

BI-Főzőlap

Használati útmutató

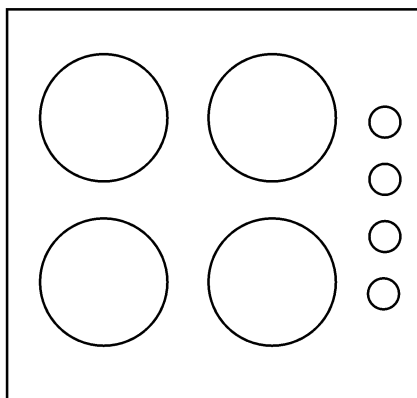
Built-in Hob

User Manual

HII 68600 PT

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsmínőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának.

Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:

	Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.
--	--

	Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.
--	---

	Áramütés veszélye.
--	--------------------

	Tűz kialakulásának veszélye.
--	------------------------------

	Forró felület.
--	----------------

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



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

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések **4**

Általános biztonsági utasítások	4
Elektromos biztonság	4
Termékbiztonság	5
Rendeltetés	6
Biztonsági előírások gyermekekre nézve	6
A régi termék leselejtezése	7
A csomagolóanyag kidobása.....	7

2 Általános tájékoztató **8**

Áttekintés	8
Műszaki adatok.....	8

3 Beszerelés **9**

Üzembe helyezés előtt.....	9
Üzembe helyezés és csatlakoztatás	10
Leselejtezés.....	12
A csomagolóanyag kidobása.....	12
A régi termék leselejtezése	12
A régi termék leselejtezése	12

4 Elkészítés **13**

Energiatakarékossági tippek.....	13
Első használat	13
A készülék első tisztítása	13
Első bekapcsolás.....	13

5 A főzőlap használata **14**

A főzéssel kapcsolatos általános információk	14
A főzőlapok használata	15
Vezérlőpanel	16

6 Karbantartás és tisztítás **23**

Általános tájékoztató.....	23
A főzőlap tisztítása.....	23

7 Hibaelhárítás **24**

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés

előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.

- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!

- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerezni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelelő-e a terméknek.

Termékbiztonság

- A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a

- terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.
- Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Használat után mindig a szabályozóval kapcsolja ki a

főzőlapot, ne hagyatkozzon az edény-érzékelőre.

- Soha ne helyezzen fémből készült tárgyakat, például kést, villát, kanalat és fedőket a főzőlapra, mivel azok felforrósodhatnak.
- A készülék nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőlap felszíne mindig száraz legyen.
- A főzőlapok "indukciós" technológiával készültek. Az indukciós főzőlap segítségével időt és pénzt takaríthat meg, azonban kifejezetten indukciós főzéshez készült edényekkel működik; más edények esetén a főzőlap nem működik. Az edények kiválasztásához tekintse meg a *A főzéssel kapcsolatos általános információk, oldal 14* fejezet.
- Mivel az indukciós főzőlapok mágneses teret hoznak létre, káros hatást fejthetnek ki olyan embereknél, akik pl. inzulin adagolót vagy pacemakert használnak.
- Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék

gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzt használjon! A nem megfelelő őrzt használata balesetet okozhat!

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érintje folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!

- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.

A régi termék leselejtezése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE). A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételtlen felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

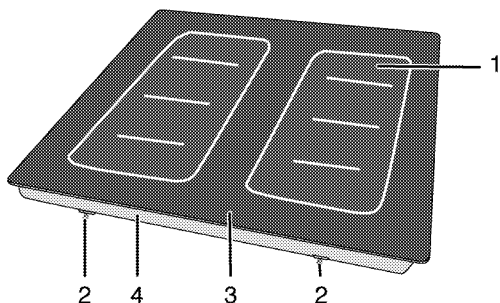
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

2 Általános tájékoztató

Áttekintés



1 Indukciós főzőlap

2 Tartóelem

3 Üvegkerámias felület

4 Az alapelem borítása

Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	7200 Szélesség
Biztosíték	perc 16 A x 2/ 32 A
Vezeték típus / keresztmetszet	H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	55 mm/580 mm/510 mm
Üzembe helyezési méretek (szélesség/mélység)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Gázrész	
Bal I-II-III-IV	Indukciós főzőlap
Méret	(94 x 225 mm) x 4
Teljesítmény	1250 Szélesség x 4 (max. 3600 Szélesség)
Jobb I-II-III-IV	Indukciós főzőlap
Méret	(94 x 225 mm) x 4
Teljesítmény	1250 Szélesség x 4 (max. 3600 Szélesség)



A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.



A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.



A gép címkein vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét vesztheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.



A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.



VESZÉLY:

Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



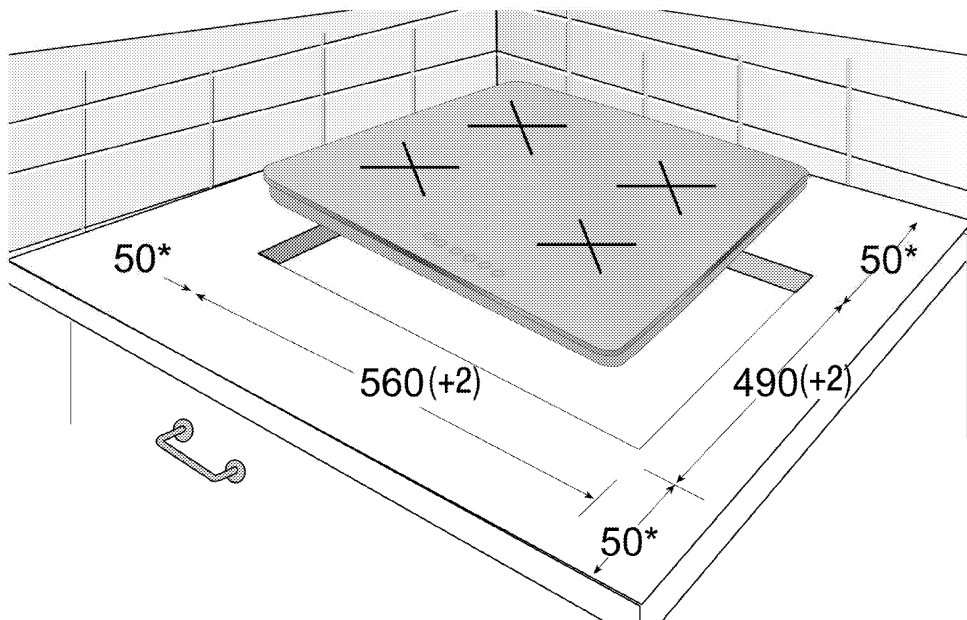
VESZÉLY:

A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

A sütőlapot kereskedelmi forgalomban lévő munkalaphoz terveztek. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- Szabadonálló helyzetben is használható. A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- (*) Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően (min. 650 mm)
- Távolítsa el a csomagolóanyagot és egyéb szállításhoz szükséges rögzítőanyagot.
- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A munkalapot vízszintesen kell felhelyezni és rögzíteni.
- Vágjon rést a főzőlap számára a munkalapon az elhelyezés irányai szerint.



* perc

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.



Ne helyezze a főzőlapot hegyes élű vagy sarkú helyekre.
Eltörhet az üveg kerámia felület!

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírt biztosítékkal védett, földelt konnektorhoz csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Cégünk nem vállal felelősséget a termék (az országában érvényes jogszabályoknak megfelelő) földelés nélkül használatából eredő károkért.



VESZÉLY:

A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.

A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.



VESZÉLY:

A vezeték nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.

A sárított vezeték csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típus táblázat adatainak meg kell egyezniük. A típuscímke a a készülék borításának hátsó részén található.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.



VESZÉLY:

Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

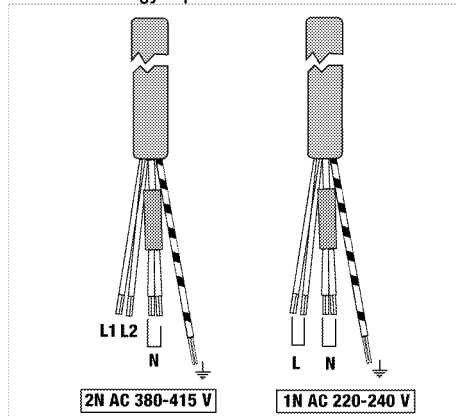
A tápkábel csatlakoztatása

1. Amennyiben az áramforrás összes pólusának leválasztása nem lehetséges, egy leválasztó egységet kell csatlakoztatni, melynek 3 mm-re kell lennie a biztosítékoktól, biztonsági

kapcsolóktól és érintkezőktől, továbbá az IEE irányelveknek megfelelően a leválasztó egységnek a termék mellett (nem felette) kell elhelyezkednie. Ezen utasítás figyelmen kívül hagyása működési problémákat és a termék garanciavesztését okozhatja.

További biztonsági intézkedésként a maradó áram megszakítása ajánlott.

A termékhez egy tápkábel is tartozik:



2. **Egyfázisos csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

- Barna/fehér kábel = L (fázis)
- Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

3. **Kétfázisos csatlakoztatás esetén**, a vezetékeket a következő módon kell csatlakoztatni:

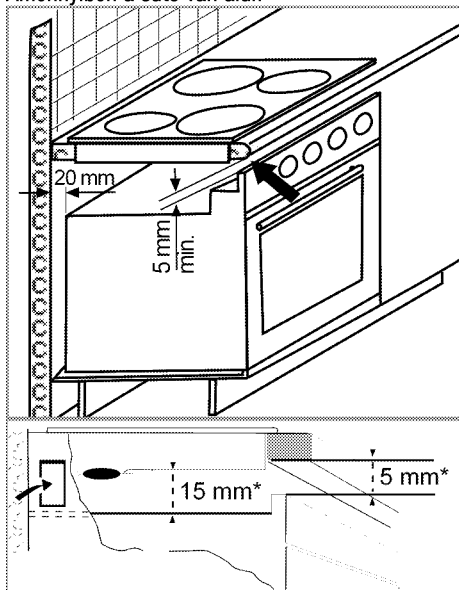
- Fekete kábel = L (1-es fázis)
- Barna kábel = L2 (2-es fázis)
- Kék/szürke kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

» vagy

- Szürke kábel = L (1-es fázis)
- Fekete kábel = L2 (2-es fázis)
- Kék/Barna kábel = N (0 fázis)
- Zöld/sárga kábel = (E)  (Földelés)

A termékek beszerelése

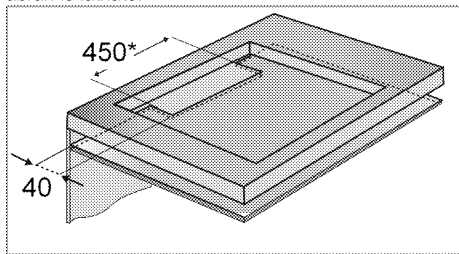
Amennyiben a sütő van alul:



* perc

Amennyiben a tábla van alul:

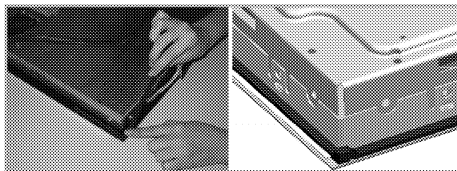
Amennyiben megoldható, hagyjon legalább 180 cm² helyet a bútor hátsó részénél, ahogy az a következő ábrán is látható.



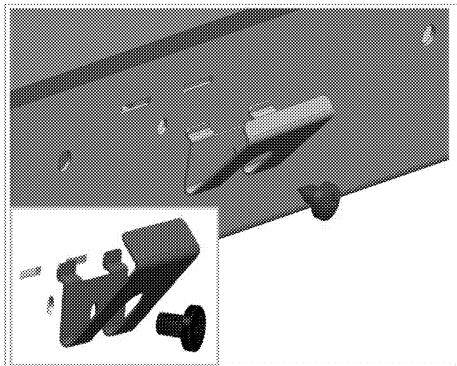
* perc

Az indukciós főzőlap beszerelésékor helyezze a terméket párhuzamosan a felülettel. A következőkben leírt módon vigyen fel szigetelőanyagot a főzőlap és a munkalap érintkező felületére, ezzel megakadályozhatja, hogy folyadék kerüljön a termék és a munkalap közé.

