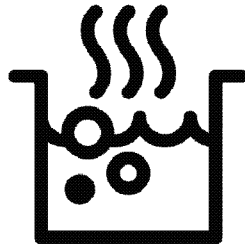




Built-in Hob
User Manual
Einbau-Kochfeld
Gebrauchsanleitung



HIXI 84700 UF

EN / DE

185.9288.96/R.AD/21.07.2022/5-1
7757183604



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.

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



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



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

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

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

| | |
|--|----|
| Intended Use | 4 |
| Child, vulnerable person and pet safety..... | 4 |
| Electrical safety | 5 |
| Transportation safety | 6 |
| Installation safety..... | 6 |
| Safety of use..... | 6 |
| Temperature warnings..... | 8 |
| Accessory use | 8 |
| Cooking safety | 8 |
| Ventilation safety | 9 |
| Induction | 9 |
| Maintenance and cleaning safety | 10 |

2 Environmental Instructions 11

| | |
|--|----|
| Waste regulation | 11 |
| Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product: | 11 |
| Package information..... | 11 |
| Recommendations for energy saving | 11 |

3 Your Product 12

| | |
|---|----|
| Product introduction..... | 12 |
| Product control panel introduction and usage | 13 |
| Hob control..... | 13 |
| General information on the hob | 14 |
| Technical specifications | 15 |

4 Initial use 16

| | |
|------------------------|----|
| Initial cleaning | 16 |
|------------------------|----|

5 Using the hob 17

| | |
|--|----|
| General information on hob usage | 17 |
| Control panel | 21 |

6 Using the ventilation 30

| | |
|---|----|
| General information on ventilation usage .. | 30 |
| Ventilation modes | 30 |
| In order for the appliance to be in external circulation mode, the cf5 setting must be made appropriate in the settings section. | 30 |
| Using the ventilation..... | 30 |

7 General information about cooking 32





| | |
|--|----|
| General warnings about cooking on the hob | 32 |
|--|----|

8 Maintenance and cleaning 33

| | |
|------------------------------------|----|
| General cleaning information | 33 |
| Cleaning the hob | 34 |
| Cleaning the control panel..... | 34 |
| Cleaning the ventilation | 34 |

9 Troubleshooting 38

1 Safety instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
-  Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
-  Use original spare parts and accessories only.
-  Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user manual.
-  Do not modify the product.

Intended Use

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

Child, vulnerable person and pet safety

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

user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

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



Electrical safety

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

- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or intermediate cables.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

Transportation safety

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

damage that may have occurred during transportation.

Installation safety

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

Safety of use

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.
- If you do not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- **WARNING:** If the oven surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.

- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- Vapor pressure from the oven surface and moisture can cause the pot to slide or hop. For this reason, make sure that the bottom of the pot and the hob surface are always dry.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.
- Do not operate the appliance without an oil entrapment filter. Do not remove the filters while the appliance is operating. For safety purposes, magnetic switch is used in oil filter and liquid protection plastic parts. The product will not work without the assembly of these parts.
- Do not leave your hob unattended while cooking fried foods, oils may catch fire while cooking, and hot oil may cause fire. Therefore keep a safe distance between the appliance and curtains, blankets, etc.
- If cleaning is not performed in a timely manner, the hood may present a risk of fire.
- Adequate ventilation must be available in the room when gas or other fuel-burning appliances are used at the same time as an oven hood with a hob. (not applicable for appliances that discharge air back into the room).
- Gas or fuel oil burning appliances, such as room heaters, which share the same environment with ventilation, must be fully insulated from the exhaust of this product or they must be hermetical.
- If there is another appliance operating with fuel oil or gaseous fuels in the environ-

ment, adequate ventilation of the environment is required.

- If there is another appliance operating with energy other than electrical energy in the same environment with ventilation, the negative pressure in the room should be at most 0.04 mbar so that the exhaust of the other appliance is not drawn back into the room by the ventilation.
- Do not connect to flues with heating stove connection, flues where waste gas is disposed from or flues with rising flames. Comply with local regulations on purging the outflow.
- Our company shall not be responsible for problems that arise for not observing any of the warnings above.
- There is a risk of fire if cleaning is not carried out in accordance with the instructions.
- It is recommended to clean the filter once per month under normal usage.
- The appliance temperature may be high. Do not store flammable objects or spray

cans in drawers directly under the hob.



