the glass ceramic surface!


### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker 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.


 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.

 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.

 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

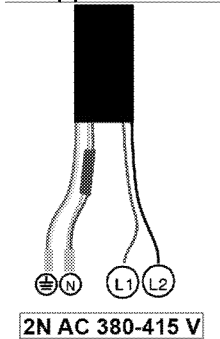
 While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. 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:**

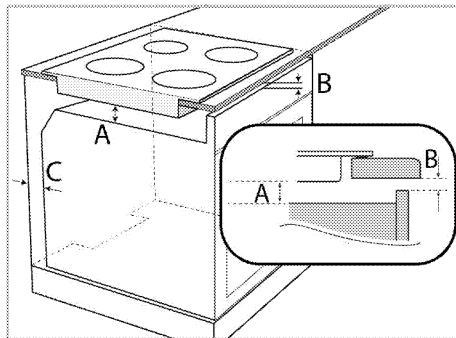


\* (This may not exist on your product.)

**2. For double-phase connection,** connect the wires as identified below:

- Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2 )
  - Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1 )
  - Blue/Grey cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E) (Ground)
- » or
- Black cable = L1 (Phase 1)
  - Grey cable = L2 (Phase 2)
  - Blue/Brown cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E) (Ground)

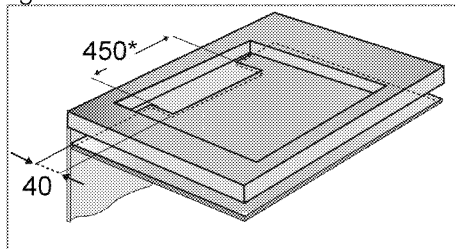
## Installing the product If the oven is below:



- A min. 5 mm
- B min. 2 mm
- C 20 mm

## If the board is below:

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

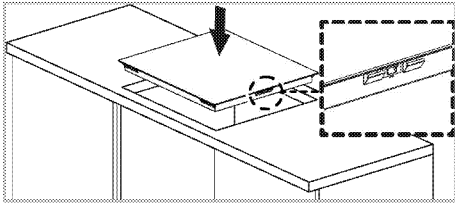


\* min.

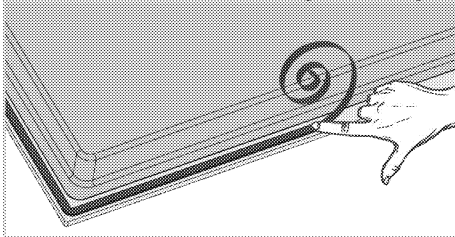
During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

**Easy Installation:** Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual.

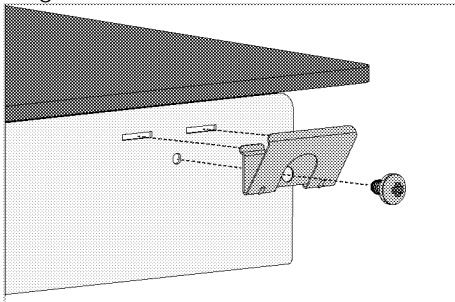
Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below. For these models, consider the width and depth measurements written in the user manual as 10 mm more.



1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.

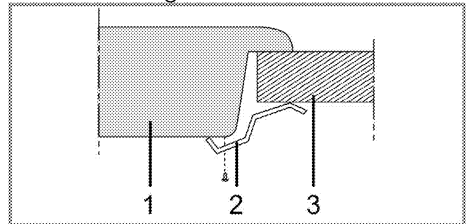


4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



- i** For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.
- i** The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

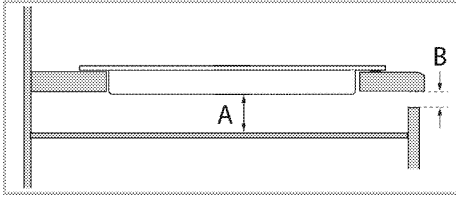
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

- 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-under oven.

For example, 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.

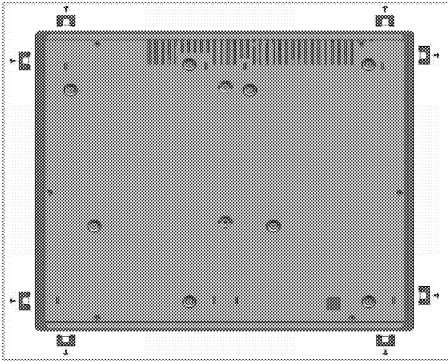


A min. 5 mm

B min. 2 mm

### Rear view (connection holes)

- i** Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



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

- !** There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advice may lead to life and property safety

- i** The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

### Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

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

## 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.

- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

### 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.

## 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.

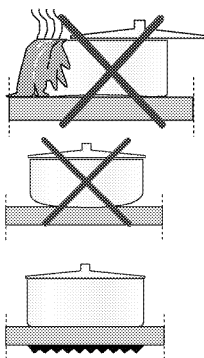
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

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.

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be






used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

### **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 base holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "" and "" or "" 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 base 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 base should not be used.

#### **Pan detection-focusing system**

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped. "" and "" or "" symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and "" and "" or "" flash respectively.

### **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.

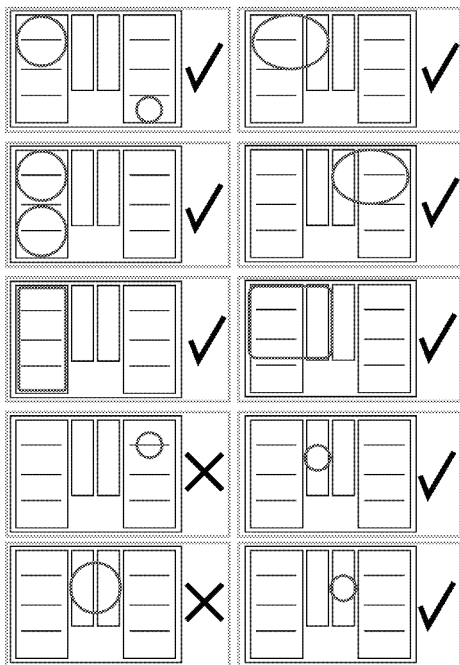
-  If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.
-  When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

### **Illuminated cooking areas(This may not exist on your product.)**

Cooking zones on the hob will be illuminated. The cooking zones will not appear when the hob is in the turned-off or stand-by position. When you turn on the hob, the illumination that indicates the cooking zones should appear.

#### **Using pans on the large cooking zone**

The pan you are using should cover both centres of the large cooking zone. Do not use the cooking zone in a different manner. You can use the large cooking zone by combining them for the large diameter pans. You can use the large cooking zone in two different ways, namely left rear and left front zones.



## Using the hobs

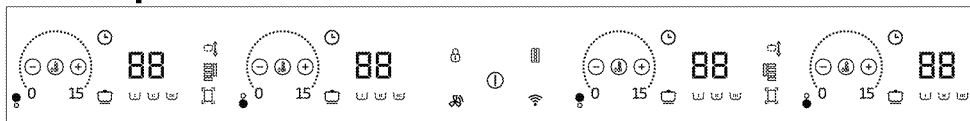


Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

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



Setting area (for temperature level)



On/Off key



Key lock key



Timer



Activation/Deactivation key



Rapid Heating key/High power setting (Booster) key



Automatic cooking key



Stop key



Wide Surface Cooking



Zone Selection key \*



Timer level increasing key



Timer level decreasing key



Active cooking area display



"Move" function symbol



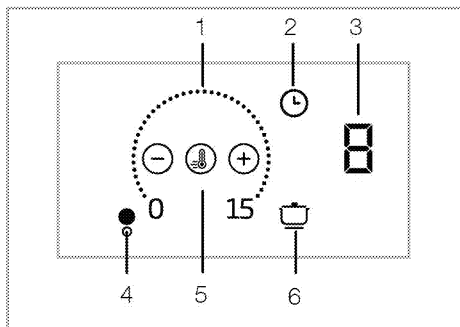
Hob to Hood symbol \*

Wifi Symbol \*

**\*(This feature is optional. It may not exist on your product.)**



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



- 1 Setting area
  - 2 Timer key
  - 3 Cooking zone display
  - 4 Cooking zone symbol (\*)
  - 5 Rapid heating key
  - 6 Automatic cooking key
- \* (Varies depending on the product model.)

**i** 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.

**i** 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.

The hob is ready for use.

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

**i** When any key ("⏻" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

### Turning off the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

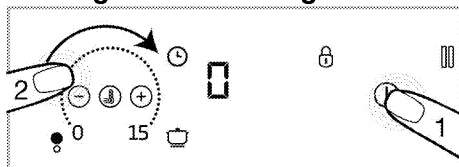
**i** If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

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

### Turning on the cooking zones



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

» "0" symbol on cooking zone displays.

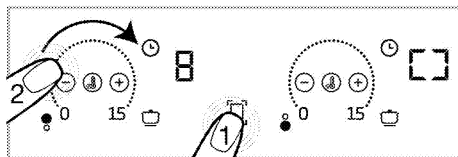
2. Touch the setting area of the cooking zone you want to switch on and slide your finger across the area.

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

### Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "15".

**i** You can use a single auxiliary cooking zone for cooking. To do this, for the auxiliary left cooking zone, should be set the temperature level for the rear left cooking zone; for the auxiliary right cooking zone, should be set temperature level the rear right cooking zone.



3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between **0** and **15**.

» You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.

**i** Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

**Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (This feature is optional. It may not exist on your product.)**

While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.



1. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.

» The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the rear left cooking zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.

### Turning off the cooking zones:

A selected cooking zone can be turned off in 2 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 switch-off function on the timer for the desired cooking zone

When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. "0" or "00" value will appear on all displays. The "⏸" symbol on the hob display will disappear.

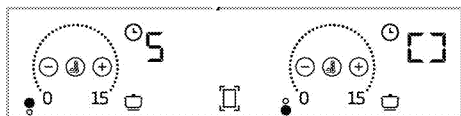
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any button on the control panel to silence the audible alarm.

### Turning on the wide surface cooking zone (This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch the "⏸" key to turn on the hob.

2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key

» **0** will be displayed on the display of the rear left cooking zone and "**[ ]**" will appear on the front cooking zone display.



» To change the temperature value afterwards, set the desired temperature on the setting area of both cooking zones.

**i** If you touch the wide surface zone key while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will be separated and turn off.

### Turning off the wide surface cooking zone: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**

You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".

2. **By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display. The light of "⏸" key on the rear left cooking zone display will go off.

