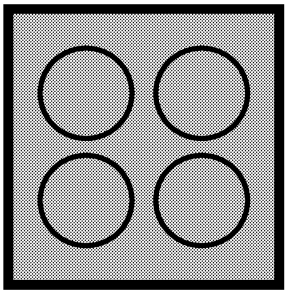
Built-in Hob

User manual



HII 95310 FHT

EN | NL | FR | DE

185.9291.17/R.AC/16.10.2018/2-1

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 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

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

2 General information 8

Overview....8
Technical specifications 8

3 Installation 9

Before installation....9
Installation and connection 9

4 Preparation 13

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

5 How to use the hob 14

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

6 Maintenance and care 22

General information.... 22
Cleaning the hob.... 22

7 Troubleshooting 23

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 oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 14* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- 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.

- 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.

Future Transportation

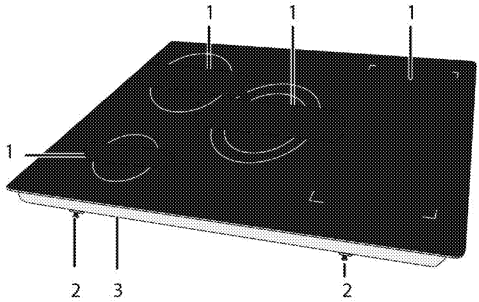
- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



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

2 General information

Overview



1 Induction cooking plate
2 Assembly clamp
3 Base cover

Technical specifications

Voltage / frequency	3N ~ 380-415 V 50 Hz
Total power consumption	max. 10800 W
Fuse	3 x 16 A
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
External dimensions (height / width / depth)	48 mm/900 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Rear left	**Induction cooking plate**
Dimension	210 mm
Power	2000/3700 W
Front left	**Induction cooking plate**
Dimension	145 mm
Power	1500/2200 W
Front right	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	1800/2600 W
Rear right	**Induction cooking plate**
Dimension	180 mm
Power	1800/2600 W
Middle	**Induction cooking plate**
Dimension	180/280 mm
Power	1800/3600 W

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

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

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

3 Installation

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

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

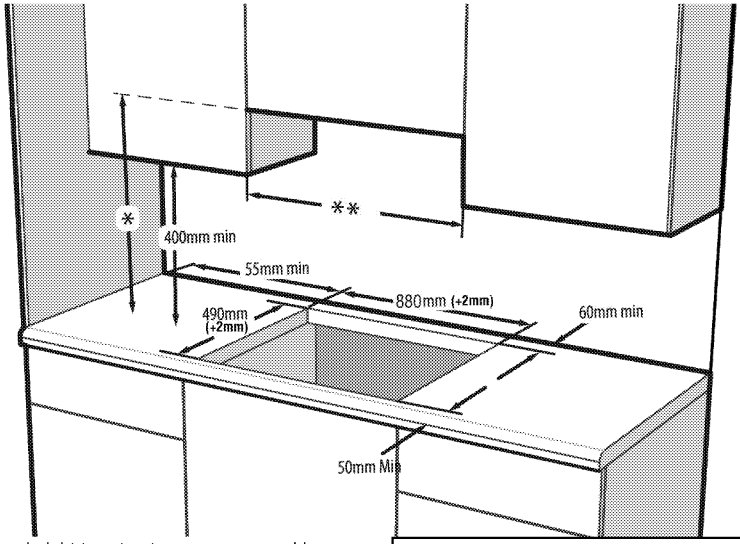
DANGER:
The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

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

Before installation

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



* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

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

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit braker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or

without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

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

DANGER:
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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

DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

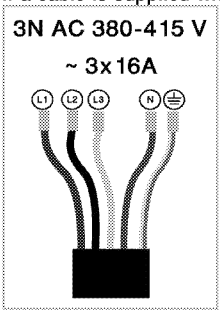
Connecting the power cable

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:

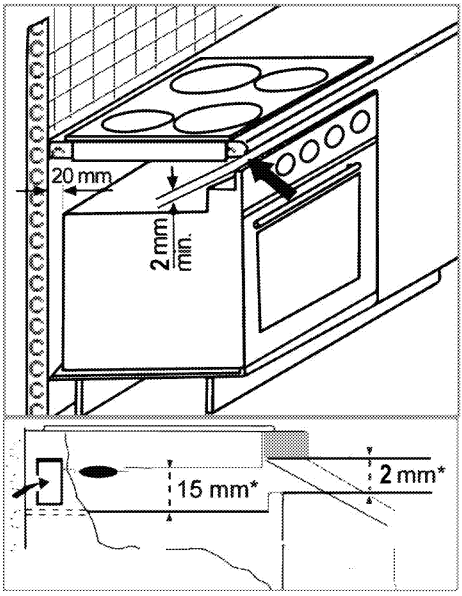


2. **For three-phase connection,** connect the wires as identified below:

- Brown cable = L1 (Phase 1)
- Grey/Black cable = L2 (Phase 2)
- Grey/Black cable = L3 (Phase 3)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

Installing the product

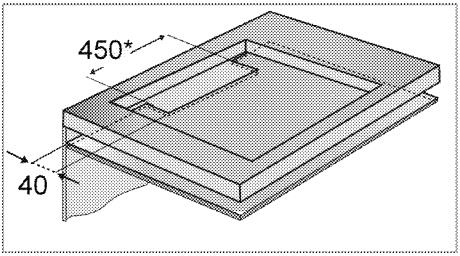
If the oven is below:



* min.

If the board is below:

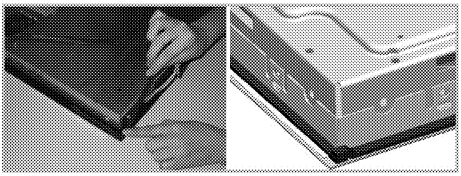
It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm^2 at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



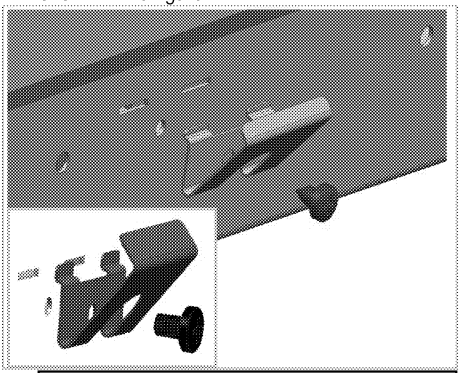
* min.

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.

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. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.



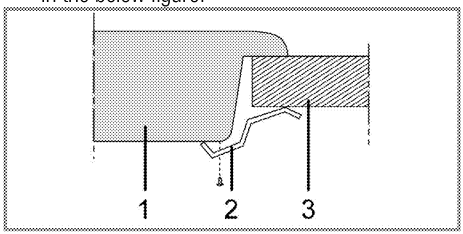
4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

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

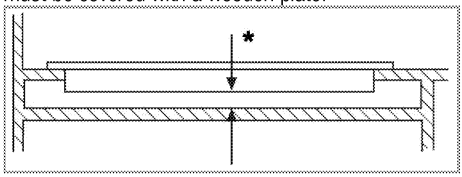
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown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



1 Hob
2 Installation clamp
3 Counter

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.

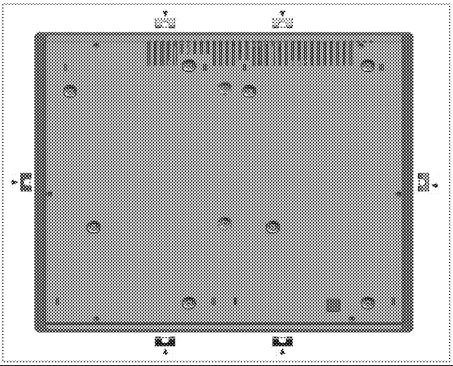
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

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.



DANGER:

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

DANGER:

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 advise may lead to life and property safety

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

Final check

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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Initial use

First cleaning of the appliance

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Initial heating

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

5 How to use the hob

General information about cooking

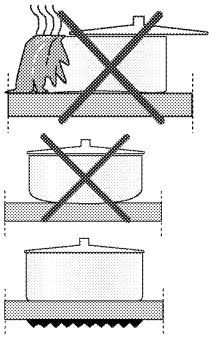


Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

Saucepan selection

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



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms.

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

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

Saucepan test

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

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

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

Saucepan recognition-focusing system

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

Safe use

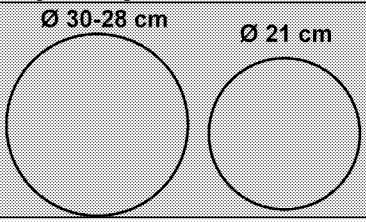
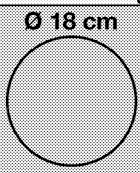
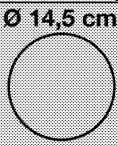
Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.
Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

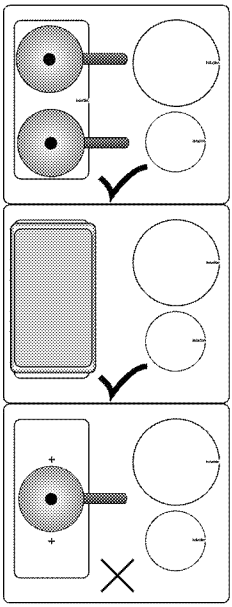
If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.

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

Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
		
Large cooking zone • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	**Normal cooking zone** • Automatically fits to the saucepan. • Distributes the power ideally. • Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	**Small cooking zone** • Used for slow cookings (sauces, creams) • Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

Using pots on the wide surface cooking zone



You can use the wide surface cooking zone in two halves separately as rear left and front left cooking zones.

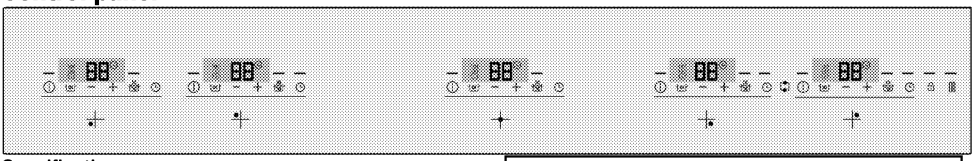
You can use the wide surface cooking zone for large pots.

Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.

Using the hobs

DANGER:
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



Specifications

Light indicating that the relevant key is functioning

On / Off key

Keylock key

Timer Activation / Deactivation key

High power setting (Booster) key

Automatic cooking key

Stop key

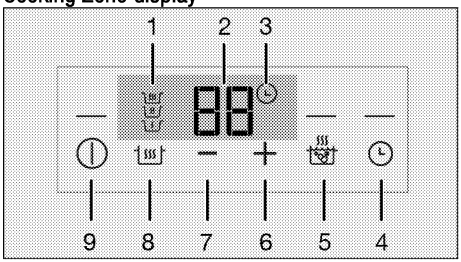
Minus key

Plus key

Cooking zone combination/separation key

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

Cooking Zone display



1 Automatic cooking symbols
2 Level/timer indicator
3 Timer symbol
4 Timer activation key
5 High power setting (Booster) activation key
6 Plus key
7 Minus key
8 Automatic cooking key
9 Cooking zone on/off key

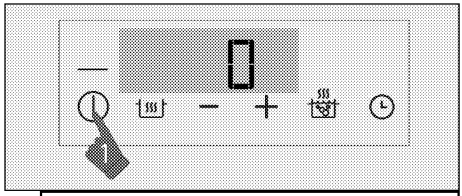
This product is controlled by means of a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

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

Switching on the cooking zone:

1. On the control panel, touch the "⏻" key of the cooking zone you want to switch on.

Light of the "⏻" key will turn on and **"0"** appears on the cooking zone display. Cooking zone is ready for use.



The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds..

The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.

Switching off the cooking zone:

An active cooking zone can be switched off in 3 different ways:

1. **By touching the "⏻" key of the relevant cooking zone;**

Touch the "⏻" key of the cooking zone you want to switch off

2. **By dropping the temperature to "0" level;**

You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to **"0"** level.

3. **By using the switching 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 indicator display will disappear.
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

If **"H"** or **"h"** is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones..

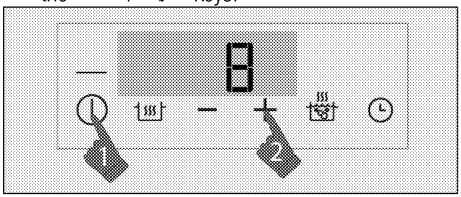
Residual heat indicator

If **"H"** symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to **"h"** symbol, which means it is less hot.

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

Adjusting the temperature level

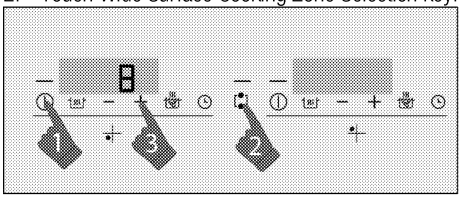
1. Switch off the cooking zone you desire by touching its "⏻" key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the "−"/"+" keys.



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

Turning on the wide surface cooking zone

1. Switch on the cooking zone you desire by touching its "⏻" key.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key.



» The lights of the Wide Surface Cooking Zone Selection key and the both"⏻" keys illuminates continuously.

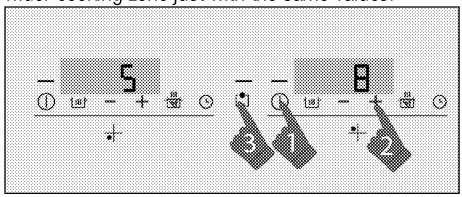
3. Adjust the desired temperature level by touching the "−"/"+" keys of the front left cooking zone display.

» Cooking zone starts to run. If another cooking zone is selected or no operation is performed for 10 seconds, the light of the wide surface cooking zone illuminates continuously.

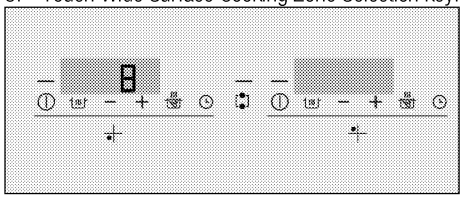
Wide surface cooking zones sampling as described on the left cooking zones. The same application in right wide cooking surface is valid.

Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

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. Switch on the other cooking zone by touching its "⏻" key.
2. Select one of the left cooking zones while one or both of the left cooking zones are running.
3. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key.



» Temperature value of the last set cooking zone appears on the front left cooking zone display. The lights of the Wide Surface Cooking Zone Selection key and the both "⏻"keys illuminates continuously.

» Combined cooking zones continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you last set. Value of the left cooking zone which was first set zones is canceled.

If you touch any of the left cooking zone selection keys while the wide surface cooking zone is active, cooking zones are separated and turned off.

» To change the temperature value at a later stage, adjust the desired temperature level by touching the"−"/"+" keys of the front left cooking zone display.

Turning off the wide surface cooking zone

Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:

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

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 "⏲" symbol and the light of the timer key on the front left cooking zone display will disappear.

3. **By touching the "⏻" keys of any of the left cooking zones.**

If you touch "⏻" key of any of the left cooking zones while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones are separated and turned off. The cooking zone which is not turn of, it will be continue with set levels.

4. **By touching the wide surface cooking zone symbol.**

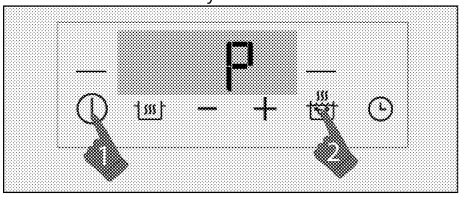
If you touch the wide surface cooking zone symbol, the cooking zone is turned to **"0"** level separately. If it is not set to any level, the cooking zone turn off automatically within 10 second.

High power setting (BOOSTER)

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

Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the cooking zone you desire by touching its "⏻" key.
2. Touch the "♨" key.



» Selected cooking zone will operate with maximum power and **"P"** symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone will switch itself off when the booster time is up.

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

You can switch off the high power setting anytime you want by touching the "♨" key.

Working prencible of 2 zones which are located same vertical direction:

If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.

Activating the cleaning lock

1. Touch and hold the "🔒" key until **a single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on.

The key lock light will blink and a countdown begins from 20 on the display of the active cooking zones. None of the keys on the panel will function except the "⏻" key throughout this period.

Deactivating the cleaning lock

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

If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the "🔒" key until **a single signal sound** is heard.

Child Lock

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).

Activating the child lock

1. Touch and hold the "🔒" key until **a single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.

The child lock will be activated and the light of the "🔒" key will be turned on.

If any key is pressed when the child lock function is active, an audible signal will be heard and the light of the "🔒" key will blink.

Deactivating the child lock

1. Touch the "🔒" key until **a single signal sound** is heard when the child lock is active.

» The child lock function will be deactivated and the light of the "🔒" key goes out after blinking twice.

Key Lock

You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.

Activating the key lock

1. Touch and hold the "🔒" key for a long time while any of the cooking zones is active.

Only one signal sound will be heard first. In this case, your hob is switched to **cleaning lock. Then, keep on touching without lifting your finger until you hear two successive signal sounds.** The light of the "🔒" key will flash and all cooking zones will be locked.

> You can activate the key lock in the operation mode only. Only the "⏻" key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the light of the "🔒" key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again.

Deactivating the key lock

1. Touch the "🔒" key for about 2 seconds.

The operation will be confirmed with an audible signal.

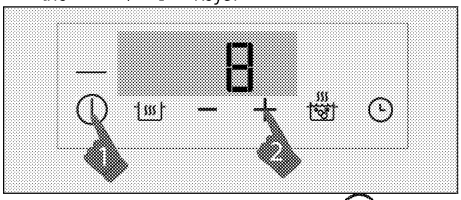
The light of the "🔒" key will go out and the control panel will get unlocked.

Timer function

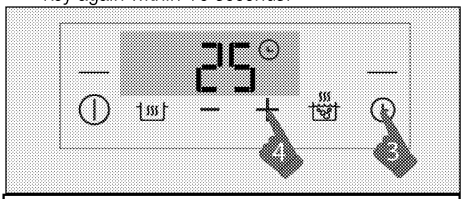
This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.

Activating the timer

1. Switch on the cooking zone you desire by touching its "⏻" key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the "−/+" keys.



3. Activate the timer by touching the "🕒" key. **"00"** and "🕒" symbols will light on the cooking zone display.
4. Set the desired duration by touching the "−/+" keys.
5. Touch the "🕒" key again to confirm the setting. The setting will be activated unless you touch the key again within 10 seconds.



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

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

> Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value.

> You can see the remaining cooking time by touching the "🕒" key of the relevant cooking zone again.

Deactivating the timer

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 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 deactivate the timer earlier in two different ways:

Deactivating the timer by dropping its value to "00":

1. Touch the "−/+" keys until **"00"** appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

» "🕒" symbol will **permanently** goes off on the cooking zone display and the timer will get canceled.

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

1. Touch the "🕒" key of the cooking zone whose timer is active for about 3 seconds.

» "🕒" symbol will **permanently** goes off on the cooking zone display and the timer will get canceled.

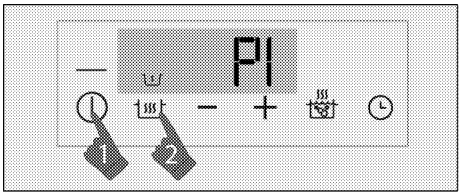
Automatic cooking function

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

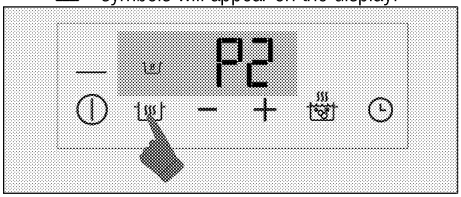
1. Keeping warm
2. Simmering
3. Frying

Activating the automatic cooking function without setting the timer

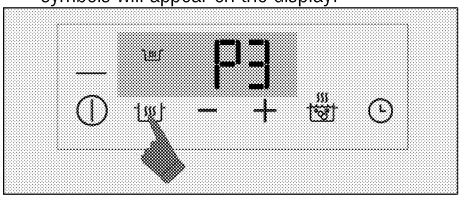
1. Switch on the cooking zone you desire by touching its "⏻" key.
2. Touch the "♨" key of the cooking zone on which you want to activate the automatic cooking function.



3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after the first touch. **"P1"** and "♨" symbols will appear on the display.
4. The relevant cooking zone will be activated at the simmering level after the second touch. **"P2"** and "♨" symbols will appear on the display.



5. relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. **"P3"** and "♨" symbols 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 "♨" key of the relevant cooking zone.
2. Activate the timer by touching the "🕒" key.

» **"00"** and "🕒" symbols will light on the display.

3. Set the desired duration by touching the "—" "/"+" levels.

» 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 "⏻" 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.

Stop function

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

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

1. Touch the "▯▯" key when any of the cooking zones is operating.

All operating cooking zones will stop. "▯" symbol will appear on the display of the active cooking zones.

2. Touch the "▯▯" key again to reactivate all the stopped cooking zones with their previous settings.

Using the induction cooking zones safely and effectively

Operating principles: Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder.

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

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 is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time limits

The hob control is equipped with an operation time limit. If 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 reactivated by the user after it is switched 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	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
Rapid Heating (P)	10 minutes
P1	6
P2	4
P3	1,5

Overheating protection

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

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

Overflow safety system

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

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. 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 sounds may come from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- The sound becomes prominent at high temperature levels.
- Alloy of the cooking pot can cause noise.
- A regular on/off sound arising from the operating principle can be heard at low levels.
- Noise can be heard if an empty cooking pot is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electronic system can be heard.

Error messages

Table-2: Error codes and error causes

Error cause	Indicator	Display
Two or more keys are pressed	The **"E"** symbol blinks	Cooking zone display
Hob is overheated	The **"H"** symbol blinks	Cooking zone display

For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2.

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

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

6 Maintenance and care

General information

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

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

DANGER:
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

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

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.
Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.
Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.
If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

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

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.
Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

"!" symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

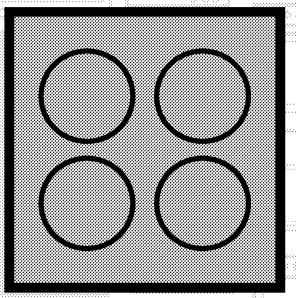
Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

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.

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

beko

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,
Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen
In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:


Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.


Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.


Waarschuwing voor een elektrische schok.


Waarschuwing voor brandgevaar.


Waarschuwing voor hete oppervlakken.

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

CE

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu 4

Algemene veiligheid 4
Elektrische veiligheid 4
Productveiligheid 5
Bedoeld gebruik 7
Kindveiligheid 7
Het oude product afvoeren 8
Verpakkingsmateriaal afvoeren 8
Toekomstig transport 8

2 Algemene informatie 9

Overzicht 9
Technische specificaties 9

3 Installatie 10

Voor installatie 10
Installatie en verbinding 10

4 Voorbereidingen 14

Tips om energie te besparen 14
Het eerste gebruik 14
Eerste reiniging van het toestel 14
Eerste opwarming 14

5 De kookplaat gebruiken 15

Algemene informatie over koken 15
Gebruik van de kookplaten 16
Bedieningspaneel 17

6 Onderhoud en verzorging 24

Algemene informatie 24
Reiniging van de kookplaat 24

7 Problemen oplossen 25

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.
  Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft. moet het niet in gebruikt worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!

- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- WAARSCHUWING: Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.

- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- OPGELET:Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Zie. *Algemene informatie over koken, pagina 15* , selecteren van pannen.
- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen

aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- WAARSCHUWING: Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik
- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

Kindveiligheid
- WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).
Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor reclycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen.
  Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

Toekomstig transport

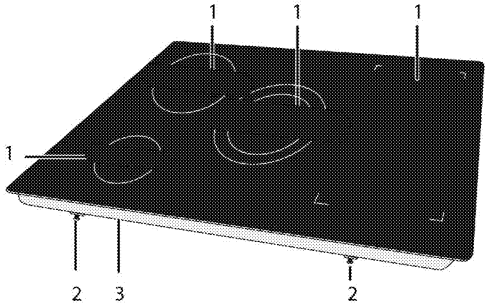
- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

2 Algemene informatie

Overzicht



1 Inductiekookplaat
2 Montageklem
3 Basisdeksel

Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	3N ~ 380-415 V 50 Hz
Totaal stroomverbruik	max. 10800 W
Zekering	3 x 16 A
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	48 mm/900 mm/510 mm
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
Branders	
Links achteraan	**Inductiekookplaat**
Afmetingen	210 mm
Stroom	2000/3700 W
Links vooraan	**Inductiekookplaat**
Afmetingen	145 mm
Stroom	1500/2200 W
Rechts vooraan	**Inductiekookplaat**
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/2600 W
Rechts achteraan	**Inductiekookplaat**
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/2600 W
Midden	**Inductiekookplaat**
Afmetingen	180/280 mm
Stroom	1800/3600 W

De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.

De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

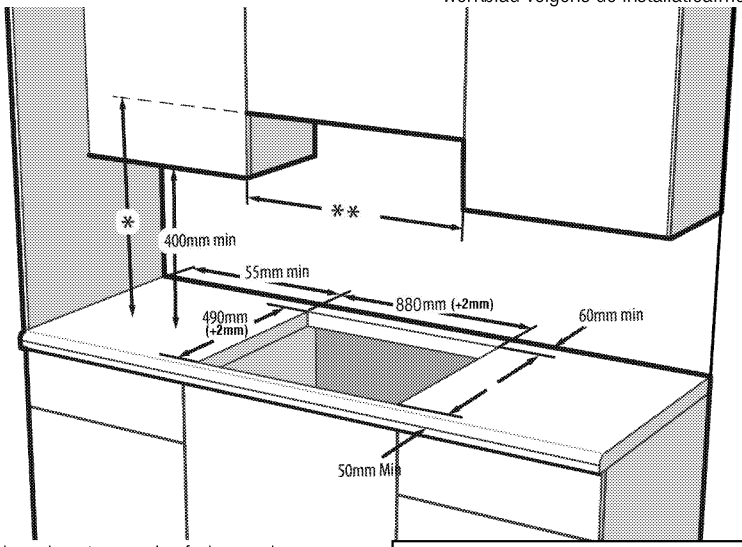
GEVAAR:
Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

GEVAAR:
Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm)
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.



* De minimumhoogte naar de afzuiger zoals aanbevolen in de instructiehandleiding van de afzuiger

** De minimumafstand tussen de kasten moet gelijk zijn aan de breedte van de kookplaat

Installeer de kookplaat niet op plaatsen met scherpe randen of hoeken.
Er bestaat een risico dat het keramische oppervlak breekt!

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit

zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

GEVAAR:
Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

GEVAAR:
De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.
Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen.
Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

GEVAAR:
Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.
Er is kans op elektrische schokken!

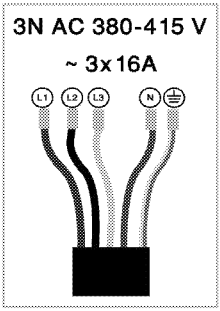
Het aansluiten van de stroomkabel

Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiteenheid met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiteenheid zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:

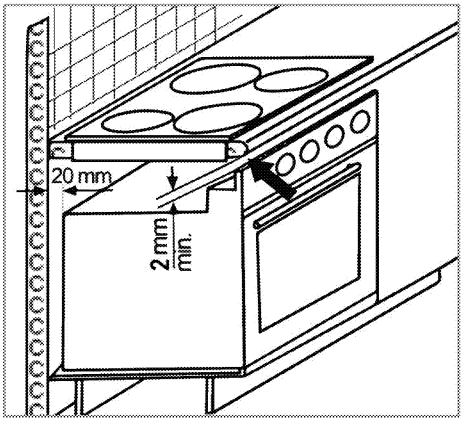


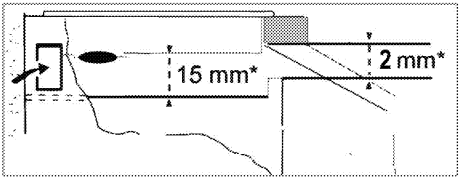
2. **Sluit voor driefase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:

- Bruine kabel = L1 (fase 1)
- Grijze/Zwarte kabel = L2 (Fase 2)
- Grijze/Zwarte kabel = L3 (Fase 3)
- Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel= (E) ⏚ (Aarde)

Het product installeren

Indien de oven zich beneden bevindt:

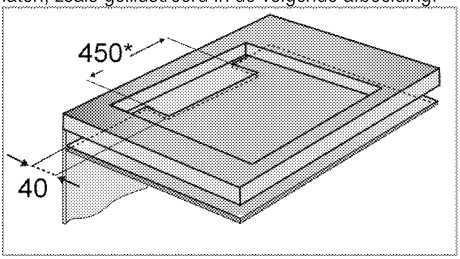




* min.