Temperature warnings

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- **WARNING:** Fire hazard: Do not put any materials on the hob for storing.



Accessory use

- **WARNING:** Use only a oven safekeeping case designed by the manufacturer of the product or manufactured to standards specified by the manufacturer. Improper oven safekeeping case may cause accidents.



Cooking safety

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking proc-

esses must be constantly observed.

- **WARNING:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; Disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cover (etc.).
- 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.

Ventilation safety

- **Poisoning Danger!** While the appliance is operating, air is drawn from the whole house. If adequate ventilation is not provided, air flow occurs and the waste and toxic gases released as a result of combustion in the house are reabsorbed. Do not operate the product together with products that provide air circulation and may emit toxic gas (wood, gas, oil and coal

stoves, boilers, water heaters, etc.).

- Have the adequacy of your building's ventilation and chimney system checked by authorized persons.

Induction

- The electrically operated hotplates of your oven are equipped with advanced "Induction" technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section "Pot selection". ,
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the hotplate from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed in the hotplate as they will get hot.
- Metal items stored in drawers under the oven may become very hot during long and in-

tensive use. Do not store metal objects in drawers under the oven.

- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.



Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
 - Never wash the appliance by spraying or pouring water on it! There is a risk of electric shock!
 - Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass surface can cause the glass to scratch and crack. Make sure that the bottom is clean before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.
 - While the oil filter is being removed from the product, condensation-induced liquid collection may occur at the bottom. While removing the filter for cleaning after cooking, it is important for ease of cleaning that this liquid is taken without spilling into the appliance.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

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. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn the nearest collection point.

Disposing the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

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

terials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose the packaging waste with the household or other wastes, take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Recommendations for energy saving

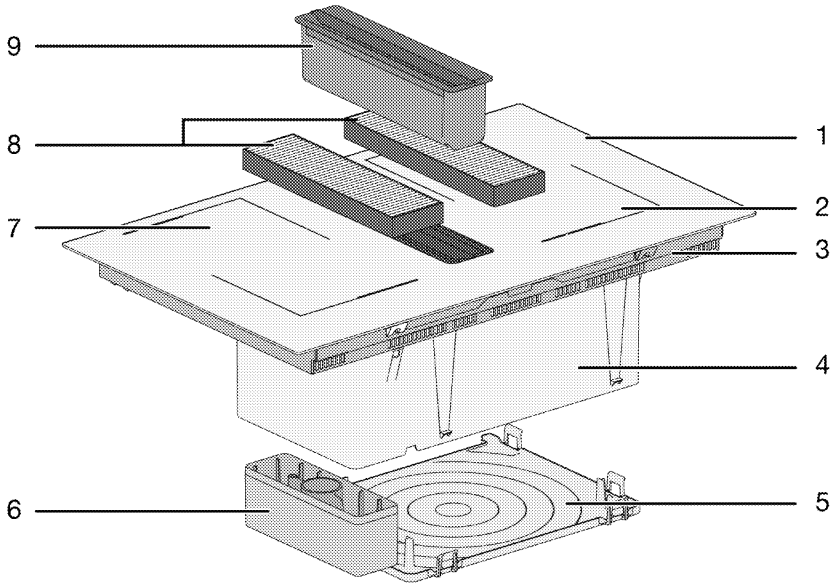
Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hotplate. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep oven cooking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

3 Your Product

Product introduction



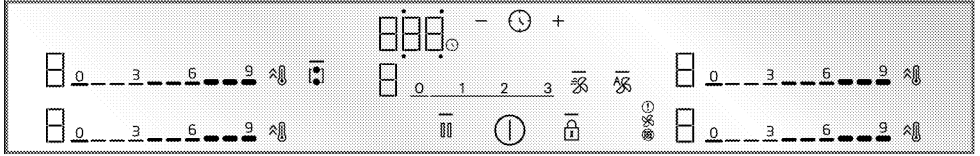
- 1 Glass cooking surface
- 2 Induction hob zone
- 3 Lower housing
- 4 Ventilation assembly
- 5 Bottom cover

