



Built-in Hob

User Manual

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



H1164200SFMT

EN / DE / FR

195_ZS22_ZS74_MB19_03_2023/0-4

775718C2F4



60% RECYCLED
RECYCLABLE PAPER

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

Thank you for choosing this product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided, before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

NOTICE: warn that may result in material damage to the product or its environment.



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

Purpose of usage	4
Child-vulnerable person and pet safety	4
Electrical safety	5
Transportation safety	5
Installation safety	7
Safety of use	7
Temperature warnings	7
Accessory use	8
Gas leak safety	8
Induction	9
Maintenance and cleaning safety	9

2 Environmental Instructions 10

Waste regulation	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposal of the Waste Product	10
Package information	10
Recommendations for energy saving	10

3 Your product 11

Product introduction	11
Product control panel introduction and usage	11

Hob control	11
General information on hob	12
Technical specifications	13

4 First use 14

Hot cleaning	14
--------------------	----

5 How to use the hob 15

General information on hob usage	15
Control panel	19

6 General information about cooking 25

General warnings about cooking with hob?5	
---	--

7 Maintenance and care 26

General cleaning information	26
Cleaning the hob	27
Cleaning the control panel	27

8 Troubleshooting 28

Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
- If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
- Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
- Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
-  Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
-  Use genuine spare parts and accessories only.
-  Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
-  Do not perform technical modifications on the product.



Purpose of usage

- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.



Child, vulnerable person and pet safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or are not about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not

be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the workbench so that children cannot grab and burn.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if**

your product DOES have a plug) For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



Electrical safety

- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- The product must not be connected into the outlet

- during installation, repair, and transportation
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)** Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



Transportation safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product, and the product, from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may

have occurred during transportation.

Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.

Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect

your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.

- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- Vapour pressure that built up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the

product, as the edges will be hot while it is operating.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.



Accessory use

- **WARNING:** Use only hot 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 hot guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.



Cooking safety

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **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.
- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high

temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.



Induction

- 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. For detailed information, see the section 'Pot selection'.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Close the hotplate from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed in the hotplate as they will get hot.
- Metal items stored in drawers under the hob may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the hob.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers

on the induction hob. Your product may be damaged.



Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass surface can cause the glass to scratch and crack. Make sure that the bottom is clean before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with the WEEE Directive (2012/19/EU).

This product bears a disposal symbol on your 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.

Appropriate disposal of used appliances helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

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.

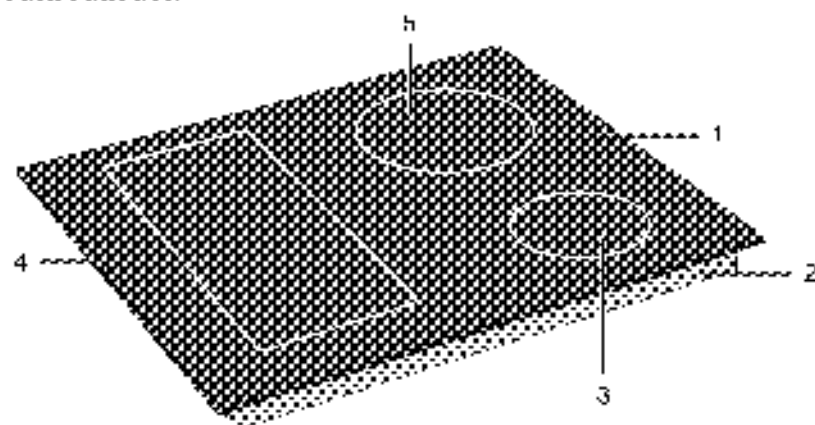
Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product label given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way.

- Defrost frozen food before cooking.
- Turn off the product 10–15 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hobplate. Always choose the right size pot for your meal. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep your cooking surfaces and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

3 Your product

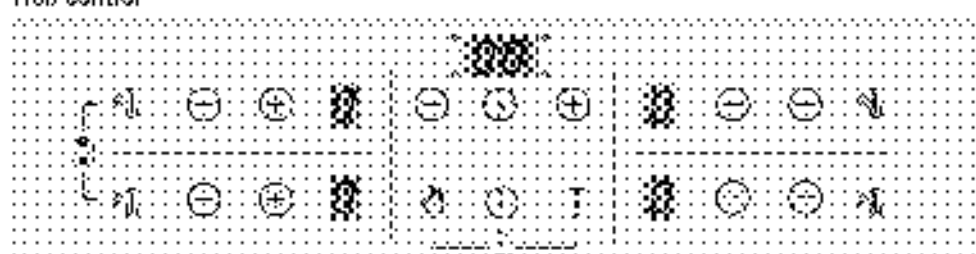
Product introduction



- 1 Wide surface cooking zone
- 2 Lower heating zone
- 3 Hot air circulating zone
- 4 Hot air circulating zone
- 5 Hot air circulating zone

Product control panel introduction and usage

In this section you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

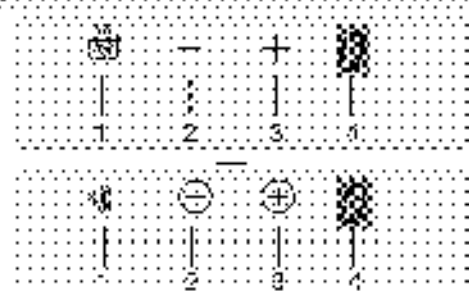


Keys

- ① On/Off key
- ② Inner key
- ③ Quick heating key/ High power setting (max. 10) key
- ④ Quick cooking key
- ⑤ Stir key
- ⑥ Increase key
- ⑦ Decrease key

Symbols

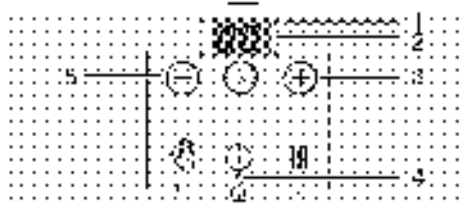
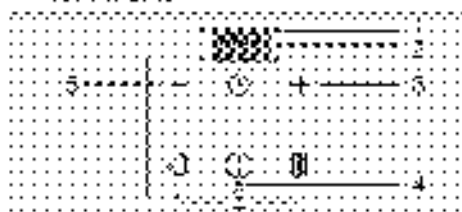
- ① Wide surface cooking zone
- ② Combination symbol
- ③ Key lock symbol



Cooking zone display

- 1 Quick heating key/ High power setting (max. 10) key
- 2 Temperature decrease key

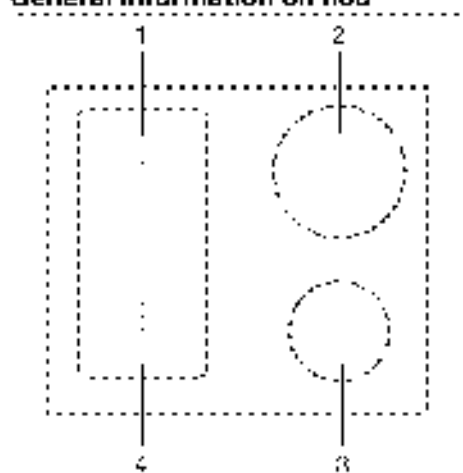
- 3. Temperature increase key
- 1. Temperature indicator of the relevant cooking zone



Temperature indicator

- 1. Gasation button / To lock the hob on
- 2. Temperature indicator
- 3. Temperature key
- 4. Gasation button / To lock the hob (lock) on
- 5. Temperature key

General information on hob



- 1. Front left - induction cooking zone
- 2. Front right - induction cooking zone
- 3. Rear right - induction cooking zone
- 4. Rear left - induction cooking zone

Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (left surfaces) and narrow surfaces (right surfaces). You may operate this cooking surface as individual hob independent from each other. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these cooking zones and the combination function are described in the "How to Use the hob" section.

Technical specifications

General specifications

External dimensions (height/width/depth)	72 mm/580 mm/510 mm/For models that come with mounting springs and sealing gaskets attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.
Maximum allowable current (wattage/voltage/frequency)	760 (+2%) ~ 7400 (+2%) ~ 50 Hz 16 ~ 220-240 V/2N ~ 50 ~ 60 Hz
Cable type and maximum cable length for use in the product	min. = 375292 = 5 x 2.5 mm ²
Total power consumption	max. 7500 W

Stove

Front left	Induction cooking zone
Dimensions	180 mm
Power	3000 W / Booster: 2500 W
Front right	Induction cooking zone
Dimensions	180 mm
Power	2000 W / Booster: 2500 W
Front right	Induction cooking zone
Dimensions	145 mm
Power	1600 W / Booster: 800 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimensions	210 mm
Power	4000 W / Booster: 2500 W

* The height of the table supported by the technical table is between 600 mm to 750 mm depending

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

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

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

4 First use

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

First cleaning

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

NOTICE The unit does not get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use abrasive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

NOTICE Smoke and smell may exist for a couple of hours during the initial operation. Therefore, immediately ensure that the room is well-ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that exists.

5 How to use the hob

General information on hob usage

General warnings

- Do not let any objects fall on the hob. Even small objects such as salt shakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the hob first, then call the authorizer service to repair the product, to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and cook empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn on the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hob without any pot or pots/pans. Always turn off the hob after each operation.
- After each use the cooking surface will get hot so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage because of not to spill hot liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burner/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone do not slide it towards the desired burner/zone, lift it first, and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it, and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The

metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

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

- Foods that overflow during cooking do not burn, as quickly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
- The fact that the heat transfers goes and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible hot dents while cooking.

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-heating cooking pots/pans coated with little amount of oil or use without oil (reflex type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as a steel can or taster away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.

- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

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

Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamel coated pots/pans
- Stainless steel based pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

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

Recommendations:

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



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



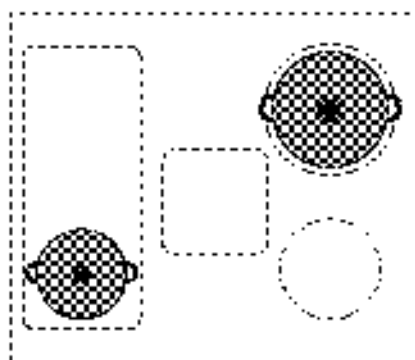
- The bases of some cooking pots/pans have a smaller top magnetic diameter than the hob's diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed, and the cooking performance is reduced. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs.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

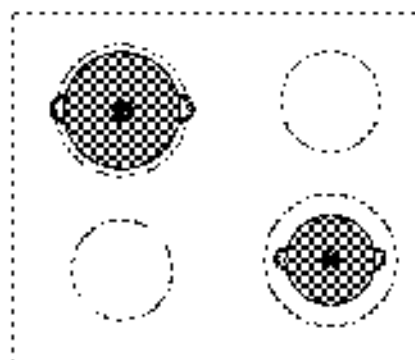


- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminum. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a beeping pots/pans warning may appear.



- i** For the distribution of the cookware on the right, end left and center hobs for the selection of hobs a test the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.





Cooking pots/pans test

Test whether your pots/pans are suitable with cooking with an induction hob using the methods below:

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

Recommended cooking pots/pans sizes

Number of persons	Recommended pot
1-2	min 100 - max 145
3-4	min 100 - max 180
5-6	min 140 - max 210
7-8	min 140 - max 240
9-10	min 180 - max 280
Cooking zone with wide diameter	with zone highlighted

The detection of cooking pots/pans by the induction hob depends on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogeneous boiling behaviour, a one-third long or cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at

induction hobs, because the heat is only produced in the relevant cooking zone.

Cooking zone with wide surface (flexi)

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

Operating the cooking zones

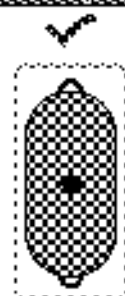


Cooking zones with wide surface have two cooking zones at front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones with different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.



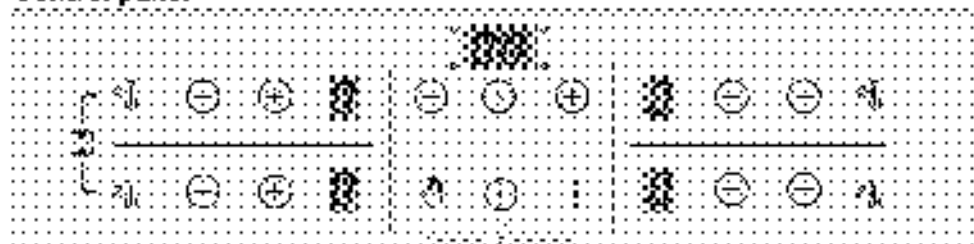
For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it at the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.

Pre-heating operation



For cooking operations on large cooking zones, place the pre-heating so that it covers the contents of both cooking zones and that it is centred on the heating element.

Control panel

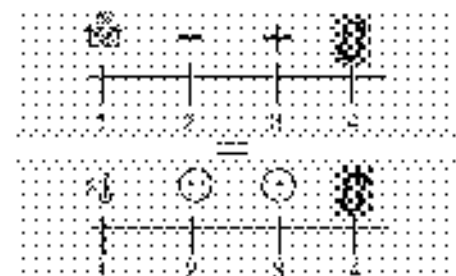


Keys

- 1 On/Off key
- 2 Timer key
- 3 Quick-Heating key/High power setting (max. 90%) key
- 4 Cleaning lock key
- 5 Stop key
- 6 Increase key
- 7 Decrease key

Symbols

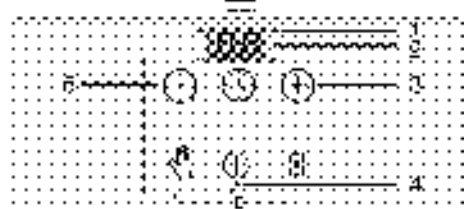
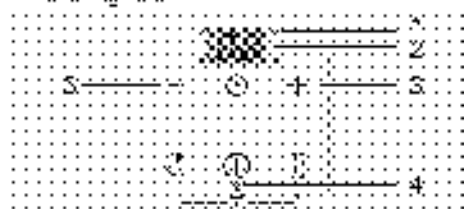
- 1 Wide surface cooking zone
- 2 Combination symbol
- 3 Keyhole symbol



Cooking zone display

- 1 Quick-heating key/High power setting (max. 90%) key
- 2 Timer and time decrease key

- 3 Signature increase key
- 4 Timer and time increase of hours and cooking zone



Timer indicator

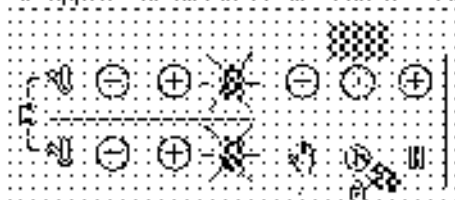
- 1 Control panel LED for the timer
- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the timer lock and timer
- 5 Timer decrease key

General warnings for the control panel

- i** This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- i** Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.
- i** The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds.
- i** The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.

Switching on the hob:

1. Switch on the hob by touching  key.
2. "0" appears on all the cooking zones display.



Switching off the cooking zone:

A single cooking zone can be switched off in 3 different ways:

1. **By touching the  key**
Touch the  key.
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 using red font. "0" or "00" will appear on each display.
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
4. **By touching the zone   keys simultaneously for the desired cooking zone;**

You can switch off the water cooking zone by touching its   keys simultaneously.