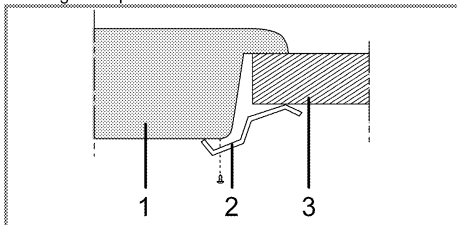
1. Készítse elő a munkalap felszínét az ábrán látható módon.
2. Fordítsa fel a főzőlapot és helyezze sima felületre.
3. A főzőlap beszerelésékor a csomagban található szigetelő anyagot kell felvinni a főzőlap köré, ahogy az a következő képen is látható.



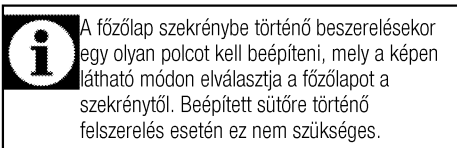
4. Rögzítse a csatlakozó rugókat, helyezze be és csavarja át őket a burkolat alján lévő lyukakon, az ábra szerint.



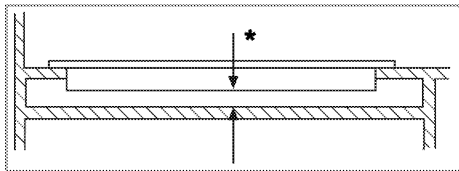
5. Helyezze a főzőlapot pultra, és igazítsa be.
6. Amikor a sütőt a pultra helyezi, a csatok segítségével könnyen rögzítheti. Ha a pult méretei nem megfelelőek, a termék elejére két rögzítőkapcsot is erősíthet az ábra szerint



- 1 Főzőlap
- 2 Kapocs
- 3 Munkalap

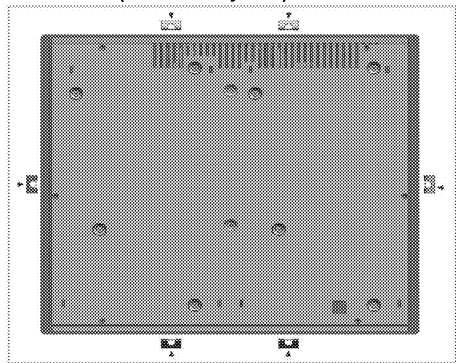


Olyan esetekben, amikor a termék aljához is hozzá lehet érni, például amikor egy fiók fölé szereli fel, ezt a részt egy falemezzel kell lefedni.



* perc 15 mm

Hátsó nézet (csatlakozó lyukak)



VESZÉLY:

A csatlakozásokat nem biztonságos más lyukakban elvégezni, mivel károsíthatja a gáz- és elektromos rendszert.

Utolsó ellenőrzés

1. Dugja be a vezetékét a kapcsolja be termék biztosítékát.
2. Ellenőrizze a funkciókat.

Leselejtés

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szígszalaggal.



Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

A régi termék leselejtezése



A régi terméket környezetbarát módon selejtezze le. A készüléken az elektromos és elektronikus berendezések speciális leselejtezésére (WEEE) vonatkozó szimbólum látható. Ez azt jelenti, hogy a készüléket leselejtezéshez vagy szétbontáshoz környezetvédelmi okokból a 2002/96/EK európai direktíva értelmében kell kezelni. További információt a helyi vagy regionális hatóságoktól kaphat. A termék leselejtezésével kapcsolatos információkért forduljon a helyi viszonteladóhoz vagy szemétszállító céghez.

A termék leselejtezése előtt vágja le a dugót a tápkábelről, és tegye használhatatlanná az ajtózárat (ha van) annak érdekében, hogy a készülék ne jelentsen veszélyt a gyermekek számára.

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Sütés előtt olvassa ki a mirelit ételt.
- A sütőedényeket fedővel használja. Amennyiben az edénynek nincs fedele, az energiafogyasztás a négyszeresére nőhet.
- Olyan lapot válasszon, mely a legjobban megfelel az edény alsó méretének. Mindig a megfelelő edényméretet válassza. A nagyobb edények több energiát igényelnek.
- Az elektromos főzőlapon történő főzéskor mindig lapos fenekű edényeket használjon. A vastag alsó résszel rendelkező edények jobban vezetik a hőt. Ezzel 33%-os energiamegtakarítást érhet el.
- Az edényeknek minden esetben kompatibilisnek kell lenniük a sütési zónákkal. Az edények aljának mindig kisebbnek kell lennie a főzőlap méreténél.
- A sütési zónákat és az edények alját mindig tartsa tisztán. A szennyeződések csökkentik az edény alja és a sütési zónák közti hőátvitelt.

Első használat

A készülék első tisztítása



Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás



Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A főzőlap használata

A főzéssel kapcsolatos általános információk



Maximum az edény egyharmadát töltsön olajjal. Olaj melegítésekor soha ne hagyja azt őrizetlenül. A túlmelegített olaj tűzveszélyes lehet. **Az esetleges tüzet sose próbálja vízzel kioltani!** Ha az olaj lángra kapna, fedje le tűzálló lepedővel vagy nedves ruhával. Ha biztonságosan meg tudja tenni, kapcsolja ki a főzőlapot, majd azonnal hívja a tűzoltókat.

- Az ételek sütése előtt mindig szárítsa meg őket, és mindig óvatosan helyezze őket az olajba. A sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a fagyasztott élelmiszerek teljesen felolvadtak-e.
- Olaj melegítésekor soha ne fedje le az edényt.
- Az edényeket és a serpenyőket úgy helyezze a főzőlapra, hogy a fogantyút ne a főzőlap felett legyenek, mert a főzőlap feletti fogantyúk felforrósodhatnak. Soha ne helyezzen instabil vagy könnyedén felboruló edényeket a főzőlapra.
- Soha ne helyezzen üres edényeket vagy serpenyőket a bekapcsolt főzési zónákra. Ezek megsérülhetnek.
- A főzési zónák edény vagy serpenyő nélküli használata a készülék sérülését okozhatja. A főzés befejezése után kapcsolja le a főzési zónákat.
- Mivel a termék felülete forró marad, soha ne helyezzen rá műanyag vagy alumínium edényeket.

A ráolvadott anyagokat azonnal törölje le a felületről.

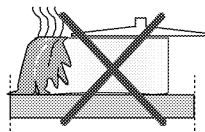
Az ilyen edények az élelmiszerek tárolásához sem használhatók.

- Kizárólag lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon.
- Mindig megfelelő mennyiségű élelmiszer helyezzen az edényekbe és a serpenyőkbe. Ezáltal elkerülhetővé válik az élelmiszerek kifutása miatt szükséges tisztítás. Soha ne fedje le a főzési zónákon lévő edényeket és serpenyőket.

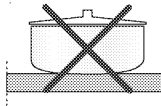
A serpenyőket mindig a főzési zóna közepére helyezze. Ha a serpenyőt egy másik főzési zónára kívánja áthelyezni, emelje fel és helyezze át egy másik fűtési zónára. Soha se csúsztassa.

A serpenyő kiválasztása

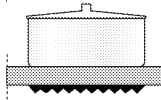
- Az üvegkerámia egy hőálló felület, melyre nincsenek hatással a nagy hőmérsékletváltozások.
- Az üvegkerámia felületet soha ne használja tárolásra vagy vágódeszkának.
- Csak megmunkált fenékekkel rendelkező serpenyőket és edényeket használjon. Az éles sarkok megkarcolhatják a felszínt.



A kiforrccsenő étel károsíthatja a kerámia felületet és tüzet okozhat.



Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket.



Csak lapos fenekű serpenyőket és edényeket használjon. Ezek jobb hővezetők.

Indukciós főzőlapok esetén kizárólag indukciós főzéshez tervezett edények használhatók.

A serpenyő tesztelése

A következő módszer segítségével tesztelheti le, hogy a serpenyő használható-e a főzőlapon.

1. A serpenyő akkor kompatibilis, ha az alsó része vonzza a mágneset.
2. A serpenyő akkor kompatibilis, ha a főzési zónára helyezés és a főzőlap elindítása után a  nem kezd el villogni.

Olyan, speciális mágneses aljjal rendelkező acél, teflon vagy alumínium serpenyőket használhat, melyek címkején fel van tüntetve, hogy indukciós főzéshez is használhatók. Az üveg és kerámia edények, továbbá a nem mágneses, alumínium aljjal rendelkező rozsdamentes acél edények nem használhatók.

Serpenyőfelismerő, -fókuszáló rendszer

Indukciós főzés esetén, csak az edény alja által lefedett főzési felület kerül áram alá. Az edény alját a rendszer automatikusan felismeri és automatikusan akkora területet fűt fel. Ha főzés közben az edényt leemeli a főzési zónáról, a főzés automatikusan leáll. A kiválasztott főzési zóna és a  szimbólum ekkor felváltva villog.

Biztonságos használat

Kevés olajat (vagy olajat nem tartalmazó) teflon serpenyő használata esetén soha ne válasszon ki túl magas melegítési szintet.

A főzőlapra ne helyezzen fémből készült tárgyakat, így villát, kést vagy fedőket, mert átforrósodnak.

A főzésnél ne használjon alumínium fóliát. Soha ne helyezzen a főzőlapra alumínium csomagolásba csomagolt élelmiszereket.

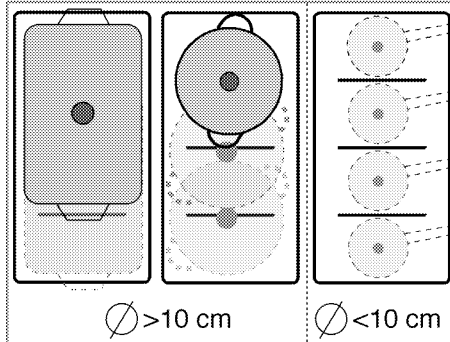


Amennyiben a főzőlap alatt egy működő sütő helyezkedik el, a főzőlap szenzora lecsökkentheti a főzési szintet vagy lekapcsolhatja a sütőt.

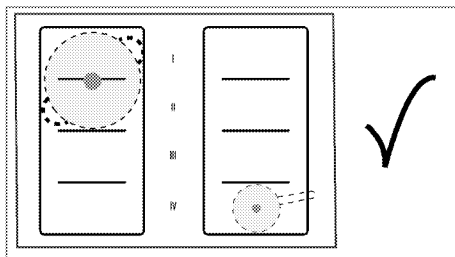
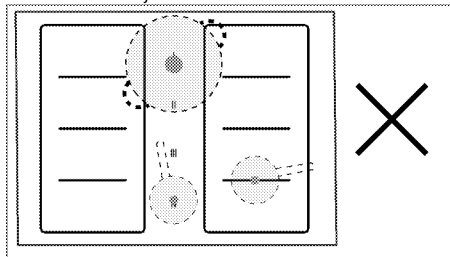


A főzőlap működése esetén, annak mágneses tulajdonságai miatt tartsa távol a hitelkártyákat és a kazettákat a főzőlaptól.

Az edénynek megfelelő főzési zóna kiválasztása



- A 10 cm-nél szélesebb aljú edényekhez, használhat 2 vagy több főzési zónát is.
- A 10 cm-nél kisebb aljú edényekhez, használhatja a főzési zónákat önállóan is.



- Ne tegyen edényt a bal és a jobb oldali főzési zónák közé.
- A 10 cm-esnél kisebb aljú edényeket helyezze a főzési zóna középre. Más különben probléma adódhat az edény érzékelésével.

A főzőlapok használata



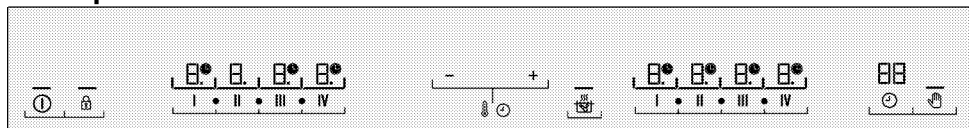
VESZÉLY:

Óvja a főzőlapot minden ütődéstől. Még az olyan kis ráeső tárgyak, mint egy sótartó is károsíthatják a főzőlapot.

Ne használjon megkarcolódott főzőlapot. A víz beszívároghat ezeken a repedéseken és rövidzárlatot okozhat.

Bármilyen felületi sérülés esetén (pl. látható karcolások), azonnal kapcsolja ki a készüléket, hogy minimálisra csökkentse az áramütés veszélyét.