Indien de plank zich beneden bevindt:

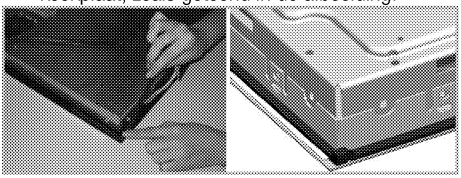
Men dient een ventilatieopening van minimaal 180 cm^2 aan het achtergedeelte van de meubels open te laten, zoals geïllustreerd in de volgende afbeelding.



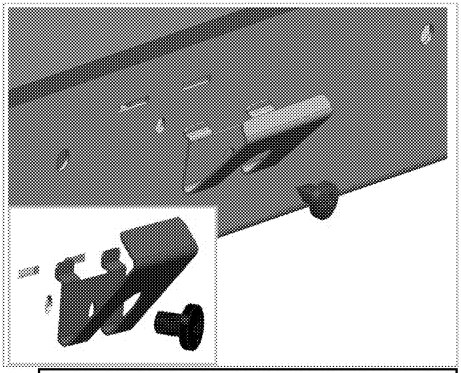
* min.

Plaats het product tijdens de installatie van de inductiekookplaat parallel op het installatieoppervlak. Breng ook dichtingspakking aan op de delen van de kookplaat die in contact staan met het aanrecht, zoals hieronder beschreven, om te voorkomen dat enige vloeistof tussen het product en het aanrecht kan doordringen.

1. Maak het oppervlak van het werkblad klaar zoals afgebeeld op de figuur.
2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.
3. De dichtingspakking, geleverd in het pakket, moet tijdens de installatie van de kookplaat worden aangebracht op de onderste behuizing rond de kookplaat, zoals getoond in de afbeelding.



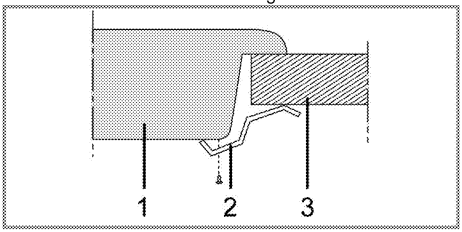
4. Bevestig de montageveren door ze in de gaten te plaatsen en ze vast te schroeven op de onderkast zoals weergegeven in de afbeelding.



Op sommige modellen zijn de montageveren al bevestigd.

Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

5. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
6. Als de kookplaat wordt bevestigd op het aanrechtblad, wordt deze met behulp van de klemmen makkelijk vastgezet. Als de afmetingen van het aanrechtblad niet passen, kunnen 2 bevestigingsklemmen aan de voorkant van het product worden bevestigd, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

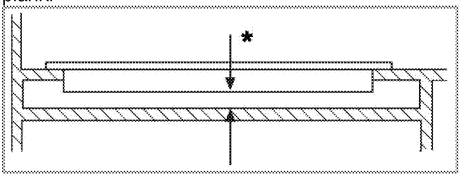


1 Kookplaat
2 Installatieklem
3 Werkblad

Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade

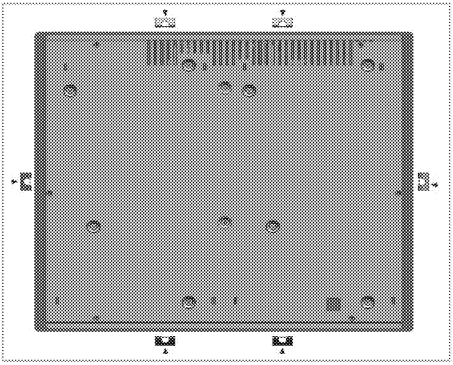
dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



* min. 15 mm

Achteraanzicht (aansluitopeningen)

De locatie van de verbindingsgaten op onderstaande afbeelding zijn schematisch en kunnen verschillen afhankelijk van het model. Deze moeten worden aangepast in functie van de verbindingsgaten die op uw product zijn aangebracht.



GEVAAR:
Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsoefening, aangezien het het gas -en elektriciteitssysteem kan beschadigen.

GEVAAR:
Kookplaat bevat onderdelen die op gas en stroom werken. Daarom moet de kookplaat uitsluitend op een werkblad worden bevestigd door middel van de bevestigingsgaten, en uitsluitend met de vergrendelelementen en schroeven die zijn meegeleverd en zoals aangegeven in de handleiding. Anders bestaat er gevaar voor leven en eigendom.

Het aantal bevestigingsveren op uw product varieert afhankelijk van het productmodel.

Laatste controle

1. Het product bedienen.
2. Controleer de functies.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempannen te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.
- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.
- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken

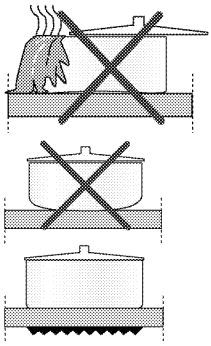


Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn.
  Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak.
  Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.
  Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.
  Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Keuze van de steelpan

- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken.
Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.

Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.
Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als "⊔" niet flikkert wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

Systeem voor herkenning en focus van de steelpan

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd.

Het "⎵" symbool van de geselecteerde kookzone flikkert.

Veilig gebruik

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie.

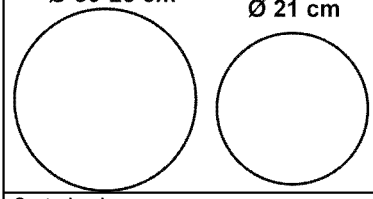
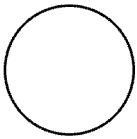
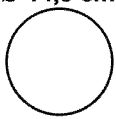
Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

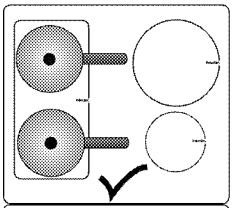
Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.

Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

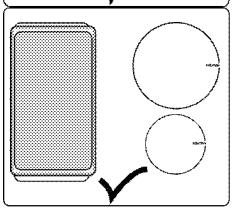
Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

Grote kookzone	Normale kookzone	Kleine kookzone
Ø 30-28 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Grote kookzone • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pannenkoeken of grote vissen (kort gebakken).	**Normale kookzone** • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten.	**Kleine kookzone** • Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room) • Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.

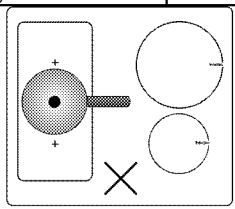
Het gebruik van pannen op de kookzone met groot oppervlak



U kunt de kookzone met groot oppervlak gebruiken in twee aparte helften als kookzone linksachter en linksvoor.



U kunt de kookzone met groot oppervlak gebruiken voor grote pannen.



Uw pan dient beide middelpunten van de kookzone met groot oppervlak te bedekken. Gebruik de kookzone niet op een andere manier.

Gebruik van de kookplaten

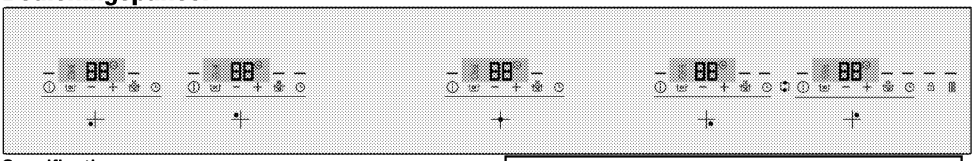
GEVAAR:

Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen.

Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken.

Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddelijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

Bedieningspaneel

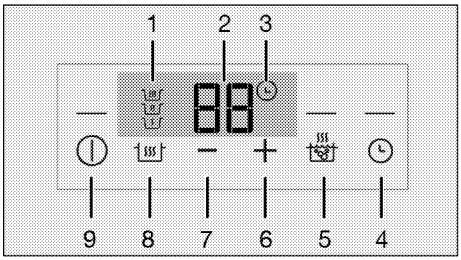


Specificaties

—	Licht dat aangeeft dat de betreffende toets werkt
	Aan/uit-toets
	Toetsenvergrendeling
	Toets om timer te activeren/deactiveren
	Insteltoets voor booster
	Automatische bereidingstoets
	Stoptoets
—	Min-toets
+	Plus-toets
	Kookzonecombineer-/scheidingstoets

Grafieken en getallen dienen slechts ter informatie. De huidige weergaven en functies kunnen verschillen afhankelijk van uw kookplaatmodel.

Kookzonescherm



1 Automatische bereidingssymbolen
2 Niveau-/timerindicator
3 Timersymbool
4 Toets om timer te activeren
5 Toets om booster te activeren
6 Plus-toets
7 Min-toets
8 Automatische bereidingstoets
9 Aan/uit-toets voor kookzone

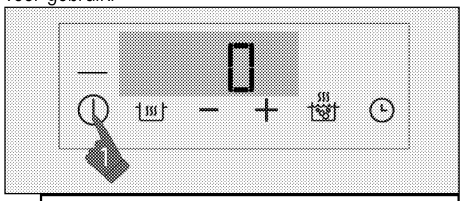
Dit apparaat wordt bediend via een aanraakbedieningspaneel. Elke handeling die u op de drukknopbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.

Houd het bedieningspaneel steeds schoon en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later problemen met de functies veroorzaken.

De kookzones inschakelen:

1. Raak op het bedieningspaneel de "⏻"-toets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.

Het lampje van de "⏻"-toets gaat aan en **"0"** zal op het kookzonescherm verschijnen. De kookzone is klaar voor gebruik.



Als de kookplaat binnen de 10 seconden niet wordt bediend, zal deze automatisch weer naar de stand-by gaan.

Als er gedurende een lange tijd geen toets wordt aangeraakt, schakelt het product zichzelf om veiligheidsredenen uit.

De kookzone uitschakelen:

Een actieve kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de "⏻"-toets van de betreffende kookzone aan te raken;**

Raak de "⏻"-toets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen

2. **Door de temperatuur op "0" te zetten;**

U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot **"0"**.

3. **Met gebruik van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone;**

Als de tijd om is, schakelt de timer de bijbehorende kookzone uit. De waarden **"0"** en **"00"** zullen op alle schermen verschijnen. Het "⏲" symbool op het kookplaatscherm zal verdwijnen.
Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak een willekeurige knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

Als **"H"** of **"h"** branden terwijl de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds heet is. Raak die kookzones niet aan.

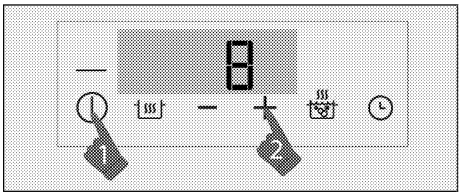
Indicator restwarmte

Als het **-"H"**symbool wordt verlicht op het kookzonescherm betekent dit dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert even later in **"h"**-symbool wat minder heet inhoudt.

Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

Temperatuurniveau aanpassen

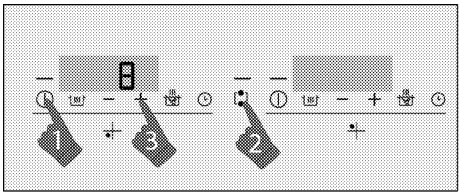
1. Schakel de gewenste kookzone uit door de "⏻"-toets aan te raken.
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de "—"/"+"-toetsen aan te raken.



» De relevante kookzone zal op de ingestelde temperatuur gaan werken.

De kookzone met groot oppervlak inschakelen

1. Schakel de gewenste kookzone in door de "⏻"-toets aan te raken.
2. Raak de keuzetoets kookzone met groot oppervlak aan.



» De verlichting van de keuzetoets kookzone met groot oppervlak en beide "⏻"-toetsen gaan continu branden.

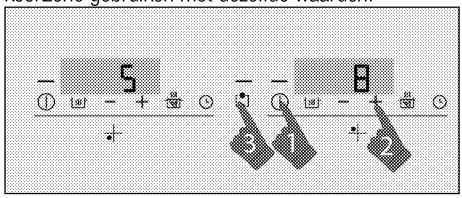
3. Pas de gewenste temperatuur aan door de "—"/"+"-toetsen van de kookzone linksvoor aan te raken.

» De kookzone gaat in werking. Als een andere kookzone wordt geselecteerd of er gedurende 10 seconden geen handeling wordt uitgevoerd, gaat het lampje van de kookzone met groot oppervlak continu branden.

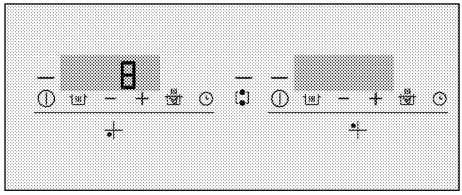
Testen van de kookzone met groot oppervlak zoals beschreven op de linker kookzones. Op de kookzone met groot oppervlak rechts is dezelfde toepassing van kracht.

De kookzone met groot oppervlak aanzetten terwijl één of beide linker kookzones werkzaam zijn

Tijdens de werking van één of beide kookzones, kunt u beide kookzones combineren door de kookzone met groot oppervlak te activeren. Zo kunt u een grotere kookzone gebruiken met dezelfde waarden.



1. Schakel de andere kookzone in door desbetreffende "⏻"-toets aan te raken.
2. Selecteer één van de kookzones terwijl één of beide linker kookzones werkzaam zijn.
3. Raak de keuzetoets kookzone met groot oppervlak aan.



» De temperatuurwaarden van de vorig selecteerde kookzone verschijnt op het scherm van de kookzone linksvoor. De verlichting van de keuzetoets kookzone met groot oppervlak en beide "⏻"-toetsen gaan continu branden.
» De gecombineerde kookzones blijven werken met de waarde van de temperatuur en de timer (indien beschikbaar) die u als laatste heeft ingesteld op de

linker kookzone. De waarde van de linker kookzone die eerder werd ingesteld, wordt geannuleerd.