- i** 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 zone.

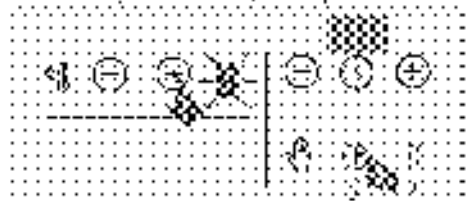
Residual heat indicator

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. This symbol will soon turn to "h" symbol which means it is less hot.

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

Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone   keys.



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

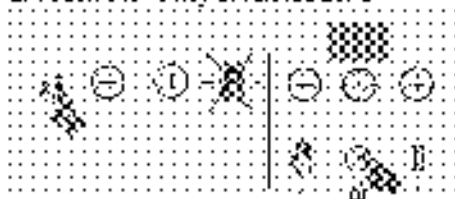
- i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

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 hob by touching  key
2. Touch the  key of related zone



» Selected cooking zone will operate with maximum power and "P" symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of operation and continues to operate at level "9".

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

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

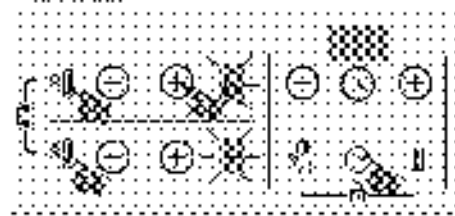
Cooking zone goes out of operation and continues to operate at level "9".

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

If one zone is set to level booster and then 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.

Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch  to turn on the hob.
2. To turn on the wide surface cooking zone, keep  key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.



» "10" will appear on the display of the rear left cooking zone.  will appear on the display of the front left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.

3. Touch   keys of the rear left cooking zone to set the temperature between "10" and "9".

i Once the wide surface cooking zone has been activated, the temperature can be set with   keys of the rear left cooking zone. You cannot set the temperature using   keys of the front left cooking zone.

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

» Cooking zone starts to run.

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 activate both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone, set at the same level.

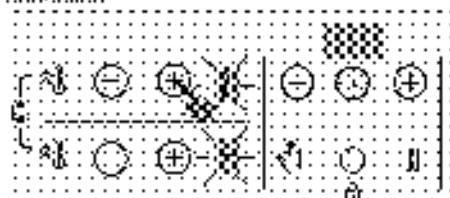


1. To turn on the wide surface cooking zone while one or two of the left cooking zones are active, keep  key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.

» Temperature value of the last selected cooking zone will appear on the display of the rear left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.

» Combined cooking zones will start to operate with the temperature and the

time (if available) value of the left cooking zone you have selected, value of the left cooking zone that was set first before combining the cooking zones will be cancelled.



» To change the temperature, touch $\ominus/\oplus$ keys of the rear left cooking zone and set the desired temperature.

i If you touch flame key of the left cooking zone while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will operate at power level.

Turning off the wide surface cooking zones

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

1. By dropping the temperature to "0" level. You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
2. By using the switching off function on the timer for the wide surface cooking zone.

When the time is over, the time will turn on the wide surface cooking zone. "0" will appear on the left cooking zone display and "00" will appear on the timer display.

3. By touching $\ominus/\oplus$ keys of any of the left cooking zones simultaneously.

If you touch $\ominus/\oplus$ keys of any of the left cooking zones simultaneously the cooking zones will be separated, and turned off.

4. By pressing flame key of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds.

The cooking zones will turn off if you press

flame keys of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds.

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 flame key until a single signal sound is heard while any cooking zone is switched on.

A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the flame 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 and the cleaning lock will automatically be deactivated.

i If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the flame key until two 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 both flame and flame keys simultaneously until a single signal sound is heard when the hob is in the standby mode.

The child lock will be activated. "L" will be displayed on the cooking zones display for a while and the cooking panel of child key will be turned on.

i If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and "L" will blink on all cooking zones display.

Deactivating the child lock

1. Touch and hold the both flame and flame keys simultaneously until two signal sound is heard when the child lock is active.

2. The child lock function will be deactivated. "L" will blink on all cooking zones display and the light of the  key goes on.

Key Lock

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

-  Key lock will be cancelled in case of power failure.

Activating the key lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until a single signal sound is heard.

The key lock will be activated and the decimal point of the  key will be turned on after blinking.

-  You can activate the key lock in the operation mode only. Only the  key will be functional while the key lock is active. When you touch any other button the decimal point 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. If you touch any button without deactivating key lock, "L" will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.

Deactivating the key lock

1. Touch the both  and  keys simultaneously until two signal sound is heard when the key lock is active.
2. The light of the  key will go out and the control panel will get on again.

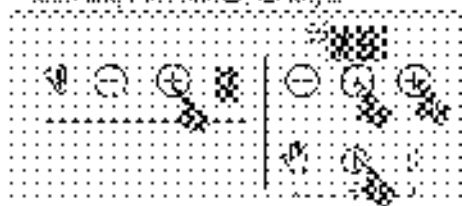
Timer function

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 hob by touching  key.

2. Adjust the desired temperature level by touching the zone   keys.



- 3. Activate the timer by touching the  key. "00" key also and decimal point of selected zone will blink on timer display.
- 4. Set the timer duration by touching the timer   keys.
- 5. After 10 seconds, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
- 6. In order to set the timer of the other cooking zones, repeat the process explained above.

-  If more than one time value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point of that zone blinks. The decimal points of the other zones will blink continuously.

-  You can see the remaining cooking time by touching the  key of all cooking zones. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

-  Timer can not be set without selecting the cooking zone and its temperature value.

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

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched on automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be sounded a few minutes.

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 for related zone by dropping its value to "00":

1. Touch the timer   keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.
2. Decima point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

Deactivating the timer for related zone by touching the related zone   keys simultaneously:

1. Touch the related zone   keys simultaneously.
2. Decima point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.

i After this step, the temperature level of the related zone will be "0" also with the timer level.

Stop function

You can decrease operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

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

Touch the  key when any of the cooking zones is operating.

All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1).  symbol will appear on the display of the active cooking zones.

2. Touch the  key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

Power management function

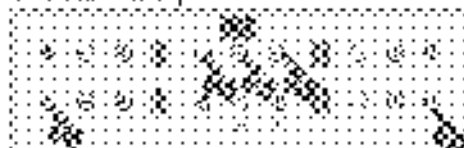
Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the hob with this function. There are 8 levels available for the power management function.

Power management function – total power levels that may be set

Power management level	Total power
25	2.5 kW
30	3 kW
36	3.6 kW
42	4.2 kW
48	4.8 kW
57	5.7 kW
67	6.7 kW
72	7.2 kW

To change the total power :

1. Turn the hob on by touching the  key. Turn off the hob on by touching the  key.
2. Then touch respectively the  key of the right front zone, the  key, the timer  key, the timer  key, and finally the left front zone  key.



3. The power management level set is displayed on the timer display.
4. Touch the  key to switch between levels and set the total power level as you want to set.
5. Confirm the setting by touching the  key and turn off the hob. Total power value you have set will be activated.

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

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

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob 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 cooler.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safety, care

- i** Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 250 mm depending on the model. An induction 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.

- i** The preheating (start) step when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is boiled. This is not a fault.

Automatic turning off system

The hob controls has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) is left on, the hob zone turns on automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer function is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic Turning off periods

Temperature Level	Automatic turning off time (hours)
3	3

Temperature Level	Automatic turning off time (hours)
1	6
2	6
3	6
4	6
5	7
6	8
7	9
8	9
9	10 minutes
P (Boosting)	10 minutes (x)

(x) The hob will drop to level 9 after 10 minutes

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors which provide a 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. The warning appears on the indicator during this period.

Precise power setting

Induction hob reads 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.

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

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

6 General information about cooking

This section describes how to prepare and cook your food.

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Over heated oil is a prime risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob. If it is safe to do so and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are not frozen before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the 'Environmental instructions' section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the hob size and model. For this reason, these values are given as ranges.

Maintenance and care

General cleaning information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns.
- Do not apply the extender directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stain.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Hot food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, cleansers or sharp objects during cleaning.
- This is noticed for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

For the hob:

- Acidic stuff such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hob and components of the burners or outlets. Clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by washing it off.

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.

- Clean with a soft (swoopy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, being sure to wipe in the correct an.
- Remove the oil, starch, milk and protein stains on the inox, stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residue detergent after cleaning wash with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scrubbing tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commonly available descaling agent with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discoloration and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left closed up and

with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the hob

Glass cooking surface

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

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

hot otherwise permanent staining may occur.

Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with touch control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not move the knobs and gas rods underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While clearing the hob panels with knob control, do not use any cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, misreading detection may occur on the keys.

8 Troubleshooting

Consult the Authorized Service Agent or technician with license or the dealer where you have purchased the product if you are not remedy the trouble although you have implemented the measures mentioned above. Please return product to dealer or repair product yourself.

8.1 Troubleshooting for power

- The machine face is disconnected or has tripped. >>> Check codes in the User box. If necessary, replace or reset them.
- Product is not plugged into the (3-pin) earthed socket. >>> Check the plug connection.
- Buttons/keys/keys on the control panel do not function. >>> If your product is equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait minimum 10 seconds and then reconnect it.
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- The cooking pot is not suitable. >>> Check your pot.

8.2 Troubleshooting for cooking zone not working

- 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 over heated. >>> Allow them to cool down.

8.3 Troubleshooting for selected cooking zone not working properly

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> You may set a new cooking time or fresh 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.

8.4 Troubleshooting for not cooking even the pot is placed on it

- 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.

8.5 Cooling fan continues operating although the hob is not on

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

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

Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that operates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
 - **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is being emitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
 - **Cracking noise:** The reason for this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
 - **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.
-

Error codes/reasons and possible solutions - For hob

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E24 E26	Induction hob is overheated	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E43	One or more keys are stuck, pressed for more than 10 seconds. An edge of the control panel or the control is exposed to water.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E47	A not suitable for induction heating is not used	The error shall be resolved when a not suitable for induction heating is used.
E48 - E49	Communication error on induction hob	Turn the induction hob off and operate again after 60 seconds. Contact the authorized dealer if the issue is resumed.
E50 - E51	Temperature sensor error on induction hob	Turn the induction hob off and operate again after 60 seconds. Contact the authorized dealer if the issue is resumed.
E53 E54	Software error on induction hob	Turn the induction hob off and operate again after 60 seconds. Contact the authorized dealer if the issue is resumed.
E55	Fan operation error on induction hob	Turn the induction hob off and operate again after 60 seconds. Contact the authorized dealer if the issue is resumed.
E60 - E65	Electronic board hardware error on induction hob	Turn the induction hob off and operate again after 60 seconds. Contact the authorized dealer if the issue is resumed.
E66 E67 E68	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealer if the issue is resumed.
E69 - E77	High temperature error on induction hob	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealer if the issue is resumed.



Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE



FSC - GEZERT LIME
www.fsc.org - C010174

Sehr geehrter Kunde,

Bitte lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Belieben Sie, Ihnen, dass Sie sich für das Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen das Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die bestmögliche Leistung zu bieten. Lesen Sie dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie es als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen. Besuchen Sie die Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

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



Gefahr, die durch Kontakt mit heißen Oberflächen zu Verbrennungen führen kann.



Wichtige Informationen oder mögliche Anwendungsfehler.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4

Verwendungszweck	4
Besondere Sicherheitshinweise und Kinder, geistig behinderte Menschen und Haustiere	5
Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten	6
Sicherheit beim Transport	7
Sicherheitshinweise zur Installation	8
Sicherheit bei der Bedienung	9
Wärmehinweise zu hohen Temperaturen	9
Zubehör	9
Sicherheit beim Kochen	9
Induktion	10
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen	10

2 Hinweise zum Umweltschutz 12

Recyclinghinweise	12
Informationen zur Entsorgung	12
Verpackungsmaterialien entsorgen	12
Tipps zum Energiesparen	12

3 Ihr neues Gerät 13

Einbauen des Geräts	13
Bedienfeld und Bedienung	13

Kochfeldsteuerung	18
Allgemeine Informationen zum Kochfeld	18
Technische Spezifikationen	19

4 Erster Einsatz 16

Erstbedienung	16
---------------------	----

5 Bedienung Kochfeld 17

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds	17
Bedienfeld	20

6 Allgemeine Hinweise zum Backen 29

Allgemeine Vorgehenshinweise zum Kochen mit Kochfeld	29
---	----

7 Reinigung und Wartung 30

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	30
Reinigung des Kochfelds	31
Bedienfeld reinigen	31

8 Problemlösungen 32

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
 - Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation (also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente) und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
 - Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
 - Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
 -  Lassen Sie Reparaturen immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
 -  Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
 -  Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
 -  Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.
- ### Verwendungszweck
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
 - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z. B. zum Heizen des Raumes.



Besondere

Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, benutzt werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden.
- Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Drehen Sie die Griffe von Töpfen und Pfannen zur Seite oder nach hinten, damit Kinder das Kochgeschirr nicht herabziehen und sich schwer verbrennen oder anderweitig verletzen können.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- (Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat) Schneiden Sie

den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden kann, wenn Sie das Gerät entsorgen. Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfindereich sein können!



Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und beliebig – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein isolierter Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Wenn Ihr Produkt kein Netzkabel hat) Verwenden Sie ausschließlich ein Anschlusskabel eines Typs, der im Abschnitt „Technische Daten“ angegeben ist.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten.

- beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt. (Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat.)
- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: lassen Sie immer den Stecker selbst. Andernfalls

kann es schnell passieren, dass Sie die ganze Steckdose aus der Wand reißen oder es zum Kabelbruch kommt.

- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.



Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.

Sicherheitshinweise zur Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen am Gerät frei.

Sicher bedienen

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkoholo- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium sowie Kochgeschirr mit beschädigtem oder grobem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr zum Umsetzen hoch, heben Sie es nicht über die Oberfläche.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Stellen Sie daher sicher, dass die Kochfeldoberfläche unter

Boden der Töpfe immer trocken sind.

- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.



Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Das Gerät erwärmt sich natürlich im Betrieb, auch erreichbare Teile erhitzen sich stark. Berühren Sie keine heißen Teile, vor allem nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen in die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.



Zubehör

- **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.



Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **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.
- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht: Alkohol verdampft schon bei relativ geringer Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit,

natürlich Brände verursachen.



Induktion

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit als auch Kosten einsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr“ an.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochstelle und in unmittelbarer Nähe abgelegt werden, da sich diese erhitzen.

- Metallgegenstände, die in Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerem und intensivem Gebrauch sehr heiß werden. Bewahren Sie keine Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld auf.
- Stellen Sie keine elektronischen Produkte wie Mobiltelefone, Tablets, Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Produkt kann beschädigt werden.



Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser. Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Salz- und Zuckerrückstände am Boden des Kochgeschirrs können die Glasflächen kratzen, im

schlimmsten Fall zu
Sprüngen führen. Sorgen Sie
dafür, dass Topf- und
Pfannenböden sauber sind,

bevor Sie das Kochgeschirr
aufsetzen. Halten Sie die
Glaskeramikfläche sauber

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen

Informationen zur Entsorgung

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Kreislauf-Entsorgungssymbol für elektrische und elektronische Abfälle (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebenszeit nicht im üblichen kommunalen Müll, 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. Durch eine ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte können mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Für von Ihnen erwerbene Produkte fallen die Vorgaben der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine oder nur geringe Mengen an gefährlichen und/oder umweltschädlichen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

Tipps zum Energiesparen

Informationen zur Energieeffizienz nach EU-EnerG 2017/4 finden Sie auf dem beigefügten Datenblatt. Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besser zu wirtschaften und energieeffizient zu benutzen.

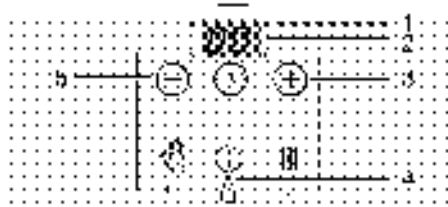
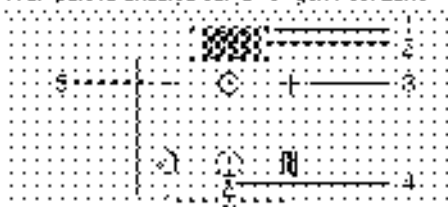
- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Schalten Sie das Gerät 5–10 Minuten vor dem Garenende aus. Die Restwärme reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die nicht benötigt wird.
- Benutzen Sie zur Größe des Kochfeldes passende Töpfe und Pfannen. Topfe am Boden mit Deckel. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschwindigkeit für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Kochflächen und Topfboden des Kochfeldes sauber halten. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen Kochstelle und Topfboden.

ohne Heiztafel-/Heizleistungseinstellungstaste (Fenster)

2 Taste zur Temperatursenkung

3 Taste zur Temperaturerhöhung

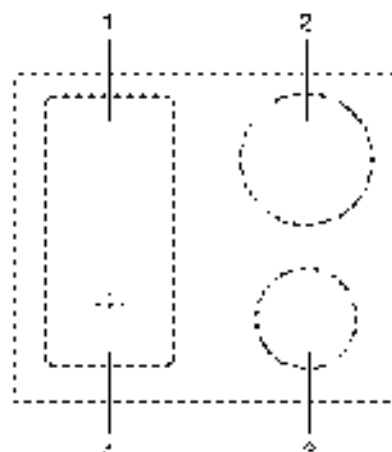
4 Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone



Temperaturanzeige:

1. Bei niedrigem oder hohem Temperatur
2. Temperaturerhöhung
3. Temperaturerhöhung
4. Bei niedrigem oder hohem Temperatur
5. Temperaturerhöhung

Allgemeine Informationen zum Kochfeld



1. Induktionskochenfeld
2. Induktionskochenfeld
3. Induktionskochenfeld
4. Induktionskochenfeld

Das Kochfeld ist mit Kochfeldern mit flexiblen Flächen (Flexi-Flächen) ausgestattet. Sie können diese Kochflächen als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder betreiben. Sie können die Kombinationen für diese Kochfelder aktivieren und sie für Kochvorgänge mit einer großen Kochfläche in einer einzigen Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochzonen und die Kombinationen finden Sie im Abschnitt "Verwendung des Kochfeldes" beschrieben.

Technische Spezifikationen

Induktionskochenplatte

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	72 mm/580 mm/510 mm (30-Millimeter mit Befestigungsfasern und am Produkt angebrachter Dichtung sind die streifen- und T-förmigen 10-mm-Befestigungsklappen mit 30 mm)
Verzinsung-Einbaumaße (Breite/Tiefe)	600 (25 mm) / 490 (25 mm)
Spannung / Frequenz	1N = 220-240 V / 50 Hz - 60 Hz ± 15 %
Verwendbare Kabeltyp und -durchschnitt / geeignet für die Verwendung im Freischalt	min. 2x 2,5 mm² - 6 x 2,5 mm²
Gesamte Leistungsaufnahme	max. 7200 W

Stufe

Hintergrund	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2000 W / Schnellheizung 2300 W
Verwendbare	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2000 W / Schnellheizung 2000 W
Verwendbare	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	1800 W / Schnellheizung 1800 W
Hintergrund	Induktionskochzone
Dimension	210 mm
Energie	3000 W / Schnellheizung 2900 W

* Die in der technischen Tabelle angegebenen Werte des Produkts ist die gleiche für Grundausstattung des Produkts



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



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



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

4 Erster Einsatz

Machen Sie sich am besten mit den folgenden Abschnitten vertraut, bevor Sie ein neues Ge-Bit zum ersten Mal verwenden.

Erste Reinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Ge-Bites mit einem fusselfreien Tuch oder Schwamm ab; trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

HINWEIS – Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberflächeneigenschaften beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung eine schonende Reinigungsmittel-Reinigungsstufe oder Reinigungschemie oder -schleif-Regenerante.

HINWEIS – Bei der ersten Anwendung kann es vorkommen, dass ein Ge-Bit aufgrund von Flecken- und Stannionentwicklung korrosiert. Dies ist normal, und Sie können es durch gute Belüftung, um es zu trocknen, vermeiden. Sie das direkte Einstrahlen von Fleck- und Gerüchen, die sich bilden.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch keine Gegenstände wie Salz- oder Pfefferbehälter. Das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine geschlossenen Kochfelder. Da sich das Risiko kann Wasserschaden und einen Kurzschluss verursachen. Wenn eine Gasflamme in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sich löst oder flackert), schließen Sie zuerst die Gaszufuhr ab und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine herausragenden und leicht kipprbaren Töpfe / Pfannen am Kochfeld.
- Limitieren Sie die Töpfe und Pfannen nicht, die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder nicht ordnungsgemäß Töpfe / Pfannen betreiben. Schalten Sie das Kochfeld nach jedem Vorgang immer aus.
- Nach jedem Gebrauch ist die Kochflamme heiß, stellen Sie die Glas-/Töpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solche Metall auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glas-/Kochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.
- Regen Sie ausreichend Linsen in Töpfe und Pfannen. Sie können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen / Pfannen herausfließen, und müssen ständig richtig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel vor / oben und Pfannen nicht auf Brenner / Zonen.
- Stellen Sie die Kofe auf, indem Sie sie auf den Brenner / Zonen zu stellen. Wenn Sie einen Kofe auf einen anderen Brenner / eine andere Zone stellen

mitbringen, so haben Sie nicht in Leistung der gewünschten Brenner.
Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

Das Induktionskochfeld ist, wie ein offener Stromkreis. Die Schaltung wird abgeschossen, wenn ein zum Induktionskochen geeigneter Kochtopf eingefügt wird, und ein elektronisches System unter der Glasoberfläche ein Magnetfeld erzeugt. Der Metallboden der Töpfe / Pfannen wird erwärmt, indem Energie aus diesem Magnetfeld entnommen wird. Somit wird die Wärme direkt auf die Oberfläche des Kochfelds erzeugt, so dass direkt auf der darunter liegenden Töpfe / Pfannen. Die Glasoberfläche wird mit der Wärme der Kochtöpfe / Pfannen erwärmt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

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

- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht schnell, da die Glas-/Kochfläche nicht direkt in Kontakt wird. Sie ist einfach zu reinigen.
- Das Kochen mit Induktion ist schnell, da die Wärme direkt auf den Kochtöpfe / Pfannen erzeugt wird. Dies spart Zeit und Energie gegenüber anderen Kochfeldtypen.
- Da die Wärme direkt auf die Kochtöpfe / Pfannen abgegeben wird, tritt kein Wärmeverlust auf und es wird effizienter gekocht.
- Die Tatsache, dass eine Wärmeübertragung stoppt, und die Kochfläche nicht direkt erwärmt wird, wenn die Kochtöpfe / Pfannen von der Kochfläche entfernt werden, bietet eine sicherere Verwendung gegen mögliche Unfälle beim Kochen.

Für einen sicheren Betrieb:

- Wählen Sie keine hohen Leistungsstufen, wenn Sie nicht kochende Kochtöpfe / Pfannen

verwenden, da mit wenig Öl bestrichen oder ohne Öl/Topf/Teflon verwendet werden.

- Verwenden Sie keine Glas- oder Emaille als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidefläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Töpfe darauf auf ein Kochfeld, da diese heiß werden könnten.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumblei. Legen Sie nie nix in Aluminiumfolie ein (zu dicke Leberartefakte auf der Induktionszone).
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Ränder während des Betriebs vom Kochfeld fern.
- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Scherben am Kochfeld den Garstopf verringern oder das Kochfeld ausschalten.
- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltsystem. Bitte lesen Sie Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch einen Topf zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Topfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltsystem aktiviert wird.

Kochtöpfe/Pfannen

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

Geeignete Töpfe/Pfannen:

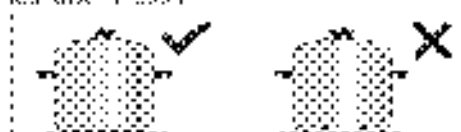
- Glasbacktöpfe/Pfannen
- Emaillierte Stahlbacktöpfe/Pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Eisen und Edelstahl (mit Frikett oder Warnung, die darauf hinweist, dass sie induktiv kompatibel sind.)

Ungeeignete Töpfe/Pfannen:

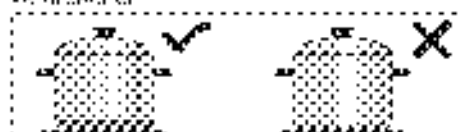
- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Backtöpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/Pfannen
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

Empfehlungen:

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



- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/Pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie eine Töpfe/Pfanne verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltsystem aktiviert wird. Solche Schäden können Gefahr auf der Kochfläche verursachen.

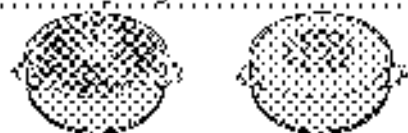


- Die Böden einiger Kochtöpfe/Pfannen haben einen kleineren Innendurchmesser als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt, und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/Pfannen von großen Induktionskochfeldern möglicherweise nicht erkannt werden, wenn mehr als das Kochfeld ausstehend der Größe des ferromagnetischen Feldes ausgewählt werden.

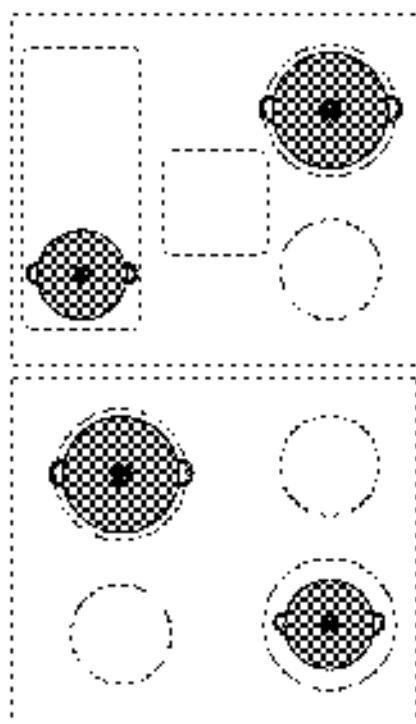


- Einige Kochtöpfe/Pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetisch

Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfe/-pfannen empfehlen sich möglichsterweise nicht, ausserhalb oder weit von der Induktionskochfeld, überhaupt nicht erlaubt. In einigen Fällen kann die Verwendung von fehlentypen Kochtöpfe/-pfannen angezeigt werden.



- i** Gleichmässige Verteilung des Kochgeschritts rechts und links von der Mitte des Kochfeldes für die Aktivierung der Kochfelder, was sich positiv auf die Kochleistung, beim Kochen mehrerer Mahlzeiten auf den Induktionskochfeldern aus.



Kochtöpfe/-pfannen

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

1. Ist kompatibel, wenn der Boden Ihres Topfes eine Magnetplatte hält.
2. Ist kompatibel, wenn die Platte nicht blinzelt, wenn Sie Ihren Topf auf das Induktionskochfeld stellen und das Kochfeld einschalten.

Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Kochzone mit 10 cm Durchmesser	Kochzone mit 15 cm Durchmesser
15 cm	15 cm - max 1,5 l
20 cm	15 cm - max 1,5 l
21 cm	15 cm - max 2 l
22 cm	15 cm - max 2,5 l
24 cm	15 cm - max 2,5 l
26 cm	15 cm - max 3,5 l
28 cm	15 cm - max 3,5 l

Die Erkennung von Kochtöpfe/-pfannen durch das Induktionskochfeld hängt vom Durchmesser und Material des Kochtopfes ab. Die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe des Kochfelds ausgewählt werden. Die hier Kochtöpfe/-pfannengrößen sind angegeben.

Das Kochverhalten hängt von Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone aus dem Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone bedeutet bei Induktionskochfeldern keine Energieverschwendung, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

Im Kochfeld ist ein Kochfeld mit breiter Oberfläche (Flexi) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleinen Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombifunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit

Wenn Sie einen Koerbofzylinder in eine einzelne Koerblöcke-Luminaire einbauen:



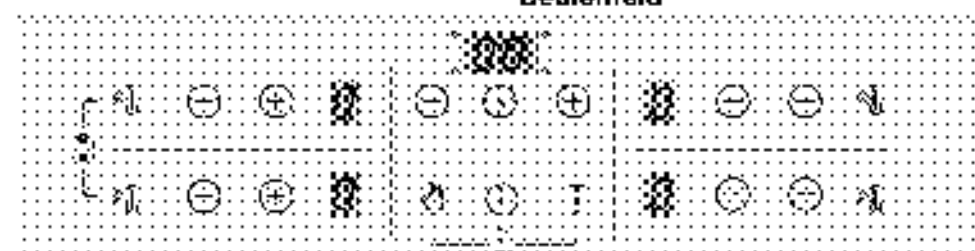
Einzelne Koerbofzylinder-Luminaire



Einzelne Koerbofzylinder-Luminaire



Bedienfeld

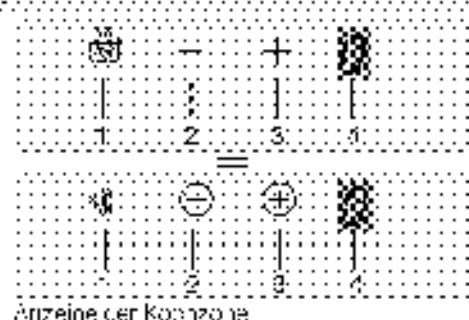


Tasten

- ① Ein/Aus Taste
- ② Touch-Taste
- ③ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ④ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑤ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑥ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑦ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑧ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑨ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑩ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑪ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑫ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑬ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑭ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑮ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑯ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑰ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑱ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑲ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑳ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉑ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉒ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉓ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉔ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉕ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉖ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉗ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉘ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉙ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉚ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉛ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉜ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉝ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉞ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉟ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊱ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊲ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊳ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊴ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊵ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊶ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊷ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊸ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊹ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊺ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊻ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊼ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊽ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊾ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊿ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung

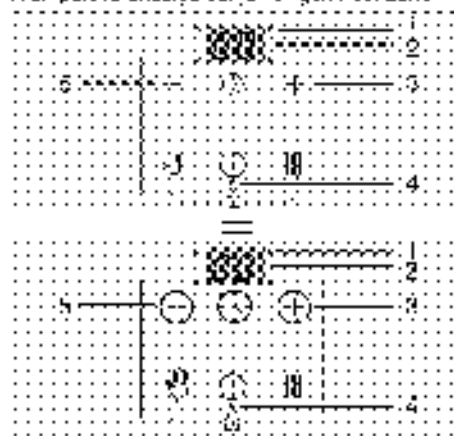
Symbole

- ① Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ② Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ③ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ④ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑤ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑥ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑦ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑧ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑨ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑩ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑪ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑫ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑬ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑭ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑮ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑯ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑰ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑱ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑲ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ⑳ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉑ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉒ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉓ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉔ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉕ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉖ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉗ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉘ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉙ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉚ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉛ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉜ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉝ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉞ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㉟ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊱ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊲ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊳ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊴ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊵ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊶ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊷ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊸ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊹ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊺ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊻ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊼ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊽ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊾ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung
- ㊿ Sonne Indikatoren/Anzeige-Einstellung



Anzeige der Koerbofzylinder

- 3 Taste zur Temperatursenkung
- 3 Taste zur Temperaturerhöhung
- 4 Temperaturanzeige der ausgewählten Kochzone



Timeranzeige

- 1 On/Off und Timer-Taste
- 2 Timer-Anzeige
- 3 Timer-Tastensymbol
- 4 On/Off und Timer-Taste
- 5 Timer-Tastensymbol
- 6 Timer-Tastensymbol

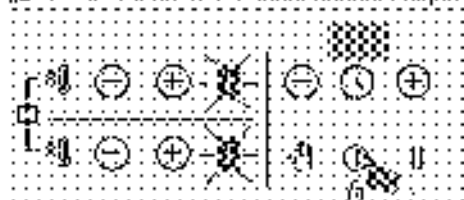
Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

- i** Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortaste hören Sie einen kurzen Quittungston.
- i** Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann zu Betriebsstörungen führen.
- i** Falls die Leuchte 70 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch von der in den Betriebschiffmodus.
- i** Wenn längere Zeit keine Tasten betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen ab.