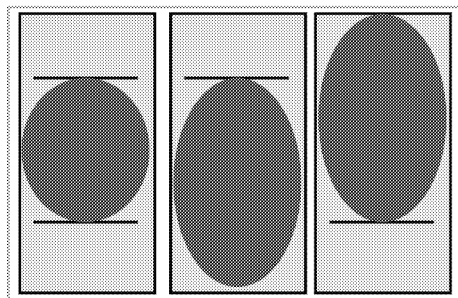
3. **By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds**

If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

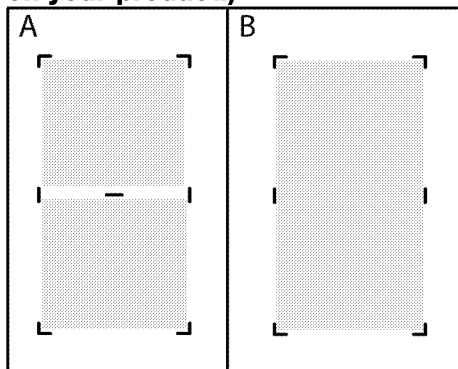
### "Autoflexi" mode (Enabling the automatic wide surface cooking zone)

If the pot is placed on cooking zones as shown below, "flexi" (wide surface cooking zone) mode will be

automatically enabled. Touch "⏸" once to exit this mode.



### Models with Illuminated around cooking zones: (This may not exist on your product.)



**i** When the two separate cooking zones (shown in the figure A) are combined as a wide surface cooking zone shown in the figure B, the separating light should go off. When the wide surface cooking zone is returned back into two separate cooking zones, the separating light should be illuminated.

### High power setting (BOOSTER)

You can use booster function to perform heating at the maximum power.

However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones. When the booster setting time (see, Table of operation time

limits) is over, cooking zone will switch off.

### Selecting BOOSTER directly:

1. Touch the "ⓘ" key to turn on the hob.
2. Touch the "🔥" key.

The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the animated booster symbol "≡" will appear on the cooking zone display.

» When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

### Selecting the booster while the cooking zone is operating:

1. While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "🔥".

**i** The booster may only be activated in one of the zones on the same side (left or right). If one of the cooking zones on the same side is operating at a certain temperature level, the booster cannot be set for the other cooking zone on the same side. While the large cooking zone is active, the booster cannot be set for these cooking zones.

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.

### Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

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

### Key Lock

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

### Activating the key lock

1. Touch "🔒" for 3 seconds to lock the control panel.

If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

**i** You can activate the key lock in operation mode only. When key lock 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 key lock is active.

If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

### Deactivating the key lock

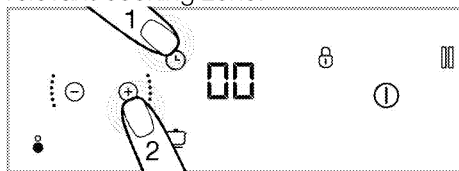
1. Keep "🔒" key pressed for 3 seconds. The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

### Timer function

This function makes it easier for you to cook. 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. "0" symbol will appear on cooking zone displays.
3. Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
4. Touch "🕒" key to activate the timer. "00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



5. Set the desired duration by touching " $\oplus$ " and " $\ominus$ " keys.

» Touch " $\odot$ " to confirm the setting. If you do not touch " $\odot$ ", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

**i** The timer can only be set for the operating cooking zones.

**i** In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

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

### Deactivating the timers

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

### Turning off the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched 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 " $\odot$ " key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until "00" is displayed on the relevant cooking zone display, decrease the value by touching the " $\oplus$ " and " $\ominus$ " keys.

#### 2-Deactivating the timer by touching its key for about 3 seconds:

1. Touch " $\odot$ " key of the relevant cooking zone for about 3 seconds; " $\odot$ " will go off completely and the timer will be cancelled.

### Automatic cooking function

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.

1. Warm keeping
2. Boiling
3. Frying

### Activating the automatic cooking function without setting the timer

1. Touch the " $\odot$ " key to turn on the hob.
2. Touch the " $\square$ " key of the cooking zone on which you want to activate the automatic cooking function.
3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after the first touch. " P "and " $\cup$ " symbol will appear on the display.
4. The relevant cooking zone will be activated at the boiling level after the second touch. " P "and " $\cup$ " symbol will appear on the display.
5. The relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. " P "and " $\cup$ " symbol will appear on the display.

» The cooking zone will start to operate at the set automatic cooking level.

### Activating the automatic cooking function by setting the timer

1. Select the desired automatic cooking level by touching the " $\square$ " key of the relevant cooking zone.
2. Touch " $\odot$ " key to activate the timer.  
» "00" and " $\odot$ " symbols will light on the cooking zone display.
3. Set the desired duration by touching the " $\ominus$ " / " $\oplus$ " keys.  
» The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.  
» Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

## Deactivating the automatic cooking function

1. You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the "⓪" key to cancel the automatic cooking function.
2. If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the "⊖" / "⊕" keys. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

## Using the Move function

This function makes switching quickly to different cooking levels easier for you by changing the cooking level through pan movement without entering the control panel. Therefore, you do not have to increase or decrease the temperature every time.

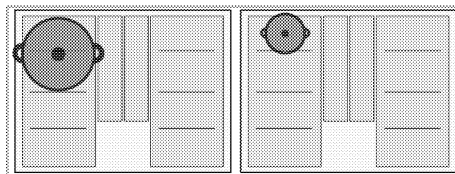
- i** For the Move function to be enabled, pan size should cover one or two cooking zones.

### To activate the "Move" function:

1. Touch "⓪" to turn on the hob.
  2. Place your pan on the left or right cooking zone, according to the desired starting level, ensuring that it covers both cooking zones.
  3. Touch "⏏" twice.
    - » "⏏" and "⏏" will turn on, indicating that the "move" function has been enabled. You just need to slide the pan on the cooking zone for the desired cooking level. This function allows you to quickly switch between 3 cooking zones:
- **Level 3 (Keep warm):** If you place your pan on the rearmost two cooking

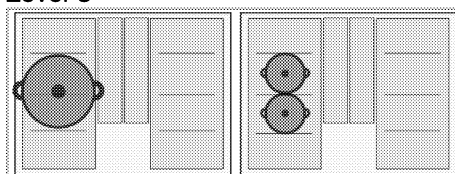
zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 3.

### Level 3



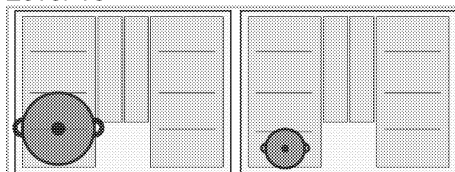
- **Level 8 (Boiling):** If you place your pan on the middle two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 9.

### Level 8



- **Level 15 (Frying):** If you place your pan on the front two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 15.

### Level 15



- i** When using the "Move" function, the timer cannot be set for the cooking zones.
- i** If there is a pan on the relevant auxiliary cooking zone, the "Move" function cannot be used.
- i** If the pan you are using covers three cooking zones, the "Move" function will be cancelled.

### Stop function

You can stop all functions (except for the timer) operating on the hob by means of this function.



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



1. Touch the "P" key when your hob is operating.

All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.

2. Touch "P" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

**i** When the stop key is pressed, "P" symbol will appear on the displays of the cooking zones which were active before this key is pressed.

### Power management function

Your product has a power management function. With this function, you can change the total power setting that the hob will draw. There are 9 different levels for the power management function.

Power management function - Total power levels that can be set

Power management options	Total power
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

With the hob zones turn off position,  
1. Touch the "C" key to turn on the hob.

2. Touch the left rear cooking zone "C" key, then the left front cooking zone "C" key and finally the "P" key without lifting your finger. The tone sounds when each key is touched.

3. The power management level set on the left rear cooking zone display and the total power value of this level appear on the left front cooking zone display. Stop touching the 3 keys after the values appear.

4. Switch between levels by touching the "P" key and set the total power value you want to adjust.

5. Confirm the setting by touching the "C" key and turn off the burner. The total power value you set will be activated.

**i** Depending on the total power level set, the temperature levels you can give to the cooking zones may vary. Depending on the power adjustment of the hob, the temperature level given to the cooking zones may fall automatically. This is not an error.

### Using the induction cooking zones safely and effectively

**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.

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

**i** Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

### Operation time limits

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-1:** Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5

Temperature level	Operation time limit - hour
13	1,5
14	1
15	1
Rapid Heating	10 minutes
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. The 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 a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system will turn off the hob by disconnecting the power automatically. Meanwhile, "E" or "F" will be displayed.

### Precise power setting

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

### Noisy operation

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

- Sound becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the cooking pot 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 cooking pot is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electronic system can be heard.

### **Error codes/reasons and possible solutions**

<b>Error codes</b>	<b>Error reasons</b>	<b>Possible solutions</b>
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47/F1	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 - E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 - E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 - E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

**i** If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, the entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.


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


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

## 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.

 Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!

 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 surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitroceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

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.

**i** 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 get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This

does not affect the 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.*

### **"□" and "□" or "□" 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.



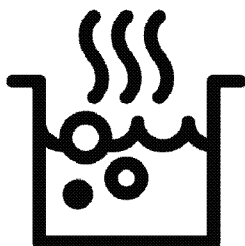
Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.







**Einbau-Kochfeld**  
Gebrauchsanleitung



DE

## 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:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise** **4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
Sicherheit von Kindern.....	8
Informationen zur Entsorgung.....	8
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	9

## **2 Allgemeine Informationen** **11**

Geräteübersicht.....	11
Technische Daten.....	11

## **3 Installation** **12**

Vor der Installation.....	12
Einbauen und Anschließen.....	13
Transport.....	16

## **4 Vorbereitungen** **17**

Tipps zum Energiesparen.....	17
Erste Inbetriebnahme.....	17
Erstreinigung des Gerätes.....	17

## **5 Bedienung Kochfeld** **18**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	18
Kochfeld verwenden.....	20
Bedienfeld.....	20

## **6 Reinigung und Wartung** **31**

Allgemeine Hinweise.....	31
Kochfeld reinigen.....	31

## **7 Problemlösungen** **32**

## **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.

- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben 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, sollte 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 entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

- **WARNUNG:** 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.
- **WARNUNG:** 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.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist,

- Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
  - Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
  - Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten 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. Stellen Sie daher sicher, dass die Kochfeldoberfläche und der Boden der Töpfe 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 18*, Kochgeschirrauswahl.
  - Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
  - Stellen Sie keine elektronischen Produkte wie Mobiltelefone, Tablets, Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Produkt kann beschädigt werden.
  - **WARNUNG:** 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 die elektrische Verbindung 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 an der elektrischen Verbindung befindet.