Als u enige keuzetoets van de linker kookzone aanraakt terwijl de kookzone met groot oppervlak actief is, worden de kookzones gescheiden en uitgeschakeld.

» Pas de gewenste temperatuur aan door de "−"/"+"-toetsen van de kookzone linksvoor aan te raken, om de temperatuur op een later tijdstip te wijzigen.

De kookzone met groot oppervlak uitschakelen

De kookzone met groot oppervlak kan op 4 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten.**

U kunt de kookzone met groot oppervlak uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".

2. **Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone met groot oppervlak uit te schakelen.**

Als de tijd om is, schakelt de timer de kookzone met groot oppervlak uit. **"0"** verschijnt op het scherm van de linker kookzone en **"00"** verschijnt op het scherm van de timer. Het "🕒" symbool en de verlichting van de timertoets op het scherm van de kookzone linksachter verdwijnen.

3. **Door het aanraken van de "⏻"-toetsen van een willekeurige linker kookzone.**

Indien u de "⏻"-toets van een willekeurige linker kookzone aanraakt terwijl de kookzone met groot oppervlak actief is, worden de kookzones gescheiden en uitgeschakeld. De kookzone die niet uitgeschakeld wordt, zal blijven werken op de ingestelde niveaus.

4. **Door het symbool van de kookzone met groot oppervlak aan te raken.**

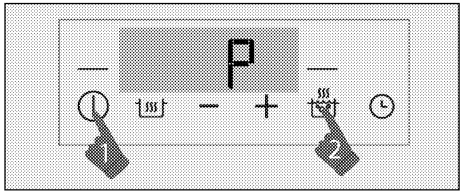
Indien u het symbool van de kookzone met groot oppervlak aanraakt, wordt de kookzone afzonderlijk naar niveau **"0"** gezet. Als het naar geen enkel niveau wordt gezet, schakelt de kookzone binnen 10 seconden automatisch uit.

Insteltoets voor booster

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

De booster selecteren:

1. Schakel de gewenste kookzone in door de "⏻"-toets aan te raken.
2. Raak de "♨"-toets aan.



» De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en het symbool **"P"** zal op het kookzonescherm oplichten. De kookzone schakelt zichzelf uit als de boostertijd voorbij is.

De booster eerder uitschakelen:

U kunt de boosterfunctie op elk gewenst moment uitschakelen door de "♨"-toets aan te raken.

Werken met 2 zones die zich in dezelfde verticale richting bevinden:

Als een zone ingesteld is op het boosterniveau en een andere zone die zich in dezelfde verticale richting bevindt ingesteld wordt op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9), daalt het niveau van de eerste zone naar 9 en kan de andere zone worden ingesteld op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9). Als de tweede zone wordt ingesteld op boosterniveau, daalt het niveau van de eerste zone naar 6.

Schoonmaakvergrendeling

De 'schoonmaakvergrendeling' zorgt ervoor dat alle toetsen op het bedieningspaneel 20 seconden lang niet op aanraking reageren, waardoor de gebruiker het paneel schoon kan maken tijdens het gebruik van de kookplaat. Het apparaat staat gedurende deze periode niet onder stroom.

De schoonmaakvergrendeling activeren

1. Houd bij een ingeschakelde kookzone de "🔒"-toets ingedrukt tot **er een enkel geluidssignaal** klinkt.

Het toetsvergrendelingslampje gaat knipperen en er begint een aftelling van 20 op het display van de actieve kookzones. Op het bedieningspaneel zal geen enkele toets nog reageren tijdens deze periode, met uitzondering van de "⏻"-toets.

De schoonmaakvergrendeling uitschakelen

U hoeft geen enkele toets aanraken om de schoonmaakvergrendeling te deactiveren. De kookplaat geeft na 20 seconden een geluidssignaal, het lichtje van de vergrendeling gaat uit en de schoonmaakvergrendeling schakelt automatisch uit.

Als u de schoonmaakvergrendeling eerder wilt uitschakelen, houd dan de "🔒" toets in totdat **twee afwisselende signaalgeluiden** te horen zijn.

Kinderbeveiliging

Als de kookzones uitgeschakeld zijn, kunt u de kinderbeveiliging van de kookplaat inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen. U kunt de kinderbeveiliging in- of uitschakelen als de kookzones uitgeschakeld zijn (in de stand-by staan).

De kinderbeveiliging activeren

1. Als de kookplaat in stand-by staat, houd de "🔒"-toets ingedrukt tot er **een enkel geluidssignaal** klinkt.

De kinderbeveiliging is nu actief en het licht van de "🔒"-toets gaat aan.

Als er een toets wordt aangeraakt tijdens dat de kinderbeveiliging actief is, zal het licht van de "🔒"-toets gaan knipperen.

De kinderbeveiliging deactiveren

1. Als de kinderbeveiliging ingeschakeld is, houd de "🔒"-toets ingedrukt tot er **een enkel geluidssignaal** klinkt.

» De kinderbeveiliging wordt uitgeschakeld en het licht van de "🔒"-toets knippert tweemaal en gaat dan uit.

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert als de kookplaat in werking is.

Activering van de toetsvergrendeling

1. Houd de "🔒"-toets een tijdje in terwijl een van de kookzones actief is.

Eerst hoort u slechts één geluidssignaal. Dat betekent dat de **Schoonmaakvergrendeling** van uw kookplaat nu actief is. **Houd nu uw vinger nog wat langer op de toets tot u twee opeenvolgende geluidssignalen hoort.** Daarop zal het lichtje van de "🔒"-toets oplichten en zijn alle kookzones vergrendeld.

U kunt de toetsvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Als de toetsen zijn vergrendeld, reageert alleen de "⏻"-toets nog. Als u een andere toets aanraakt zal het licht van de "🔒"-toets oplichten om aan te geven dat de toetsenvergrendeling actief is. Als u de kookplaat uitschakelt terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet u eerst de toetsvergrendeling uitschakelen om de kookplaat weer aan te kunnen zetten.

Deactiveren van de toetsvergrendeling

1. Raak toets "🔒" ongeveer 2 seconden aan.

De handeling wordt bevestigd met een geluidssignaal.

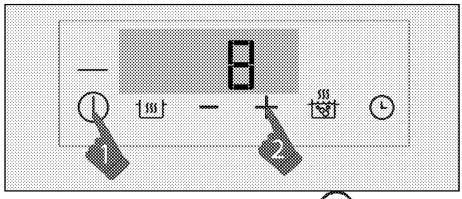
Het licht van de "🔒"-toets gaat uit en het bedieningspaneel is ontgrendeld.

Timerfunctie

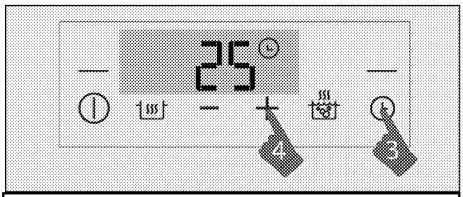
Deze functie maakt koken voor u eenvoudiger. U hoeft niet meer tijdens de hele bereidingsperiode naar uw kookplaat te kijken. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u ingestelde tijd is afgelopen.

De timer instellen

1. Schakel de gewenste kookzone in door de "⏻"-toets aan te raken.
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de "−"/"+"-toetsen aan te raken.



3. Activeer de timer door de toets "🕒" aan te raken. Symbolen **"00"** en "🕒" verschijnen op het scherm van de kookzone.
4. Stel de gewenste tijdsduur in door op de toetsen "−"/"+" te drukken.
5. Raak toets "🕒" aan om de instelling te bevestigen. De instelling wordt geactiveerd, mits u de toets binnen 10 seconden weer aanraakt.



De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones de in werking zijn.

Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en de temperatuur te selecteren.

U kunt de resterende bereidingstijd bekijken door de "⏲"-toets van de betreffende kookzone nogmaals aan te raken.

De timer uitschakelen

Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

De timers eerder uitschakelen

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.
U kunt de timer op twee verschillende manieren voortijdig uitschakelen:

De timer afzetten door de waarde in te stellen op "00" :

1. Raak de toetsen "−"/"+" aan totdat **"00"** wordt aangegeven op het scherm van de kookzone waarvan de timer geactiveerd is.

» Symbool "⏲" zal **permanent** uitgaan op het scherm van de kookzone en de timer wordt geannuleerd.

2- Schakel de timer uit door de toets gedurende circa 3 seconden aan te raken.

1. Raak de toets "⏲" van de kookzone waarvan de timer is geactiveerd circa 3 seconden aan.

» Symbool "⏲" zal **permanent** uitgaan op het scherm van de kookzone en de timer wordt geannuleerd.

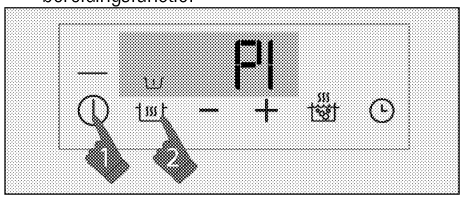
Automatische bereidingsfunctie

U kunt met deze functie snel op 3 verschillende niveaus bereiden.

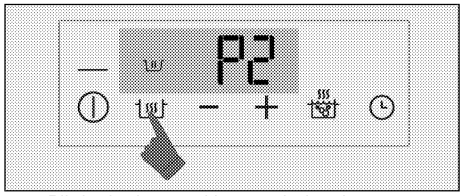
1. Warmhouden
2. Sudderen
3. Bakken

De automatische bereidingsfunctie activeren zonder de timer in te stellen

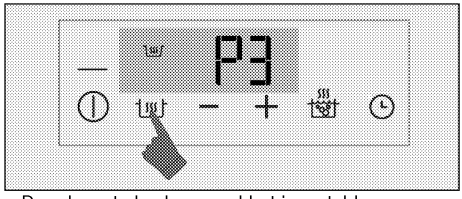
1. Schakel de gewenste kookzone in door de "⏻"-toets aan te raken.
2. Raak de "≋"-toets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen voor de automatische bereidingsfunctie.



3. De relevante kookzone wordt geactiveerd op het warmhoud-niveau na de eerste aanraking. De symbolen **"P1"** en "≋"verschijnen op het scherm.
4. De relevante kookzone wordt geactiveerd op het sudder-niveau na de tweede aanraking. De symbolen **"P2"** en "≋"verschijnen op het scherm.



5. Bij de derde aanraking wordt de relevante kookzone geactiveerd op het bak-niveau. De symbolen **"P3"** en "≋" verschijnen op het scherm.



» De relevante kookzone zal het ingestelde automatische bereidingsniveau gaan werken.

De automatische bereidingsfunctie activeren door de timer in te stellen

1. Kies het gewenste automatische bereidingsniveau door de "⏲"-toets van de betreffende kookzone aan te raken.
2. Activeer de timer door de toets "🕒" aan te raken.

» Symbolen **"00"** en "🕒" verschijnen op het scherm.

3. Stel de gewenste tijdsduur in door de niveaus "−"/"+" aan te raken.

» De kookzone blijft gedurende de ingestelde tijd werken op het geselecteerde automatische bereidingsniveau.
» Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

De automatische bereidingsfunctie uitschakelen

1. U kunt de relevante kookzone volledig uitschakelen door de "⏻"-toets aan te raken om de automatische bereidingsfunctie te annuleren.
2. Als u de kookzone op een bepaald niveau wilt laten werken en de automatische bereidingsfunctie wilt uitschakelen, stelt u de gewenste temperatuur in door de toetsen "−"/"+" aan te raken. De kookzone blijft werken op de ingestelde temperatuur. Als de timer eerder werd ingesteld, wordt de ingestelde bereidingstijd niet geannuleerd en zal de ingestelde temperatuur behouden.

Stopfunctie

Met deze functie kunt u alle functies **(behalve de timer)** op de kookplaat laten stoppen.

> Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verder lopen.

1. Raak de "⏸"-toets aan met een willekeurige kookzone in werking.

Alle werkende kookzones zullen worden gestopt. Het symbool "⏸" zal op het scherm van alle actieve kookzones verschijnen.

2. Raak opnieuw toets "⏸" aan om alle gepauzeerde kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

Zones voor inductiekoken veilig en doeltreffend gebruiken

Werkingsprincipes: De inductiekookplaat verwarmt in principe rechtstreeks de pan. Dit geeft een hoop voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak blijft koeler.
De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.

> Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie neemt iedere kookzone de diameter van elke pan waar. Er wordt alleen energie gegenereerd waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbegrenzing. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden uitgeschakeld (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm wat later ook uitschakelen.
De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.
De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel-1: Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau	Werktijdbegrenzing - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
Snelverwarmen (P)	10 minuten
P1	6
P2	4
P3	1,5

Oververhittingsbeveiliging
Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De werkende kookzone kan worden uitgeschakeld.
- Het gekozen niveau kan van een hoger niveau dalen naar niveau 7.

Veiligheidssysteem tegen overkoken
Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt er een **"E"**-waarschuwing weergegeven op de aanduiding.

Nauwkeurige vermogensinstelling
Eén van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.

Geluiden tijdens de werking
De inductiekookplaat kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en horen bij het proces van inductiekoken.

- Het geluid wordt luider bij hoge temperaturen.
- De legering van een pan kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan men regelmatig een aan/uit-geluid horen, dat hoort bij de basiswerking van een inductiekookplaat.
- U zult geluid horen als u een lege pan opwarmt. Als u water of voedsel toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt, is ook hoorbaar.

Foutberichten
Tabel-2: Foutcodes en foutoorzaken

Foutoorzaak	Aanduiding	Scherm
Twee of meer toetsen worden ingehouden	Het symbool **"E"** knippert	Kookzonescherm
Kookplaat is oververhit	Het symbool **"H"** knippert	Kookzonescherm

Voor meer informatie over foutberichten die op het aanraakpaneel kunnen verschijnen, zie tabel 2.

Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal geven.

Houd het oppervlak van het aanraakpaneel schoon. De werking kan storingen ondervinden.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

GEVAAR:
Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!