Kochfeld einschalten:

- 1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren.

„0“ erscheint auf allen Kochzonenanzeigen



Kochzone abschalten:

Die aktive Kochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen ausschalten:

- 1. Durch Berührung der Taste berühren Sie die Taste .
- 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 selbstständig ab. „0“ oder „00“ erscheinen in der entsprechenden Anzeige.

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

- 4. Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten / der gewünschten Kochzone:

Sie können die entsprechende Kochzone abschalten, indem Sie deren Tasten / gleichzeitig drücken.

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

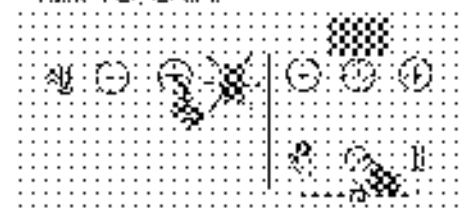
Restwärmeanzeige

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

- i** Bei unterbrochener Stromversorgung kühlt die Hochleistungseinstellung nicht ab und auch nicht, wenn Sie die Kochzone nicht benutzen.

Temperaturstufe einstellen

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  betätigen.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Betätigen der Taste  ein.



» Die entsprechende Kochzone arbeitet bei der eingestellten Temperaturstufe.

- i** Der Außenbereich einer 280-mm-Induktionskochzone (sofern Ihr Gerät mit dieser ausgerüstet ist) wird nur dann aktiv, wenn das auf die Kochzone gestellte Kochgeschirr die Kochzone komplett bedeckt und eine Leistungstufe 2 bis 6 gewählt wird.

Hochleistungseinstellung

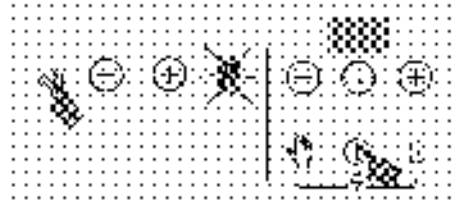
(Turboheizen)

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 das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  betätigen.
2. Betätigen Sie die Taste  der entsprechenden Zone.



» Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung und das Symbol P erscheint in der Hochleistungseinstellung. Die Hochleistungs-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe „9“ weiter.

Hochleistungseinstellung

(Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

Bei Bedarf können Sie die Hochleistungseinstellung vorzeitig durch Betätigen der Taste  abbrechen. Die Hochleistungs-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe „9“ weiter.

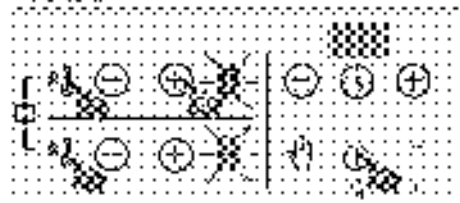
Arbeitsprinzip von 2 Zonen in

derselben vertikalen Ausrichtung:

Falls eine Zone auf T1 betätigt wird und eine 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 geschaltet, so dass die andere Zone auf eine höhere Stufe als 6 (also 7, 8 oder 9) eingestellt werden kann. Wenn die zweite Zone auf Turbo oder eingestellt wird, wird die erste Zone auf Stufe 9 gesetzt.

Breitkochzone einschalten

1. Betätigen Sie  zum Einschalten der Breitkochzone.
2. Schalten Sie die Breitkochzone ein, indem Sie die Taste  der Breitkochzone für zeitlich etwa 2 Sekunden gedrückt halten.



„0“ erscheint am Display der Kochzone hinten links.  wird am Display der vorderen linken Kochzone angezeigt und die Brechkochzone wird aktiviert.

3. Berühren Sie die Tasten   der hinteren linken Kochzone, um die Temperatur zwischen „0“ und „9“ einzustellen.

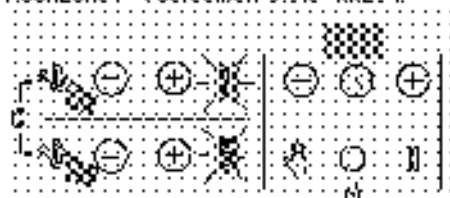
i Sobald die Brechkochzone aktiviert wurde, kann die Temperatur mit den Tasten   der Kochzone hinten links eingestellt werden. Sie können die Temperatur nicht über die Tasten   der Kochzone vorne links einstellen.

i Bezaehrt man sich gleichzeitig an beiden linken Tasten Kochzonen an, führt wenn sich auf der rechten Seite des Kochfeldes ebenfalls eine Brechkochzone befindet, geteilte die Anweisungen auch für die besagte Kochzone.

» Die Kochzone schaltet sich rein.

Brechkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet

Wenn eine oder beide linken Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einhalten der Brechkochzone zum kochenden auf eine Weise können Sie eine weitere Kochzone mit derselben Stufe nutzen.

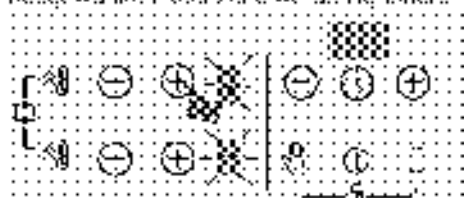


1. Schalten Sie die Brechkochzone ein, indem Sie die Taste  beider Kochzonen gleichzeitig etwa 3 Sekunden gedrückt halten, während eine oder zwei der linken Kochzonen aktiv sind.

2. Der Temperaturwert der zuletzt gewählten Kochzone erscheint am Display der

Kochzone hinten links und die Brechkochzone wird aktiviert.

» Die kombinierten Kochzonen arbeiten mit der Temperatur und Timer-Einstellungen (sofern vorhanden) der ausgewählten linken Kochzone weiter. Die Einstellungen der Timer werden in Kombination der Kochzonen ausgewählten Kochzone weitergeführt.



3. Berühren Sie zum Ändern der Temperatur die Tasten   der hinteren linken Kochzone und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

i Wenn Sie die  Taste der linken Kochzonen berühren, während die Brechkochzone aktiviert worden ist, Kochzonen mit der Timer-Schleife Funktion betreiben.

Brechkochzone abschalten

Die Brechkochzone lässt sich auf vier unterschiedliche Weisen ausschalten:

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:

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

2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Brechkochzone:

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Brechkochzone selbstständig ab. 0 erscheint in der linken Kochzonenanzeige, 00 erscheint in der Timer-Anzeige.

3. Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten   einer der linken Kochzonen.

Wenn Sie die Tasten   einer der linken Kochzonen gleichzeitig betühren, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

4. Durch gleichzeitiges Drücken der Taste  der beiden Kochzonen für etwa 3 Sekunden:

Die Kochzonen schalten sich ab, wenn Sie die Tasten und beider Kochzonen gleichzeitig für etwa 3 Sekunden drücken.

Reinigungssperre

Die Reinigungssperre setzt 30 Sekunden lang sämtliche Tasten im Bedienfeld außer Kraft – eine praktische Funktion, wenn Sie im laufenden Betrieb einmal kurz über das Bedienfeld hinweg möchten. Das Gerät zählt während dieser Zeit keinen Start.

Reinigungssperre einschalten

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

Ein Countdown beginnt (von 20 in der Timeranzeige des Kochfeldes herunterzählen), und eine Zeit sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste außer Funktion.

Reinigungssperre aufheben

Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten betätigen. Nach 20 Sekunden erfolgt ein Ton signal, die Reinigungssperre wird dann automatisch aufgehoben.

i Falls Sie die Reinigungssperre vorzeitig aufheben möchten, halten Sie die Taste berührt, bis Sie zwei Signaltöne hören.

Kindersicherung

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

Kindersicherung einschalten

Wenn sich das Kochfeld im Bereitschaftsmodus befindet, halten Sie die Tasten und so lange berührt, bis Sie einen einzelnen Signalton hören.

Die Kindersicherung wird eingeschaltet. „L“ wird einige Zeit blinken.

Kochzonen zeigen angezeigt und der Timerpunkt der Taste leuchtet.

i Falls die aktive Kindersicherung Tasten betätigt wurden, werden zwei Tonsignale ausgegeben und „L“ blinkt in allen Kochzonenanzeigen.

Kindersicherung abschalten

Überführen und halten Sie die aktive Kindersicherung gleichzeitig die Tasten und bis zwei Signaltöne ausgegeben werden.

» Die Kindersicherung wird deaktiviert. „L“ blinkt in allen Kochzonenanzeigen und das Licht der Taste erlischt.

Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im Bereitschaftsmodus gegen unabsichtliche Bedienungen sichern.

i Nach einem Stromausfall ist die Tastensperre deaktiviert.

Tastensperre aktivieren

Überführen und halten Sie die beiden Tasten und gleichzeitig, bis ein Signalton zu hören ist.

Die Tastensperre scheint zu sein, der Timerpunkt der Taste leuchtet nach dem Blinken des Lichts.

- i** Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre tragen die Kochfeldknöpfe auf die Taste **On** die andere Taste **Off** an, wobei u. U. nur das Dezimalzeichen der Taste **Off** und zeitweilig, 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. Wenn Sie Taste **Off** drücken, ohne die Taste **On** zu deaktivieren, wartet die Anzeige „E“ in den Kochzonen anzeigen darauf (wobei, dass die Tastensperre eingeschaltet ist). Deaktivieren Sie die Taste **On** um das Kochfeld wieder einzuschalten.

Tastensperre abschalten

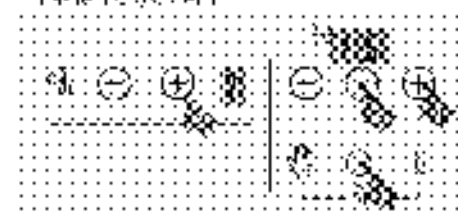
- Berühren Sie bei aktiver Tastensperre gleichzeitig die Tasten **On** und **Off** bis zwei Signaltöne ausgegeben werden.
- Die Anzeigeleuchte der Taste **Off** ist das Zeichen, dass die Tastensperre wieder freigegeben.

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 vor Ihnen eingestellten Zeit automatisch aus.

Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste **On** drücken.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur (z. B. durch Berühren der Tasten **On** **Off**) ein.



3. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der Taste „00“ und der Dezimalpunkt der ausgewählten Zone blinkt in der Timereingabe.
4. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten **On** **Off** ein.
5. Nach 10 Sekunden wird die Einstellung aktiviert. Der Dezimalpunkt der ausgewählten Zone blinkt in der Timereingabe.
6. Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.

- i** Falls bei mehreren Zonen ein Timerwert eingestellt ist, wird der Timer mit dem niedrigsten Wert in der Timereingabe angezeigt und der Dezimalpunkt dieser Zone blinkt. Die Dezimalpunkte anderer Zonen leuchten dauerhaft.

- i** Sie können die verbleibende Garzeit anzeigen, indem Sie die Taste **On** einer beliebigen Kochzone berühren. Mit jeder Berührung wird der Timerwert der anderen Zonen angezeigt. Abschließend wird wieder der niedrigste Timerwert angezeigt.

- i** Der Timer kann ohne Auswahl der Kochzone und ihrer Temperaturwertes nicht eingestellt werden.

- i** Der Timer kann nur bei bereits aktivem Kochfeld nicht eingestellt werden.

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Ein Signalton ertönt. Ein Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abbrechen. Wenn Sie keine Taste berühren,

wird nach wenigen Minuten kein Signalton abgespielt.

Timer vorzeitig abschalten

Bei vorzeitigem Abschalten des Timers wird das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperatur bis zum Anschauen weiter.

Sie können den Timer auf zwei Weisen vorzeitig abschalten:

Timer der entsprechenden Zone durch Einstellung der Zeit auf „00“ abschalten:

1. Berühren Sie die Taste  bis „00“ in der Anzeige der Kochzone erscheint, deren Timer aktiviert ist.

» Dezimalpunkt-Symbol der entsprechenden Zone erlischt dauerhaft und der Timer wird abgebrochen.

Timer der entsprechenden Zone durch gleichzeitige Berührung der Tasten   der entsprechenden Zone abschalten:

1. Berühren Sie die Tasten   der entsprechenden Zone gleichzeitig.

» Dezimalpunkt-Symbol der entsprechenden Zone erlischt dauerhaft und der Timer wird abgebrochen.

 Nach diesem Schritt ist die Timer-Verahrungsfunktion der zugehörigen Zone ebenso wie die Timer-Stufe „0“

Stoppfunktion

Sie können die Betriebstemperatur der Kochzonen anhand dieser Funktion auf ein Minimum (SLF0) verringern.

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

1. Berühren Sie die Taste , wenn eine beliebige Kochzone im Betrieb ist. Alle aktiven Kochzonen kühlen auf minimaler SLF0 (SLF0°). Das Symbol  erscheint am Display der aktiven Kochzonen.
2. Durch erneutes Berühren der Taste , werden sämtliche Kochzonen wieder eingeschaltet, die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

Leistungsverwaltungsfunktion

Im Control mit einer Leistungsverwaltungsfunktion ausgestattet

26/DE

Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung ändern, die der Herd möglicherweise braucht. Für die Leistungsverwaltungsfunktion stehen 8 Stufen zur Verfügung. Die eingewählte Leistungsstufe wird der Gesamtleistung, die eingestellt werden kann.