## **Bestimmungsgemäße**

### **Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** 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**

- **WARNUNG:** 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.

## **Informationen zur Entsorgung**

### **Ihre Pflichten als Endnutzer**



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet.



Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Verteiler (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

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

### Hinweise zum Recycling



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

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

### Rücknahmepflichten der Verteiler

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verteiler von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem

Markt bereitstellen. Solche Verteiler müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verteiler Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verteiler geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

### Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

### Verpackungsmaterialien entsorgen

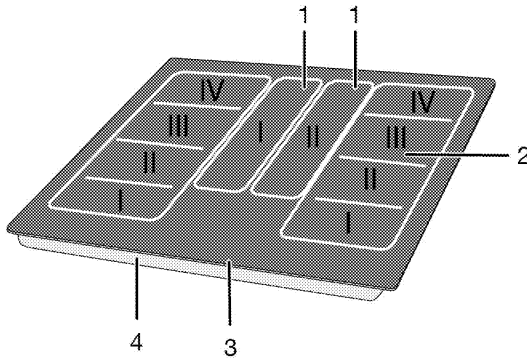
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß

und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie  
solche Materialien nicht mit dem

normalen Hausmüll.

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- |                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1 Induktions-Zusatzkochzone | 3 Glaskeramikkochfeld |
| 2 Induktionskochplatte      | 4 Basisabdeckung      |

### Technische Daten

Spannung/Frequenz	2N~380-415 V 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7400 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/770 mm/510 mm (Berücksichtigen Sie bei Modellen mit am Produkt angebrachten Befestigungsfedern und Dichtungen die Breiten- und Tiefenmaße als 10 mm mehr als diese Maße.)
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	750 (+2) mm/490 (+2) mm

#### Kochzonen

Links I-II-III-IV	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	92,7 x 200 mm
Leistung	900/1800 W
Mitte I-II	<b>Induktions-Zusatzkochzone</b>
Abmessungen	92,7 x 200 mm
Leistung	900/1800 W
Rechts I-II-III-IV	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	92,7 x 200 mm
Leistung	900/1800 W

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

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

**i** 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.

### 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.

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

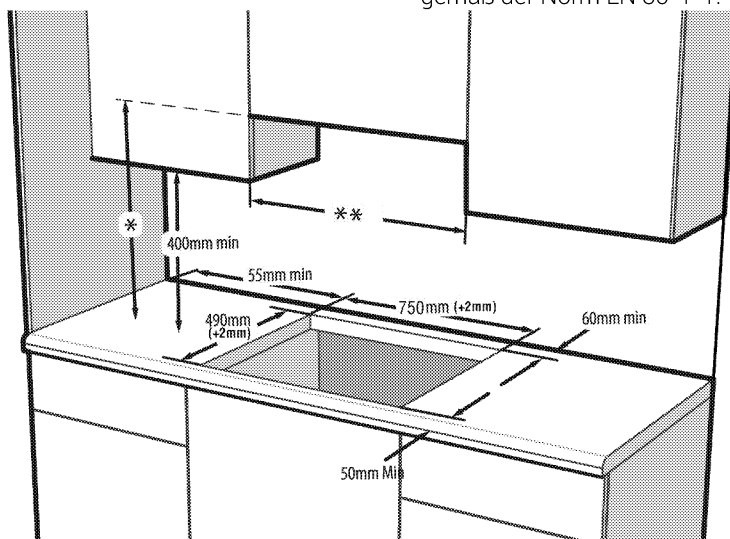
**!** Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

**!** 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 -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).


- Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.
- Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse 3 gemäß der Norm EN 30-1-1.



- \* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min. 650 mm betragen.
- \*\* Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen


## Einbauen und Anschließen


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

 Installieren Sie das Kochfeld 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 einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.


 Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

 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.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

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

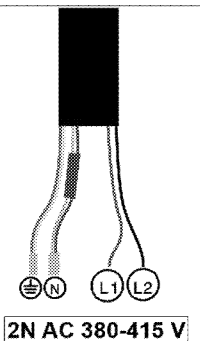
## Netzkabel anschließen

 Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

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 :



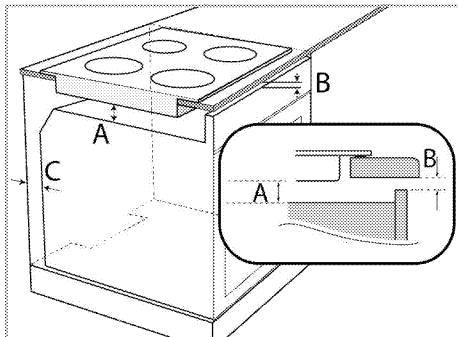
\* (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

2. **Bei Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes Kabel = L1 oder L2 (Phase 1 oder Phase 2)
  - Schwarzes Kabel = L2 oder L1 (Phase 2 oder Phase 1)
  - Blaues/grauses 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

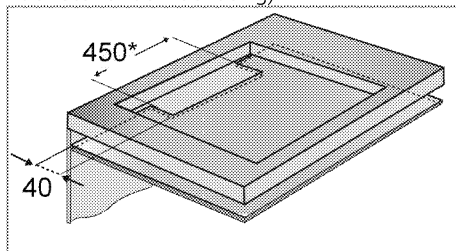
Wenn sich der Ofen darunter befindet:



- A Minimum 5 mm
- B Minimum 2 mm
- C 20 mm

## Wenn sich ein Brett darunter befindet:

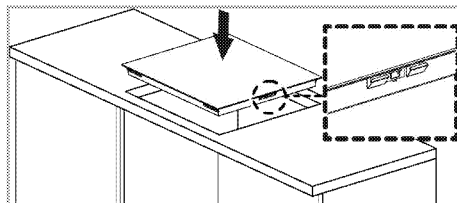
Beachten Sie eine Belüftungsöffnung im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).



\* Minimum

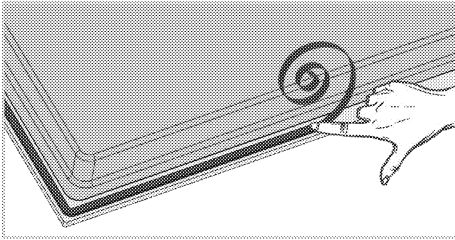
Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte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

**Einfache Installation:** Einige Modelle werden mit am Produkt angebrachten Befestigungsfedern und Dichtungen geliefert. Ignorieren Sie bei diesen Modellen die im Handbuch beschriebenen Befestigungsanweisungen für Befestigungsfedern und Halterungen. Platzieren Sie Ihr Produkt direkt an der Stelle, an der das Produkt platziert werden soll (siehe Abbildung unten). Berücksichtigen Sie bei diesen Modellen die in der Bedienungsanleitung angegebenen Breiten- und Tiefenmaße als weitere 10 mm.

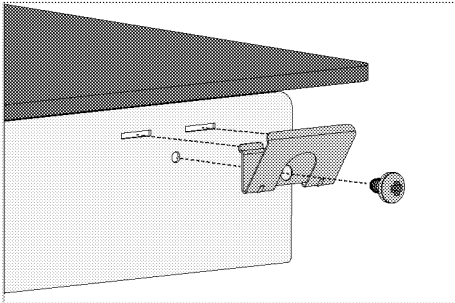


1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die

mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



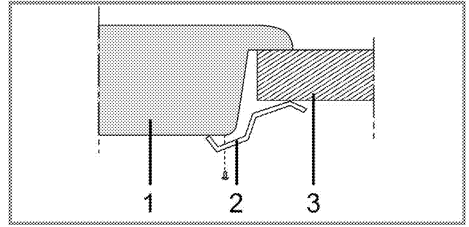
4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.



**i** Bei einigen Modellen könnte Ihr Produkt mit bereits angebrachten Montagefedern geliefert werden.

**i** Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

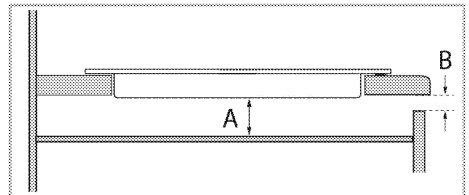
5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.  
 6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Wenn die Installation mit diesen Klemmen nicht für Ihr Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere 2 Montageklammern an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.



- 1 Kochfeld
- 2 Montageklemme
- 3 Arbeitsplatte

**i** 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.

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

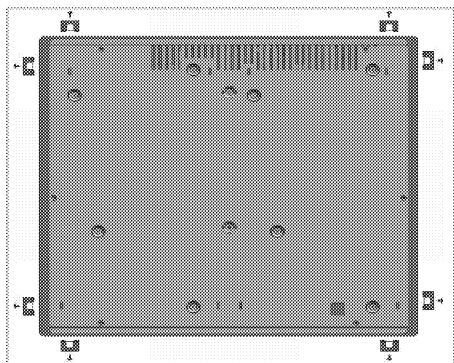


- A Minimum 5 mm
- B Minimum 2 mm

**i** Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm<sup>2</sup> im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung). siehe Gerät installieren.

## Rückansicht (Anschlussöffnungen)

- i** Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungsöffnungen an Ihrem Produkt.



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

- !** Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

- i** Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

## Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

## 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.



## 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.
- Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt.

### 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.

## 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, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- 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

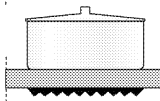
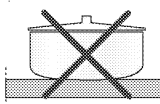
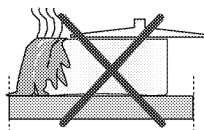
Kochgeschirr, nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

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, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

### 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.



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

## 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 Induktionskochfeld kompatibel ist.

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

und  oder  nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.


Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.


### Kochgeschirrererkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die 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  und  oder -Symbol blinken abwechselnd.

### Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperatureinstufen, 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 das Kochfeld ausschalten.

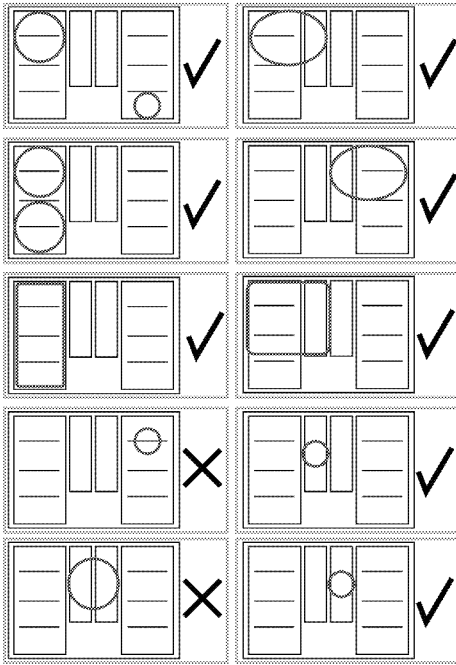
 Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

### Beleuchtete Kochzonen (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Kochzonen am Kochfeld werden beleuchtet. Die Kochzonen werden nicht beleuchtet, wenn das Kochfeld abgeschaltet oder im Bereitschaftsmodus ist. Wenn Sie das Kochfeld einschalten, sollte die Beleuchtung der Kochzonen aufleuchten.