GEVAAR:
Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koude vochtige doek om te voorkomen dat er reinigingsmiddel achterblijft. Droog af met een zachte en droge doek. Resten kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.
Gedroogde restjes mogen nooit van het glazen keramische oppervlak worden gekrast met gebogen messen, staalwol of gelijkaardige gereedschappen.
Verwijder calciumvlekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid ontkalker zoals azijn of citroensap. U kunt ook geschikte commercieel beschikbare producten gebruiken.
Breng het reinigingsmiddel aan op een spons en wacht tot het goed ingetrokken is als het oppervlak erg vervuild is. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.

Voedingswaren op basis van suiker, zoals volle room en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het glazen keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de deklaag of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen effect op de werking van het product.
Vervaging van de kleur en vlekken op het glazen keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

7 Problemen oplossen

Er ontstaan waterdruppels tijdens het bereiden.

- The stoom die tijdens de bereiding ontstaat kan condenseren en waterdruppels vormen als het in aanraking komt met koude oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- The kookpan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pan.*

"⎓" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

- U heeft geen pan op de actieve kookzone geplaatst. >>> Controleer of er een pan op de kookzone staat.
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet wijd genoeg voor de kookzone. >>> Kies een pan die wijd genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.
- De kookpan of de kookzone is oververhit. >>> Laat deze afkoelen.

De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.

- De bereidingstijd voor de gekozen kookzone kan verstreken zijn. >>> U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of het bereiden beëindigen.
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> Laat uw fornuis afkoelen.
- Mogelijk bedekt een voorwerp het aanraakpaneel. >>> Verwijder het voorwerp van het paneel.

De pan wordt, ondanks het aanstaan van de kookzone, niet warm.

- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet wijd genoeg voor de kookzone. >>> Kies een pan die wijd genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.

De koelventilator blijft werken ookal is het fornuis uitgeschakeld.

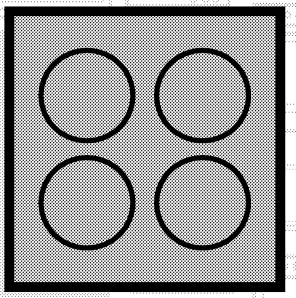
- Dit is geen fout. De koelventilator blijft werken totdat de elektronica in het fornuis tot een geschikte temperatuur zijn afgekoeld.



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

Table de cuisson encastrables

Manuel de l'utilisateur



FR

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
Made in TURKEY

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

Sécurité générale....4
Sécurité électrique....4
Sécurité du produit....5
Utilisation prévue....7
Sécurité des enfants....7
Mise au rebut de l'ancien appareil....8
Elimination des emballages....8
Déplacement ultérieur....8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble....9
Caractéristiques techniques....9

3 Installation 10

Avant l'installation....10
Installation et branchement....10

4 Préparation 14

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

5 Utilisation de la table de cuisson 15

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

6 Maintenance et entretien 25

Généralités 25
Nettoyage de la table de cuisson.... 25

7 Recherche et résolution des pannes 26

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. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à

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

- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- 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.
- 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

- AVERTISSEMENT : 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. Te-

nez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).
Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

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

Elimination des emballages

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

Déplacement ultérieur

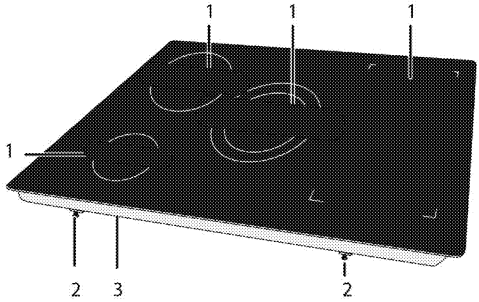
- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. SI vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.



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

2 Généralités

Vue d'ensemble



1 Plaque de cuisson à induction
2 Bride de montage
3 Fond

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	3N ~ 380-415 V 50 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 10800 W
Fusible	3 x 16 A
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	48 mm/900 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
Brûleurs	
Arrière gauche	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	210 mm
Puissance	2000/3700 W
Avant gauche	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	145 mm
Puissance	1500/2200 W
Avant droit	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	180 mm
Puissance	1800/2600 W
Arrière droit	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	180 mm
Puissance	1800/2600 W
Centre	**Plaque de cuisson à induction**
Dimension	180/280 mm
Puissance	1800/3600 W

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

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

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

3 Installation

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

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

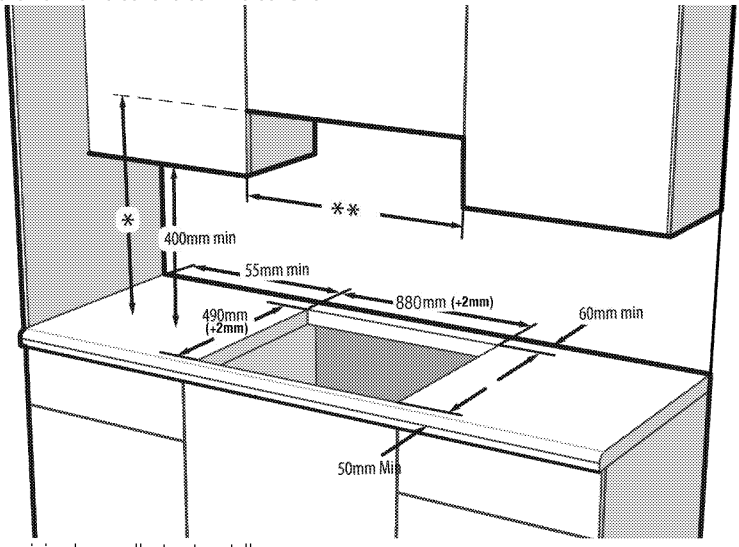
DANGER:
Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

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

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'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 encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 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

** 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.

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 transformateur. 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.

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

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

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

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

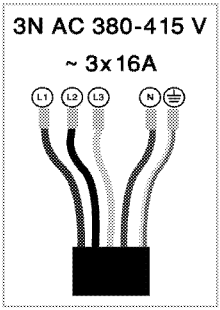
Raccordement du câble d'alimentation

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 sécurités, 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.

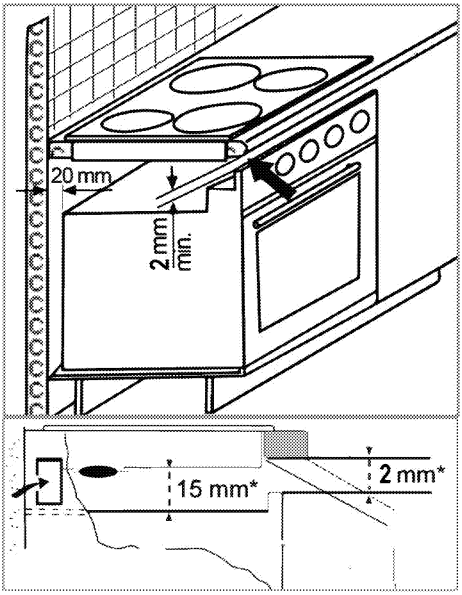
Si un câble est fourni avec l'appareil :



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

- Câble marron = L1 (phase 1)
- Câble Gris/noir = L2 (phase 2)
- Câble Gris/noir = L3 (phase 3)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

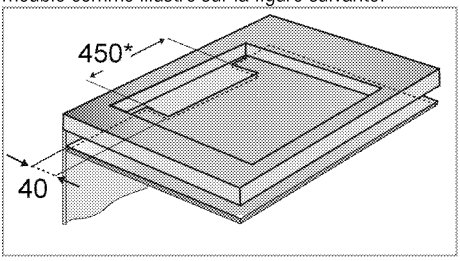
Installation des produits
Si le four est en bas:



* min.

Si le tableau est en bas:

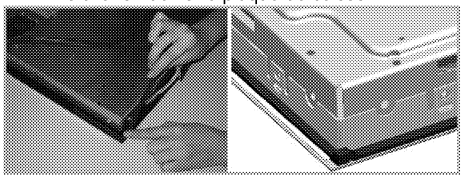
Il est nécessaire de laisser une ouverture pour la ventilation d'au minimum 180 cm^2 à l'arrière du meuble comme illustré sur la figure suivante.



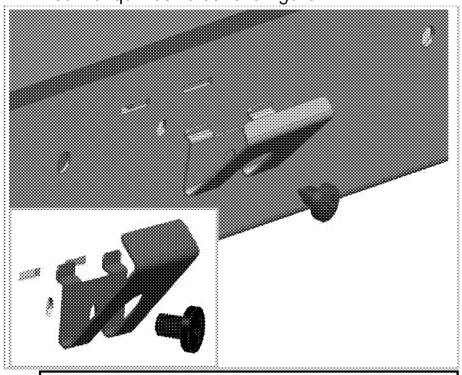
* min.

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

1. Préparez la surface du plan de travail comme indiqué sur le schéma.
2. Retournez la table de cuission et placez la sur une surface plane.
3. Le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage doit être fixé autour de la table de cuisson à partir de la surface inférieure, comme illustré, au cours de l'installation de votre plaque de cuisson.



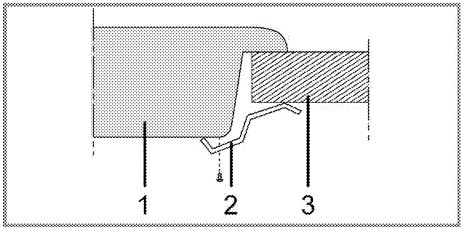
4. Fixez les ressorts de montage en les insérant et en les vissant à travers les orifices du boîtier inférieur tel qu'illustré dans la figure.



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

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

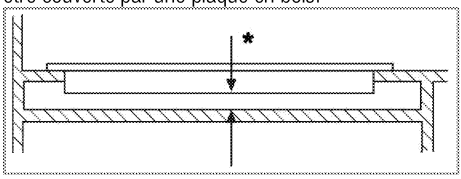
5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
6. Lorsque la table de cuisson est disposée au-dessus du plan de travail, sa fixation se fera aisément grâce aux colliers de serrage. Si les dimensions du plan de travail s'avèrent inappropriées, fixer 2 brides sur la partie avant du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



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

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 installé un four encastré.

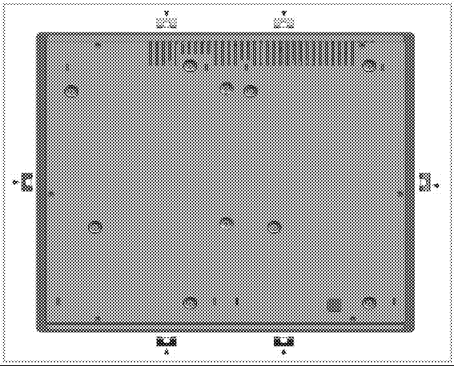
Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)

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.



DANGER:
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.

DANGER:
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.

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.

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.

Première cuisson



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

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson

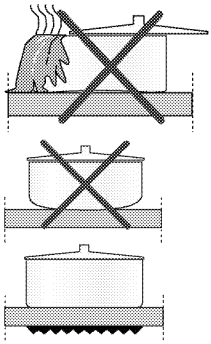


Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une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

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

Choix de vos casseroles

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



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

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

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

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

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

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si " " ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier

inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

Système permettant la reconnaissance de la casserole

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

Utilisation sans danger

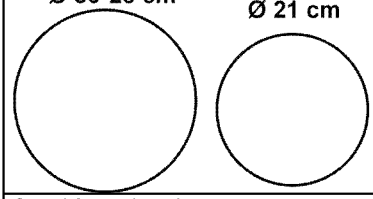
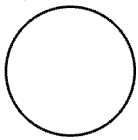
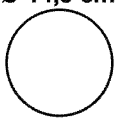
Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti- adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson.
Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

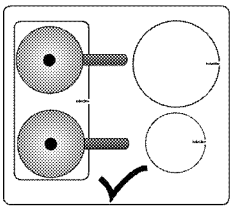
En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

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

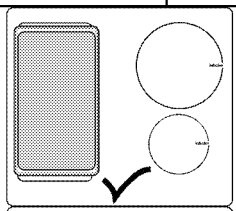
Sélection du foyer de cuisson adapté au récipient

Grand foyer de cuisson	Foyer de cuisson moyen	Petit foyer de cuisson
Ø 30-28 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Grand foyer de cuisson • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Permet de préparer des plats comme de grandes crêpes ou de grands poissons à point ou au bleu.	**Foyer de cuisson moyen (normal)** • Il s'adapte automatiquement à la casserole. • L'énergie est répartie de manière idéale. • La répartition de la chaleur est parfaite. Utilisé pour tous les types de cuissons.	**Petit foyer de cuisson** • Utilisé pour les cuissons lentes (sauces, crèmes) • Utilisé pour préparer de petites portions ou des portions en fonction du nombre de personnes.

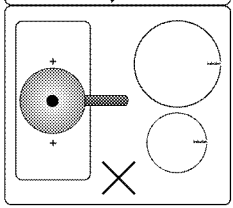
Utilisation des marmites sur le foyer à grande surface



Vous pouvez utiliser les deux moiti's du foyer ' grande surface s'par'ment, notamment le foyer arriére gauche et le foyer avant gauche.



Vous pouvez faire recours au foyer à grande surface lorsque vous utilisez de grandes marmites.

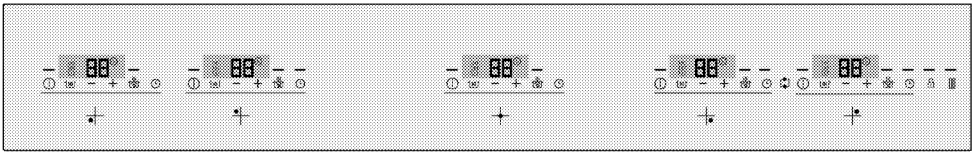


Votre marmite doit recouvrir les deux centres du foyer à grande surface.
N'utilisez pas des m'thodes autres que celles susmentionn'es pour utiliser le foyer.

Utilisation des tables de cuisson

DANGER:
Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.
Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

Bandeau de commande



Caractéristiques techniques

Un voyant lumineux indique que la touche concernée fonctionne.