Stufe der Leistungsstufe	Gesamtleistung
20	2,0 kW
30	3,0 kW
36	3,6 kW
42	4,2 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Um die Gesamtleistung zu ändern:

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der  Taste ein. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie es  erneut berühren.
2. Berühren Sie dann jeweils eine Taste  der rechten Frontzeile, die Taste  die Timer-Taste  die Timer-Taste  und schließlich die linke Frontzeile Taste .



3. Die eingestellte Leistungseinstellung wird auf der Timer-Anzeige angezeigt.
4. Nehmen Sie die Taste , um zwischen den Stufen zu wechseln und den Gesamtleistungswert einzustellen, den Sie einstellen möchten.
5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste  und schauen Sie das Kochfeld aus. Der von Ihnen eingestellte Gesamtleistungswert wird aktiviert.

i Die Temperaturstufen, die Sie an den Kochfeldern zuweisen können, können je nach eingestellter Gesamtleistung variieren. Die dem Kochfeld zur Verfügung gestellte Temperaturskala wird gemäß der vom Feld durchgeführten Leistungseinstellung automatisch verringert. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

i Wenn beim Anheizen der Leistungsebene eine andere Taste als die eingegabene Reihenfolge berührt wird, kann die Einstellung nicht vorgenommen werden. Sie müssen die Schritte von Anfang an wiederholen, um die Einstellung vorzunehmen.

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

Funktionsweise: Das Induktionskochfeld erhitzt grundsätzlich direkt das Kochgeschirr. Daher hat es viele Vorteile im Vergleich zu anderen Kochfeldertypen. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes ist kälter.

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

i Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 45, 80, 110 und 290 mm ausgestattet. Der oder Induktionskocher wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone das Geschirr platziert wurde. Hierbei wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

i Das Produkt startet und stoppt möglicherweise, wenn es in der Stufe 1 bis 7 unterbrochen wird, insbesondere bei Kochgeschirr mit kleinem Durchmesser und wenn nur wenig Wasser und Öl vorhanden sind. Dies ist kein Fehler.

Automatisches Ausschaltssystem

Die Herdsteuerung verfügt über ein automatisches Ausschaltssystem. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzonen eingeschaltet werden, wird die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch ausgeschaltet (siehe Tabelle 1). Beim Einschalten Kochfeld zugewiesener Timer wird, dann auch der Timer-Block automatisch eingeschaltet. Das Zeil mit der das automatische Ausschaltens hängt, von der gewählten Temperatursstufe ab. Für diese Temperatursstufe wird die maximale Betriebssicherheit angewendet. Die Kochfeldzone kann vom Benutzer neu bedient werden, nachdem sie wieder beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

Tabelle 1: Automatische Abschaltperioden

Temperatursstufe	Automatische Abschaltperiode (Minuten)
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	7
6	7
7	8
8	7
9	30 Minuten
10 (Boilene Heizen)	0 Minuten (0)
(i) Nach 10 Minuten wird das Geschirr auf Stufe 5 zurück	

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

Im Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Suppen aus dem Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung, das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei ertönt eine Warnung „E“ in der Anzeige.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Funktionsprinzip ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf den Befehl reagiert. Es ändert die

Leistungseinstellung sehr schnell. Dadurch können Sie vermeiden, dass Speisen in einer Kochgeschwindigkeit (kochen, kochen etc.) überkochen, wenn dies kurz bevorzogen.

i Falls das Bedienfeld einem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld anschalten, ein Fehlerhinweis ertönt.

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

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt werden Tipps zum Zubereiten und Garen Ihres Essens beschrieben.

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öl oder Fett Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, netze oder einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Hand von der Öl- oder Fettversorgung. Öl ist das gefährlichste möglichste. Entfernen Sie die Feuerzucht.
- Entfernen Sie vor dem Ziehen von Leakenmittel immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhaltete Öl. Stellen Sie sicher, dass die Klinkkost vom Deckel aufsteht ist.
- Stellen Sie beim Fräsen von Öl oder Fett auch von Ihrer verarbeiteten auf trocken ist und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden kochen finden Sie im Abschnitt „Umweltbewusst“.
- Gartemperatur und Garzeiten unter schädlicher Spurensätze nach je nach Rezept und Menge. Verwenden geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen.
- Verbrühungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Sperrstoffe bis zu 24 Stunden zu verhindern sein, wenn das Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verzichten Sie die Lebertesteur des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Hartseife, Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Lebertesteur beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungsböden, Reinigungsmittel, Entkalker oder starke Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Seifenmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofenblech zurückbleibt. Entfernen Sie diese erst am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

Für das Kochfeld:

- Saure Verschmutzungen wie Milch, Tomatenmark und Öl können dauerhafte Flecken auf den Kochfeldern und Bauteilen der Brenner/Kochplatten verursachen. Übergeplante Lebertesteur sofort nach dem Abkühlen des Kochfelds durch Ausschalten reinigen.

Inox und Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine scharfen oder chlorhaltigen Reinigungsmitteln auf Oberflächen und Griffe aus Edelstahl oder Inox zur Reinigung.
- Oberflächen aus Edelstahl oder Inox können mit der Zeit ihr Aussehen ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifenmisch und einem flüssigen (nicht kratzend) Reinigungsmittel, das für Inox/Lebertesteur geeignet ist, und wischen Sie es mit einem Fein Tuch ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Inox, Edelstahl und Glasverflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können eine längere Einwirkzeit erforderlich machen.

Glasflächen

- Verzicht auf beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder abkratzen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Seifenmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch oder für Glasoberflächen und Lebertesteur mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Unmittelbar nach dem Reinigen Ofenbleche verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach.
- Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Mal beschädigen.
- Versuchen Sie, die korrosiven Umstände, angetrocknete Lebertesteur mit Wasser zu entfernen. Stellen Sie Metallschaber in der nächsten Werkzeuge zur Verfügung.
- Kalklecken (geschädigt) gelblich bis braunlich. Manchmal auch rotlich. Am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kaltem Wasser.

- Wenn die Glasfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Tisch auf und warten Sie lange bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit immer gerlicher auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie dies mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verwenden Sie auf Vollschalenspritz- und Scheuermittel. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Geräts nicht zu feucht und mit Reinigungsmittel befasst werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

- Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in der Bedienungsanleitung im Abschnitt "Allgemeine Reinigungsanweisungen". Die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen ausführen:
- Stark zuoberflächige Schmelze wie von Pudding, starke oder Sirup sofort

- im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls können die irreversiblen Beschädigungen der Glasoberflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für die Reinigung von Böden, die die heißen Kochfelder durchlaufen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Paneele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie auch die Knöpfe und das umschließende Gehäuse, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen des Bedienfelds mit Knöpfen keine Inox-Reinigungsmittel, um die Anzeigen und die Knöpfe nicht gelblich zu machen.
- Reinigen Sie die Berührungsfelder mit einem weichen, feucht, sauberen Tuch, trocknen Sie es dann mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn die Glaskontaktoberfläche eine Reinigung ausgestattet ist, stellen Sie es sicher, dass das Berührungsfeld des Bedienfeldes ist. Andernfalls kann es zu ungewollten Ausgängen verschiedener Funktionen kommen.

8 Problemlösungen

Es besteht ein Problem nicht mit den folgenden – Treiben lassen lassen sollte, werden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, wenden. Der Kundendienst muss Sie zu den Geräten weiterleiten.

Das Kochfeld 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) Stromzufuhr angeschlossen. >>> Überprüfen Sie die Steckverbindung.
- Die Tasten/Knopfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wechseln Sie das Gerät mit einer Taste, speziell ausgestaltet ist, um möglicherweise die Tastenpanne. Die Tastenpanne ist ebenfalls aktiv. Bitte abwarten.
- Die Anzeige leuchtet beim Einstecken eines Kochfeldes nicht auf. >>> Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abziehen). Minimum 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Das Kochgeschir ist nicht geeignet. >>> Prüfen Sie Ihr Geschir.

Kein Erhitzen des Kochfeldes. Kochfeld bleibt dunkel.

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

Der Timer funktioniert nicht. Es hat kein Signal gegeben. Der Timer ist nicht auf.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone aktiv. >>> Sie können den Timer, zum Beispiel, das kochen, beenden oder die kochzeit auf, vom als wieder einstellen.
- 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 Kochgeschir wird nicht erhitzt. Es hat kein Signal gegeben. Es hat kein Signal gegeben.

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

Das Kochfeld ist überhitzt. Es hat kein Signal gegeben. Es hat kein Signal gegeben.

- Es ist kein Fehler. Der Überhitzungsschutz ist die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.

Fehlercodes/Fehler und mögliche Ursachen

Während des Kochens kann möglicherweise geringe Geräusche vom Herd zu hören. Diese Geräusche resultieren aus der Zusammenbauung des Kochgefäßes in 6 Sekunden. Diese Geräusche sind normal, stellen keine Hochfunktionsstörung dar und sind Teil der Induktionsstechnologie.

Mögliche Geräusche und Gründe

- **Lüftergeräusch:** Der Herd ist mit einem Lüfter ausgestattet, der sich je nach Temperatur des Gefäßes automatisch aktiviert. Der Lüfter hat verschiedene Betriebsstufen und läuft je nach Temperatur auf verschiedenen Stufen.
- **Geringeres Summen wie das Betriebsgeräusch eines Transformators:** Dies liegt an der Natur der Induktionsstechnologie. Da die Wärme direkt auf den Boden des Kochgefäßes übertragen wird, können solche Summgeräusche je nach Material des Kochgefäßes zu hören sein. Somit können mit unterschiedlichem Kochgeschirr unterschiedliche Geräusche zu hören sein.
- **Knackendes Geräusch:** Der Grund dafür ist die Art der Art, um das Material des Bodens des Kochgefäßes. Ein Knacken ist zu hören, wenn das Kochgefäß aus verschiedenen Schichten mit unterschiedlichen Materialien besteht.
- **Jammerndes Geräusch:** Ein Jammer ist zu hören, wenn zwei Kochzonen auf derselben Seite des Herdes zum Kochen mit unterschiedlichen Kochstufen verwendet werden.

Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen - Für Kochfeld

Fehlercode	Fehler/Grund	Mögliche Lösungen
E 20 E 26	Induktionsherd hat Overheat	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler verschwindet, wenn Sie den Herd erst, das Herd unter die Grenztemperatur.
E 70	Ein oder mehrere Taster werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten. Ein Objekt bleibt auf dem Bedienfeld, wenn die Steuerung ist darauf ausgesetzt.	Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Bedienfeld nehmen. Das Problem muss behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt ist.
E 77	Ein Fehler mit der Induktion geeigneter Topf wird nicht verwendet.	Der Fehler ist zu beheben, wenn ein für die Induktion geeigneter Topf verwendet wird.
E 11 - E 15	Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld	Schalten Sie das Kochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenn Sie sich an den autorisierten Händler wenden, wenn das Problem erneut auftritt.
E 16 - E 21	Ein Fehler, Sensorfehler am Induktionskochfeld	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenn Sie sich an den autorisierten Händler wenden, wenn das Problem erneut auftritt.
E 22 E 24	Softwarefehler am Induktionskochfeld	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenn Sie sich an den autorisierten Händler wenden, wenn das Problem erneut auftritt.

Problemcode	Problemgröße	Mögliche Lösungen
E 25	LE-Leuchte leuchtet nicht am Induktionskochfeld	Überprüfen Sie das Netz, das Induktionsfeld und auf das richtige System nach 90. Sekundär wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 31 - E 45	Handwarme Fehler am elektronischen Platten am Induktionskochfeld	Überprüfen Sie das Netz, das Induktionsfeld und auf das richtige System nach 90. Sekundär wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
F 45 E 44 F 51	Sicherungsfehler am Induktionskochfeld	Sicherungsleistung muss für die Betriebsbedingungen konstante gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
F 52 - F 57	Übertemperaturfehler am Induktionskochfeld	Überprüfen Sie das Induktionsfeld und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Der Fehler muss berichtet werden, wenn die Temperatur des Systems über die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.



Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



Chère cliente, cher client,

Veuillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Rejoignez-vous milliers d'autres utilisateurs satisfaits. Nous vous offrons une expérience de haute qualité et notre technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en français, en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation.

Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez vous et votre appareil contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte des symboles suivants



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

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



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç cadesi No:2-6
34445 Şişli/İstanbul /TURKEY
Made in TURKEY

1 Consignes de sécurité 4

Objetif de l'utilisation 4

Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques 4

Sécurité électrique 5

Sécurité des travaux 6

Sécurité pendant l'installation 7

Sécurité d'utilisation 7

Alertes de température 8

Utilisation des accessoires 8

Consignes de sécurité relatives à la cuisson 8

Induction 9

Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage 9

2 Instructions relatives à l'environnement 11

Règlement sur les déchets 11

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets 11

Élimination des emballages 11

Recommandations pour économiser l'énergie 11

3 Votre appareil 12

Présentation de l'appareil 12

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil 12

Sélection et commande de la table de cuisson 12

Informations générales sur la table de cuisson 13

Caractéristiques techniques 13

4 Première utilisation 15

Premier nettoyage 15

5 Utilisation de la table de cuisson 16

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson 16

Panneau de commande 19

6 Informations générales sur la cuisson 28

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson 29

7 Maintenance et entretien 29

Consignes de nettoyage générales 29

Nettoyage de la table de cuisson 30

Nettoyage du panneau de commande 30

8 Dépannage 31

Consignes de sécurité

- Cette section comprend les conseils de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
 - Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
 - Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
 - Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
 -  Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
 -  Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
 -  N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces de l'appareil sauf si ce a est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
 -  N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.
- ### Objectif de l'utilisation
- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
 - N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
 - **AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- ### Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales

- sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance et reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté de l'espace de travail afin que les enfants ne puissent pas les saisir et se brûler.
- **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Gardez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des étouffements ou une asphyxie.
- (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

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

- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
 - L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
 - Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
 - (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans la section « Spécifications techniques ».
 - Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet dur sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
 - Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- (Si votre produit a une prise)
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, humide, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du compteur).
 - Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche, ne tirez pas sur le cordon.
 - Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de

alimentaire ou électrique avant de porter l'appareil.

- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles amovibles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

Sécurité pendant l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez

le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.

- Ne utilisez pas si est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- Le fer gorgé, l'aluminium ou les ustensiles de cuisson dont les parties inférieures sont endommagées ou rayées peuvent rayer la surface du verre. Lorsque vous remplacez des ustensiles de cuisson, soulevez

es toujours, ne les glissez pas sur la surface.

- 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 décaler cette dernière. Par conséquent, assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des casseroles sont toujours secs.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une télécommande ou une minuterie extérieure.

Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.

Utilisation des accessoires

- **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.

Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : 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 cou-

verre ou une couverture pare-flammes.

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.



Induction

- 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. Pour plus d'informations, voir la section « Sélection de la casserole ».
- 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.
- Arrêtez la plaque de cuisson à partir du panneau de commande après utilisation,

ne vous fiez pas au capteur de casserole.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils deviendront chauds.
- Les articles métalliques stockés dans des tiroirs sous la plaque de cuisson peuvent devenir très chauds pendant une utilisation longue et intense. Ne stockez pas d'objets métalliques dans des tiroirs sous la plaque de cuisson.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que téléphones portables, tablettes, ordinateurs sur la plaque à induction. Votre produit peut être endommagé.