### Kochgeschirr auf der großen Kochzone verwenden

Das Kochgeschirr sollte beide Zentren der großen Kochzone abdecken. Verwenden Sie die Kochzone nicht auf andere Weise. Für Kochgeschirr mit großem Durchmesser können die eine große Kochzone verwenden, indem Sie Kochzonen kombinieren. Sie können die große Kochzone auf zwei verschiedene Weisen verwenden und zwar die linke hintere und die linke vordere Zone.



## Kochfeld verwenden

















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



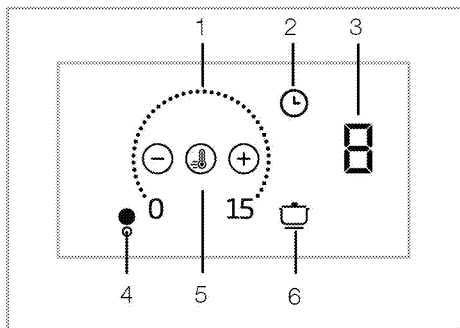
## Technische Daten

-  Einstellbereich (Temperaturregelung) 15
-  Ein-/Austaste
-  Tastensperre-Taste
-  Timer-aktivieren/deaktivieren-Taste
-  Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Turboheizen)
-  Automatisches-Garen-Taste
-  Stoptaste
-  Breitkochzone-Auswahl Taste \*
-  Timer-erhöhen-Taste
-  Timer-verringern-Taste
-  Aktive Kochfeldanzeige
-  Funktionssymbol „Move“
-  Hob & Hood Symbol \*
-  WLAN-Symbol \*

**\*(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**



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



- 1 Einstellbereich
  - 2 Timer-Taste
  - 3 Kochzonenanzeige
  - 4 Kochzonensymbol (\*)
  - 5 Schnellheiztaste
  - 6 Automatisches-Garen-Taste
- \* (Variiert je nach Produktmodell.)

**i** Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

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

### Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die "i"-Taste am Bedienfeld.

Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.

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

**i** Wenn längere Zeit keine Tasten ("i"-Taste) betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

### Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die "i"-Taste am Bedienfeld.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

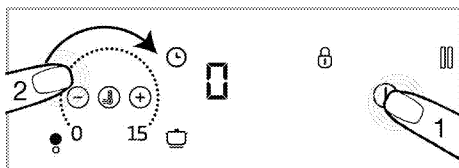
**i** Wenn das Symbol "H" oder "h" nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

### Restwärmeanzeige

Wenn das Symbol "H" in der Kochzonenanzeige leuchtet, signalisiert dies, 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 Kochzonen.

### Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "i" ein.

» „0“-Symbol in Kochzonenanzeigen.

2. Berühren Sie den Einstellbereich der Kochzone, die Sie einschalten möchten, und wischen Sie mit Ihrem Finger über den Bereich.

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

### Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen „0“ und „15“.

**i** Zusatzkochzonen können selbstständig kochen. Dazu muss für die linke Zusatzkochzone die Temperaturstufe für die linke hintere Kochzone eingestellt werden; für die rechte Zusatzkochzone muss die Temperaturstufe für die rechte hintere Kochzone eingestellt werden.

### Kochzonen abschalten:

Eine ausgewählte Kochzone lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:**

Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.

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“ oder „00“ erscheint auf allen Anzeigen. Das Symbol „🕒“ verschwindet aus dem Display.

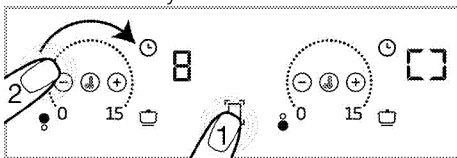
Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

### Breitkochzone einschalten (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste „🔌“ ein.

2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste

» 0 wird im Display der Kochzone vorne links angezeigt und im gleichen Display erscheint das Symbol „🔌“.



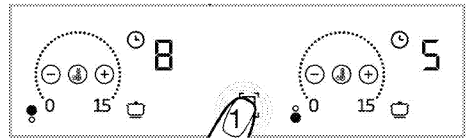
3. Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0 und 15.

» Sie können die Temperaturstufe im Einstellbereich beider Kochzonen ändern.

**i** Beispielhaft wird dies anhand der linken breiten Kochzonen erläutert. Wenn sich auf der rechten Seite des Kochfeldes ebenfalls eine Breitkochzone befindet, gelten die Anweisungen auch für die besagte Kochzone.

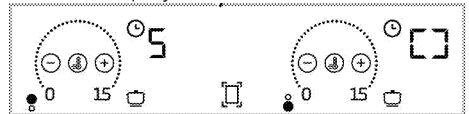
### Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Breitkochzone kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochzone mit denselben Werten nutzen.



1. Berühren Sie die Auswahltaste der Breitkochzone, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet.

» Der geringere Temperaturwert der zuvor gewählten Kochzonen erscheint im Display der Kochzone vorne links. Wenn eine Timer-Dauer angegeben ist, erscheint der Timer-Wert der Kochzone mit dem niedrigeren Wert im Display.



» Sie können den Temperaturwert anschließend ändern, indem Sie die gewünschte Temperatur im Einstellbereich beider Kochzonen festlegen.

**i** Wenn Sie die Taste der Breitkochzone berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

## **Breitkochzone abschalten: (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

Die Breitkochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:**

Sie können die Breitkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.

2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab.

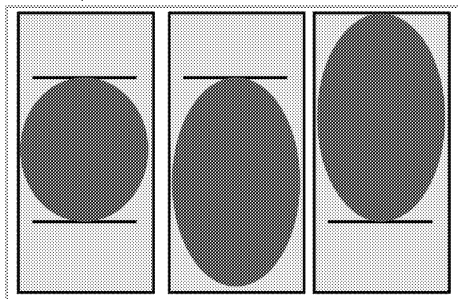
**0** erscheint in der linken Kochzonenanzeige, **00** erscheint in der Timeranzeige. Die Leuchte der "0"-Taste in der hinteren linken Kochzonenanzeige erlischt.

3. **Durch 3 Sekunden langes Berühren des Breitkochzone-Symbols**

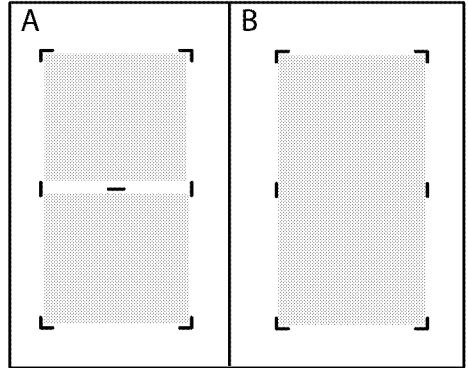
Wenn Sie das Breitkochzone-Symbol 3 Sekunden lang berührt halten, wird die Kochzone abgeschaltet.

## **"Autoflexi"-Modus (Aktivieren der automatischen Großflächen-Kochzone)**

Wenn der Topf wie unten gezeigt auf mehrere Kochstellen gestellt wird, wird der Modus "flexi" (Großflächen-Kochzone) automatisch aktiviert. Drücken Sie einmal auf "□", um diesen Modus zu verlassen.



## **Modelle mit beleuchteten Kochzonen: (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**



**i** Wenn die beiden separaten Kochzonen (Abb. A) zu einer Großflächen-Kochzone verbunden werden (Abb. B) schaltet sich die mittlere Beleuchtung ab. Wenn die Großflächen-Kochzone wieder in zwei separate Kochzonen unterteilt wird, schaltet sich die mittlere Beleuchtung wieder ein.

## **Hochleistungseinstellung (Turboheizen)**

Mit der Turboheizen-Funktion können Sie bei maximaler Leistung erhitzen. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden. Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

### **Turboheizen direkt auswählen:**

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "1" ein.

2. Berühren Sie die Taste "☉".

Die Kochzone, die aktiviert wurde, arbeitet mit maximaler Leistung und das animierte Turboheizen-Symbol "☉" erscheint im Display der Kochzone.

» Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.


## Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie „“, während das Kochfeld eingeschaltet und die entsprechende Kochzone aktiv ist.

**i** Der Booster kann nur für eine der Zonen auf derselben Seite (links oder rechts) aktiviert werden. Falls eine der Kochzonen auf derselben Seite bei einer bestimmten Temperaturstufe arbeitet, kann der Booster nicht für die andere Kochzone auf derselben Seite eingestellt werden. Wenn die große Kochzone aktiv ist, kann der Booster nicht für diese Kochzonen eingestellt werden.

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.


## Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:


Durch Berühren der -Taste lässt sich die Turboheizen-Einstellung jederzeit abschalten.



## Tastensperre

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

## Tastensperre aktivieren

1. Berühren Sie  zum Sperren des Bedienfelds 3 Sekunden lang.

Falls bei aktiver Tastensperre Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste .

**i** 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 Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, müssen Sie die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufheben.

## Tastensperre abschalten



1. Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die Anzeigeleuchte der Taste  erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

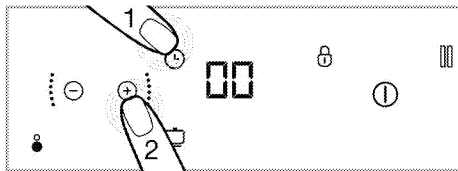
## Timerfunktionen



Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.



## Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.
2. „0“ erscheint in den Kochzonenanzeigen.
3. Erhöhen Sie die Stufe der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste .

„00“ erscheint im Display der jeweiligen Kochzone.



5. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten  und  ein.

» Berühren Sie  zum Bestätigen der Einstellung. Wenn Sie  nicht berühren, wird die Einstellung nach einigen Sekunden automatisch abgebrochen.



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

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

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

### Timer abschalten

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

Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

### Timer vorzeitig abschalten

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 Einstellung der Zeit auf „00“ abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "⌚".
3. Verringern Sie den Wert durch Berührung der Tasten "+" und "-", bis „00“ im Display der relevanten Kochzone angezeigt wird.