- 6 Overflow liquid collection chamber
- 7 Induction hob zone
- 8 Carbon Filter
- 9 Oil Filter

Product control panel introduction and usage

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

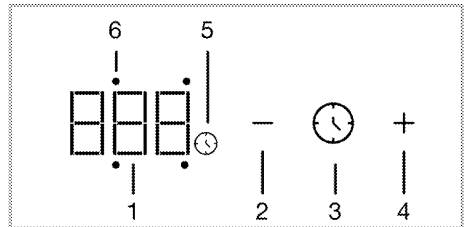
Hob control



Keys and symbols

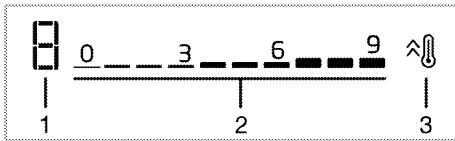
- : The light indicating that the relevant key is operated
- Ⓛ : On/off button
- 🔒 : Key lock button
- 👤 : Hob with wide surface combination key
- ⤴ : Quick Heating button/High power setting (Booster) button
- 🚫 : Cleaning lock key
- ⌚ : Timer key
- ⊕ : Timer increase key
- ⊖ : Timer decrease key

* This varies depending on the product model. It may not be available on your product.



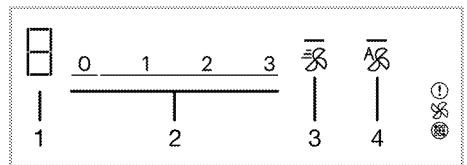
Timer screen

- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease button
- 3 Timer button
- 4 Timer increase button
- 5 Timer symbol
- 6 Timer activity LED of the relevant hob



The hob zone display

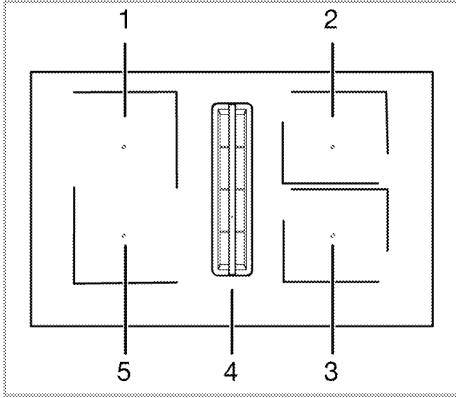
- 1 Temperature - flow rate level indicator of the relevant hob
- 2 Temperature - flow rate level setting zone
- 3 Quick Heating button/High power setting (Booster) button



Ventilation display

- 1 Ventilation level indicator
- 2 Ventilation level setting field
- 3 Booster key
- 4 Ventilation automatic mod key

General information on the hob



- 1 Rear left - Induction hob zone
- 2 Rear right - Induction hob zone
- 3 Front right - Induction hob zone
- 4 Mid - Ventilation
- 5 Front left - Induction hob zone

Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other. You may activate the combination function for these hobs and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these hobs and the combination function are described in the “Hob operation” section.

Technical specifications

General specifications

| | |
|---|--|
| External dimensions of the product (height / width / depth) | 223,5 mm*/820 mm/520 mm |
| Hob installation dimensions (width / depth) | 740 (+2)mm /490 (+2)mm |
| Voltage / frequency | 1N 220-240 / 2N 380-415V ~ 50/60 Hz |
| Cable type and section used/suitable for use in the product | min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ² |
| Total power consumption | maks. 7.4 kW |




Hobs

| | |
|-------------|---------------------------|
| Rear left | Induction hob zone |
| Dimension | 180x210 mm |
| Power | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Front left | Induction hob zone |
| Dimension | 180x210 mm |
| Power | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Front right | Induction hob zone |
| Dimension | 180x210 mm |
| Power | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Rear right | Induction hob zone |
| Dimension | 180x210 mm |
| Power | 2200 W / Booster: 3100 W |

Ventilation features

| | |
|---------------|-----------------------|
| Control | 3 levels + 1 Booster |
| Suction Power | 630 m ³ /h |

The hob height specified in the technical table is the lower casing height of the product.