Touche Marche/Arrêt

Touche de verrouillage des touches

Touche d'activation/de désactivation de la minuterie

Touche de la fonction Booster (intensité élevée)

Touche de cuisson automatique

Touche Arrêt

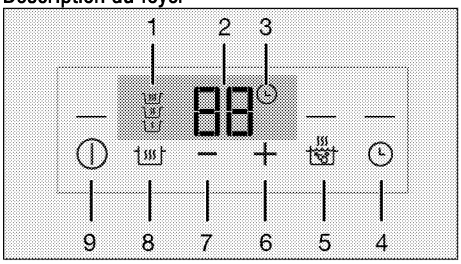
Touche Moins

Touche Plus

Touche de combinaison/séparation du foyer

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

Description du foyer



1 Symboles de cuisson automatique
2 Voyant de minuterie/de niveau
3 Symbole de la minuterie
4 Touche d'activation de la minuterie
5 Touche d'activation de la fonction Booster (intensité élevée)
6 Touche Plus
7 Touche Moins
8 Touche de cuisson automatique
9 Touche d'allumage/d'arrêt du foyer

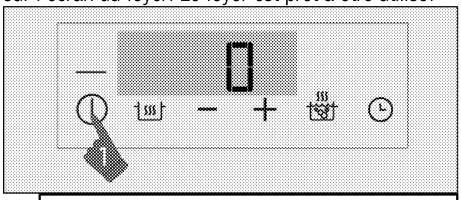
Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

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

Allumage des foyers :

1. Appuyez sur la touche "⏻" du foyer que vous souhaitez allumer, située sur le bandeau de commande.

Le voyant de la touche "⏻" s'allume et « 0 » s'affiche sur l'écran du foyer. Le foyer est prêt à être utilisé.



La table de cuisson retourne automatiquement en mode veille si vous n'effectuez aucune opération pendant 10 secondes.

Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant longtemps, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

Arrêt du foyer :

Vous pouvez arrêter un foyer de 3 manières différentes :

1. **En appuyant sur la touche "⏻" du foyer concerné ;**

Appuyez sur la touche "⏻" du foyer que vous souhaitez arrêter.

2. **En ramenant le niveau de température à « 0 » ;**

Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à **« 0 »**.

3. **En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité ;**

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur **« 0 »** 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 le signal sonore.

Le symbole **« H »** ou **« h »** qui s'affiche à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indique que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

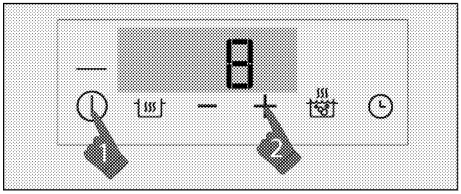
Voyant de chaleur résiduelle

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

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

Réglage du niveau de température

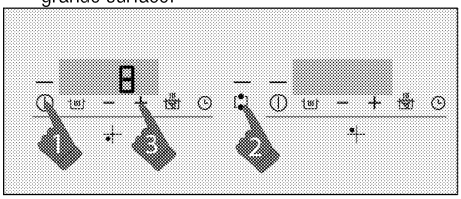
1. Arrêtez le foyer souhaité en appuyant sur la touche "⏻".
2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches "−" et "+".



» Le foyer concerné fonctionne alors au niveau de température défini.

Allumage du foyer à grande surface

1. Allumez le foyer souhaité en appuyant sur la touche "⏻".
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface.



» Les voyants de la touche de sélection du foyer à grande surface et des deux touches"⏻" restent allumés.

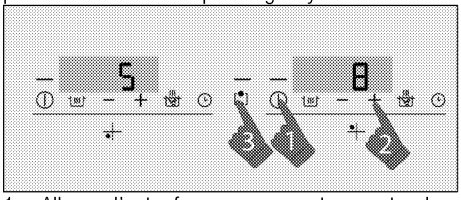
3. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches "−"/"+" de l'écran du foyer avant gauche.

» Le foyer commence à fonctionner. Si vous sélectionnez un autre foyer ou n'effectuez aucune autre opération pendant 10 secondes, le voyant du foyer à grande surface reste allumé.

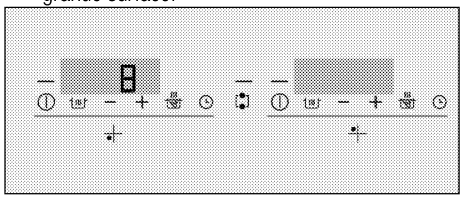
Échantillon du foyer à grande surface tel que décrit sur les foyers gauches. La même application est valide dans la grande surface de cuisson droite.

Allumage du foyer à grande surface pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent

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. Allumez l'autre foyer en appuyant sur sa touche "⏻".
2. Sélectionnez l'un des foyers gauches pendant que l'un ou les deux fonctionnent.
3. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface.



» La valeur de température du foyer précédemment réglé apparaît à l'écran du foyer avant gauche. Les voyants de la touche de sélection du foyer à grande surface et des deux touches "⏻"restent allumés.
» Les foyers réunis continuent de fonctionner avec la valeur de température et de la minuterie (le cas échéant) du foyer gauche que vous avez définie. La valeur du foyer gauche préalablement définie est annulée.

Si vous appuyez sur une touche de sélection du foyer gauche pendant que le foyer à grande surface est actif, les foyers se séparent et s'éteignent.

» Pour modifier la valeur de température ultérieurement, réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches "−"/"+" de l'écran du foyer avant gauche.

Extinction du foyer à grande surface

Il est possible d'arrêter le foyer à grande surface de 4 manières différentes :

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

À la fin du processus, la minuterie arrête le foyer à grande surface. **« 0 »** s'affiche à l'écran du foyer gauche et **« 00 »** s'affiche à l'écran de la minuterie.

Le symbole "🕒" et le voyant de la touche de la minuterie situés sur l'écran du foyer avant gauche disparaissent.

3. **En appuyant sur les touches "⏻" de l'un des foyers gauches.**

Si vous appuyez sur la touche "⏻" de l'un des foyers gauches pendant que le foyer à grande surface est actif, les foyers se séparent et s'éteignent. Le foyer allumé continue de fonctionner aux niveaux réglés.

4. **En appuyant sur le symbole du foyer à grande surface.**

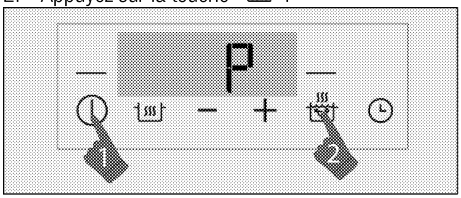
Si vous appuyez sur le symbole du foyer à grande surface, il passe séparément au niveau **« 0 »**. Lorsque le foyer n'est pas réglé à un niveau, il s'éteint automatiquement après 10 secondes.

Fonction BOOSTER (intensité élevée)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction Booster. 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.

Pour sélectionner la fonction BOOSTER (intensité élevée) :

1. Allumez le foyer souhaité en appuyant sur la touche "⏻".
2. Appuyez sur la touche "".



» Le foyer sélectionné fonctionne à la puissance maximale et le symbole **« P »** s'affiche sur son écran. Le foyer s'arrête une fois le temps de fonctionnement de la fonction Booster écoulé.

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

appuyez sur la touche "".

Principe de fonctionnement de 2 zones situées sur le même plan vertical :

Si la première zone est définie sur l'amplificateur de niveau par rapport à la seconde zone, située sur le même plan vertical, définissez à un niveau supérieur à 6 (7, 8 et 9), la première zone descend au niveau 9 et la seconde zone peut être définie à un niveau supérieur à 6 (7, 8 et 9). Si la seconde zone est définie sur l'amplificateur de niveau, la première zone descend à 6.

Verrou de nettoyage

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

Activation du verrou de nettoyage

1. Lorsqu'un foyer est allumé, appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un **signal sonore**.

Le voyant de verrouillage des touches clignote et l'appareil lance un compte à rebours à partir de 20 sur l'écran des foyers allumés. En dehors de la touche "⏻", aucune touche du bandeau de commande ne fonctionne.

Désactivation du verrou de nettoyage

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

Si vous souhaitez désactiver le verrou de nettoyage avant, appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **un signal sonore**.

Verrouillage enfants

Lorsque les foyers sont à l'arrêt, vous pouvez empêcher l'activation des foyers de la table de cuisson par vos enfants à l'aide du verrouillage enfants. Vous pouvez activer ou désactiver le verrouillage enfants uniquement lorsque les foyers sont à l'arrêt (en mode Veille).

Activation du Verrouillage enfants

1. Lorsque la table de cuisson est en mode Veille, appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **un signal sonore**.

Le Verrouillage enfants est ainsi activé et le voyant de la touche "🔒" s'allume.

Si une touche est activée lorsque le Verrouillage enfants est activé, un signal sonore retentit et le voyant de la touche "🔒" clignote.

Désactivation du Verrouillage enfants

1. Lorsque le Verrouillage enfants est activé, appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez **un signal sonore**.

» Le Verrouillage enfants est ainsi désactivé et le voyant de la touche "🔒" s'éteint après avoir clignoté deux fois.

Verrouillage des touches

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

Activation du Verrouillage des touches

1. Lorsqu'un foyer est allumé, appuyez sur la touche "🔒" et maintenez-la enfoncée pendant longtemps.

Vous entendez alors un signal sonore unique. Dans ce cas, votre table de cuisson active le **Verrou de nettoyage**. **Laissez alors votre doigt sur la touche jusqu'à ce que vous entendiez deux signaux sonores consécutifs.** Le voyant de la touche "🔒" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.

Vous pouvez activer le Verrouillage des touches uniquement si l'appareil est en marche. Lorsque le Verrouillage des touches est activé, seule la touche "⏻" fonctionne. Si vous appuyez sur une autre touche, le voyant de la touche "🔒" clignote pour vous indiquer que le verrouillage des touches est activé. Si vous souhaitez arrêter la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, vous devez désactiver le Verrouillage de touches afin d'être capable de rallumer la table de cuisson.

Désactivation du Verrouillage des touches

1. Appuyez pendant environ 2 secondes sur la touche "🔒".

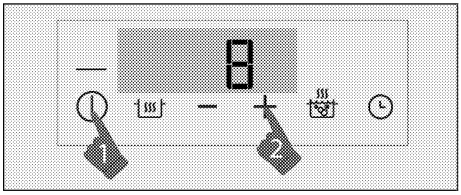
Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche "🔒" s'éteint et le bandeau de commande est déverrouillé.

Fonction Minuterie

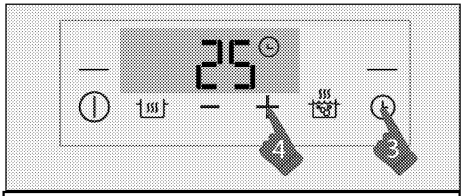
Cette fonction vous facilite la cuisson. Elle vous évite de contrôler la table pendant tout le temps de cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée préalablement programmée.

Activation de la minuterie

1. Allumez le foyer souhaité en appuyant sur la touche "⏻".
2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches "—" et "+".



3. Activez la minuterie en appuyant sur la touche "🕒". Les symboles **« 00 »** et "🕒" s'affichent sur l'écran du foyer.
4. Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches "—" et "+".
5. Appuyez à nouveau sur la touche "🕒" pour confirmer le réglage. Le réglage est activé, à moins que vous appuyiez à nouveau sur cette touche dans un intervalle de 10 secondes.



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

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

Vous ne pouvez régler la minuterie sans au préalable sélectionner un foyer et la valeur de sa température.

Vous pouvez voir le temps de cuisson restant en appuyant à nouveau sur la touche "🕒" du foyer concerné.

Désactivation de la minuterie

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 de la minuterie

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 avant son terme de deux manières :

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

1. Appuyez sur les touches "—" et "+" jusqu'à ce que **« 00 »** s'affiche sur l'écran du foyer dont la minuterie est activée.

» Le symbole "🕒" disparaît **définitivement** de l'écran du foyer et la minuterie est annulée.

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

1. Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche "" du foyer dont la minuterie est activée.

» Le symbole "" disparaît **définitivement** de l'écran du foyer et la minuterie est annulée.

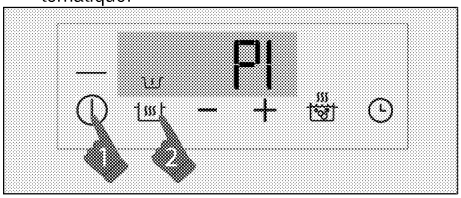
Fonction de cuisson automatique

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

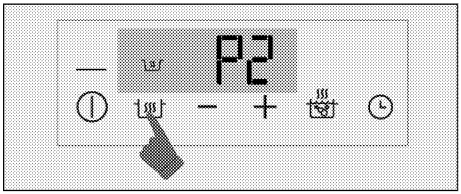
1. Maintenir au chaud
2. Laisser mijoter
3. Frire

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

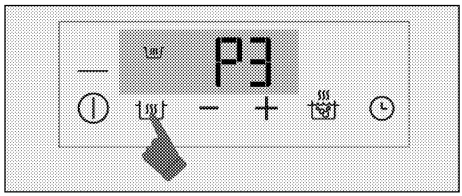
1. Allumez le foyer souhaité en appuyant sur la touche "".
2. Appuyez sur la touche "" du foyer sur lequel vous souhaitez activer la fonction de cuisson automatique.



3. Le foyer concerné s'allume au niveau de cuisson automatique permettant de maintenir au chaud lorsque vous appuyez pour la première fois. Les symboles **« P1 »** et "" s'affichent sur l'écran.
4. Le foyer concerné s'allume au niveau de cuisson automatique permettant de laisser mijoter lorsque vous appuyez pour la deuxième fois. Les symboles **« P2 »** et "" s'affichent sur l'écran.



5. Le foyer concerné s'allume au niveau de cuisson automatique permettant de frire lorsque vous appuyez pour la troisième fois. Les symboles **« P3 »** 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 en appuyant sur la touche "" du foyer concerné.
2. Activez la minuterie en appuyant sur la touche "".

» Les symboles **« 00 »** et "" s'affichent sur l'écran.

3. Définissez la durée souhaitée à l'aide des touches "" et "".

» 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. Pour annuler la fonction de cuisson automatique, vous pouvez arrêter complètement le foyer concerné en appuyant sur la touche "".
2. Si vous souhaitez désactiver la fonction de cuisson automatique et faire fonctionner le foyer à un niveau de température donné, définissez le niveau de température en appuyant sur les touches "" et "". 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.