#### 2-Timer abschalten, indem Sie seine Taste etwa 3 Sekunden berühren:

1. Berühren Sie die Taste "⌚" der relevanten Kochzone 3 Sekunden lang; "⌚" erlischt vollständig und der Timer wird abgebrochen.

### Automatische Garfunktion

Mit dieser Funktion können Sie schnell bei 3 verschiedenen Stufen garen.

1. Warmhalten
2. Sieden

### 3. Braten

#### Automatische Garfunktion ohne Timereinstellung einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⌚" ein.
2. Berühren Sie die Taste "☺" der Kochzone, an der Sie die automatische Garfunktion aktivieren möchten.
3. Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Berührung bei der Warmhalten-Stufe aktiviert. Das Symbol "P" und "☺" wird angezeigt.
4. Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Berührung bei der Sieden-Stufe aktiviert. Das Symbol "P" und "☺" wird angezeigt.
5. Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Berührung bei der Braten-Stufe aktiviert. Das Symbol "P" und "☺" wird angezeigt.  
» Die Kochzone arbeitet bei der Automatisches-Garen-Stufe.

#### Automatische Garfunktion durch Timereinstellung

1. Wählen Sie die gewünschte Automatisches-Garen-Stufe durch Berühren der "☺"-Taste der entsprechenden Kochzone.
2. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⌚".  
» Die Symbole „00“ und "⌚" leuchten an der Kochzonenanzeige.
3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "⊖" / "+" ein.  
» Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor ausgewählten Automatisches-Garen-Stufe weiter, bis der Timer abläuft.  
» Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

#### Automatische Garfunktion abschalten

1. Sie können die entsprechende Kochzone komplett abschalten, indem Sie zum Abbrechen der automatischen Garfunktion die Taste "⌚" drücken.

2. Wenn die Kochzone bei einer bestimmten Stufe arbeitet und die automatische Garfunktion abgeschaltet werden soll, stellen Sie durch Berührung der Tasten "⊖" / "⊕" die gewünschte Temperatur ein. Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter. Falls der Timer zuvor eingestellt wurde, wird die eingestellte Garzeit nicht abgebrochen und das Gerät läuft bei der eingestellten Temperatur weiter.

### Verschieben-Funktion verwenden

Diese Funktion vereinfacht den schnellen Wechsel zwischen verschiedenen Kochstufen durch Verschieben des Kochgeschirrs, ohne dass Sie auf das Bedienfeld zugreifen müssen. Dadurch müssen Sie die Temperatur nicht jedes Mal erhöhen oder verringern.

- i** Zur Aktivierung der Verschieben-Funktion darf das Kochgeschirr nur eine oder zwei Kochzonen abdecken.

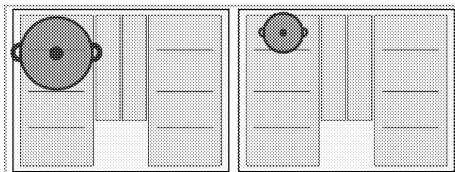
### So aktivieren Sie die „Verschieben“-Funktion:

1. Berühren Sie "ⓘ" zum Einschalten des Kochfeldes.
2. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr entsprechend der gewünschten Anfangsstufe auf die linke oder rechte Kochzone. Stellen Sie sicher, dass es beide Kochzonen abdeckt.
3. Berühren Sie zweimal "↔".

» "↔" und "↕" schalten sich ein, was anzeigt, dass die „Verschieben“-Funktion aktiviert wurde. Jetzt brauchen Sie für die gewünschte Kochstufe das Kochgeschirr nur auf die andere Kochzone zu schieben. Diese Funktion ermöglicht Ihnen einen schnellen Wechsel zwischen 3 Kochzonen:

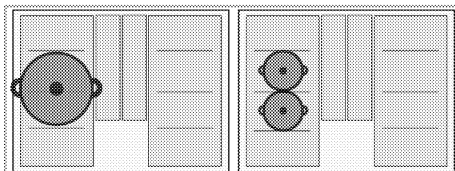
- **Stufe 3 (Warmhalten):** Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf den hintersten beiden Kochzonen der linken und rechten Kochzone platzieren, arbeitet das Kochfeld bei Stufe 3.

#### Stufe 3



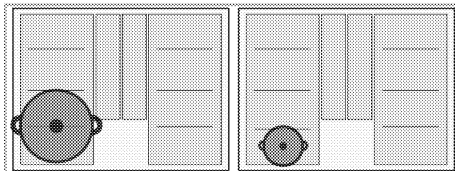
- **Stufe 8 (Sieden):** Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf den mittleren beiden Kochzonen der linken und rechten Kochzone platzieren, arbeitet das Kochfeld bei Stufe 9.

#### Stufe 8



- **Stufe 15 (Braten):** Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf den vorderen beiden Kochzonen der linken und rechten Kochzone platzieren, arbeitet das Kochfeld bei Stufe 15.

#### Stufe 15



- i** Bei Verwendung der „Verschieben“-Funktion kann der Timer für die Kochzonen nicht genutzt werden.
- i** Befindet sich eine Pfanne auf der jeweiligen Zusatzkochzone, kann die Funktion „Bewegen“ nicht genutzt werden.
- i** Falls das Kochgeschirr drei Kochzonen abdeckt, wird die „Verschieben“-Funktion abgebrochen.

### Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie alle an einem Kochfeld aktiven Funktionen (**mit Ausnahme des Timers**) stoppen.

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



1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "P".

Alle aktiven Kochzonen arbeiten bei minimaler Stufe weiter.

2. Durch erneutes Berühren der Taste "P" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

**i** Wenn die Stoppaste gedrückt wird, erscheint das Symbol "P" in den Displays der Kochzonen, die vor Betätigung dieser Taste aktiv waren.

### Energieverwaltungs funktion

Ihr Gerät verfügt über eine Energieverwaltungs funktion. Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistungseinstellung ändern, die der Wälzfräser ziehen wird. Es gibt 9 verschiedene Ebenen für die Energieverwaltungs funktion. Energieverwaltungs funktion - einstellbare Gesamtleistungspegel

Optionen zur Energieverwaltung	Gesamtleistung
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Mit den Kochzone Ausschaltposition,

1. Berühren Sie die Taste "P" um das Kochfeld einzuschalten.
2. Berühren Sie die linke hintere Kochzone "P", dann die linke vordere Kochzone "P" und schließlich die "P"-Taste, ohne den Finger zu heben. Der Ton ertönt, wenn jede Taste berührt wird.
3. Die auf der linken hinteren Kochzonenanzeige eingestellte

Leistungsmanagement-Ebene und der Gesamtleistungswert dieser Ebene erscheinen auf der linken vorderen Kochzonenanzeige. Hören Sie auf, die 3 Tasten zu berühren, nachdem die Werte erscheinen.

4. Wechseln Sie zwischen den Stufen durch Berühren der Taste "P" und stellen Sie den Gesamtleistungswert ein, den Sie einstellen möchten.

5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste "P" und schalten Sie den Brenner aus. Der von Ihnen eingestellte Gesamtleistungswert wird aktiviert.

**i** Je nach eingestellter Gesamtleistungsstufe können die Temperaturstufen, die Sie den Kochzonen geben können, variieren. Abhängig von der Leistungseinstellung des Kochfeldes kann das den Kochzonen zugeordnete Temperaturniveau automatisch sinken. Dies ist kein Fehler.

### Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen

**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. Ihr Induktionskochfeld ist mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

**i** Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionsfunktion 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.

### Betriebszeitbegrenzungen

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt. Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

**Tabelle 1:** Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
Schnellaufheizung	10 Minuten
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Überhitzungsschutz

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

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

### Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus.

Währenddessen erscheint "E" oder "F" auf der Anzeige.

### Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell.

Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) 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 Sie Wasser oder Lebensmittel

hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.

- Der Lüfter, der die Elektronik kühlt, gibt Geräusche aus.

## Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 22 E 26	Induktionsherd ist überhitzt.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte fällt.
E 46	Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten. Ein Objekt bleibt auf dem Bedienfeld oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt.	Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Herd nehmen. Das Problem muss behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird.
E 47/F1	Ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf wird nicht verwendet.	Der Fehler ist zu beheben, wenn ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf verwendet wird.
E 1 - E 15	Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 16 - E 21	Temperatursensorfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 23 E 24	Softwarefehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 25	Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 31 - E 45	Hardwarefehler der elektronischen Platine am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 48 E 49 E 51	Sensorfehler am Induktionskochfeld.	Sensorausrüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 52 - E 57	Hochtemperaturfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
<p> Falls die Oberfläche des Sensorbedienfeldes Wasserdampf ausgesetzt ist, wird das gesamte Kontrollsystem deaktiviert; ein Signalton wird ausgegeben und E blinkt im Display.</p>		<p> Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Möglicherweise die Warnung einer Funktionsstörung ausgegeben.</p> <p> Kochgeschirr darf nicht auf dem Sensorbedienfeld platziert werden.</p>

## 6 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

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



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.

Es besteht Stromschlaggefahr!



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 beim nächsten Einsatz des Gerätes 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 Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. 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 Glaskeramikoberfläche zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft. 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 Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus. 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 "☐" und "☐" oder "☐" 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.

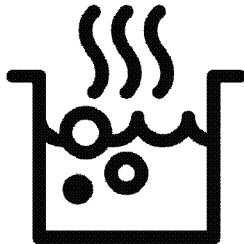


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.