Vezérlőpanel



Specifikációk

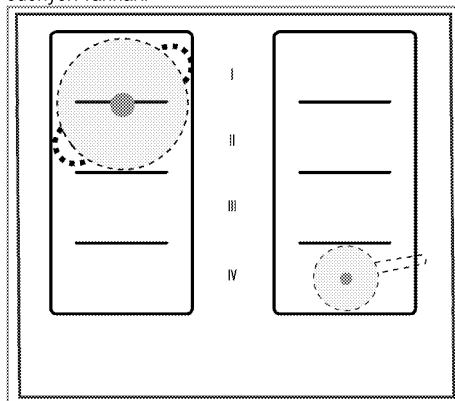
- Beállító gombok (+/-) a hőmérséklet és az idő beállításához
- A megfelelő gombok működését fényjelzések jelzik.
- A főzési zóna kombinálása/szeparálása gomb
- Plusz gomb
- Mínusz gomb
- Be- / Kikapcsoló gomb
- Billentőzár gomb
- Időzítő aktiváló / deaktiváló gomb
- Gyors melegítés gomb
- STOP (Állj) gomb
- I. Bal/Jobboldali főzési zóna kiválasztó gomb
- II. Bal/Jobboldali főzési zóna kiválasztó gomb
- III. Bal/Jobboldali főzési zóna kiválasztó gomb
- IV. Bal/Jobboldali főzési zóna kiválasztó gomb

- 3 Főzési zóna megkülönböztető világítása
- 4 A főzési zóna kombinálása/szeparálása gomb
- 5 Főzési zóna kiválasztó gomb
- 6 Főzési zóna kiválasztó világítás

-  A termék egy érintőpanel segítségével vezérelhető. Az érintőgombos panelen végzett műveleteket egy hangjelzés igazolja vissza.
-  A vezérlőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület meghibásodásokat okozhat.

A főzőlap bekapcsolása

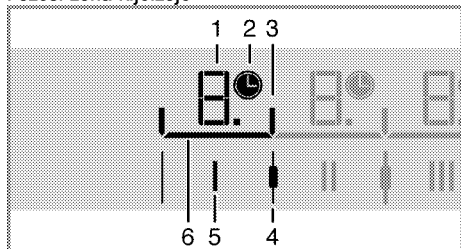
1. Érintse meg a vezérlőpanelen található  gombot.
 - A  gombon lévő lámpa bekapcsol. A készülék most már készen áll a használatra.
 2. Amikor a főzőlap bekapcsol, automatikus edény-érzékelést végez. Amennyiben edény van rajta, annak a Főzési zónának a kiválasztó világítása kapcsolódik be 10 másodpercre, amelyiken az edény van.
- Például, ha az alábbi képen látható módon két edénye van, azoknak a Főzési zónáknak a kiválasztó világításai kapcsolódnak be 10 másodpercre, amelyikeken az edények vannak.



3. Ha a 10 másodpercen belül megnyomja akár a bal  vagy a bal  gombokat a példa szerint, külön működtetheti a bal oldali főzőlapokat.

-  Az itt szereplő képek és ábrák csak illusztrációk. A valós megjelenések és a funkciók a főzőlap modellszámától függően változhat.

Főzési zóna kijelzője



- 1 Hőmérsékletjelző (hőmérséklet beállítás 0 - 9.)
- 2 Időzítő szimbólum

Ha megérinti a **●** gombot a bal **I** és a bal **II** gombok között, kombinálva működtetheti a bal **I** és a bal **II** főzőlapokat.

Aktiválhatja a jobb oldali főzőlapot a jobb **IV** megérintésével.

Az automatikus főzőlap érzékelést követően, kiválaszthatja és aktiválhatja azokat a főzőlapokat is amelyekeken nem érzékelt edényeket.



A Főzési zóna kiválasztó világítás kikapcsol ha a 10 másodpercen belül nem történik semmi. Ha a következő 10 másodperc elteltéig semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan visszakapcsol Készenléti üzemmódba.

A főzőlap kikapcsolása

1. Érintse meg a vezérlőpanelen található **⓪** gombot.

A főzőlap kikapcsol és visszalép Készenléti üzemmódba.



A főzőlap kikapcsolása után a "H" vagy a "h" szimbólum világít a főzési zóna kijelzőjén, az azt jelzi, hogy a főzési zóna továbbra is meleg. Ne érintse meg a főzési zónákat.

Maradék hő jelzőlámpa

Ha a főzési zóna kijelzőjén világít a "H" szimbólum azt jelzi, hogy a főzőlap még forró, és egy kicsennyiségű étel melegen tartásához is használható. A főzőlap lehűlésekor ez átvált "h" szimbólumra.

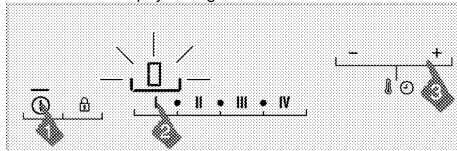


A készülék lekapcsolásakor a maradékhő-jelző nem kapcsol fel és nem figyelmezteti a felhasználót a forró főzési zónákra.

A főzési zónák bekapcsolása (főzési rész)

1. A **⓪** gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Érintse meg azt a főzési zóna kiválasztó gombot, melyet be szeretne kapcsolni.

A főzési zónán a "0" felirat jelenik meg és a megfelelő főzési zóna lámpája világítani kezd.



A Főzési zóna kiválasztó világítás kikapcsol ha a 10 másodpercen belül nem történik semmi. Ha a következő 10 másodperc elteltéig semmilyen műveletet nem végez, a főzőlap automatikusan visszakapcsol Készenléti üzemmódba.

3. A **+** és a **—** gombok megérintésével, állítsa be a hőmérsékletet "0" és "9" között.

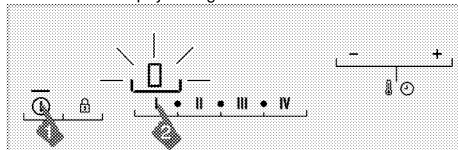
A főzési zónák kikapcsolása

A kiválasztott főzési zónákat háromféle módon lehet lekapcsolni:

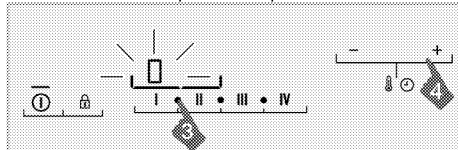
1. **A hőmérséklet "0"-ra csökkentésével**
A főzési zónát úgy is kikapcsolhatja, ha a hőmérsékletét a "0" szintre csökkentheti.
2. **A kívánt főzési zóna időzítőjén található kikapcsoló funkció használatával**
Az idő lejárta után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. A "0" érték fog megjelenni a főzési zóna kijelzőjén. A hátsó bal oldali főzőzóna kijelzőjén eltűnik a **⌚** szimbólum.
Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémításához érintse meg a vezérlőpanelen található valamely érintőgombot.
3. **A megfelelő főzési zóna szimbólum 3 másodpercig tartó megérintésével**
Kb. 3 másodpercre érintse meg a lekapcsolni kívánt főzési zóna szimbólumát.

A főzési zónák kombinálása

1. A **⓪** gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
 2. Érintse meg azt a főzési zóna kiválasztó gombot, melyet kombinálni szeretne.
- » A főzési zónán a 0 felirat jelenik meg és a megfelelő főzési zóna lámpája világítani kezd.

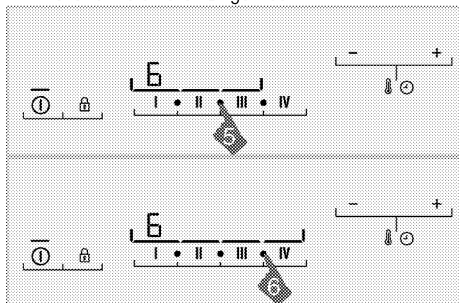


3. Érintse meg a **●** gombot jelen zóna és aközött a zóna között, melyeket kombinálni szeretne.
- » A megkülönböztető világítása a kombinált zónák között kikapcsol és a bal oldali főzési zóna mellett a "0" szimbólum bekapcsol/bekapcsolva marad.



4. A **+** és a **—** gombok megérintésével, állítsa be a hőmérsékletet "0" és "9" között.
- » Most a főzési zónák kombinálva vannak, hogy egy főzőlapként működjenek, azonos hőmérsékleten.
5. **3. Ha kombinálni szeretné a 3. és a 4. főzési zónát,**

Egy 3. és/vagy 4. főzési zónát szeretne hozzá adni a más kombinált 2 főzési zónához, érintse meg a közöttük található ● gombot.



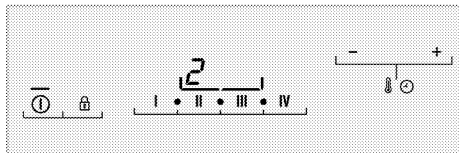
» A főzési zónák kombinálódnak, és a közöttük levő megkülönböztető világítás kikapcsol, és a főzési zóna kijelző is közös lesz. A bal szélső főzési zóna kijelzője marad bekapcsolva, és az ahhoz az egy zónához beállított hőmérsékleten fog tovább működni.

Az aktív főzési zónák kombinálása

1. Két szomszédos főzési zóna kombinálása, melyek önállóan azonos vagy különböző hőmérsékleten működnek, érintse meg a ● gombot a főzési zónák között.



» Amikor külön működő főzési zónákat kombinál, a köztük lévő megkülönböztető világítás kikapcsol, és a bal oldali főzési zóna hőmérséklete jelenik meg a kijelzőn. A kombinált főzési zónák tovább működnek egy főzési zónaként a kombinált zónák alacsonyabb hőmérsékletén.



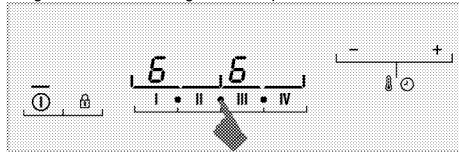
i A kombinált zónákon bármilyen korábbi hőmérséklet, vagy ha volt, idő érték a kisebb értéken fog működni.
Például, ha kombinál egy 10 percre beállított főzési zónát 6-os hőmérsékleti szinttel és egy 20 percre beállított főzési zónát 2-es hőmérsékleti szinttel, a kombinált főzési zónák 10 perces beállítással és 2-es hőmérsékleti szinttel fog továbbműködni.

A főzési zónák szétválasztásához;

1. Érintse meg a ● gombot jelen zóna és aközött a zóna között, melyeket szét szeretne választani.



» A megnyomott ● gomb jobb és bal oldalán található főzési zónák szétválasztódnak és tovább működnek. A főzési zónák között levő megkülönböztető világítás bekapcsol.



i A főzési zónák tovább folytatják működésüket azon a hőmérsékleten, melyen kombinálva működtek.

A kombinált főzési zónák kikapcsolása:

A kombinált főzési zónákat háromféle módon lehet lekapcsolni:

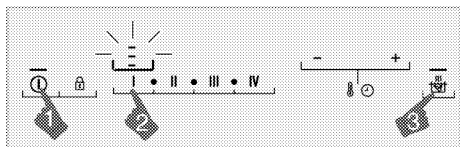
1. **A hőmérséklet "0"-ra csökkentésével**
A kombinált főzési zónát úgy is kikapcsolhatja, ha a hőmérsékletét a "0" szintre csökkentheti.
2. **A kombinált főzési zóna időzítőjén található kikapcsoló funkció használatával**
Az idő lejártá után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. A "0" érték fog megjelenni a főzési zóna kijelzőjén. A hátsó bal oldali főzőzóna kijelzőjén eltűnik a ⌚ szimbólum. Amikor az idő lejár, a főzőlap hangjelzéssel figyelmeztet. A hangjelzés elnémitásához érintse meg a vezérlőpanelen található valamely érintőgombot.
3. **A kombinált főzőzónák szimbólumainak 3 másodperces megérintésével.**
Kb. 3 másodpercre érintse meg a lekapcsolni kívánt kombinált főzési zóna bármelyikének szimbólumát.

TURBÓ

Használhatja a turbó funkciót a maximális teljesítménnyel való melegítéshez. Ezt a funkciót azonban nem ajánljuk huzamosabb ideig történő főzéshez.

Az TURBÓ funkció közvetlen kiválasztásához:

1. A ⌚ gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. A főzési zóna kiválasztó gombok segítségével válassza ki a kívánt főzési zónát.



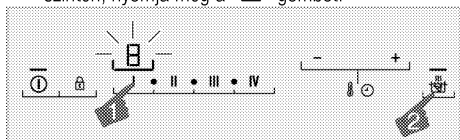
3. Érintse meg a gombot.