Sécurité relative à

l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne versez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer

- L'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Le sel, les résidus de sucre sur la partie inférieure des ustensiles de cuisson ou de telles particules sur la surface en verre peuvent provoquer des rayures et des fissures sur le verre. Veillez à ce que la partie inférieure des ustensiles de cuisson soit propre avant de la placer sur la surface en verre. Gardez la surface en vitrocéramique propre.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



Cet appareil est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne. Ce produit doit être recyclé de la manière suivante 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, si vous voulez contribuer à 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 adresser aux autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

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 matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

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

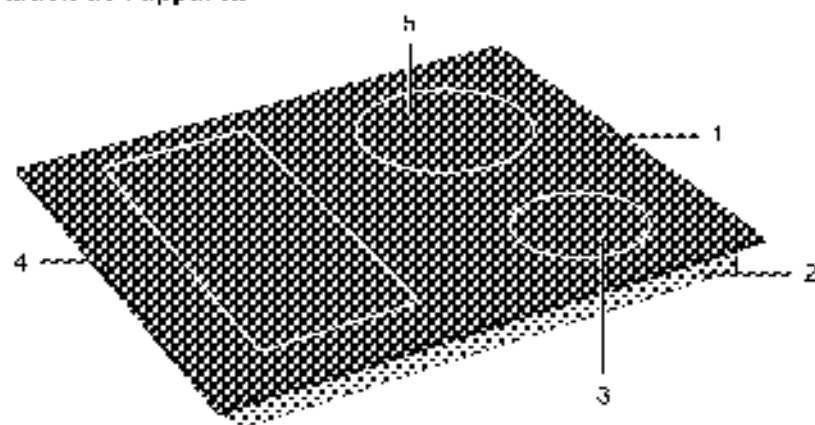
Recommandations pour économiser l'énergie

Des informations sur l'efficacité énergétique selon l'UE 55/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit. Les recommandations ci-après vous aident à utiliser votre appareil de façon économe tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez également économiser jusqu'à 70 % d'électricité en utilisant la fonction.
- Utilisez des casseroles / poêles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Tout plus d'énergie est nécessaire pour les contenants de taille différente.
- Couvrez les surfaces de cuisson et les fonds de casseroles propres. Cela évite le transfert de chaleur vers la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil

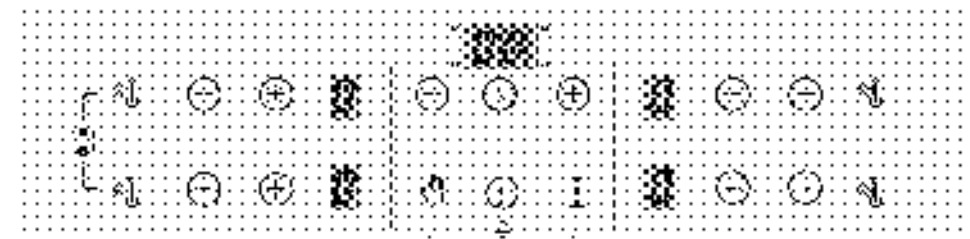


- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Surface unit | 4. Left induction burner |
| 2. Internal display | 5. Right induction burner |
| 3. Right induction burner | |

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

De la cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'outillage.

Bouton de commande de la table de cuisson.

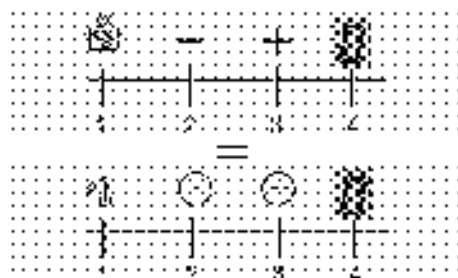


Touches

- ① bouton Marche / Arrêt
- ② bouton de sélection
- ③ bouton de chauffage rapide / puissance
- ④ bouton de puissance élevée (boost)
- ⑤ bouton de nettoyage des touches
- ⑥ bouton d'arrêt
- ⑦ bouton d'ajustement de la valeur
- ⑧ bouton de diminution de la valeur

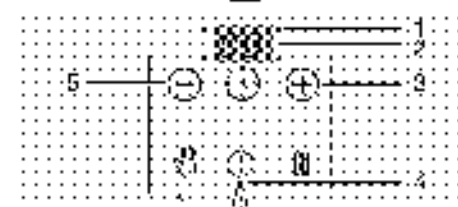
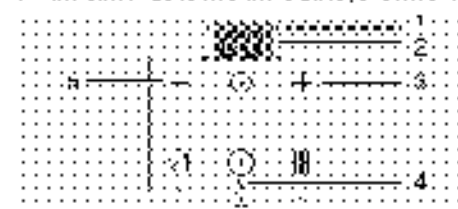
Symboles

- ① Symbole de combinaison des touches à pression tactile
- ② Symbole de verrouillage des commandes



Lecture du foyer

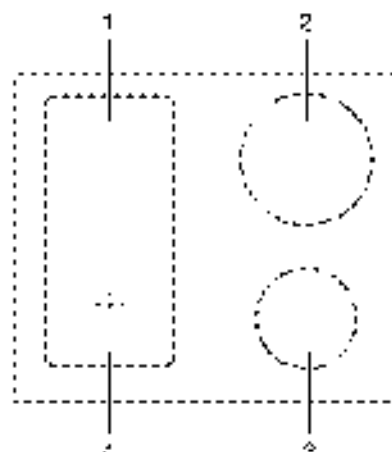
1. Niveau de la température d'activation de la protection contre le débordement (bouillir)
2. Niveau de diminution de la température
3. Niveau de la température de la température
4. Indicateur de température du foyer concerné



Indicateur de minuterie

1. L'ET du point de fonctionnement pour les minutes
2. Indicateur de minuterie
3. Niveau de la température d'activation
4. L'ET du point de fonctionnement pour les minutes
5. Niveau de la température d'activation
6. Niveau de la température d'activation

Informations générales sur la table de cuisson



1. Brûleur gauche - over à induction
2. Brûleur droit - over à induction
3. Brûleur gauche - Foyer traditionnel
4. Brûleur droit - Foyer traditionnel

Votre table de cuisson est équipée d'un foyer de cuisson à surfaces larges (surfaces ex). Vous pouvez faire fonctionner cette surface de cuisson comme des foyers de cuisson individuels indépendants les uns des autres. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour les foyers et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grandes casseroles. L'utilisation des casseroles et des plaques à ces foyers et la fonction de combinaison sont décrites dans la section « Comment utiliser la table de cuisson ».

Caractéristiques techniques

Grand réfrigérateur

Dimensions (hauteur/largeur/profondeur)	72 mm/580 mm/510 mm/Pour les modèles équipés de la sorte de montage et d'ajustement d'étanchéité fixé au produit, nous déconseillons les mesures de largeur et de profondeur supérieures de 10 mm à ces mesures.
Dimensions (hauteur/largeur/profondeur) (hauteur/largeur/profondeur)	820 (125 mm)/930 (125 mm)
Tension/fréquence	1N ~ 220-240 V/2N ~ 230-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adaptés l'utilisant dans l'appareil	min. 0,5V/2,5-3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	max. 7200 W

Grille de cuisson

Avant grille	Foyer à induction
Dimensions	180 mm
Alimentation	2000 W / Boîte en 230V
Arrière grille	Foyer à induction
Dimensions	180 mm
Alimentation	4000 W / Boîte en 230V
Avant grille	Foyer à induction
Dimensions	175 mm
Alimentation	1600 W / Boîte en 230V
Arrière grille	Foyer à induction
Dimensions	210 mm
Alimentation	2000 W / Boîte en 230V

- La hauteur de la plaque de cuisson indiquée dans la fiche technique est la hauteur du dernier module, qui se trouve dans le cadre en compte l'épaisseur du verre.



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



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



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

4 Première utilisation

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

Premier nettoyage

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

REMARQUE Le produit peut être endommagé par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de polissoirs/crèmes de nettoyage ou d'autres produits pour le nettoyage.

REMARQUE Une odeur et de la fumée peuvent être dégagées 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 éliminer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui s'échappent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les sauteuses peuvent également endommager la table de cuisson. Ne trilliez pas de table fissurée. L'eau peut s'infiltrer par des fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de telle que manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour ce produit afin de le remplacer afin de réduire le risque de choc électrique.
- Ne trilliez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et surtout pas culantes sur la table de cuisson.
- Ne brûlez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et le appareil peuvent être endommagés.
- Freigez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous ne devez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en bas que sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer et endommager, veillez à ne pas le verser de liquides chauds pendant la cuisson.
- Ne touchez pas avec la main des éléments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la rouille de se former des casseroles / poêles et vous n'avez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs / foyers.
- Placez les casseroles en se penchant sur les brûleurs / foyers. Si vous souhaitez porter la casserole sur un autre brûleur / foyer, ne la laissez pas glisser vers le

brûleur souhaité, mais soulevez-la, soulevez et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction est comprise un circuit ouvert. Le circuit se ferme lorsque l'une casserole / casserole adaptée à la cuisson par induction y est placée et que le système à est onique sous la surface du verre céramique un champ magnétique. La base métallique des casseroles / poêles est chauffée en prenant l'énergie du courant magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée à la surface de la table de cuisson, mais directement sur les casseroles / poêles situés au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des casseroles / poêles.

Avantages de la cuisson par induction

- Les tables de cuisson à induction offrent certains avantages, car la chaleur est transférée directement aux casseroles / poêles.
- Les éléments qui se trouvent pendant la cuisson ne brûlent pas directement de la surface de cuisson en verre. Vient pas chauffé directement. Ainsi, il est plus facile à nettoyer.
- La cuisson est plus rapide, car la chaleur est générée directement sur les casseroles / poêles. Par conséquent, cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de tables de cuisson.
- La chaleur est transférée directement aux casseroles / poêles, aucune perte de chaleur n'est déduite et la cuisson est plus sûre.
- Étant donné que le transfert de chaleur s'arrête et que la surface de cuisson n'est pas chauffée directement, jusqu'à ce casseroles sont retirées de la surface de cuisson, l'utilisation n'est plus sûre et permet de prévenir les incendies éventuels lors de la cuisson.

Pour un fonctionnement sûr :

- Ne choisissez pas un niveau de chauffage élevé lorsque vous utilisez des casse-

nécessaires/poêles ont l'adhésion nécessaire, vertes d'une petite quantité d'huile ou utilisées sans huile (type téflon).

- N'utilisez pas le système de cuisson en verre comme une surface d'appui, car vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux ou des couteaux de casseroles sur votre table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments sous pression du côté de cuisson aluminium sur la zone d'induction.
- Gardez les objets magnétiques tels que les couvercles et les couvercles magnétiques en air de la table de cuisson, car ils sont fortement attirés.
- Si un four se trouve sous votre table de cuisson et qui est en cours de fonctionnement, les capteurs de la table de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou arrêter la table de cuisson.
- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Des informations détaillées sur ce système sont fournies dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles à fond mince pour la cuisson, elles peuvent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique.

Casseroles/poêles

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

Casseroles/poêles appropriées :

- Casseroles/poêles en fonte.
- Casseroles/poêles en acier émaillé.

- Casseroles/poêles en acier. En acier inoxydable (avec une étiquette ou un marquage indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction).

Casseroles/poêles inappropriées :

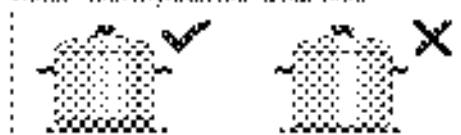
- Casseroles/poêles en aluminium.
- Casseroles/poêles en cuivre.
- Casseroles/poêles en laiton.
- Casseroles/poêles en verre.
- Plastique.
- Céramique et porcelaine.

Recommandations :

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



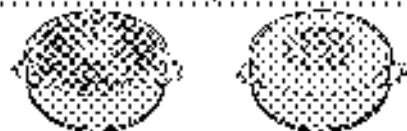
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond épais et uni. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords arrondis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



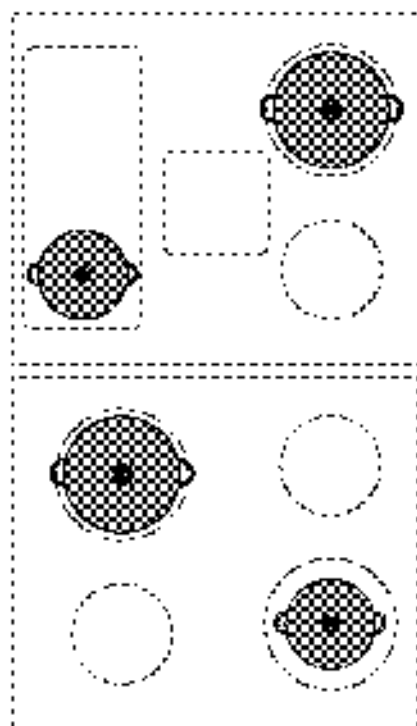
- Le fond de certaines casseroles/poêles a un champ électromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée sur la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont compromises. Par conséquent, les grandes tables de cuisson à induction peuvent ne pas détecter des casseroles. Ainsi, la table de cuisson peut être éteinte en fonction de la taille du champ électromagnétique.



- Certaines casseroles ont un fond qui n'est ni en métal, ni en fer magnétique, les types de casseroles ne peuvent pas chauffer suffisamment et ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, il y a un mauvais avertissement de casseroles/poêles peu compatibles.



- i** La répartition équitable des ustensiles de cuisine sur les tables de cuisson est très importante. Si vous placez trop de casseroles/poêles sur une seule table de cuisson, la puissance de la table de cuisson peut être affectée. Vous pouvez cuisiner plusieurs ustensiles sur des tables de cuisson.



Test de casseroles/poêles

Testez si votre casserole est compatible avec la cuisson sur une table de cuisson à

induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

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

Tailles de casseroles/poêles recommandées

Largeur	Profondeur
20	min. 10 - max. 14
25	min. 10 - max. 18
27	min. 12 - max. 20
28	min. 12 - max. 24
29	min. 12 - max. 26
30	min. 12 - max. 28
Foyer à large surface (Flexi)	min. 20 - max. 30

Le détecteur des casseroles/poêles de la table de cuisson à induction dépend du diamètre et du matériau ferro-magnétique du fond des casseroles. Afin de garantir le détecteur des casseroles/poêles et de permettre une utilisation efficace, les casseroles/poêles doivent être adaptés selon la taille de la table de cuisson. Les tailles de casseroles/poêles recommandées pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessous.