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



# Avant de commencer, merci de 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 dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. 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. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. 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 :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

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

Sécurité générale .....	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité du produit.....	5
Utilisation prévue.....	8
Sécurité des enfants.....	8
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	8
Elimination des emballages .....	9

**2 Généralités 10**

Vue d'ensemble .....	10
Caractéristiques techniques .....	10

**3 Installation 12**

Avant l'installation.....	12
Installation et branchement .....	13
Déplacement ultérieur.....	17

**4 Préparation 18**

Conseils pour faire des économies d'énergie .....	18
Première utilisation.....	18
Premier nettoyage de l'appareil.....	18

**5 Utilisation de la table de cuisson 19**

Généralités concernant la cuisson.....	19
Utilisation des tables de cuisson .....	21
Bandeau de commande.....	22

**6 Maintenance et entretien 34**

Généralités.....	34
Nettoyage du brûleur .....	34

**7 Recherche et résolution des pannes 36**

## **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.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent 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 garantie. 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**

- **AVERTISSEMENT** : 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 sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre 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.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : 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.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

- 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. Par conséquent, assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond 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 19* , 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.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que téléphones portables, tablettes, ordinateurs sur la plaque à induction. Votre produit peut être endommagé.
- **AVERTISSEMENT** : 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 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.
- **ATTENTION** : 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.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

### Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : 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

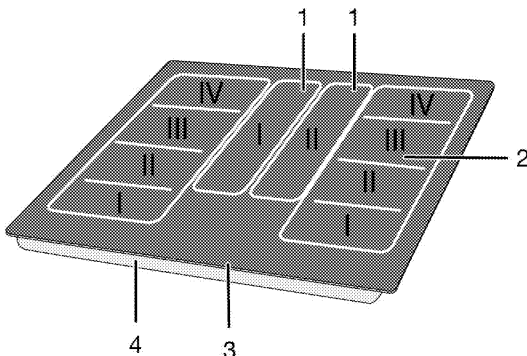
ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

**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 triezy-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- 1 Foyer de cuisson auxiliaire à induction
- 2 Plaque de cuisson à induction
- 3 Surface vitrocéramique
- 4 Fond

### Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	2N~380-415 V 50 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 7400 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/770 mm/510 mm (Pour les modèles qui sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité attachés au produit, considérez les mesures de largeur et de profondeur comme 10 mm de plus que ces mesures.)
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	750 (+2) mm/490 (+2) mm

#### Brûleurs

Gauche I-II-III-IV	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Puissance	900/1800 W
Centre I-II	<b>Foyer de cuisson auxiliaire à induction</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Puissance	900/1800 W
Droite I-II-III-IV	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Puissance	900/1800 W


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

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


**i** Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne 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.

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

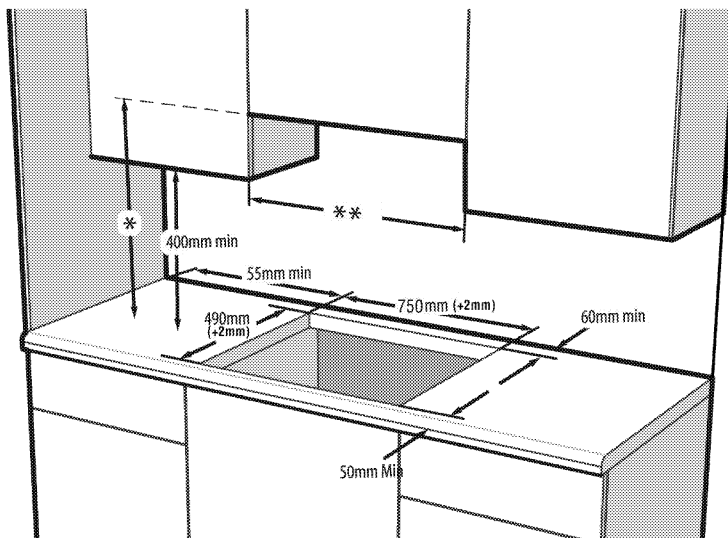
 Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

#### 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'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (\*) S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités 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.



- \* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur. Si ce n'est pas recommandé dans le manuel d'instructions de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins min.650 mm.
- \*\* La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

## Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

**i** 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 prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transfor-

mateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

**!** 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.

**!** 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".



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

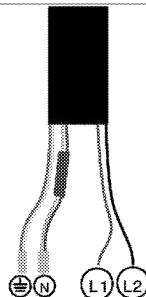


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité, contacts) doit être connectée et tous les pôles 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 :**



**2N AC 380-415 V**

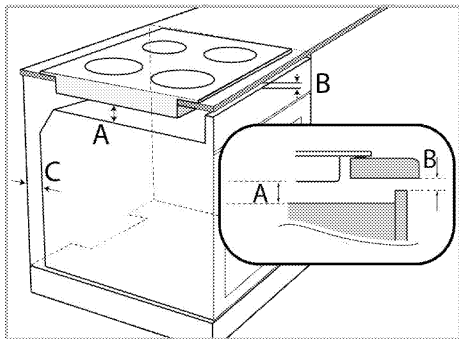
\* (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

2. **Pour une connexion biphasée**, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron = L1 ou L2 (phase 1 ou phase 2)
  - Câble noir = L2 ou L1 (phase 2 ou phase 1)
  - Câble Bleu/gris = N (Neutre)
  - Câble vert/jaune = (E) (Terre)
- » ou
- Câble noir = L1 (phase 1)
  - Câble gris = L2 (phase 2)
  - Câble Bleu/marron = N (Neutre)
  - Câble vert/jaune = (E) (Terre)

## Installation des produits

### Si le four est en bas:



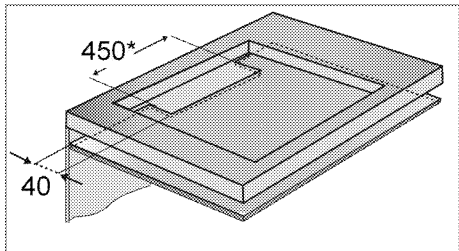
A min. 5 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

### Si le tableau est en bas:

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

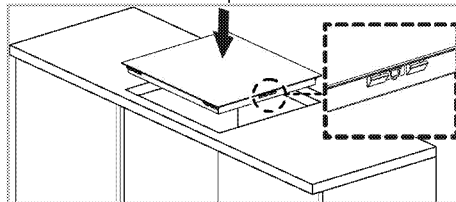


\* min.

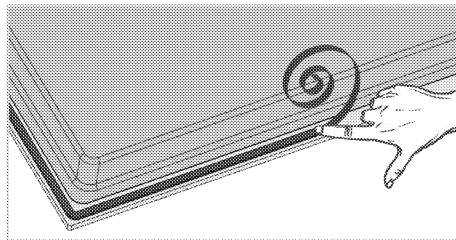
Pendant l'installation de votre plaque de cuisson à induction, placez le produit parallèlement à la surface d'installation. Appliquez aussi le joint d'étanchéité sur les parties de la plaque de cuisson en contact avec le plan de travail comme décrit ci-dessous pour empêcher tout liquide de pénétrer entre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

**Installation facile:** certains modèles sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité attaché au produit. Pour ces modèles, ignorez les ressorts de montage et les instructions de mon-

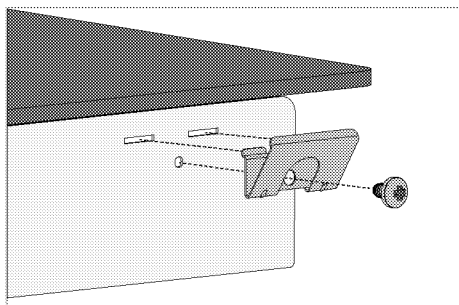
tage du support décrites dans le manuel. Placez votre produit directement dans l'espace où le produit sera placé comme indiqué sur la figure ci-dessous. Pour ces modèles, considérez les mesures de largeur et de profondeur écrites dans le manuel d'utilisation comme 10 mm de plus.



1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
3. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage autour de la table de cuisson comme présenté dans l'illustration suivante, en s'assurant qu'il reste 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



4. Fixez les ressorts de montage en les insérant et en les vissant à travers les orifices du boîtier inférieur tel qu'illustré dans la figure.

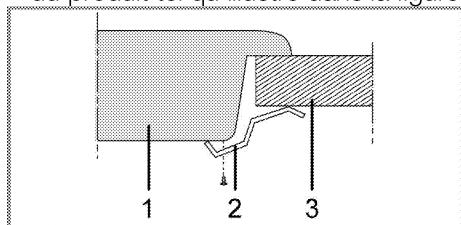


**i** Pour certains modèles, votre produit peut être livré avec les ressorts de montage déjà installés.

**i** Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle.

5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.

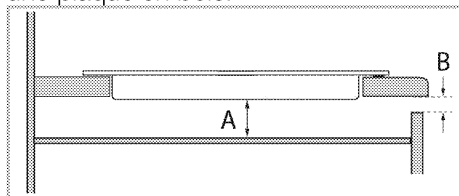
6. Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie avant du produit tel qu'illustré dans la figure.



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

**i** 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.

Par exemple, 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.

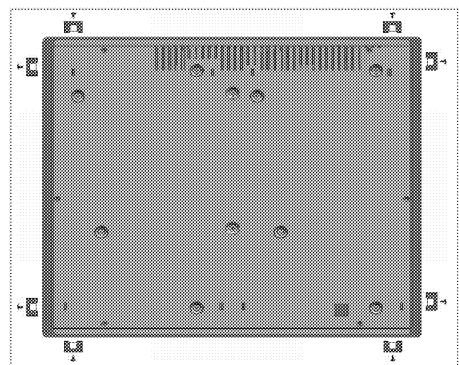


A min. 5 mm

B min. 2 mm

#### Vue de derrière (orifices de raccord)

**i** L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.







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.



La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.




Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle.

### **Vérification finale**

1. Mise en marche de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

### **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.
-  Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## 4 Préparation

### 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.
- Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit.

### 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 sec.

## 5 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



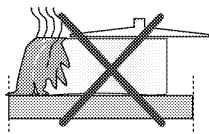
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une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

- 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.

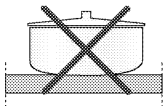
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.  
Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.  
Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- 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

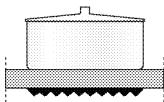
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants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



Les déborde-  
ments peuvent  
endommager la  
surface vitrocé-  
ramique et entraî-  
ner un risque  
d'incendie.



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



N'utilisez que des  
poêles et casse-  
roles avec un  
fond plat. Elles  
assurent un meil-  
leur transfert de  
chaleur.

« L'ébullition peut varier en fonction du type de casserole, de la taille de la casserole et de la taille de la zone de cuisson, pour une ébullition plus homogène, on peut utiliser des zones de cuisson plus grandes d'un cran. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande n'a pas d'effet négatif sur la consommation d'énergie des plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson correspondante. »

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

**Testez vos casseroles**

Les méthodes suivantes vous permet-  
tent de savoir si votre casserole est  
compatible ou non avec la table à induc-  
tion.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si "□" et "□" ou "□" 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 spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compa-  
tible 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 reconnais-  
sance 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 sym-  
bole "□" et "□" ou "□" 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'ali-  
ments emballés dans du papier alumi-  
nium sur le foyer de cuisson.