A kiválasztott főzési zóna ekkor maximális teljesítményre kapcsol, és a főzési zóna kijelzőjén lévő 3 jelzés felváltva villogni kezd.

Amikor a turbó beállított ideje (lásd, 2. táblázat: A működési idők táblázata) letelt, a főzési zóna kikapcsol.

Az erősítő funkció kiválasztása aktív főzőzóna mellett:

1. Amikor a főzési zóna be van kapcsolva és már legalább 20 másodpercig működött egy bizonyos szinten, nyomja meg a gombot.



A főzőzónának legalább 20 másodpercig kell működnie a kiválasztott szinten.

2. A kiválasztott főzési zóna ekkor maximális teljesítményre kapcsol, és a főzési zóna kijelzőjén lévő 3 jelzés felváltva villogni kezd. Az Erősítési időtartam lejárt után a főzési zóna átkapcsol a beállított hőmérsékletre, és csak a kiválasztott hőmérséklet értéke lesz látható a kijelzőn.



Amikor a főzési zónákat szétválasztja miközben a kombinált zónák turbó fokozaton működnek, a szétválasztott főzési zónák továbbra is turbó fokozatban folytatják működésüket.

Az erősítő funkció idő előtti kikapcsolása:

A gomb megérintésével bármikor kikapcsolhatja a turbó fokozatot.

Gyors melegítés

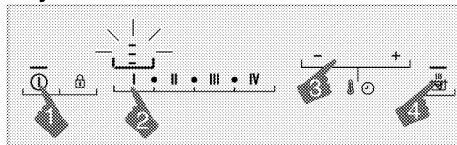
A gyorsmelegítés egy olyan funkció, mely felgyorsítja a főzést. Minden főzési zóna rendelkezik gyorsmelegítés funkcióval. A gyorsmelegítés funkció működtethető 20 másodperccel azután, hogy a kívánt főzési zóna hőmérsékleti értékét megadta.

Ez a funkció egy rövid ideig tartó gyors melegítésre való. Ahogy a gyorsmelegítési idő letelt, a főzési zóna tovább működik ugyanazon a hőmérsékleten.



A gyorsmelegítés funkció a főzési zóna bekapcsolását követő 20 másodpercen belül állítható be.

A Gyorsfőzés funkció kiválasztása:



1. A gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. A főzési zóna kiválasztó gombok segítségével válassza ki a kívánt főzési zónát.
3. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a **+** és **-** gombok segítségével.
4. Érintse meg a gombot.
A kiválasztott zóna egy bizonyos ideig maximális teljesítményen fog működni, az alábbi táblázatban meghatározott ideig. 3 fényjelzés és a beállított hőmérséklet értéke fog megjelenni a főzési zóna kijelzőjén.
5. Ha a gyorsmelegítési időtartam lejárt, a főzési zóna átkapcsol a beállított hőmérsékletre, és csak a kiválasztott hőmérséklet értéke lesz látható a kijelzőn.



Amikor a főzési zónákat szétválasztja miközben a kombinált zónák turbó fokozaton működnek, a szétválasztott főzési zónák továbbra is gyorsmelegítési fokozatban folytatják működésüket.

1. táblázat: Turbó működési idők

Hőmérsékleti szint	Működési időlimit - másodperc
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

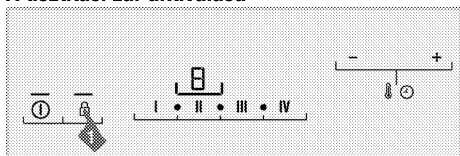
A turbó funkció kikapcsolása:

Az Erősítés funkciót a gomb segítségével bármikor kikapcsolhatja.

Tisztítási zár

A tisztítási zár 20 másodpercre lekapcsolja a vezérlőpanel összes gombját, így gyorsan letakaríthatja a használatban lévő főzőlapot. Ez idő alatt az eszköz nem fogja vissza a teljesítményt.

A tisztítási zár aktiválása



1. Ha a főzőlap be van kapcsolva, nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot, míg egy **hangjelzést** nem hall.

A tisztítási zár jelzése ekkor világítani kezd és a főzőlap órája 20-tól kezdve visszaszámol. A  gombot leszámítva, a 20 másodperc alatt a vezérlőpanel egyik gombja sem használható.

A tisztítási zár kikapcsolása

A zár deaktiválásához semmilyen gombot nem kell megnyomnia. A főzőlap a 20 másodperc letelte után egy hangjelzéssel jelez, a billentyűzár lámpája kikapcsol és a tisztítási zár automatikusan deaktiválódik.

Gyermekzár

Amennyiben a főzőlap **Ki** van kapcsolva, a gyerekzár segítségével megakadályozhatja, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőlapot. A gyermekzár csak kikapcsolt (Készenléti) üzemmódban kapcsolható ki/be.

A gyermekzár bekapcsolása

1. Ha a főzőlap **Ki** van kapcsolva, nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot, míg **két hangjelzést** nem hall.

A gyerekzár ekkor aktiválódik és a  gomb lámpája bekapcsol.



Ha a főzőlap és a gyerekzár be van kapcsolva, a gombok megnyomásakor a  gomb lámpája villogni kezd.

Ha a főzőlap készenléti módban van és a gyerekzár aktív a  gomb megnyomásakor a  gomb lámpája villogni kezd.

Ha megjelenik a **maradék hő-jelző** miközben a főzőlap készenléti állapotban van, s ha bármilyen gombot megnyomnak amikor a gyerekzár aktív, akkor a  gomb villogni kezd.

A gyermekzár kikapcsolása

1. Ha a Gyerekzár be van kapcsolva, nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot, míg egy **hangjelzést** nem hall.

» A gyerekzár ekkor kikapcsol és a  gomb lámpája kikapcsol.

Billentyűzár

A funkciók véletlenszerű módosításának elkerülése érdekében a **billentyűzárát is aktiválhatja a főzőlap működése közben.**

A billentyűzár bekapcsolása

1. A vezérlőpanel lezárásához nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot.

Először egy hangjelzést fog hallani. Ebben az esetben a főzőlap **Tisztítási zárja** kapcsol be. Hagyja lenyomva a gombot, ekkor két egymást követő sípolást fog hallani.

A  gomb lámpája villogni kezd, és valamennyi főzési zóna lezárásra kerül.



A billentyűzárát csak normál működési üzemmódban kapcsolhatja be. Bekapcsolt billentyűzár esetén csak a  gomb használható. Egyéb gombok megnyomása esetén a  gomb lámpája villogni kezd, mely azt jelzi, hogy a billentyűzár aktív van.

Ha bekapcsolt billentyűzár mellett kapcsolja le a főzőlapot, a visszakapcsolásához ki kell kapcsolnia a billentyűzárát.

A billentyűzár kikapcsolása

1. Nyomja meg és 2 másodpercig tartsa lenyomva a  gombot.

A művelet megerősítését hangjelzés jelzi. A  gomb lámpája lekapcsol, és a vezérlőpanel gombja ismét használhatóvá válnak.

Időbeállítási funkció

Ez a funkció megkönnyíti a főzést. A funkció segítségével nem kell végig jelen lennie a főzés teljes időtartama alatt. A kiválasztott időtartam után a főzési zóna automatikusan lekapcsol.

Az időzítő aktiválása

1. A  gomb segítségével kapcsolja be a főzőlapot.
2. A főzési zóna kiválasztó gombok segítségével válassza ki a kívánt főzési zónát.
3. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a **+** és **-** gombok segítségével.
4. Az időzítő engedélyezéséhez érintse meg a  gombot.

A **"00"** felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén és a  szimbólum villogni kezd a főzési zóna kijelzőjén.

5. Állítsa be a kívánt időtartamot a **+** és **-** gombok segítségével.

Egy adott idejű villogás után a  szimbólum folyamatosan kezd el villogni. A  szimbólum folyamatos világítása a funkció aktiválását jelzi.

	Az időzítő csak a használatban lévő főzési zónákhoz állítható be.
	Amennyiben más főzési zónákhoz is be szeretné állítani az időzítőt, ismételje meg a fenti műveleteket.
	Az időzítő csak a főzési zóna és a hőmérséklet érték kiválasztása után állítható be.
	Amennyiben az időzítő aktiválva van, a kiválasztott főzési zóna kijelzőjén csak a hátramaradt idő jelenik meg.
	Amikor a kombinált zónákhoz időzítő van beállítva, a  szimbólum jelenik meg a bal szélső főzési zóna kijelzőjén.
	A kombinált zónákon bármilyen korábbi hőmérséklet, vagy ha volt, idő érték a kisebb értéken fog működni. Például, ha kombinál egy 10 percre beállított főzési zónát 6-os hőmérsékleti szinttel és egy 20 percre beállított főzési zónát 2-es hőmérsékleti szinttel, a kombinált főzési zónák 10 perces beállítással és 2-es hőmérsékleti szinttel fog továbbműködni. Ha csak az egyik főzési zónához van időzítő beállítva, az a beállítás lesz alkalmazva a kombinálás után mindkét zónára.

Az időzítő kikapcsolása

A beállított idő letelte után a főzőlap automatikusan kikapcsol és egy hangjelzés szólal meg.

A hangjelzés elnémitásához nyomja meg valamelyik gombot.

Az időzítő idő előtti lekapcsolása

Amennyiben idő előtt szeretné lekapcsolni az időzítőt, a készülék a lekapcsolásig a beállított hőmérsékleten üzemel.

Az időzítőt két különböző módon kapcsolhatja le korábban:

1-Az időzítő lekapcsolása az idő "00" értékre történő beállításával:

1. Válassza ki a lekapcsolni kívánt főzési zónát.
2. A megfelelő főzési zóna kiválasztásához érintse meg a  gombot.
3. Csökkentse az időzítőt látható értéket amíg a "00" érték nem látható a kijelzőn a  gombokkal.

A főzési zóna kijelzőjén található  szimbólum egy adott ideig villogni kezd, majd véglegesen lekapcsol, mely az időzítő **végleges** lekapcsolását jelenti.

2-Az időzítő lekapcsolása az időzítő gomb kb. 3 másodpercig tartó lenyomásával:

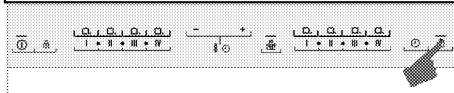
1. Válassza ki a lekapcsolni kívánt főzési zónát.
2. A megfelelő főzési zóna kiválasztásához érintse meg a  gombot.
3. Nyomja meg és 3 másodpercig tartsa lenyomva a  gombot.

A főzési zóna kijelzőjén található  szimbólum egy adott ideig villogni kezd, majd véglegesen lekapcsol, mely az időzítő **végleges** lekapcsolását jelenti.

Leállítás funkció

Ezen funkció segítségével a működő főzőlap összes funkcióját lekapcsolhatja egy bizonyos időre, (**kivéve az időzítőt**).

 Amennyiben időzítő van beállítva valamelyik főzési zónához, az időzítő az idő lejártáig fog működni.



1. A főzőlap működése során érintse meg a  gombot
- Az összes aktív főzési zóna lekapcsol.
2. A  gomb ismételt megnyomásakor a leállított főzési zónák a korábbi beállításokkal újraindulnak.

Az indukciós főzési zónák biztonságos és hatékony használata

Működési elv: Az indukciós főzőlap működési elvéből eredően közvetlenül a főzőedényt melegíti. Ezért a többi főzőlaphoz képest számos előnye van. Egyrészt sokkal hatékonyabban üzemel, és a főzőfelület nem melegszik fel.

Az indukciós főzőlap kiváló biztonsági rendszerekkel van ellátva, melyek gondoskodnak az Ön biztonságáról.

 Főzőlapja indukciós működésű, 8 főzési zónából áll 94 x 225 mm-es méretben. Az indukciós eljárásnak köszönhetően a főzési zónák automatikusan felismerik a rájuk helyezett edényeket. Az energia ezután csak ott összpontosul, ahol az edény érintkezik a főzési zónával, így minimalizálva a fogyasztást.

Működési idő korlátok

A főzőlap el van látva egy működési idő korlátozóval. Ha egy vagy több főzési zónát bekapcsolva hagyott, az egy adott idő után automatikusan lekapcsol (lásd: 1. táblázat). Ha a főzési zónához be van állítva időzítő is, akkor az időkijelző szintén kikapcsol.