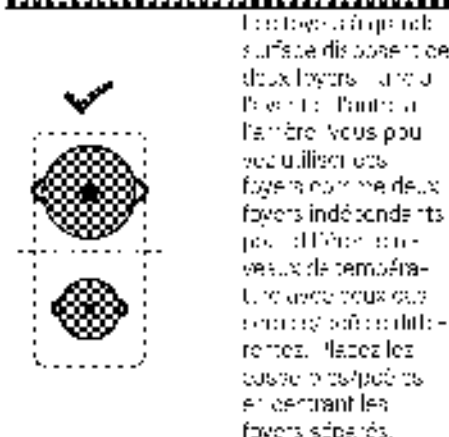
Le comportement d'utilisation peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'utilisation plus homogène, la zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne provoque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

Foyer à large surface (Flexi)

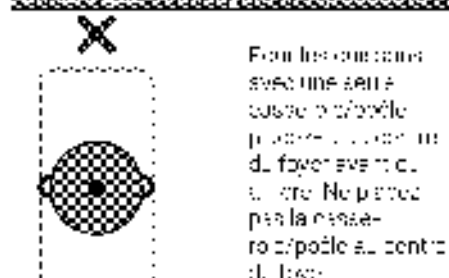
Votre table de cuisson est équipée de foyers à large surface (ou foyers Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de cuisson comme des foyers individuels individuels de plus ou des autres pour vos petites casseroles/poêles. Vous pouvez activer la fonction et combiner son pour des foyers et les

transformer en une seule si, faire la cuisson pour les cuiseurs avec vos grandes cuiseurs.

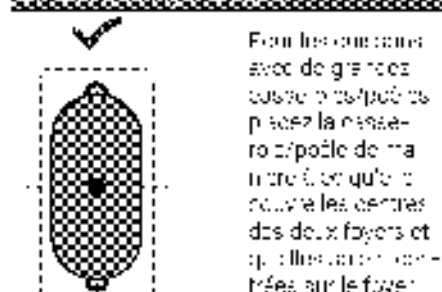
À faire avec les grandes cuiseurs



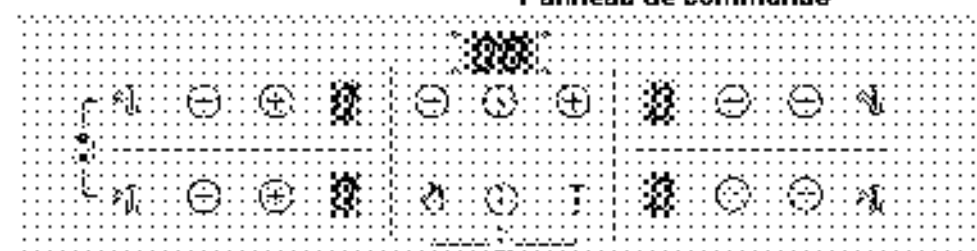
À faire avec les grandes cuiseurs



À faire avec les grandes cuiseurs



Panneau de commande



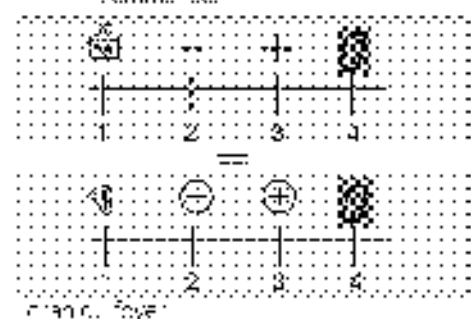
Touches

- ① Touche Marche / Arrêt
- ② Touche Marche / Arrêt
- ③ Touche Marche / Arrêt
- ④ Touche Marche / Arrêt
- ⑤ Touche Marche / Arrêt
- ⑥ Touche Marche / Arrêt
- ⑦ Touche Marche / Arrêt
- ⑧ Touche Marche / Arrêt
- ⑨ Touche Marche / Arrêt
- ⑩ Touche Marche / Arrêt
- ⑪ Touche Marche / Arrêt
- ⑫ Touche Marche / Arrêt
- ⑬ Touche Marche / Arrêt
- ⑭ Touche Marche / Arrêt
- ⑮ Touche Marche / Arrêt
- ⑯ Touche Marche / Arrêt
- ⑰ Touche Marche / Arrêt
- ⑱ Touche Marche / Arrêt
- ⑲ Touche Marche / Arrêt
- ⑳ Touche Marche / Arrêt
- ㉑ Touche Marche / Arrêt
- ㉒ Touche Marche / Arrêt
- ㉓ Touche Marche / Arrêt
- ㉔ Touche Marche / Arrêt
- ㉕ Touche Marche / Arrêt
- ㉖ Touche Marche / Arrêt
- ㉗ Touche Marche / Arrêt
- ㉘ Touche Marche / Arrêt
- ㉙ Touche Marche / Arrêt
- ㉚ Touche Marche / Arrêt
- ㉛ Touche Marche / Arrêt
- ㉜ Touche Marche / Arrêt
- ㉝ Touche Marche / Arrêt
- ㉞ Touche Marche / Arrêt
- ㉟ Touche Marche / Arrêt
- ㊱ Touche Marche / Arrêt
- ㊲ Touche Marche / Arrêt
- ㊳ Touche Marche / Arrêt
- ㊴ Touche Marche / Arrêt
- ㊵ Touche Marche / Arrêt
- ㊶ Touche Marche / Arrêt
- ㊷ Touche Marche / Arrêt
- ㊸ Touche Marche / Arrêt
- ㊹ Touche Marche / Arrêt
- ㊺ Touche Marche / Arrêt
- ㊻ Touche Marche / Arrêt
- ㊼ Touche Marche / Arrêt
- ㊽ Touche Marche / Arrêt
- ㊾ Touche Marche / Arrêt
- ㊿ Touche Marche / Arrêt

Symboles

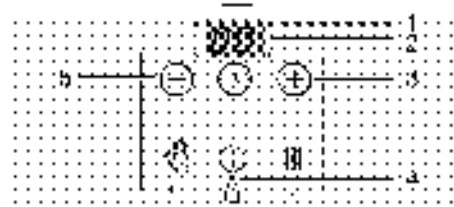
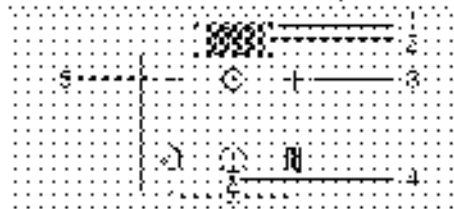
- ① Symbole de comparaison des foyers à grande surface

① Symbole de comparaison des foyers à grande surface



ouche de l'arrêt rapide / ouche de l'arrêt de cuisson d'avec (boost).

- 1 ouche de diminution de la température
- 2 ouche d'augmentation de la température
- 4 Indicateur de température du foyer concerné



Indicateur de minuterie

- 1 L'ET au point de cuisson correspondant au niveau
- 2 Indicateur de minuterie
- 3 Touche d'augmentation de la minuterie
- 4 L'ET au point de cuisson correspondant au niveau d'allumage des commandes / d'arrêt d'allumage
- 5 ouche de diminution de la minuterie

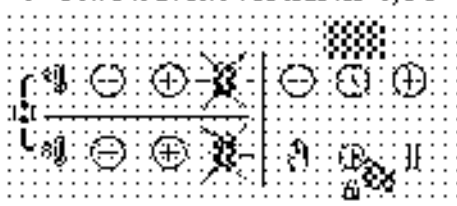
Avertissements généraux pour le panneau de commande

- i** Cet appareil est contrôlé par un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.
- i** Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. Les surfaces humides et sales favorisent l'entretien des pièces fines de fonctionnement.
- i** La table de cuisson retourne automatiquement en mode veille si vous n'effectuez aucune opération pendant 1°C accordée.
- i** Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant longtemps, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

Mise en marche de table de cuisson :

1 Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

• 0 x affiché sur l'écran de tous les foyers



Arrêt du foyer :

Vous pouvez arrêter un foyer de 3 manières différentes :

- 1 En appuyant sur la touche ① ;
- Appuyez sur la touche ②
- 2 En ramenant le niveau de température à « 0 » ;

Vous pouvez éteindre le foyer en maintenant 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 indiquée, écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné « 0 » ou « 00 » en appuyant sur l'écran concerné.

Une fois la durée de cuisson définie, est émise un signal sonore inter LL. Appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande pour arrêter le signal sonore.

4. En appuyant simultanément sur les touches   du foyer souhaité ;

vous pouvez éteindre le foyer souhaité en appuyant si nécessaire sur vos touches



i Le symbole « H » ou « h » est visible à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquant que le foyer est toujours allumé. Ne tournez pas les voyants.

Voyant de chaleur résiduelle

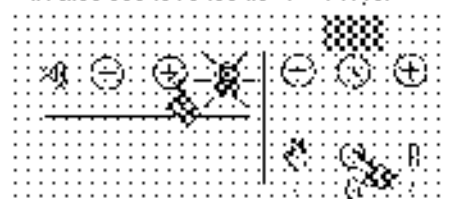
Le symbole « H » ou « h » apparaît sur l'écran du foyer indiquant que la table de cuisson est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir une petite portion de nourriture au chaud. Ce symbole disparaît ensuite à « h » pour indiquer une chaleur résiduelle.

i Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'unité de sélection ignore que les voyants sont allumés.

Réglage du niveau de température

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .

2. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des boutons du  foyer.



3. Le foyer sélectionné fonctionne alors au niveau de température défini.

i La partie extérieure de la table de cuisson à induction de 280mm (si votre produit est équipé de la table de cuisson à induction de 280mm) est uniquement activée lorsqu'une casserole est sur le support grand et peut couvrir la zone où elle est placée sur la table de cuisson et la température est réglée à un niveau plus élevé qu'il.

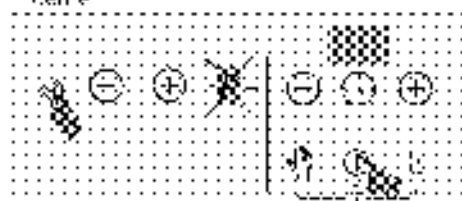
Fonction BOOSTER (Intensité élevée)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction Booster. À chaque fois que la fonction Booster est activée pour une cuisson de longue durée, la fonction Booster ne peut pas être disponible dans tous les foyers.

Pour sélectionner la fonction BOOSTER (intensité élevée) :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .

2. Appuyez sur la touche  du foyer concerné.



« Le foyer sélectionné fonctionne à la puissance maximale et le symbole « P » apparaît sur son écran. La zone de cuisson utilise la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau « 9 ».

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

Vous pouvez désactiver la fonction d'intensité élevée en appuyant à nouveau la touche  ou .

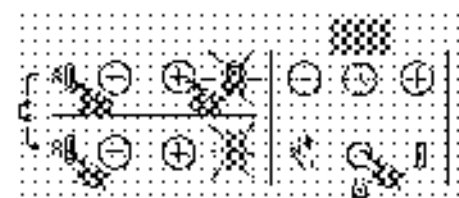
La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau « 9 ».

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

Si le premier micro zone est définie sur l'amplificateur de niveau par rapport à la seconde zone, située sur le même plan vertical, définissiez à un niveau supérieur (à 6, 7, 8 et 9) la première zone descend au niveau 0 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 0.

Allumage du foyer à grande surface

- Appuyez sur la touche  pour allumer la table de cuisson.
- Pour allumer le foyer à grande surface, maintenez à l'appui  des deux foyers enfoncés pendant environ 2 secondes.



« 0 » s'affiche à l'écran du foyer arrière gauche.  s'affiche à l'écran du foyer arrière gauche et le foyer à grande surface est activé.

- Appuyez sur les touches  /  du foyer arrière gauche pour régler la température entre « 0 » et « 9 ».

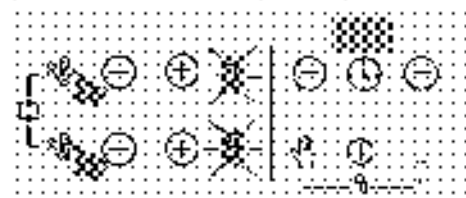
i Une fois que le foyer à grande surface est activé, vous pouvez régler la température à l'aide des touches  /  du foyer arrière gauche. Vous ne pouvez pas régler la température à l'aide des touches  /  du foyer avant gauche.

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

» Le foyer commence à fonctionner.

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

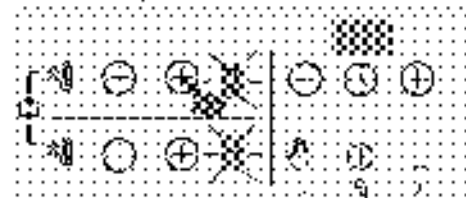
Pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent, vous pouvez régler les deux foyers en maintenant le foyer à grande surface. Avec les mêmes valeurs, vous pouvez ainsi utiliser un plus large foyer.



- Pour allumer le foyer à grande surface pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent, maintenez à l'appui  des deux foyers enfoncés pendant environ 2 secondes.

» La valeur de température du foyer sélectionné s'affiche à l'écran du foyer arrière gauche et le foyer à grande surface est activé.

» Les foyers restants continuent de fonctionner avec la même température et du minimum (le plus bas) du foyer gauche que vous avez sélectionné. La valeur du foyer gauche qui a été sélectionnée avant de régler les foyers est annulée.



» Pour éteindre la température, appuyez sur les touches  /  du foyer arrière gauche, régler la température souhaitée.

i Si vous appuyez sur la touche  du foyer gauche pendant que le foyer à grande surface est actif, les foyers fonctionnent au niveau Booster.

Extinction des foyers à grande surface

Il est possible d'arrêter le foyer à grande surface de 7 manières différentes :

1. En ramenant le niveau de température à « 0 »

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

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

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer à grande surface. 0 s'affichera à l'écran et le voye gauchiste 00 s'affichera à l'écran de la minuterie.

3. En appuyant simultanément sur les touches  d'un foyer gauche

Si vous appuyez au même moment sur les touches  de l'un des foyers gauches, les foyers se éteignent et s'éteignent.

4. En appuyant simultanément sur la touche  des deux foyers pendant environ 3 secondes

Les foyers s'éteignent si vous appuyez simultanément sur les touches  des deux foyers pendant environ 3 secondes.

Verrou de nettoyage

Le verrou de nettoyage empêche l'activation des touches du panneau de commande pendant 30 secondes pour permettre à l'utilisateur de nettoyer facilement la table de cuisson pendant qu'elle fonctionne. Le système est désactivé pendant cette phase.

Activation du verrou de nettoyage

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

Un compte à rebours commence à partir de 20 s à l'écran de la minuterie de la table de cuisson. Un bip sera émis lorsque la touche  d'un des foyers du panneau de commande fonctionnera.

Désactivation du verrou de nettoyage

Il est inutile d'appuyer sur une touche pour désactiver le verrou de nettoyage. La table de cuisson émettra un signal audio après

30 secondes et le verrou de nettoyage est automatiquement désactivé.

- i** Si vous souhaitez désactiver le verrou de nettoyage, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à l'écoute de deux signaux sonores.

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 à tout moment lorsque les foyers sont à l'arrêt (en mode veille).

Activation du Verrouillage enfants

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées les touches  et  jusqu'à l'émission d'un signal sonore lorsque la table de cuisson est en mode veille. Le Verrouillage enfants s'active et s'affiche à l'écran de tous les foyers pendant un moment et le point décimal de la touche  s'allume.