Fonction Arrêt

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

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

1. Appuyez sur la touche "" lors de l'utilisation de l'un des foyers.

Les foyers en cours d'utilisation s'arrêtent tous. Le symbole "⏻" s'affiche sur l'écran des foyers allumés.

2. Appuyez à nouveau sur la touche "⏻" pour rallumer tous les foyers à l'arrêt avec leurs anciens réglages.

Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

Principes de fonctionnement : En principe, la table de cuisson à induction chauffe directement l'ustensile de cuisson. Par conséquent, elle présente un grand nombre d'avantages comparativement aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson est moins chaude.
La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité maximale d'utilisation.

Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte automatiquement le l'ustensile posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact de l'ustensile avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'écran de la minuterie s'éteint également ultérieurement.
La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. La limite de durée de fonctionnement s'applique à ce niveau de température.
Le foyer peut être redémarré par l'utilisateur après avoir été arrêté automatiquement comme précédemment décrit.
Tableau-1 : Limites de durée de fonctionnement

Niveau de température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
Chaleur rapide (P)	10 minutes
P1	6
P2	4
P3	1,5

Protection contre la surchauffe

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

- Les foyers en cours d'utilisation arrêtent de fonctionner.
- Le niveau sélectionné peut descendre à 7 à partir d'un niveau supérieur.

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, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique. Le message d'avertissement « E » s'affiche alors à l'écran pendant cette phase.

Réglage précis de la puissance

L'un des principes de fonctionnement de la table de cuisson consiste à déclencher immédiatement l'activation des commandes. 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 des bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fait normaux.

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

Messages d'erreur

Tableau-2 : Codes d'erreur et sources d'erreur

Sources d'erreur	Voyant	Écran d'affichage
Vous appuyez sur plusieurs touches	Le symbole « E » clignote.	Écran du foyer
Surchauffe de la table de cuisson	Le symbole « H » clignote.	Écran du foyer



Pour de plus amples informations concernant les messages d'erreur pouvant s'afficher sur le bandeau de commande tactile, reportez-vous au Tableau-2.



Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.



La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

6 Maintenance et entretien

Généralités

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

DANGER:
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

DANGER:
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

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

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

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

Nettoyage de la table de cuisson

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.
Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.
Eliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.
Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

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

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

De l'eau s'écoule durant la cuisson.

- La vapeur qui se forme durant la cuisson peut se condenser et former des gouttes d'eau quand elle touche les surfaces froides du produit. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

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 "–" 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.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner bien que la plaque soit éteinte.

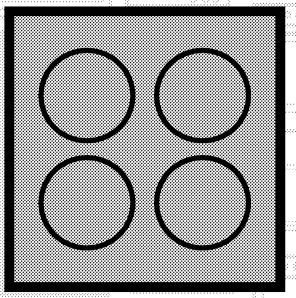
- Cela n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que les composantes électroniques de la table de cuisson refroidissent en passant à une température adaptée.



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.

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

beko

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

CE

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

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

2 Allgemeine Informationen 9

Geräteübersicht....9
Technische Daten....9

3 Installation 10

Vor der Installation....10
Einbauen und Anschließen....10

4 Vorbereitungen 14

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

5 Bedienung Kochfeld 15

Allgemeine Hinweise zum Kochen....15
Kochfeld verwenden....17
Bedienfeld....17

6 Reinigung und Wartung 24

Allgemeine Hinweise....24
Kochfeld reinigen....24

7 Problemlösungen 25

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. Daher muss sichergestellt werden,

dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.
- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 15* , Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- 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.
- 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.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



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

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

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

Transport

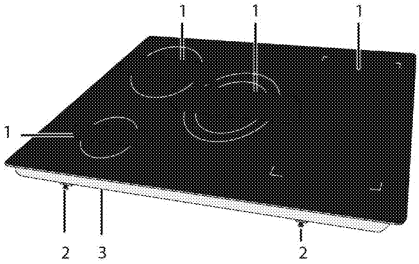
- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.



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

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



1 Induktionskochplatte
2 Montageklemme
3 Basisabdeckung

Technische Daten

Spannung/Frequenz	3N ~ 380-415 V 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 10800 W
Sicherung	3 x 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	48 mm/900 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
Kochzonen	
Hinten links	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	210 mm
Leistung	2000/3700 W
Vorne links	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	145 mm
Leistung	1500/2200 W
Vorne rechts	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/2600 W
Hinten rechts	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/2600 W
Mitte	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180/280 mm
Leistung	1800/3600 W

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

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

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.

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

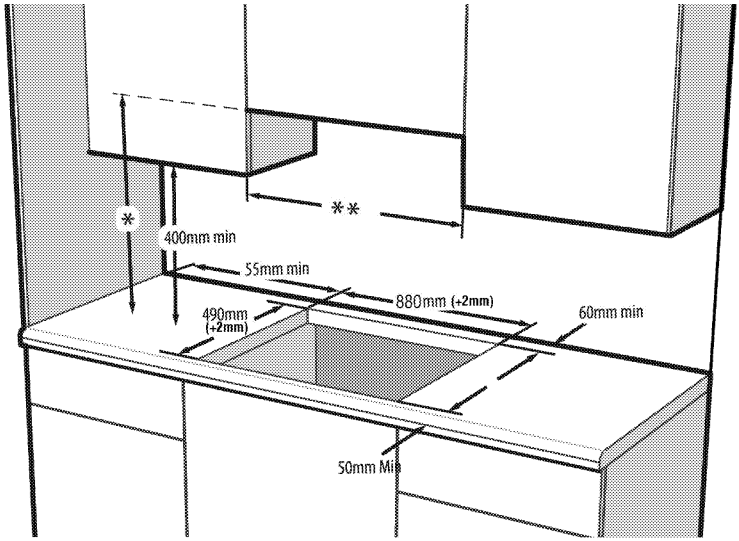
GEFAHR:
Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

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

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. 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 (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung

** 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.

GEFAHR:
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.

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

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- 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.

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

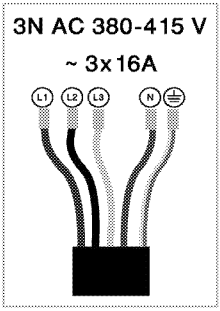
Netzkabel anschließen

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 :

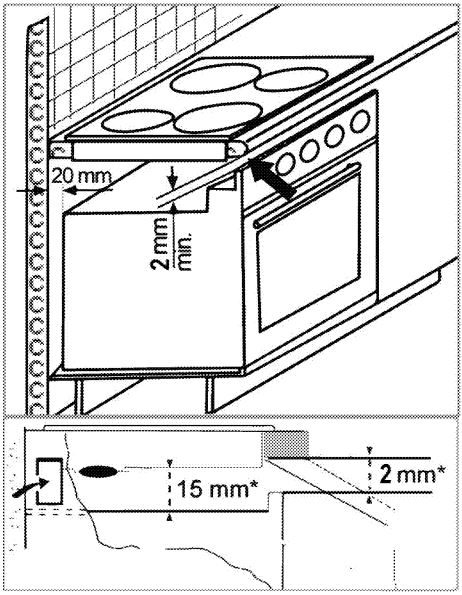


2. **Bei Dreiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues/Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Graues/Schwarzes Kabel = L3 (Phase 3)
- Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) ⏚ (Erde)

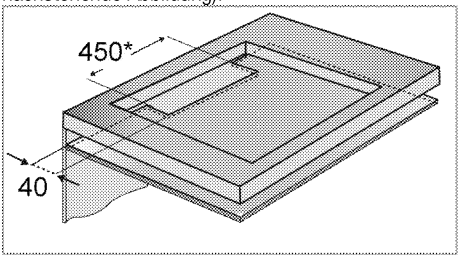
Gerät installieren

Wenn sich der Ofen darunter befindet:



* Minimum

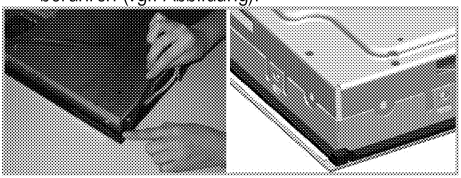
Wenn sich ein Brett darunter befindet:
Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm^2 im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).



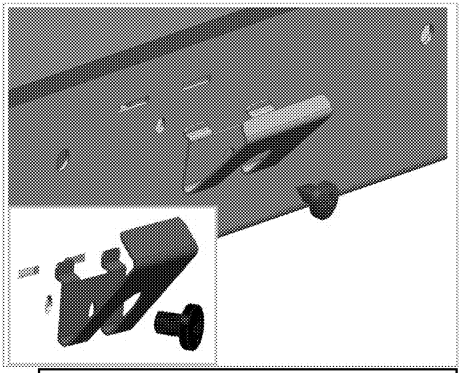
* Minimum

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.

1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Tragen Sie die beim Produkt mitgelieferte Dichtung an den Kanten des unteren Kochfeldgehäuses auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. Abbildung).



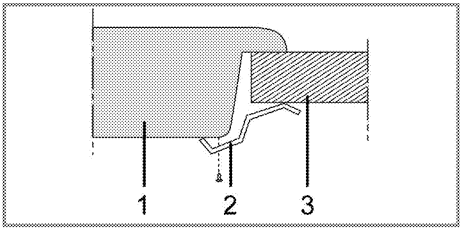
4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.



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

Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

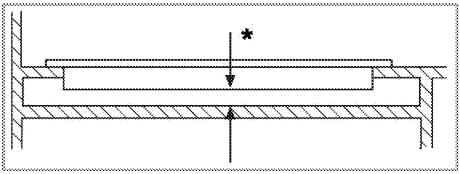
5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Wenn die Installation mit diesen Klemmen nicht für Ihr Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere 2 Montageklemmen an der Vorderseite des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



1 Kochfeld
2 Montageklemme
3 Arbeitsplatte

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.

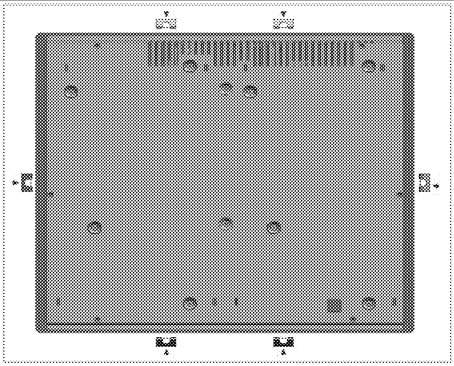


* Minimum 15 mm

Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm^2 im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung). siehe Gerät installieren.

Rückansicht (Anschlussöffnungen)

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



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

GEFAHR:
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.

Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

Endkontrolle

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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

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

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes

Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

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

Erstaufheizung

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

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen

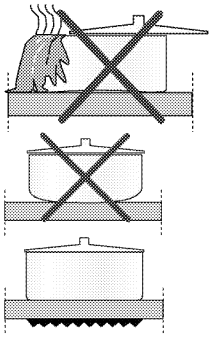


Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken 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.

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 "␣" 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 Keramikkochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

Kochgeschirrerkennungssystem

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 "⍾"-Symbol blinken abwechselnd.

Sichere Benutzung

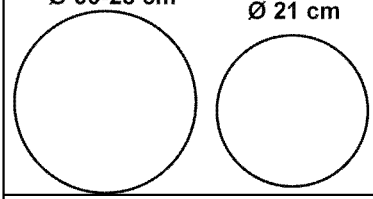
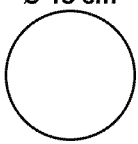
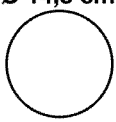
Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

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.

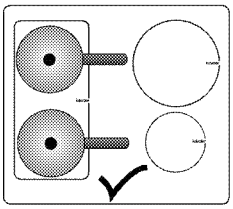
Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

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

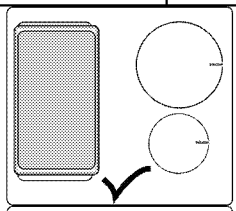
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone	Normale Kochzone	Kleine Kochzone
Ø 30-28 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
• Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.	• Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.	• Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) • Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.

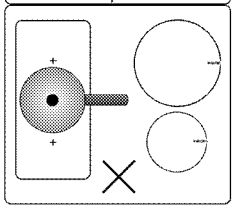
Kochgeschirr auf der Flexkochzone verwenden



Sie können die Flexkochzone in zwei Hälften als separate hintere und vordere linke Kochzone nutzen.



Sie können die Flexkochzone für sehr großes Kochgeschirr nutzen.

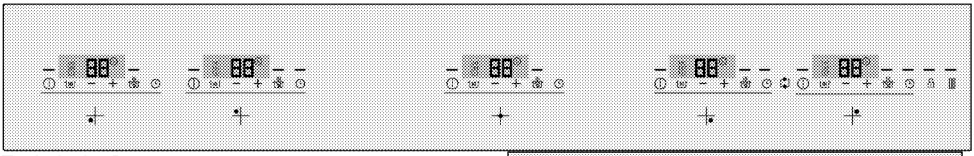


Das Kochgeschirr muss beide Mittelpunkte der Flexkochzone bedecken. Nutzen Sie die Kochzone nicht auf andere Weise.

Kochfeld verwenden

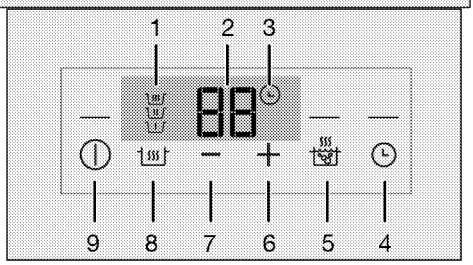
GEFAHR:
Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.
Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.
Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld



Technische Daten

—	Die Leuchte zeigt an, dass die jeweilige Taste aktiv ist
	Ein-/Austaste
	Bedienfeldsperre
	Timer-aktivieren/deaktivieren-Taste
	Hochleistungseinstelltaste (Turboheizen)
	Automatisches-Garen-Taste
	Stopptaste
—	Minus-Taste
+	Plus-Taste
	Taste zur Kochzonen-Kombination/Separation



1 Automatisches-Garen-Symbole
2 Stufe/Timer-Anzeige
3 Timer-Symbol
4 Timer-aktivieren-Taste
5 Hochleistungseinstellung-aktivieren-Taste (Turboheizen)
6 Plus-Taste
7 Minus-Taste
8 Automatisches-Garen-Taste
9 Kochzone-ein/aus-Taste

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

Kochzonenanzeige

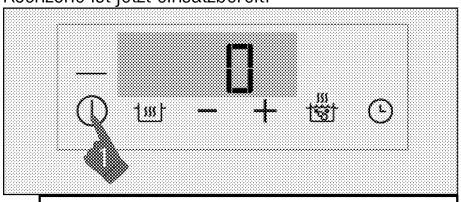
Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

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

Kochzone einschalten:

1. Berühren Sie am Bedienfeld die "⏻"-Taste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Die Leuchte der "⏻"-Taste schaltet sich ein und **„0“** erscheint auf der Kochzonenanzeige. Die Kochzone ist jetzt einsatzbereit.



Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Wenn längere Zeit keine Tasten betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen ab.

Kochzone abschalten:

Eine aktive Kochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Berühren der "⏻"-Taste der entsprechenden Kochzone:**

Berühren Sie die "⏻"-Taste der Kochzone, die Sie abschalten möchten.

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

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

3. **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.

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

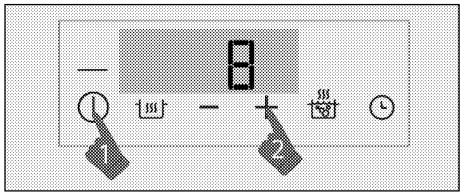
Restwärmeanzeige

Wenn das Symbol **„H“** in der Kochzonenanzeige blinkt,, signalisiert dies, dass das Kochfeld noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines **„h“**.

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

Temperaturstufe einstellen

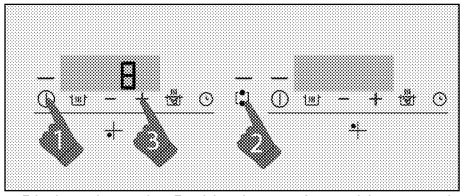
1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone aus, indem Sie ihre "⏻"-Taste drücken.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten "−"/"+" ein.



» Die entsprechende Kochzone arbeitet bei der eingestellten Temperaturstufe.

Breitkochzone einschalten

1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre "⏻"-Taste drücken.
2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste.



» Die Leuchten der Breitkochzone-Auswahltaste und der beiden"⏻"-Tasten leuchten kontinuierlich.

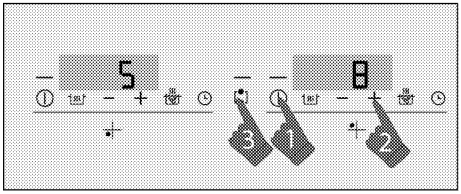
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten "−"/"+" der vorderen linken Kochzonenanzeige ein.

» Die Kochzone schaltet sich ein. Falls Sie eine andere Kochzone auswählen oder innerhalb von 10 Sekunden keine weiteren Bedienschritte vornehmen, leuchtet die Anzeige der Breitkochzone dauerhaft.

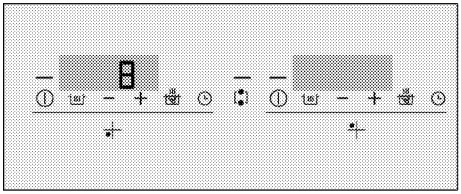
Die Einstellung der Breitkochzonen wird hier beispielhaft an den linken Kochzonen beschrieben. Die gleiche Vorgehensweise gilt für die rechten Kochzonen.

Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet

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. Schalten Sie die andere Kochzone ein, indem Sie ihre "⏻"-Taste drücken.
2. Wählen Sie eine der linken Kochzonen aus, während eine oder beide dieser Zonen arbeiten.
3. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste.



» Die Temperaturstufe der zuletzt eingestellten Kochzone erscheint in der vorderen linken Kochzonenanzeige. Die Leuchten der Breitkochzone-Auswahltaste und der beiden"⏻"-Tasten leuchten kontinuierlich.
» Die kombinierten Kochzonen arbeiten mit den Temperatur- und Timereinstellungen (sofern vorhanden) der zuletzt eingestellten linken Kochzone weiter. Die Einstellungen der linken Kochzone, die als erstes eingestellt wurde, werden ignoriert.

Wenn Sie eine der Auswahltasten für die linken Kochzonen berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

» Stellen Sie zum Ändern des Temperaturwertes zu einem späteren Zeitpunkt die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten "—" / "+" der vorderen linken Kochzonenanzeige ein.

Breitkochzone abschalten

Die Breitkochzone lässt sich auf vier 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. Das Symbol "🕒" und die Leuchte der Timertaste in der vorderen linken Kochzonenanzeige verschwinden.

3. **Durch Berühren der "⏻"-Tasten einer der linken Kochzonen.**

Wenn Sie die "⏻"-Taste einer der linken Kochzonen berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet. Die Kochzone, die nicht ausgeschaltet wird, arbeitet bei der eingestellten Stufe weiter.

4. **Durch Berühren des Breitkochzone-Symbols.**

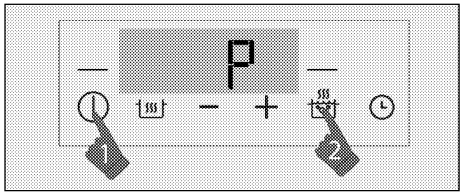
Wenn Sie das Breitkochzone-Symbol berühren, wird die Kochzone separat auf Stufe **0** eingestellt. Falls sie nicht auf eine Stufe eingestellt ist, schaltet sich die Kochzone automatisch innerhalb von 10 Sekunden ab.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

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

Hochleistungseinstellung (Turbo) wählen:

1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre "⏻"-Taste drücken.
2. Berühren Sie die Taste "♨".



» Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung und das Symbol **P** erscheint in der Kochzonenanzeige. Die Kochzone schaltet sich selbst aus, sobald die Turboheizen-Zeit abgelaufen ist.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

Bei Bedarf können Sie die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste "♨" abschalten.

Arbeitsprinzip von 2 Zonen in derselben vertikalen Ausrichtung:

Falls eine Zone auf Turboheizen und die andere Zone in derselben vertikalen Ausrichtung auf eine höhere Stufe als 6 (also 7, 8 oder 9) eingestellt wird, wird die erste Zone auf Stufe 9 gesenkt, so dass die andere Zone auf eine höhere Stufe als 6 (also 7, 8 oder 9) eingestellt werden kann. Wenn die zweite Zone auf Turboheizen eingestellt wird, wird die erste Zone auf Stufe 6 gesenkt.

Reinigungssperre

Die Reinigungssperre setzt 20 Sekunden lang sämtliche Tasten am Bedienfeld außer Kraft – eine praktische Funktion, wenn Sie im laufenden Betrieb einmal kurz über das Bedienfeld wischen möchten. Das Gerät zieht während dieser Zeit keinen Strom.

Reinigungssperre einschalten

1. Wenn eine beliebige Kochzone eingeschaltet ist, halten Sie die Taste "🔒" berührt, bis Sie **einen einzelnen Signalton** hören.

Die Leuchte der Tastensperre blinkt und ein Countdown beginnt am Display der aktiven Kochzonen von 20 herunterzuzählen. In dieser Zeit sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste "⏻" ohne Funktion.

Reinigungssperre aufheben

Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten betätigen. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die Tastensperre-Leuchte schaltet sich ab, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.

Falls Sie die Reinigungssperre vorzeitig aufheben möchten, halten Sie die Taste "🔒" berührt, bis Sie **einen Signalton** hören.

Kindersicherung

Wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind, können Sie das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder sperren. Sie können die Kindersicherung nur aktivieren oder deaktivieren, wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind (oder sich im Bereitschaftsmodus befinden).

Kindersicherung einschalten

1. Wenn sich das Kochfeld im Bereitschaftsmodus befindet, halten Sie die Taste "🔒" so lange berührt, bis Sie **einen einzelnen Signalton** hören.

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

Falls bei aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, wird ein Tonsignal ausgegeben und die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" blinkt.

Kindersicherung abschalten

1. Berühren Sie bei aktiver Kindersicherung die Taste "🔒" so lange, bis Sie **einen einzelnen Signalton** hören.

» Die Kindersicherung schaltet sich aus, die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" erlischt nach zweimaligem Blinken.

Tastensperre

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

Tastensperre aktivieren

1. Halten Sie die Taste "🔒" längere Zeit berührt, während eine der Kochzonen aktiviert ist.

Zuerst erklingt ein einzelner Signalton. Nun ist die **Reinigungssperre** eingeschaltet. **Halten Sie die Taste weiter berührt, bis Sie zwei Signaltöne hintereinander hören.** Die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.

Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "⏻". Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre ausschalten möchten, müssen Sie zunächst die Tastensperre deaktivieren, damit Sie das Kochfeld wieder einschalten können.

Tastensperre abschalten

1. Berühren Sie die Taste "🔒" etwa 2 Sekunden lang.

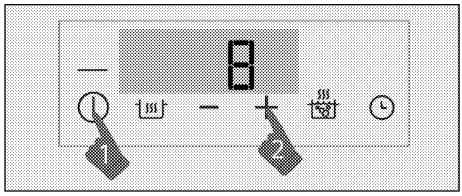
Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

Timerfunktionen

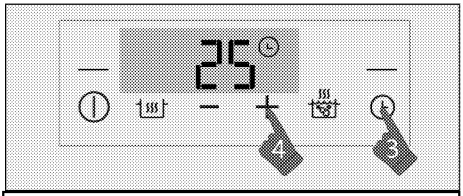
Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen das Kochfeld nicht während der gesamten Garzeit im Blick behalten. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen eingestellten Zeit automatisch aus.

Timer einschalten

1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre "⏻"-Taste drücken.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten "—"/"+" ein.



3. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der "⏲"-Taste. Die Symbole **„00“** und "⏲" leuchten an der Kochzonenanzeige.
4. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "−"/"+" ein.
5. Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung noch einmal die Taste "⏲". Die Einstellung wird aktiviert, sofern Sie die Taste nicht innerhalb 10 Sekunden erneut berühren.



Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.

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

Der Timer kann ohne Auswahl der Kochzone und ihres Temperaturwertes nicht eingestellt werden.

Sie können die verbleibende Garzeit anzeigen, indem Sie die Taste "⏲" der entsprechenden Kochzone erneut berühren.

Timer ausschalten

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

Timer vorzeitig abschalten

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.
Sie können den Timer auf zwei Weisen vorzeitig abschalten:

Timer durch Einstellung der Zeit auf „00“ abschalten:

1. Berühren Sie die Tasten "−"/"+", bis **„00“** in der Anzeige der Kochzone erscheint, deren Timer aktiv ist.

» Das Symbol "⏲" erlischt **dauerhaft** an der Kochzonenanzeige und der Timer wird abgebrochen.

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

1. Berühren Sie die Taste "⏲" der Kochzone, deren Timer aktiv ist, etwa 3 Sekunden lang.

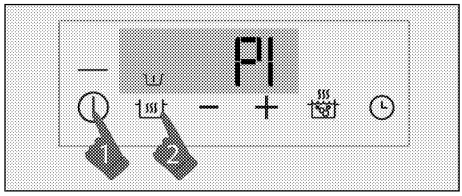
» Das Symbol "⏲" erlischt **dauerhaft** an der Kochzonenanzeige und der Timer wird abgebrochen.

Automatische Garfunktion

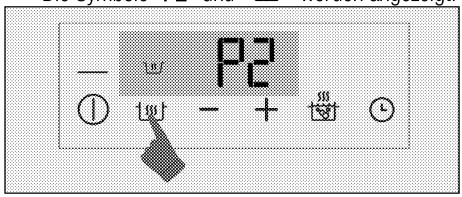
Mit dieser Funktion können Sie schnell bei 3 verschiedenen Stufen garen.
1. Warmhalten
2. Köcheln
3. Braten

Automatische Garfunktion ohne Timereinstellung einschalten

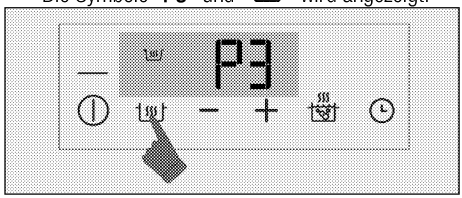
1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre "⏻"-Taste drücken.
2. Berühren Sie die Taste "≋" der Kochzone, an der Sie die automatische Garfunktion aktivieren möchten.



3. Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Berührung bei der Erwärmen-Stufe aktiviert. Die Symbole **“P1”** und "≋" werden angezeigt.
4. Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Berührung bei der Köcheln-Stufe aktiviert. Die Symbole **“P2”** und "≋" werden angezeigt.



5. Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Berührung bei der Braten-Stufe aktiviert. Die Symbole **“P3”** 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. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der "🕒"-Taste.

» Die Symbole **„00“** und "🕒" leuchten am Display auf.

3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Stufen "−"/"+" 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.

Stoppfunktion

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

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

1. Berühren Sie die Taste "⏸", wenn eine beliebige Kochzone im Betrieb ist.

Alle aktiven Kochzonen stoppen. Das Symbol "⏸" erscheint am Display der aktiven Kochzonen.

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

Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen

Funktionsweise: Das Induktionskochfeld erhitzt grundsätzlich direkt das Kochgeschirr. Daher hat es viele Vorteile im Vergleich zu anderen Kochfeldtypen. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes ist kälter.
Ihr Induktionskochfeld ist mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

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	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
Schnellheizen (P)	10 Minuten
P1	6
P2	4
P3	1,5

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

- Die aktive Kochzone kann ausgeschaltet werden.
- Eine hohe eingestellte Temperaturstufe kann automatisch auf Stufe 7 heruntergestellt werden.

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. Dabei erscheint die Warnung **„E“** in der Anzeige.

Präzise Leistungseinstellungen
Ein Funktionsprinzip 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.

Fehlermeldungen
Tabelle 2: Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige	Display
Mehrere Tasten auf einmal berührt	Das Symbol **„E“** blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	Das Symbol **„H“** blinkt	Kochzonenanzeige

Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2.

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

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

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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

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

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

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können 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 Glaskeramik mit einem mit warme Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.
Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.
Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

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

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

7 Problemlösungen

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertröpfchen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> *Dies ist kein Fehler.*

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 "H–H" 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.

Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.



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.