A működési idő korlát értéke a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. A maximális működési időt mindig a hőmérsékleti szint határozza meg.

A főzési zóna az automatikus lekapcsolást követően visszakapcsolható, a fentebb leírtak szerint.

2. táblázat Működési idő korlátok

Hőmérsékleti szint	Működési időkorlát - óra
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Erősítő	10 perc

Túlhevülés-védelem

A főzőlap el van látva néhány érzékelővel, melyek a túlhevülés ellen védenek. Túlhevülés esetén az alábbiakat tapasztalhatja:

- Az aktív főzési zóna lekapcsol.
- A hőmérsékleti szint lecsökken. Ezt azonban nem jelzi külön a főzőlap.

Kifutásbiztos rendszer

A főzőlap el van látva kifutásbiztos rendszerrel is. Ha valami kifut főzés közben, és az a vezérlőpanelre kerül, akkor a rendszer azonnal áramtalanítja a főzőlapot. Ilyenkor a kijelzőn az "E" figyelmeztetés jelenik meg.

Precíz teljesítmény-beállítás

A működési elvéből adódóan az indukciós főzőlap azonnal reagál a parancsokra. Rendkívül gyorsan képes megváltoztatni a teljesítmény-beállításokat. Ily módon elkerülhető, hogy a folyadék (víz, tej) kifusson, még akkor is, ha ezt csak az utolsó pillanatban veszi észre.

Zajos működés

Az indukciós főzőlap adhat ki magából bizonyos hangokat. E hangok normálisnak tekinthetők; az indukciós főzéssel együtt járnak.

- A zaj különösen magas hőmérsékleti szinteken válik észrevehetővé.

- Ezenkívül a serpenyő ötvöze is adhat ki magából hangokat.
- A működési elv következtében alacsonyabb fokozatoknál egy szokványos ki-be kapcsoló hang hallható.
- Ha üres serpenyőt melegít, akkor szintén hallhatók hangok. Víz vagy étel hozzáadásával azonban ez a hang megszűnik.
- Az elektromos rendszer hűtéséért felelős ventilátornak is hallható a hangja.

Hibakódok / figyelmeztető üzenetek és hibaforrások

3. táblázat:

A hiba oka	Jelzés	Kijelző
Kettő vagy annál több gombot nyomtak meg, vagy a vezérlő panel gőznek lett kitéve.	Az "E" szimbólum villog	Főzési zóna kijelzője
A főzőlap túlhevült	A "H" szimbólum villog	Főzési zóna kijelzője
Nincs a főzési zónának megfelelő edény	 szimbólum kigyullad.	Főzési zóna kijelzője
Hardveres érintőpanel kártya hiba	"Fx***" szimbólum kigyullad.	Időkijelző
Indukciós hardver hibája	"Ex***" szimbólum kigyullad.	Főzési zóna kijelzője
x***: "1,2,...,9"		

	Ha szeretne többet megtudni az érintőgombos vezérlőpanelen megjelenő hibaüzenetekről, akkor tekintse meg a 2. táblázatot. Ha az Fx és az Ex hibát nem javul meg, hívja a szakszervízt.
	Ha az érintőgombos vezérlőpanel felületét nagy gőznek teszi ki, akkor az egész vezérlőrendszer deaktiválódik, egy figyelmeztető jelzés hallgató és egy "E" betű villog a kijelzőn.
	Tartsa tisztán az érintőgombos vezérlőpanel felületét. Hibás működési figyelmeztetést adhat.

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



VESZÉLY:

Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



VESZÉLY:

Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzáfér a tisztításához.

A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráéگیjenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet.

Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A főzőlap tisztítása

Üvegkerámia felületek

Az üvegkerámia felületet egy hidegvízbe áztatott ruha segítségével tisztítsa meg, mivel a tisztítószerek nyomot hagyhatnak rajta. Egy száraz ruha segítségével törölje szárazra. A főzőlap következő használatakor a felületen maradt anyagok kárt tehetnek az üvegkerámia lapban.

Az üvegkerámia lapra rászáradt anyagokat semmilyen körülmények közt ne próbálja meg dörzsível vagy hasonló eszközökkel lekarni.

A kalciumos szennyeződések (sárga foltok) kismennyiségű vízkömentesítő szerrel távolítsa el, pl. ecet vagy citromlé. A kereskedelembe kapható egyéb termékeket is használhatja.

Erősen szennyezett felület esetén, vigyen fel tisztítószert egy szivacsra, és várja meg, míg megfelelően felszívódik. Ezután egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a főzőlap felületét.



A cukros élelmiszereket, pl. tejszín és szirup, azonnal le kell törölni, nem szabad megvárni, hogy a felület lehűljön. ellenkező esetben az üvegkerámia felület véglegesen megsérülhet.

Idővel kismértékű elszíneződés jelentkezhet a felületeken. Ez nem befolyásolja a termék működését. Az üvegkerámia lap elszíneződése és foltjainak megjelenése teljesen normális, ez nem utal hibára.

7 Hibaelhárítás

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékokat.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*
- Ha a kijelző nem világít a főzőlap ismételt bekapcsolásakor. >>> *Válassza le a készüléket az áramkör megszakítóról. 20 másodperc elteltével csatlakoztassa újra.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Nem megfelelő főzőedény. >>> *Ellenőrizze az edényt.*

A szimbólum jelenik meg a melegentartási zóna kijelzőjén.

- Az edényt nem az aktív sütési zónára helyezte. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e edény a sütési zónán.*
- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*
- A sütőedény vagy a sütési zóna túlmelegedett. >>> *Hagyja, hogy lehűljenek.*

A kiválasztott sütési zóna menet közben hirtelen kikapcsol.

- Lehetséges, hogy az adott sütési zóna sütési ideje lejárt. >>> *Állítsa be újra a sütési időt, vagy fejezze be a sütést.*
- A túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy lehűljön a főzőlap.*
- Lehet, hogy valami takarja az érintőpanelt. >>> *Távolítsa el az adott dolgot a panelről.*

Az edény nem melegszik, pedig a sütési zóna be van kapcsolva.

- Az edény nem alkalmas indukciós sütésre. >>> *Ellenőrizze, hogy a sütőedény használható-e indukciós főzőlapokon.*
- A sütőedény nincs pontosan középen, vagy az edény alja nem elég nagy. >>> *Válasszon megfelelő alapterületű edényt, és helyezze azt a sütési zóna közepére.*



Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

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

2 General information 8

Overview	8
Technical specifications	8

3 Installation 9

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

4 Preparation 13

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

5 How to use the hob 14

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

6 Maintenance and care 23

General information	23
Cleaning the hob	23

7 Troubleshooting 24

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

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

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

Electrical safety

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

qualified persons in order to avoid a hazard.

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

Product safety

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

ignite when it comes into contact with hot surfaces.

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

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

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

Prevention against possible fire risk!

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

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

Intended use

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

Safety for children

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

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

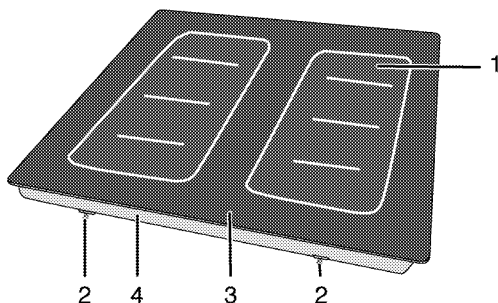
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



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

Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Total power consumption	7200 W
Fuse	min. 16 A x 2/ 32 A
Cable type / section	H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Left I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Power	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Right I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Power	1250 W x 4 (max. 3600 W)



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



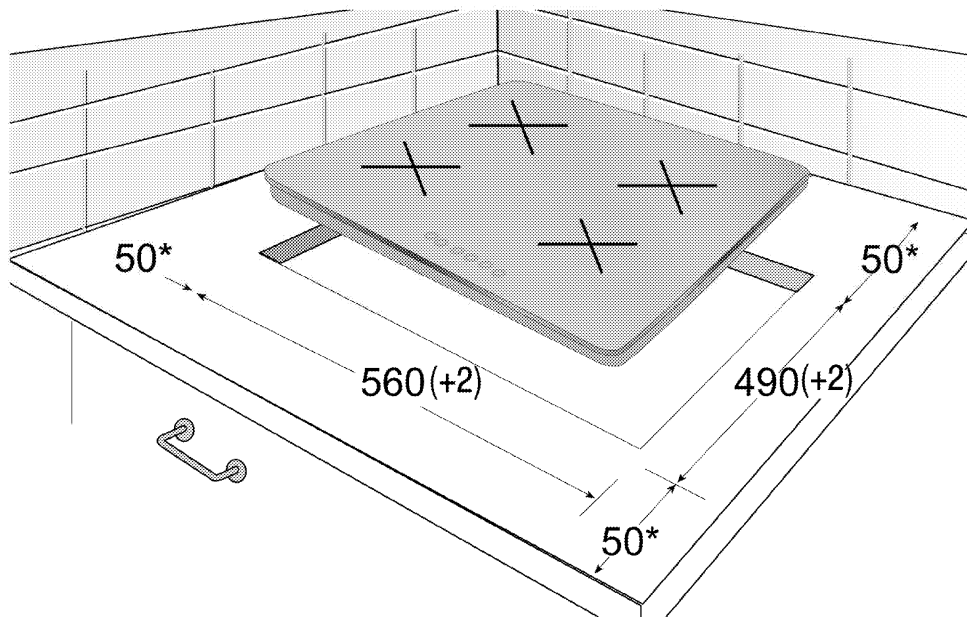
DANGER:

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

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* min.

Installation and connection

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



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

Electrical connection

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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



DANGER:

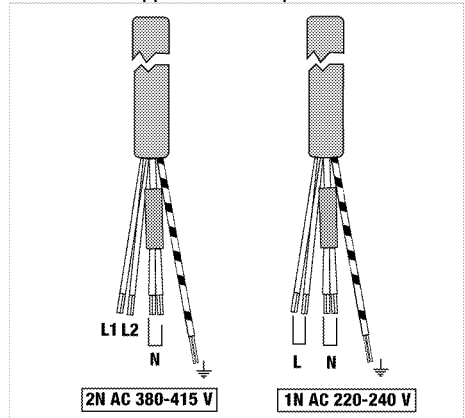
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



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

- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) $\equiv$ (Ground)

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

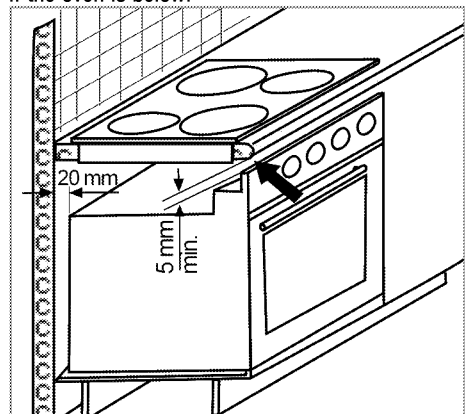
- Brown cable = L1 (Phase 1)
- Black cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) $\equiv$ (Ground)

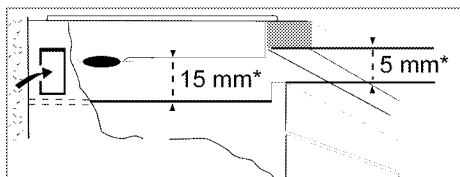
» or

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

Installing the product

If the oven is below:

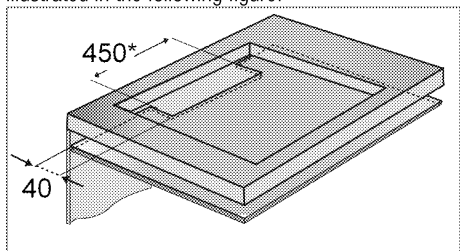




* min.

If the board is below:

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



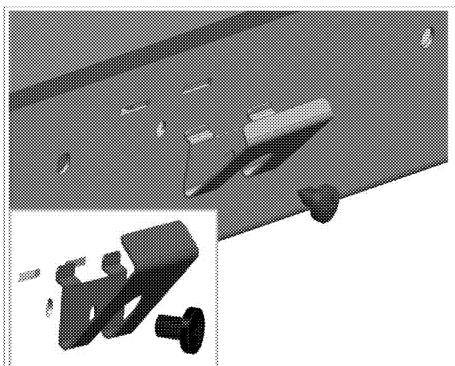
* min.