- i** Si vous appuyez sur n'importe quelle touche lorsque la fonction Verrouillage enfants est activée, deux signaux sonores retentissent et « L » s'affiche à l'écran de tous les foyers.

Désactivation du Verrouillage enfants

1. Appuyez simultanément et maintenez enfoncées les touches  et  jusqu'à l'émission de deux signaux sonores lorsque la fonction Verrouillage enfants est activée.

« L » Le Verrouillage enfants se désactive.

« L » s'affiche à l'écran de tous les foyers et la lumière de la touche  s'éteint.

Verrouillage des touches

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

- i** Le verrouillage des touches est annulé en cas de coupure d'électricité.

Activation du Verrouillage des touches

1 Appuyez simultanément et brièvement sur les touches des touches ④ et ⑤ jusqu'à l'écoute d'un signal sonore.

Le verrouillage des touches s'active et le point décimal de la touche ④ clignote, puis s'allume.

i Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement à l'appareil est éteint. Lorsque le Verrouillage des touches est activé, seule la touche ④ fonctionne. Lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton, lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche, le point décimal de la touche ④ clignote pour 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 des touches afin d'être capable de rallumer la table de cuisson. Si vous appuyez sur n'importe quelle touche, celle-ci sera désactivée. Le Verrouillage des touches « L » clignote à l'écran de tous les foyers pour indiquer que le Verrouillage des touches est activé. Désactivez le Verrouillage des touches pour rallumer la table de cuisson.

Désactivation du Verrouillage des touches

1 Appuyez simultanément les touches ④ et ⑤ jusqu'à l'écoute de deux signaux sonores lorsque la fonction Verrouillage des touches est activée.

Le voyant de la touche ④ s'éteint et le barreau de commande est déverrouillé.

Fonction Minuterie

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

Activation de la minuterie

- 1 Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
- 2 Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches ② et ③ du foyer.



- 3 Activez la minuterie en appuyant sur la touche ④. Le symbole « 00 » s'affiche à l'écran du foyer sélectionné clignote sur l'écran de la minuterie.
- 4 Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches ② et ③ de la minuterie.
- Après 10 secondes, le réglage est affiché à l'écran du foyer sélectionné clignote sur l'écran de la minuterie.
- 5 Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant la minuterie.

i Si vous définissez plus d'une valeur de minuterie pour différents foyers, la minuterie du foyer désignant la valeur la plus faible est affichée sur l'écran de la minuterie et le point décimal de ce foyer clignote. Les points décimaux des autres foyers s'allument de manière continue.

i Vous pouvez voir le temps de cuisson restant en appuyant sur la touche ④ de chaque foyer. Pour chaque foyer, une valeur de minuterie de foyer différente est affichée. Enfin, la valeur de minuterie la plus faible est à nouveau affichée.

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

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

Désactivation de la minuterie

Une fois la durée d'éteindre écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur l'interrupteur de la touche pour arrêter le signal sonore. Si vous n'appuyez sur aucune touche, le signal sonore s'arrête après quelques minutes.

Arrêt anticipé de la minuterie

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

Vous pouvez arrêter la minuterie avant son terme de deux manières :

En désactivant la minuterie pour le foyer concerné en réduisant sa valeur à « 00 ».

Appuyez sur les touches   de la minuterie jusqu'à l'apparition de « 00 » à l'écran du foyer dont la minuterie est activée.

» Le point décimal du foyer est éteint définitivement et la minuterie est annulée.

En Désactivant la minuterie du foyer concerné en appuyant simultanément sur les touches   du foyer concerné.

Appuyez simultanément sur les touches   du foyer concerné.

» Le point décimal du foyer est éteint définitivement et la minuterie est annulée.

- i** Après cette étape, le niveau de température du foyer concerné revient à « 0 » et même que le code de la minuterie.

Fonction Arrêt

Vous pouvez régler le niveau de la température de fonctionnement des zones de cuisson au niveau minimum (niveau 1) à l'aide de cette fonction.

- i** Si la minuterie est programmée pour un foyer, elle continue de fonctionner jusqu'à l'arrêt.

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

Tous les foyers fonctionnent au niveau minimum (niveau 1).  Le symbole s'affiche à l'écran des foyers actifs.

- 2 Appuyez sur la touche  pour arrêter fonctionner les foyers à nouveau avec leurs réglages antérieurs.

Fonction de gestion de l'alimentation

Votre appareil est équipé d'une fonction de gestion de l'énergie. Vous pouvez modifier la puissance totale pouvant être consommée par le cuisinier avec cette fonction. Il y a 5 niveaux disponibles pour la fonction de gestion de l'énergie.

Fonction de gestion de l'alimentation - Niveaux de puissance totale pouvant être réglés.

Niveau de puissance totale	Puissance totale
1	2,7 kW
2	3 kW
3	3,3 kW
4	4,4 kW
5	5,4 kW
6	6,7 kW
7	6,7 kW
8	7,7 kW

Pour changer le pouvoir total :

- 1 Allumez la plaque de cuisson au foyer concerné simplement en sur la touche . Allumez la plaque de cuisson en la touchant . De nouveau.
- 2 Ensuite, appuyez respectivement sur  la touche de la zone frontale droite,  la touche  la touche de la minuterie,  la touche de la minuterie et enfin  la touche de la zone frontale gauche.



- 3 Le niveau de gestion de l'énergie défini est affiché à l'écran de la minuterie.
- 4 Appuyez sur la touche  pour passer entre les niveaux et définir la valeur de puissance totale et vous choisissez éteindre.

o. Gardez le réglage en appuyant sur la touche et éloignez la plaque de cuisson. La valeur de puissance totale que vous avez fixée est alors activée.

i Les niveaux de température que vous pouvez attribuer aux plaques de cuisson peuvent varier en fonction du niveau de puissance totale réglé. Le niveau de température fourni à la plaque de cuisson est automatiquement réduit en fonction du réglage de la puissance totale. Ceci est normal pour la cuisine. Ce n'est pas une erreur.

i En cas de modification d'un niveau de puissance, le réglage ne peut pas être effectué si l'on touche une touche différente de la séquence spécifiée. Vous devez réactiver les étapes depuis le début pour effectuer l'ajustement.

Utilisation sûre et efficace de la plaque 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.

i Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyer à induction à 1 ou 2 éléments de 1/5, 1/60, 2/1 et 2/80 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte automatiquement l'ustensile posé dessous. L'énergie se concentre sur les points de contact de l'ustensile avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

i Le produit peut s'arrêter automatiquement lorsqu'il fonctionne à puissance de 0 à 7, en particulier avec des ustensiles de cuisson de petit diamètre et lors que l'eau bouillit en table. Ce temps peut être réglé.

Système d'extinction automatique

La commande de la cuisinière dispose d'un système d'arrêt automatique. Dans le cas où une ou plusieurs zones de cuisson sont laissées allumées, la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps (voir tableau 1). Dans le cas où l'utilisateur a réglé la table de cuisson à l'échelle, la minuterie s'éteint également.

Le limite de temps pour l'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée maximale de fonctionnement est appliquée pour ce niveau de température.

La zone de cuisson peut être à nouveau actionnée par l'utilisateur après avoir été mise hors tension automatiquement comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 : Périodes d'extinction automatique

Niveau de température	Temps de la zone de cuisson avant extinction
0	0
1	6
2	6
3	6
4	6
5	4
6	10
7	6
8	10
9	30 minutes
P (Détecté)	10 minutes (5)

(5) La table de cuisson dépend du niveau réglé à 10 minutes.

Protection contre la surchauffe

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

- Les foyers en coin d'utilisation ont été conçus de façon à fonctionner.
- Le niveau sélectionné pour 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 litre de débordement est détecté, le système désactive la table de cuisson et, comme indiqué ci-dessous, l'alarme s'allume. 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 éteindre un plat (avec de l'eau, du lait, etc.), de façon tout à fait sûre, même s'il était sur le point de le faire.

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

i La surface du panneau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pour l'entretien peut être altéré.

6 Informations générales sur la cuisson

Cette section offre des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplacez 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-feu, des tapis ou un chiffon humide. Éloignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les secours-permiers.

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

7 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures.
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des brûlures permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et les résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de pré-mix de nettoyage, de méta-trans ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide du savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec et non oilé.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute débordance d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans le lave-vaisselle.

Pour les tables de cuisson :

- Les salinités acides telles que du lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des brûleurs/plaques de cuisson, nettoyez tout liquide débordé immédiatement après avoir refroidi la table de cuisson en l'éteignant.

Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant du chlorure ou du chlorure pour nettoyer les surfaces et les joints en acier inoxydable ou en inox.
- Le sur- ou en acier inoxydable ou l'inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans le sens.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de charbon de feu, de sang, de lait ou de brûlure sur les surfaces en acier-inox et en verre. À l'avenir, le nettoyage devient difficile à réaliser.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques et évitez les produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibre ou d'une éponge pour les surfaces en verre et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec et non oilé.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibre sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les surfaces sèches sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyées avec des produits congelés, du fil métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de nettoyage spécial sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et laissez longtemps agir.

agissez correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon doux.

- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentaient pas de danger.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastique et les surfaces peintes à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de produits métalliques ou d'autres produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas endommagés, ainsi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se décoller.

Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

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

- Nettoyez immédiatement les éléments à base de sucre comme la crème fouffée, le miel et le sirop, sans attendre que la

surface refroidisse. Dans le cas contraire, la cuisson de cuisson s'avère peut-être endommagée de façon permanente.

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les points en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les incrustations sur les boutons peuvent ne pas être effacées.
- Nettoyez les boutons de commande tachés à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une sélection incorrecte peut se produire sur les touches.

8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent de maintenance agréé ou le fournisseur pour obtenir des conseils et/ou le remplacement. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

Problèmes de cuisson

- Le tableau tactile est défectueux ou s'est déformé. >>> Vérifier les touches qui se trouvent dans la boîte à touches. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.
- La tige de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> Vérifiez la fiche de raccordement.
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Vérifiez-le désormais.
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> Vérifiez le réajustement du niveau de déclenchement. Attendez au moins 25 secondes, puis réinitialisez-le.
- La protection contre la surchauffe est active. >>> Allumez votre table de cuisson réfrigère.
- La casserole n'est pas adaptée. >>> Vérifiez votre casserole.

La casserole apparaît sur l'écran de l'oyer

- Vous n'avez pas placé la casserole sur le foyer allumé. >>> Vérifiez si une casserole est posée sur le foyer.
- Votre casserole n'est pas appropriée pour la cuisson par induction. >>> Vérifiez si votre casserole est appropriée pour plaque à induction.
- La casserole n'est pas correctement centrée ou la surface inférieure de la casserole n'est pas assez large pour le foyer. >>> Choisissez une casserole assez large et centrez-la soigneusement sur le foyer.
- La casserole ou le foyer sont bouchés. >>> Nettoyez-les soigneusement.

Problèmes de cuisson. L'écran affiche un message d'erreur ou ne fonctionne pas

- La durée de cuisson pour le foyer sélectionné est soit-êtr terminée. >>> Vous pouvez définir une nouvelle durée de cuisson ou terminer la cuisson.
- La protection contre la surchauffe est active. >>> Allumez votre table de cuisson réfrigère.
- Un objet peut recouvrir le panneau de commande tactile. >>> Retirez l'objet du panneau.

Problèmes de cuisson. L'écran affiche un message d'erreur ou ne fonctionne pas

- Votre casserole n'est pas appropriée pour la cuisson par induction. >>> Vérifiez si votre casserole est appropriée pour plaque à induction.
- La casserole n'est pas correctement centrée ou la surface inférieure de la casserole n'est pas assez large pour le foyer. >>> Choisissez une casserole assez large et centrez-la soigneusement sur le foyer.

Problèmes de cuisson. L'écran affiche un message d'erreur ou ne fonctionne pas

- Ce n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques de la table de cuisson refroidissent à une température appropriée.

Bruit et vibrations pendant la cuisson

Il est possible d'entendre certains sons provenant de la cuisinière pendant la cuisson. Les bruits sont dus aux parties mécaniques et électriques de la cuisinière. Les bruits sont normaux et ne sont pas un dysfonctionnement et ils font partie de la technologie de l'induction.

Bruits et raisons possibles

- **Bruit du ventilateur :** La cuisinière est équipée d'un ventilateur d'exhaustif automatique qui se met en fonction en fonction de la température de l'appareil. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux de bruit en fonction de la température.
- **Diminuez le bourdonnement comme le bruit de fonctionnement d'un transformateur :** Cela est dû à la nature de la technologie d'induction. L'énergie est envoyée à la chaleur par la transmission directe vers la base du récipient de cuisson, ce qui crée des bourdonnements. Le vent émis en raison du matériau du récipient de cuisson est de cuisson. Ainsi, différer le bruit peut-il être en raison de différents ustensiles de cuisson.
- **Bruit de craquement :** Le motif en est la structure et le matériau de la base du récipient de cuisson. Le bruit de craquement peut être entendu si le récipient de cuisson est composé de plusieurs couches de matériaux différents.
- **Bruit de pleurnicher :** Il est possible d'entendre un gémissement lorsque deux zones de cuisson sont utilisées. Les deux zones de la cuisinière sont utilisées pour cuisiner avec des niveaux de cuisson différents.

Codes/motifs d'erreur et solutions possibles - Pour table de cuisson

Code/motif d'erreur	Raison possible	Solution possible
E22 F25	La cuisinière à induction est surchauffée.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la cuisinière revient dans les limites.
F25	Une ou plusieurs touches sont mal fonctionnelles ou appuyées pendant plus de 10 secondes. Le bouton de commande ou le panneau de commande ou la commande est exposée à un ventou.	Le problème doit être résolu lorsque vous retirez votre main de la cuisinière. Le bouton de commande ou le panneau de commande est nettoyé.
E17	Le pot de cuisson ou le pot de cuisson à induction n'est pas utilisé.	L'erreur doit être résolue lorsque le pot de cuisson ou le pot de cuisson à induction est utilisé.
E18 E19	Erreur de communication avec la plaque à induction.	Éteignez la cuisinière à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le service après-vente si la question est reprise.
E19 E21	Erreur de capteur de température ou de plaque à induction.	Éteignez la cuisinière à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le service après-vente si la question est reprise.
E22 E24	Erreur de logiciel sur la plaque à induction.	Éteignez la cuisinière à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le service après-vente si la question est reprise.
E25	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la cuisinière à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le service après-vente si la question est reprise.

Code défaut	Description du défaut	Solutions possibles
E 81 - E 45	L'encart matériel de la carte électronique sur la plaque d'installation.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche dans 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 45 F 48 E 61	Erreur de câblage sur la plaque de cuisson à induction.	L'équipement des capteurs doit être rendu compatible avec les conditions d'installation. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
F 62 - F 57	Une ou de températures élevées sur la plaque à induction.	Éteignez la cuisson à induction et attendez qu'elle se refroidisse. Le menu est réinitialisé à la température d'espace de cuisson en dessous des limites. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.