**i** 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.

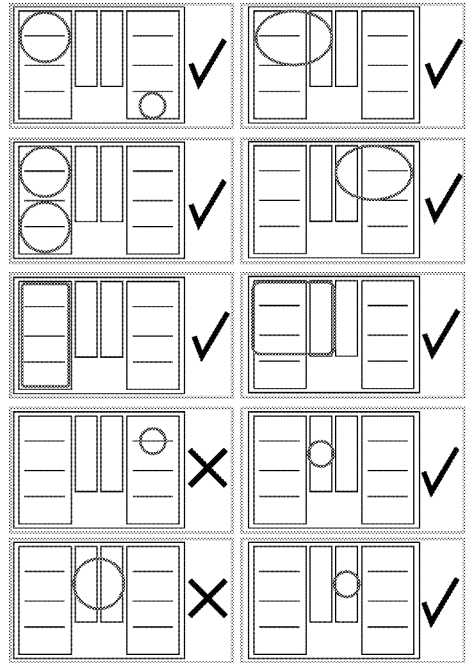
**i** Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

**Zones de cuisson éclairées(Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

Les zones de cuisson sur la table de cuisson seront éclairées. Les zones de cuisson n'apparaîtront pas lorsque la table de cuisson est en position hors service ou veille. Si vous mettez la table de cuisson en service, l'éclairage qui indique les zones de cuisson devrait apparaître.

**Utilisation de poêles dans la grande zone de cuisson**

La poêle que vous utilisez devrait couvrir les deux centres de la grande zone de cuisson. N'utilisez pas la zone de cuisson de manière différente. Vous pouvez utiliser la grande zone de cuisson en combinant les zones pour les poêles de grand diamètre. Vous pouvez utiliser la grande zone de cuisson de deux manières différentes, en l'occurrence dans les zones arrière gauche et avant gauche.



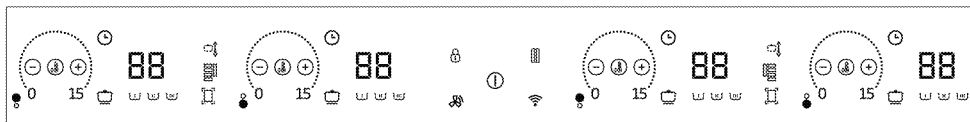
**Utilisation des tables de cuisson**

**!** 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



Zone de réglage (pour le niveau de température)



Touche Marche/Arrêt



Touche Verrouillage des touches



Touche Activation / Désactivation de la minuterie



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



Touche de cuisson automatique



Touche Arrêt

Touche de sélection du foyer à grande surface

**(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



Touche Plus (+) de la minuterie



Touche Moins (-) de la minuterie



Affichage de la zone de cuisson active



Symbole de la fonction "Move"



Hob to Hood symbole (Hob to Hood symbol) \*

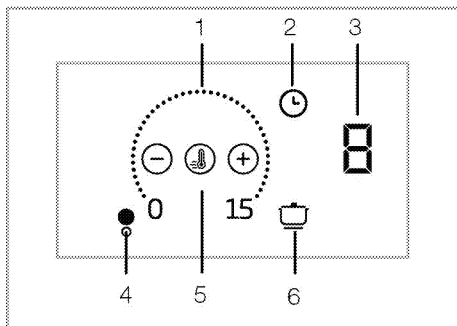


Symbole Wifi \*

**\*(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



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



1 Zone de réglage

2 Touche Minuterie

3 Écran du foyer

4 Symbole du foyer (\*)

5 Touche de chauffage rapide

6 Touche de cuisson automatique

\* (Varie en fonction du modèle de four.)



Cet appareil est contrôlé grâce à un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.



Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. Une surface humide et sale peut causer des problèmes de fonctionnement.

## Mise en marche de la table de cuisson

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

La table de cuisson est prête pour emploi.

**i** Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

**i** Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche (Touche "⏻") pendant longtemps, le produit s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

## Arrêt de la table de cuisson

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

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

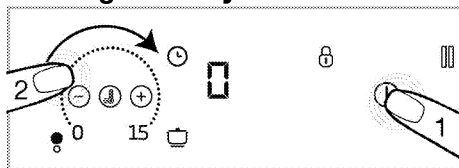
**i** Les symboles "H" ou "h" qui s'affichent à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

## 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.

**i** 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



1. Appuyez sur la touche "⏻" pour mettre la table de cuisson en marche.

» Le symbole "0" sur le foyer s'affiche.

2. Touchez la zone de réglage du foyer que vous souhaitez allumer et faites glisser votre doigt à travers la zone.

**i** Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

## Réglage du niveau de température

En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre « 0 » et « 15 ».

**i** Les zones de cuisson auxiliaires peuvent s'utiliser seules pour cuisiner. Pour faire cela, pour la zone de cuisson auxiliaire gauche, réglez le niveau de température de la zone de cuisson arrière gauche ; pour la zone de cuisson auxiliaire droite, réglez le niveau de température de la zone de cuisson arrière droite.

## Arrêt des foyers :

Un foyer sélectionné peut être arrêté de 2 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 la fonction arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**

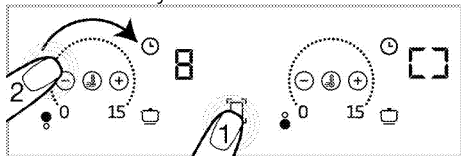
Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le

foyer concerné. La valeur « 0 » ou « 00 » s'affiche sur tous les écrans. 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 l'alerte sonore.

### Allumage du foyer à grande surface (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface  
» 0 s'affiche sur l'écran du foyer arrière gauche et le symbole "[]" apparaît sur l'écran du foyer.



3. En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre 0 et 15.

» Vous pouvez modifier le niveau de température sur la zone de réglage des deux foyers.

**i** Les foyers à grande surface gauches sont donnés à titre d'exemple. S'il existe également un foyer à grande surface sur le côté droit de la plaque de cuisson, les mêmes instructions s'appliquent au dit foyer.

### Allumage du foyer à grande surface pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent (Cette fonction est optionnelle.)

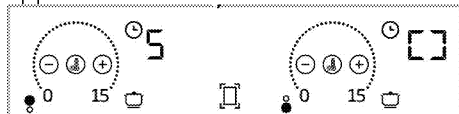
### Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent, vous pouvez réunir les deux foyers en activant le foyer à grande surface. Avec les mêmes valeurs, vous pouvez ainsi utiliser un plus large foyer.



1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface pendant qu'un ou les deux foyers gauches sont en marche.

» La plus petite valeur de température du foyer que vous avez précédemment sélectionnée apparaît sur l'écran du foyer arrière gauche. S'il y a une durée de minuterie définie, la valeur de la minuterie du foyer avec la valeur inférieure apparaît sur l'écran.



» Pour modifier la valeur de la température par la suite, réglez la température désirée sur la zone de réglage des deux foyers.

**i** Si vous appuyez sur la touche foyer à grande surface pendant que le foyer à grande surface est actif, les foyers se séparent et s'éteignent.

### Arrêt du foyer à grande surface : (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Il est possible d'arrêter le foyer à grande surface de 3 manières différentes :

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



Vous pouvez arrêter le foyer à grande surface en ramenant le niveau de température à « 0 ».

### 2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer à grande surface

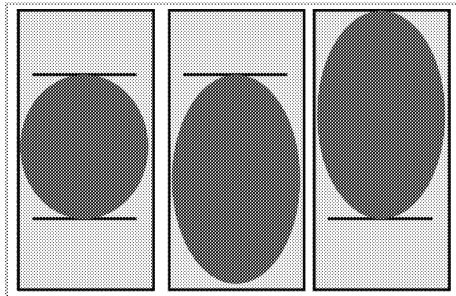
Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer à grande surface. **0** s'affichera à l'écran du foyer gauche et **00** s'affichera à l'écran de la minuterie. La lumière de la touche "⌚" située sur l'écran du foyer arrière gauche s'éteint.

### 3. En appuyant sur le symbole du foyer à grande surface pendant 3 secondes

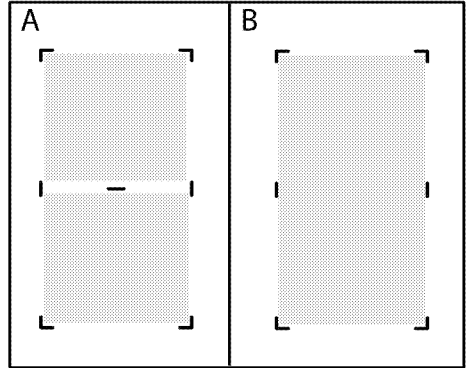
Si vous appuyez sur le foyer à grande surface pendant 3 secondes, il s'éteindra

### Mode « Autoflexi » (activation automatique du foyer de cuisson à grande surface)

Si la casserole est placée sur les foyers de cuisson comme indiqué ci-dessous, « flexi » (foyer de cuisson à grande surface) sera automatiquement activé. Cliquez une fois sur "□" pour quitter ce mode.



### Modèles avec éclairé autour des zones de cuisson: (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



**i** Lorsque les deux zones de cuisson séparées (illustrées à la figure A) sont combinées pour former une zone de cuisson à grande surface illustrée à la figure B, le voyant de séparation doit s'éteindre. Lorsque la zone de cuisson à grande surface est séparée en deux zones de cuisson séparées, le voyant de séparation doit être allumé.

### Réglage de la fonction BOOSTER (intensité élevée)

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. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans tous les foyers. Lorsque le temps de réglage du booster (voir le tableau des valeurs de fonctionnement limites) est écoulé, le foyer s'éteint.

### Pour sélectionner directement le booster :

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche "🔥".

Le foyer activé fonctionne à la puissance maximale et le symbole animé du booster "☰" apparaît sur l'écran du foyer.  
» Lorsque le temps de réglage du booster (voir le tableau des valeurs de fonctionnement limites) est écoulé, le foyer s'éteint.

### **Pour sélectionner la fonction**

#### **Booster lorsque le foyer est actif :**

1. Pendant que la table de cuisson est en service et que la zone de cuisson respective est active, toucher « "☰" ».

**i** Le booster peut uniquement être activé dans une des zones du même côté (gauche ou droite). Si une des zones de cuisson du même côté fonctionne à un certain niveau de température, le booster ne peut pas être réglé pour l'autre zone de cuisson du même côté. Pendant que la grande zone de cuisson est active, le booster ne peut pas être réglé pour ces zones de cuisson.

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.

#### **Pour arrêter la fonction Booster (intensité élevée) avant l'échéance :**

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

#### **Verrouillage des touches**

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement **pendant que la plaque de cuisson est en marche.**

### **Activation du Verrouillage des touches**

1. Appuyez sur la touche "☰" pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande.

Si une touche est actionnée lorsque le verrouillage des touches est activé, le voyant de la touche "☰" clignote.

**i** Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement en mode marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche "☰" est fonctionnelle. Lorsque vous appuyez sur une autre touche, le voyant de la touche "☰" clignotera pour vous indiquer que le verrouillage des touches est activé.

Si vous éteignez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches doit être désactivé pour rallumer la table de cuisson.