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

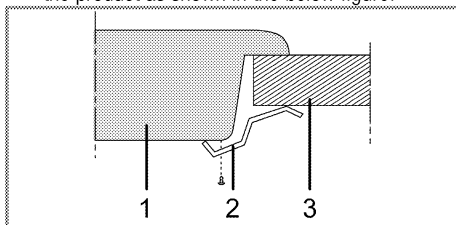
1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.



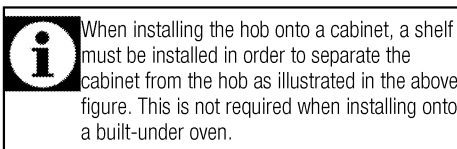
4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



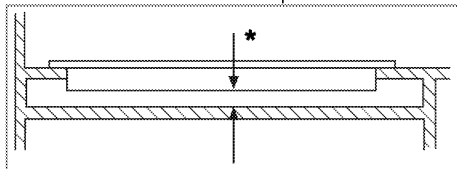
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the counter top dimensions are in appropriate, 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

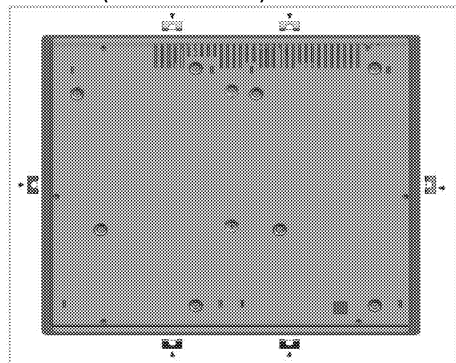


For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



DANGER:

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

Final check

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

Disposal

Package information

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

Future Transportation

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



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

Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

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

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

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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

Initial use

First cleaning of the appliance



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

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

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

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

Initial heating



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

5 How to use the hob

General information about cooking



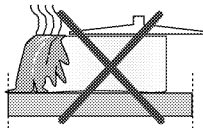
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

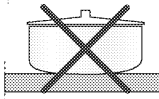
Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.

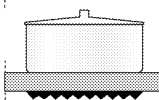
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



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

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

Saucepan test

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

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

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

Saucepan recognition-focusing system

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

Safe use

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

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

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

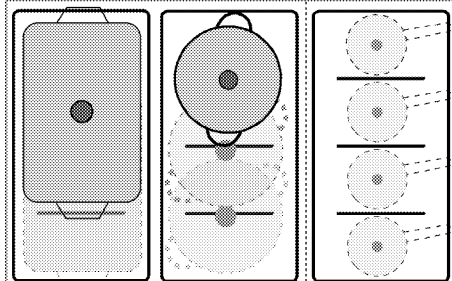


If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.



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

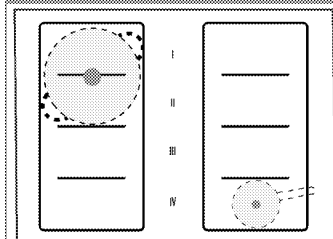
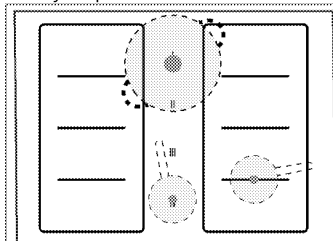
Selecting cooking zone suitable to the vessel



$\varnothing > 10 \text{ cm}$

$\varnothing < 10 \text{ cm}$

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



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

Using the hobs

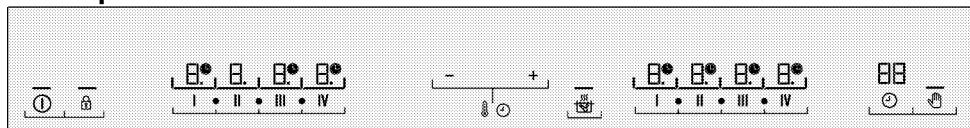


DANGER:

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

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



Specifications

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

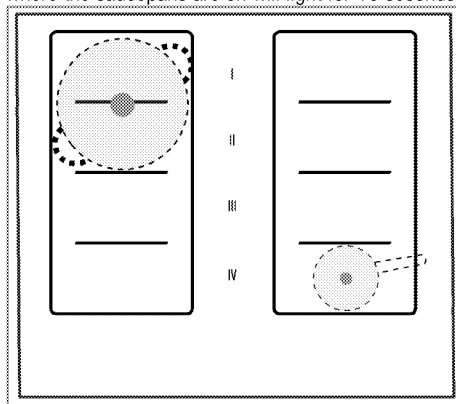
- 2 Timer symbol
- 3 Cooking Zone distinction light
- 4 Cooking Zone combination/separation key
- 5 Cooking Zone Selection key
- 6 Cooking Zone Selection light

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

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

Turning on the hob

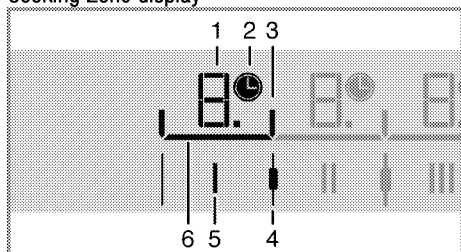
1. Touch the ⓘ key on the control panel. Light of the ⓘ key comes on. The hob is ready for use.
2. When the hob is switched on, automatic saucepan detection is performed. If a saucepan is placed on it, selection lights of the cooking zones on which the saucepan is placed will light for 10 seconds. For example, if you have two saucepans as shown in the figure below, selection lights of the cooking zones where the saucepans are on will light for 10 seconds.



3. If you touch either left I or left II keys in 10 seconds according to the example, you can operate left hotplates separately. If you touch the ● key between the left I and left II keys, you can operate left I and left II hotplates as combined.

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

Cooking Zone display



- 1 Temperature indicator (temperature setting 0 - 9.)

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

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



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

Turning off the hob

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



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

Residual heat indicator

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

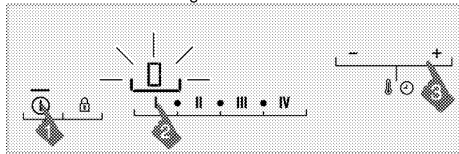


When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones (cooking section)

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

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



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

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

Turning off the cooking zones

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

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

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

2. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" value will appear on the relevant cooking zone display. The  symbol on the cooking zone display will disappear.

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

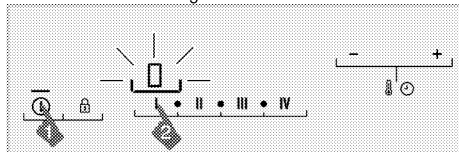
3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds**

Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

Combining the cooking zones

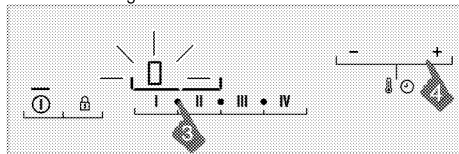
1. Touch the  key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of any one of the cooking zones you want to combine.

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



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

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

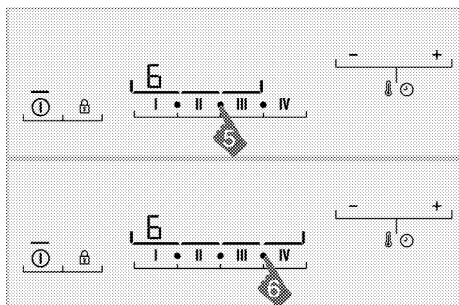


4. By touching the  and  keys, adjust the temperature level between "0" and "9".

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

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

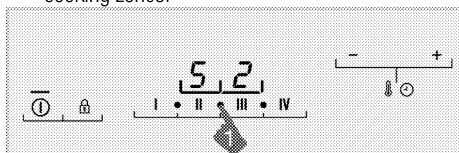
To add the 3rd and/or 4th cooking zones to the 2 combined cooking zones touch the  key between them.



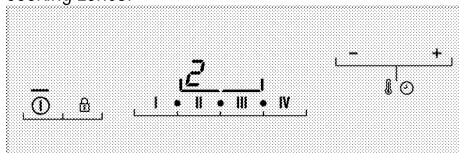
» Cooking zones will be combined and the distinction light between them will go off and the cooking zone displays will also become shared. Temperature indicator of the leftmost cooking zone will remain lit and operate at the temperature level which was set as single cooking zone.

Combining the active cooking zones

1. To combine two neighboring cooking zones that are operating individually at different or same temperature levels, touch the ● key between the cooking zones.



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

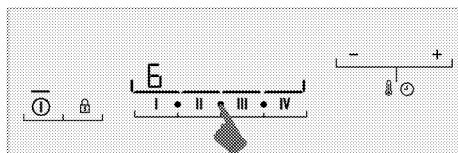


Any previous temperature or, if any, time value on the combined cooking zones will go on operating in the smaller value after the combination.

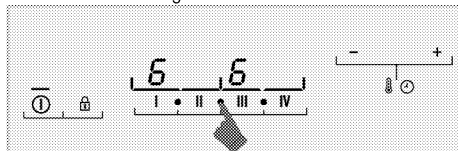
For example, if you combine a cooking zone set to 10 minutes at temperature level 6 and a cooking zone set to 20 minutes at temperature level 2, combined cooking zones will operate for 10 minutes at temperature level 2.

To split the combined cooking zones;

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



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



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

Turning off the combined cooking zones

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

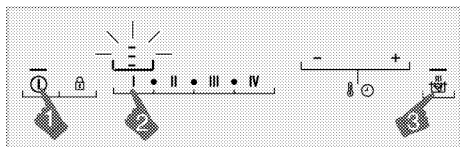
1. **By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the combined cooking zones off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the combined cooking zones**
When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned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

BOOSTER

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

Selecting BOOSTER directly:

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



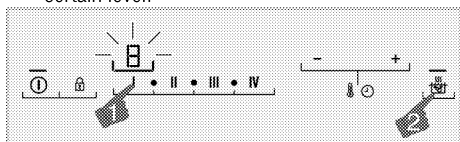
3. Touch the  key.

Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively.

When the booster setting time (see, Table-2: Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting Booster when cooking zone is active:

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



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

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

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

Turning off Booster function prematurely:

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

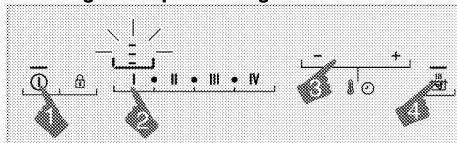
Rapid Heating

Rapid heating is a function which facilitates cooking. All cooking zones are equipped with Rapid Heating function. The Rapid Heating function can be operated in 20 seconds after determining the desired cooking zone temperature value.

This function is used for short-time rapid heating. Once the rapid heating time is over, cooking zone will continue operating at the set temperature level.

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

Selecting the Rapid Heating function:



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

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

Table-1: Booster Operation Times

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

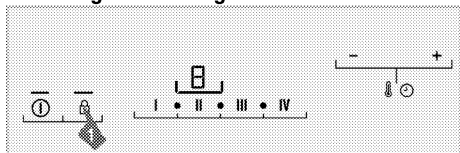
Turning off Booster function:

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

Cleaning lock

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

Activating the cleaning lock



1. When the hob is in On mode, press and hold  key until a **single signal sound** is heard.

Cleaning lock light will illuminate and the clock display of the hob will start to count down from 20. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except  key.

Deactivating the cleaning lock

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

Child Lock

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

Activating the Child Lock

1. When the hob is in Off mode, press and hold  key until **two signal sounds** are heard.

The Child Lock will be activated and the light of the  key will come on.



If any key is pressed when the hotplate and the Child Lock is active, the light of the  key flashes.

If  key is touched when the hotplate is in stand-by and the Child Lock is active, the light of the  key flashes.

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

Deactivating the Child Lock

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

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

Keylock

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

Activating the keylock

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

Only one signal sound will be heard first. In this case, your hob is switched to **Cleaning Lock**. Then, keep on touching without lifting your finger until you hear two successive signal sounds.

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



You can activate the keylock in operation mode only. When keylock is activated, only the  key will be functional. When you touch any other key, the light of the  key will flash to indicate that the keylock is active.

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

Deactivating the keylock

1. Keep  key pressed for 2 seconds.
- The operation is confirmed with an audible signal. The light of the  key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

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

Activating the timer

1. Touch the  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Set the desired temperature level by touching  and  keys.

4. Touch  key to activate the timer.

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

5. Set the desired duration by touching  and  keys.

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

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

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hotplate will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off. You can turn the timer off earlier in two different ways:

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

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch  key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until "00" is displayed on timer screen decrease the value by touching the  keys.

 symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

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

1. Select the cooking zone you want to turn off.

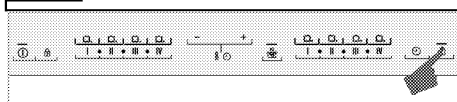
2. Touch  key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch  key for about 3 seconds.

 symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

Stop function

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

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



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

Using induction cooking zones safely and efficiently

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

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

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

Operation time constraints

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

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-2 Operation time constraints

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

Overheating protection

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

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

Overflow safety system

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

Precise power setting

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

Noisy operation

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

- Sound becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.

- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electric system can be heard.

Error codes / warning messages and error sources

Table-3:

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



For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If Fx and Ex errors remain uncorrected, call Authorized Service.



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



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

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

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

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

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

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



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

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

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

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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



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

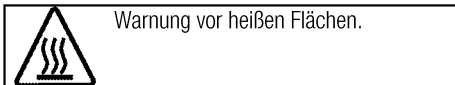
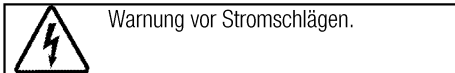
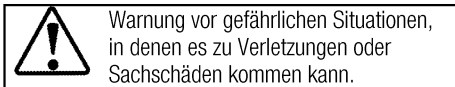
Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

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

2 Allgemeine Informationen **8**

Geräteübersicht	8
Technische Daten	8

3 Installation **9**

Vor der Installation	9
Einbauen und Anschließen	10
Entsorgung.....	12
Verpackungsmaterialien entsorgen	12
Transport	12
Altgeräte entsorgen.....	12

4 Vorbereitungen **13**

Tipps zum Energiesparen.....	13
Erste Inbetriebnahme	13
Erstreinigung des Gerätes	13
Erstaufheizung	13

5 Bedienung Kochfeld **14**

Allgemeine Hinweise zum Kochen	14
Kochfeld verwenden	15
Bedienfeld	16

6 Reinigung und Wartung **24**

Allgemeine Hinweise	24
Kochfeld reinigen	24

7 Problemlösungen **25**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

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

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

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

Elektrische Sicherheit

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

Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

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

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

Produktsicherheit

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

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

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

Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 14*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die

Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Sicherheit von Kindern

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

sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

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

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

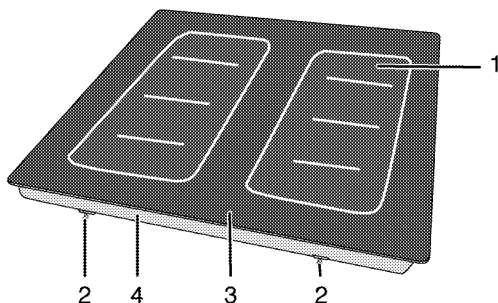
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



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

Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	7200 W
Sicherung	Minimum 16 A x 2/ 32 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Kochzonen	
Links I-II-III-IV	Induktionskochplatte
Abmessungen	(94 x 225 mm) x 4
Leistung	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Rechts I-II-III-IV	Induktionskochplatte
Abmessungen	(94 x 225 mm) x 4
Leistung	1250 W x 4 (max. 3600 W)



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



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



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

3 Installation

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



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



GEFAHR:

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



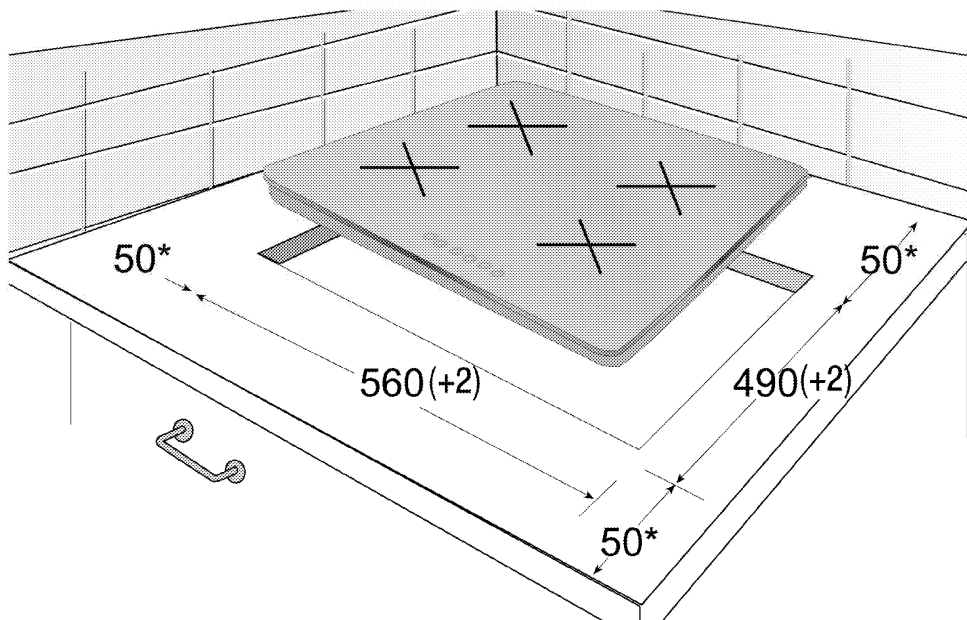
GEFAHR:

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

Vor der Installation

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

- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimum

Einbauen und Anschließen

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



Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

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



GEFAHR:

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

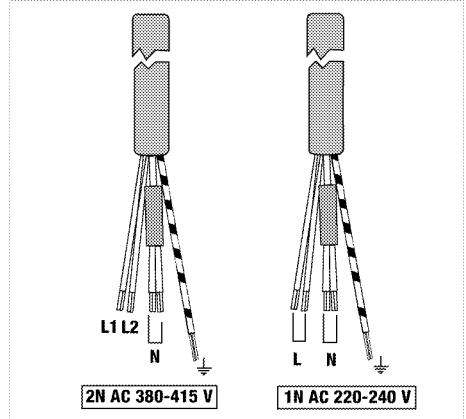
Netzkabel anschließen

- Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3

mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

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

Netzanschluss am Gerät :



- Bei **Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) $\equiv$ (Erde)

- Bei **Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

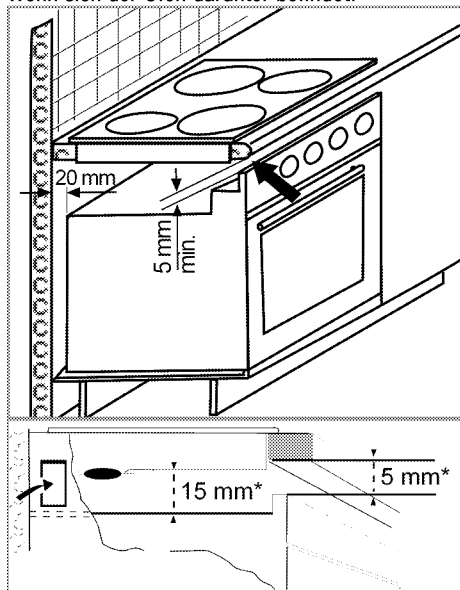
- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
- Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) $\equiv$ (Erde)

» oder

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

Gerät installieren

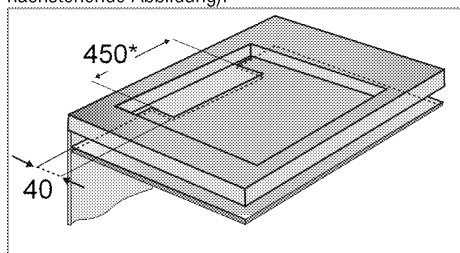
Wenn sich der Ofen darunter befindet:



* Minimum

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

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

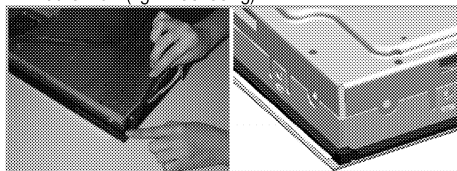


* Minimum

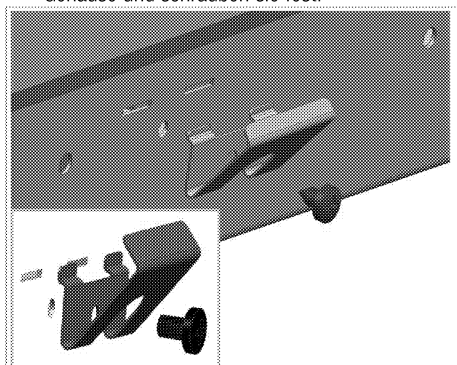
Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte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

1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.

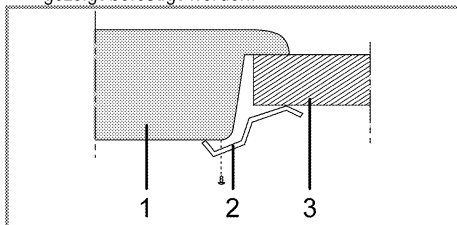
3. Tragen Sie die beim Produkt mitgelieferte Dichtung an den Kanten des unteren Kochfeldgehäuses auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. Abbildung).



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



5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Falls die Abmessungen der Arbeitsplatte ungeeignet sind, können 2 Montageklammern an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.

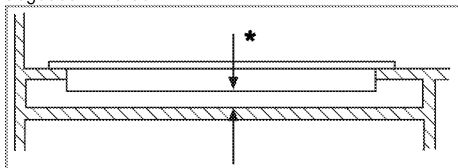


- 1 Kochfeld
- 2 Montageklemme
- 3 Arbeitsplatte



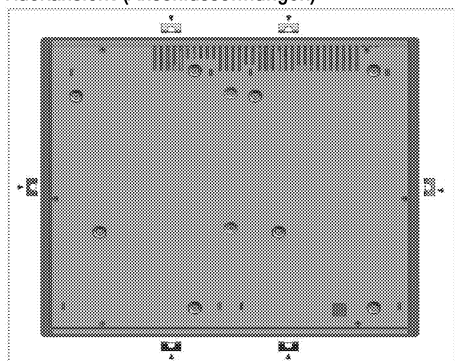
Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

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



* Minimum 15 mm

Rückansicht (Anschlussöffnungen)



GEFAHR:

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

Endkontrolle

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

Entsorgung

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

Transport

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



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

Altgeräte entsorgen



Entsorgen Sie Altgeräte grundsätzlich auf umweltfreundliche Weise.

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

Hinweise zur richtigen Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrem Händler oder bei entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und machen die Türverriegelung (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr geraten.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

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

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



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

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

Erstaufheizung



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

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



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

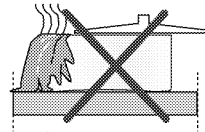
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld,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

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

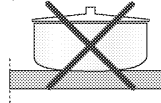
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

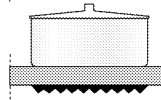
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



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

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

Kochgeschirr testen

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

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn  nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen

mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikkochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

Kochgeschirrerkennungssystem

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

Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden. Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt. Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

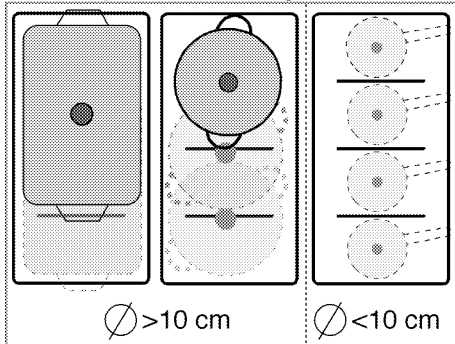


Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder den Ofen ausschalten.



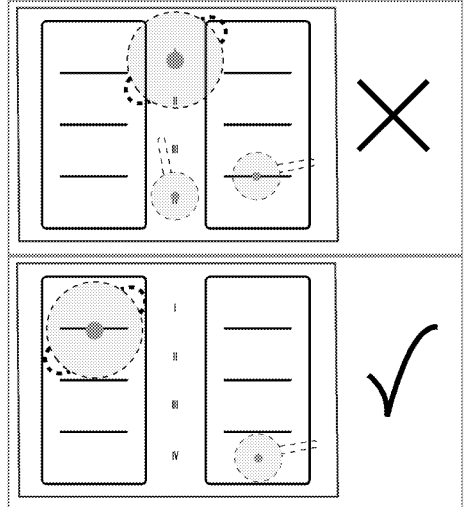
Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen



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

- Bei Kochgeschirr mit Böden, die weniger als 10 cm breit sind, können Sie jede Kochzone separat verwenden.