### **Désactivation du Verrouillage des touches**

1. Maintenez votre doigt sur la touche "☰" pendant 3 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération.

Le voyant de la touche "☰" s'éteint et le panneau 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.

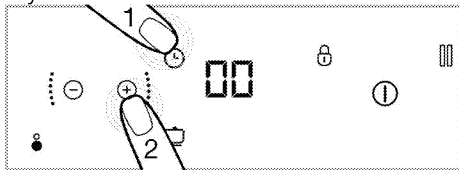
#### **Activation de la minuterie**

1. Appuyez sur la touche "☰" pour mettre la table de cuisson en marche.

2. Le symbole "0" apparaît sur les écrans du foyer.

3. Augmentez le niveau du foyer que vous souhaitez mettre en marche.

4. Appuyez sur la touche "⊖" pour activer la minuterie.  
le symbole "00" apparaît sur l'écran du foyer concerné.



5. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches "+" et "-".  
» Appuyez sur "⊖" pour confirmer le réglage. Si vous n'appuyez pas sur "⊖", le réglage s'annule automatiquement en quelques secondes.

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

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

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

### Désactivation des minuteries

Une fois la durée définie 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 minuteries

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

Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :

#### 1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à « 00 » :

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.

2. Appuyez sur la touche "⊖" pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.  
3. Diminuez la valeur en appuyant sur les touches "+" et "-" jusqu'à ce que "00" s'affiche sur l'écran du foyer concerné.

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

1. Appuyez sur la touche "⊖" du foyer concerné pendant environ 3 secondes ; "⊖" va complètement se désactiver et la minuterie sera annulée.

### Fonction de cuisson automatique

Cette fonction vous permet de cuisiner rapidement à 3 niveaux différents.

1. Maintien au chaud
2. Ébullition
3. Friture

### Activation de la fonction de cuisson automatique sans réglage de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "ⓘ" pour mettre la table de cuisson en marche.
  2. Appuyez sur la touche "☑" du foyer sur lequel vous souhaitez activer la fonction de cuisson automatique.
  3. Le foyer concerné s'allume au niveau maintien au chaud lorsque vous appuyez la première fois. Le symbole "P" et "☑" s'affichent sur l'écran.
  4. Le foyer concerné s'allume au niveau ébullition lorsque vous appuyez pour la seconde fois. Le symbole "P" et "☑" s'affichent sur l'écran.
  5. Le foyer concerné s'allume au niveau friture lorsque vous appuyez pour la troisième fois. Le symbole "P" et "☑" s'affichent sur l'écran.
- » Le foyer fonctionne alors au niveau de cuisson automatique défini.

## Activation de la fonction de cuisson automatique en réglant la minuterie

1. Sélectionnez le niveau de cuisson automatique souhaité en appuyant sur la touche "☐" du foyer concerné.
2. Appuyez sur la touche "⌚" pour activer la minuterie.
  - » Les symboles « 00 » et "⌚" s'affichent sur l'écran du foyer.
3. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches "⊖" / "⊕".
  - » Le foyer continue de fonctionner au niveau de cuisson automatique défini pendant la durée choisie.
  - » Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

## Désactivation de la fonction de cuisson automatique

1. Vous pouvez désactiver complètement le foyer concerné en appuyant sur la touche "⌚" pour annuler la fonction de cuisson automatique.
2. Si vous souhaitez que la zone de cuisson fonctionne à un certain niveau, et souhaitez désactiver la fonction de cuisson automatique, réglez le niveau de température désiré en appuyant sur les touches "⊖" / "⊕". Le foyer continue de fonctionner à la température définie. Si la minuterie a été préalablement réglée, le temps de cuisson défini ne s'annule pas et la cuisson se poursuit à la température définie.

## Utilisation de la fonction de déplacement

Cette fonction vous facilite la commutation rapide à des niveaux de cuisson différents en changeant le niveau de cuisson par un déplacement de la poêle sans passer par le panneau de commande. C'est pourquoi, vous ne devez

pas augmenter ou diminuer la température à chaque fois.

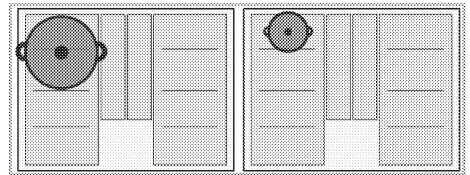
- Pour que la fonction Déplacer soit activée, la taille de la poêle ne doit pas couvrir une ou deux zones de cuisson.

## Pour activer la fonction « Déplacement » :

1. Toucher "⌚" pour mettre la table de cuisson en service.
2. Placer la poêle sur la zone de cuisson gauche ou droite, conformément au niveau de démarrage souhaité, en s'assurant qu'elle couvre les deux zones de cuisson.
3. Toucher "☐" deux fois.
  - » "☐" et "⌚" s'allumeront, indiquant que la fonction de « déplacement » a été activée. Il suffit de glisser la poêle sur la zone de cuisson pour le niveau de cuisson désiré. Cette fonction vous permet de commuter rapidement entre les 3 zones de cuisson.

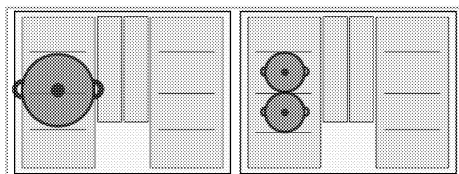
- **Niveau 3 (maintien au chaud)** : Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson arrière à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 3.

### Niveau 3



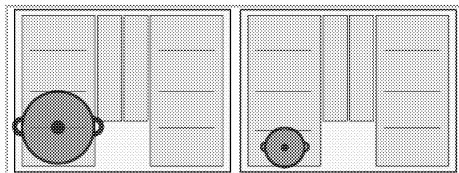
- **Niveau 8 (bouillir)** : Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson centrales à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 8.

### Niveau 8



- **Niveau 15 (frire)** : Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson avant à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 15.

### Niveau 15



- **i** Lors de l'utilisation de la fonction « Déplacement », la minuterie ne peut pas être réglée pour les zones de cuisson.
- **i** S'il y a une poêle sur la zone de cuisson auxiliaire correspondante, il n'est pas possible d'utiliser la fonction « Déplacement ».
- **i** Si la poêle que vous utilisez couvre trois zones de cuisson, la fonction « Déplacement » sera annulée.

### Fonction Arrêt

Cette fonction vous permet d'arrêter toutes les fonctions en cours d'utilisation (excepté la minuterie).

- **i** Si la minuterie est programmée pour n'importe quel foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.



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

Tous les foyers actifs continuent de fonctionner au niveau minimum.

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

- **i** Lorsque vous appuyez sur la touche arrêt, le symbole "■" apparaît sur les écrans des foyers qui étaient actifs avant d'appuyer sur cette touche.

### Fonction Gestion d'énergie

Votre appareil est équipé d'une fonction Gestion d'énergie. Avec cette fonction, vous pouvez modifier les réglages de la puissance totale que la table de cuisson indiquera. Il existe 9 niveaux différents pour la fonction de gestion d'énergie. Fonction Gestion d'énergie - Niveaux de puissance totale qui peuvent être réglés

Options de gestion d'énergie	Puissance totale
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Lorsque les zones de la table de cuisson sont éteintes,

1. Appuyez sur la touche "1" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche "⌚" de la zone de cuisson arrière gauche, puis sur la touche "⌚" de la zone de cuisson avant gauche et enfin sur la touche "■" sans lever le doigt. La tonalité retentit lorsque chaque touche est touchée.
3. Le niveau de gestion d'énergie réglé sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche et la valeur de la puis-

sance totale de ce niveau apparaissent sur l'écran de la zone de cuisson avant gauche. Arrêtez d'appuyer sur les 3 touches une fois que les valeurs apparaissent.

4. Passez d'un niveau à un autre en appuyant sur la touche "III" et réglez la valeur de la puissance totale que vous souhaitez ajuster.
5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche "i" puis éteignez le brûleur. La valeur de puissance totale que vous avez réglée s'active.

**i** Les niveaux de température que vous pouvez attribuer aux zones de cuisson peuvent varier en fonction du niveau de puissance totale réglé. Le niveau de température attribué aux zones de cuisson peut baisser automatiquement en fonction du réglage de la puissance de la table de cuisson. Ce n'est pas une erreur.

## Utilisation sûre et efficace des foyers 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.

Votre table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité d'utilisation maximale.

**i** Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm. Grâce à sa fonction induction, chaque foyer détecte automatiquement l'ustensile posé au-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 est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'affichage de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

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

Le foyer peut être remis en marche par l'utilisateur après s'être arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

**Tableau-1 :** Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Chaleur rapide	10 minutes
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est équipée de certains capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les phénomènes suivants sont observés :

- Le foyer actif peut s'éteindre.
- Le niveau sélectionné baisse. Toutefois, le voyant peut ne pas signaler cet état.

### Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de l'ustensile et se verse sur le panneau de commande, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique.

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

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 22 E 26	La cuisinière à induction est en surchauffe.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la cuisinière descend en dessous des limites.

À ce moment là « E » ou « F » s'affiche à l'écran.

### 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. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc.), de déborder même s'il était sur le point de le faire.

### Fonctionnement bruyant

La table de cuisson à induction peut émettre de petits 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 marmite peut générer des bruits.
- À de faibles niveaux de 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 marmite vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou y mettez un repas, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 46	<p>Une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes.</p> <p>Un objet est laissé sur le panneau de commande ou la commande est exposée à la vapeur.</p>	<p>Le problème doit être résolu lorsque vous retirez votre main de la cuisinière.</p> <p>Le problème est résolu lorsque le panneau de contrôle est nettoyé.</p>
E 47/F1	Un pot adapté au chauffage par induction n'est pas utilisé.	L'erreur doit être résolue lorsqu'un pot adapté au chauffage par induction est utilisé.
E 1 - E 15	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 16 - E 21	Erreur du capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 23 E 24	Erreur de logiciel sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 25	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 31 - E 45	Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 48 E 49 E 51	Erreur de capteur sur la plaque de cuisson à induction.	L'équipement des capteurs doit être rendu compatible avec les conditions de fonctionnement. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.



Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
----------------	------------------	---------------------

E 52 - E 57

Erreur de température élevée sur la plaque à induction.

Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température du capteur descend en dessous des limites. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.

**i** 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 » clignote.

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

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

## 6 Maintenance et entretien

### Généralités

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



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

Vous risqueriez un choc électrique !



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 du brûleur

#### Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. 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 disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.

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 appareil 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 appareil 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 sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

### **Le symbole "□" et "□" ou "L" 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 surchauffées. >>> *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.