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

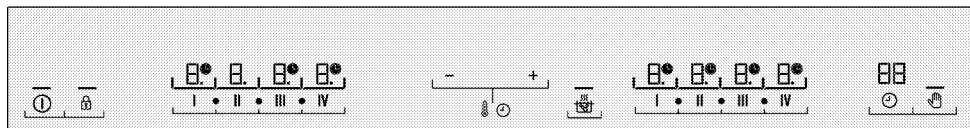
Kochfeld verwenden



GEFAHR:

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

Bedienfeld



Spezifikationen

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

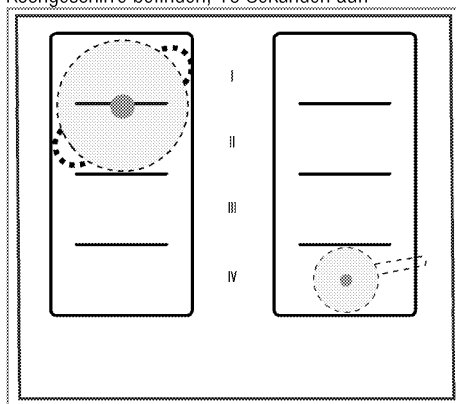
- 3 Kochzonenunterscheidungsleuchte
- 4 Taste zur Kochzonen-Kombination/Separation
- 5 Kochzonenauswahl-taste
- 6 Kochzonenauswahl-leuchte

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

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

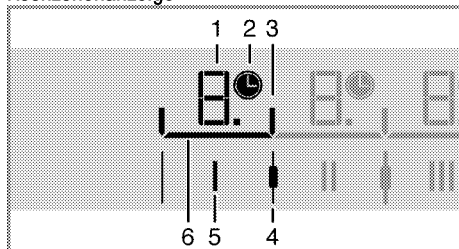
Kochfeld einschalten

1. -Taste am Bedienfeld berühren. Das Licht der -Taste leuchtet auf. Das Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.
2. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, wird die automatische Kochgeschirrerkennung durchgeführt. Wenn ein Kochgeschirr auf das Kochfeld gestellt wird, leuchten die Auswahlleuchten der Kochzonen, auf denen sich das Kochgeschirr befindet, 10 Sekunden auf.
Beispiel: Bei zwei Kochgeschirren wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt leuchten die Auswahlleuchten der Kochzonen, auf denen sich die Kochgeschirre befinden, 10 Sekunden auf.



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

Kochzonenanzeige



- 1 Temperaturanzeige (0 - 9)
- 2 Timer-Symbol

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

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

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

Nach Abschluss der automatischen Kochgeschirrerkennung können auch die Kochfelder gewählt werden, auf denen kein Kochgeschirr zur Aktivierung erkannt wird.



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

Kochfeld abschalten

1. ①-Taste am Bedienfeld berühren.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.



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

Restwärmeanzeige

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

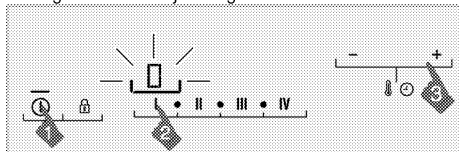


Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.

Kochzonen einschalten

1. Kochfeld mit der Taste ① einschalten.
2. Auswahltaste der Kochzone berühren, die eingeschaltet werden soll.

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



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

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

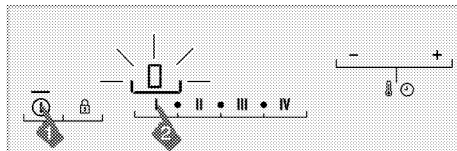
Kochzonen abschalten

Ausgewählte Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

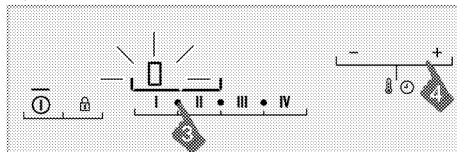
1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**
Kochzone durch Einstellen deren Temperaturstufe auf 0 abschalten.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone**
Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Der Wert 0 erscheint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

Kochzonen kombinieren

1. Kochfeld mit der Taste ① einschalten.
 2. Auswahltaste einer der zu kombinierenden Kochzonen berühren.
- » Das Symbol 0 erscheint in der Kochzonenanzeige, die Anzeigeleuchte der jeweiligen Kochzone leuchtet auf.



3. Die ●-Taste zwischen dieser Kochzone und die Taste der angrenzenden zu kombinierenden Kochzonen berühren.
- » Die Unterscheidungsleuchte zwischen den kombinierten Kochzonen erlischt, das Symbol 0 im Display der linken Kochzone leuchtet auf/leuchtet weiterhin.

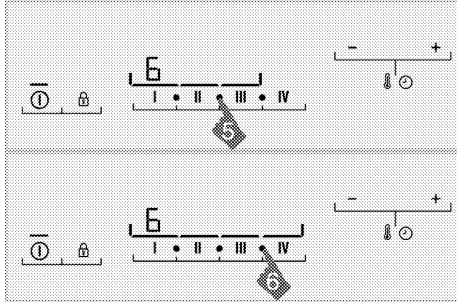


4. Durch Berühren der Tasten + und - die Temperaturstufe auf „0“ bis „9“ anpassen.

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

5. 3. Wenn die 3te und 4te Kochzone kombiniert werden soll

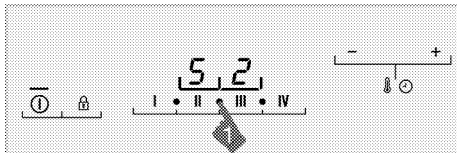
Zum Hinzufügen der 3ten und/oder 4ten Kochzone zu den beiden kombinierten Kochzonen,
● -Taste zwischen diesen berühren.



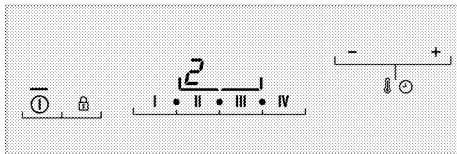
» Die Kochzonen werden kombiniert, die Unterscheidungsleuchte zwischen ihnen erlischt und auch die Kochzonenanzeigen werden geteilt. Die Temperaturanzeige der Kochzone links außen leuchtet weiterhin, die Zone arbeitet bei der Temperaturstufe, die als Einzelkochzone eingestellt war.

Aktive Kochzonen kombinieren

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



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

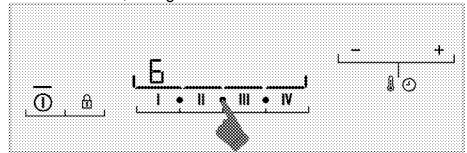


Jegliche vorausgegangenen Temperatur- oder (falls vorhanden) Zeitwerte der kombinierten Kochzonen arbeiten nach der Kombination mit dem geringeren Wert.

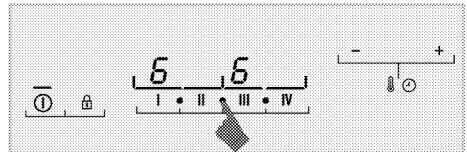
Beispiel: Wenn eine auf 10 Minuten bei Temperaturstufe 6 eingestellte Kochzone und eine auf 20 Minuten bei Temperaturstufe 2 eingestellte Kochzone kombiniert werden, arbeiten die kombinierten Kochzonen 10 Minuten bei Temperaturstufe 2.

Kombinierte Kochzonen trennen

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



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



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

Kombinierte Kochzonen abschalten

Kombinierte Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

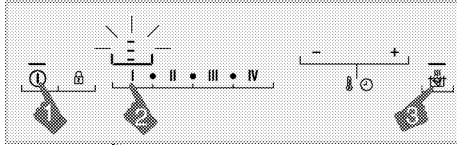
1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**
Kombinierte Kochzonen durch Einstellen deren Temperaturstufe auf 0 abschalten.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der kombinierten Kochzonen**
Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Der Wert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

Turboheizen

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

Turboheizen direkt auswählen:

1. Kochfeld mit der Taste  einschalten.
2. Gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten wählen.

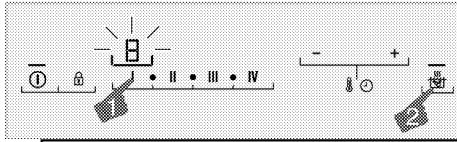


3. Taste  berühren.

Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Wenn die Turboheizen-Einstellungszeit (siehe Tabelle 2: Tabelle der Betriebszeitenbeschränkungen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone aus.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

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



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

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

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

Turboheizen-Funktion vorzeitig abschalten:

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

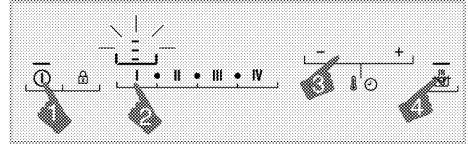
Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizung sorgt dafür, dass sich die Kochzonen besonders schnell aufheizen. Sämtliche

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

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

Schnellaufheizung-Funktion wählen:



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

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

Tabelle 1: Turboheizen-Betriebszeiten

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Sekunden
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

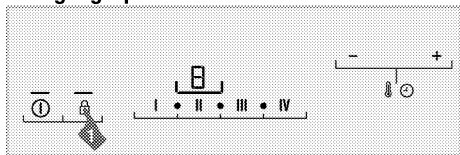
Turboheizen-Funktion abschalten:

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

Reinigungssperre

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

Reinigungssperre einschalten



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

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

Reinigungssperre aufheben

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

Kindersicherung

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

Kindersicherung einschalten

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

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



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

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

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

Kindersicherung abschalten

1. Bei aktiver Kindersicherung die Taste  so lange berührt halten, bis ein **einzelner Signalton** ertönt.
» Die Kindersicherung schaltet sich aus, die Anzeigeleuchte der Taste  erlischt

Tastensperre

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

Tastensperre einschalten

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

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

Die Anzeigeleuchte der Taste  blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.



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

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

Tastensperre ausschalten

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

Timerfunktionen

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

Timer einschalten

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

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

5. Gewünschte Dauer durch Berühren der Tasten  und  einstellen.

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



Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.



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



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



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



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



Jegliche vorausgegangenen Temperatur- oder (falls vorhanden) Zeitwerte der kombinierten Kochzonen arbeiten nach der Kombination mit dem geringeren Wert.

Beispiel: Wenn eine auf 10 Minuten bei Temperaturstufe 6 eingestellte Kochzone und eine auf 20 Minuten bei Temperaturstufe 2 eingestellte Kochzone kombiniert werden, arbeiten die kombinierten Kochzonen 10 Minuten bei Temperaturstufe 2.

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

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Der Signalton kann durch Berühren einer beliebigen Taste abgeschaltet werden.

Timer vorzeitig beenden

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen vorzeitig abschalten:

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

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

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

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

1. Die abzuschaltende Kochzone wählen.
2. Timer der Kochzone durch Berühren der Taste  wählen.
3. Taste  etwa 3 Sekunden lang berühren.

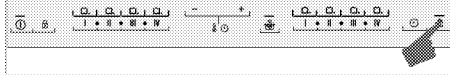
Das Symbol  blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

Stoppfunktion

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



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



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

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

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



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

Betriebszeitbegrenzung

Das Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen wird, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet. Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt. Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 2 Betriebszeitbegrenzung

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

Überhitzungsschutz

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

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

Überlaufsicherheitssystem

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

Präzise Leistungseinstellungen

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

Geräuschvoller Betrieb

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

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.

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

Fehlercodes, Warmmeldungen und Ursachen

Tabelle 3:

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



Weitere Informationen über Fehlermeldungen, die am Sensorbedienfeld erscheinen können, stehen in Tabelle 2. Autorisierten Kundendienst kontaktieren, falls die Fehler Fx und Ex nicht behoben werden können.



Falls die Oberfläche des Sensorbedienfeldes Dampf ausgesetzt ist, wird das gesamte Steuerungssystem deaktiviert, ein Signalton erklingt und „E“ blinkt im Display.



Oberfläche des Bedienfeldes sauber halten. Möglicherweise wird eine Funktionsstörungswarnung ausgegeben.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

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



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



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

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

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

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

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



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

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

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Nun erscheint das Symbol auf der Kochzonenanzeige.

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

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

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

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

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



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