-  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.

4 Initial use

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

Initial cleaning

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

NOTICE Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 Using the hob

General information on hob usage

General warnings

- Do not let any objects fall on the oven. Even small objects such as salt-shakers may damage the oven. Do not use cracked ovens. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (for example, visible cracks), to reduce the risk of electric shock, first turn off the fuse, then unplug the appliance and call the authorized service.
- Do not use unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not heat the vessels and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or vessel. Always turn off the hobs after each operation.
- The cooking surface will be hot after each use, so do not put plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the vessel and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners.
- Align the burners with the centre of pots. If you wish to place a pot on a different burner, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking vessel suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system right below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the vessel is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the vessel above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking vessel.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking vessel.

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

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking vessels

coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).

- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction hotplate.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking vessels

You shall use ferromagnetic, quality cooking vessels which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking vessel shall perform. The bottom diameter of the cookware should match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable vessels:

- Cast iron vessels
- Enamelled steel vessels

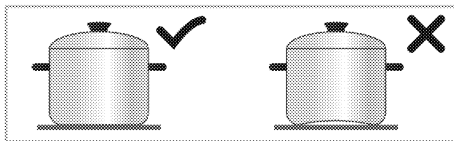
- Steel and stainless steel vessels (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable vessels:

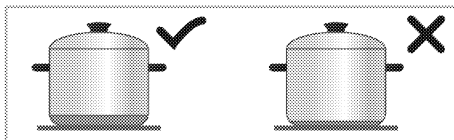
- Aluminium vessels
- Copper vessels
- Brass vessels
- Glass vessels
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

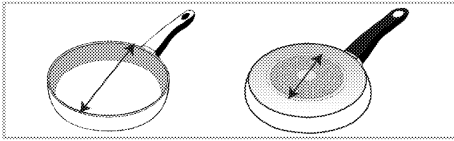
- Use flat bottomed cooking vessels only. Do not use vessels with convex or concave bases.



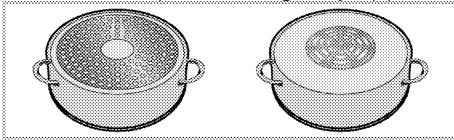
- Use cooking vessels with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking vessels have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob zone. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking vessels may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking vessels have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking vessels may not heat adequately or may not be detected by the induction hob zone at all. In some cases, a bad pot warning may appear.



Cooking vessel test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. When you place your pot on the hob if “□” and “□” or “□” are not flashing, then it is suitable.

Recommended cooking vessel sizes

| Hob zone size - mm | Pan diameter - mm |
|--|------------------------|
| 210x190 | min. 100 - max 210 |
| Cooking zone with wide (flexi) surface | Width 210 - length 390 |

The detection of cooking vessels by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the vessel. To ensure detection of the cooking vessel and achieve an efficient cooking, the cooking vessel shall be selected as per the size of your hob zone. The cooking vessel sizes recommended for hob zone sizes are given above.

Boiling manner may vary depending on the type of pot, the size of the pot and the size of the cooking zone. For a more

homogeneous boiling manner, a one step larger cooking zone can be used. Using a larger cooking zone does not waste energy on induction hobs, because heat is only created in the respective pan area.

Automatic detection of the cooking vessel

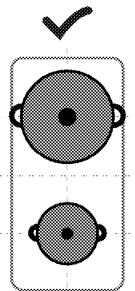
When you place any cooking vessel compatible with induction on your hob, your hob automatically detects which hob the cooking vessel is placed on and provides directions on the control panel.

Cooking zone with wide surface (flexi)

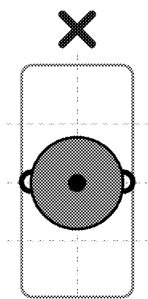
Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking vessels. You may activate the combination function for these hobs and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent hob zones

Hobs with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent hob zones for different temperature levels with two different cooking vessels. Place the cooking vessels by centering the separate cooking zones.

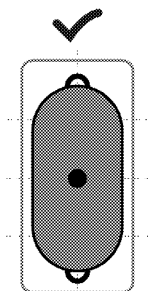


As two independent hob zones



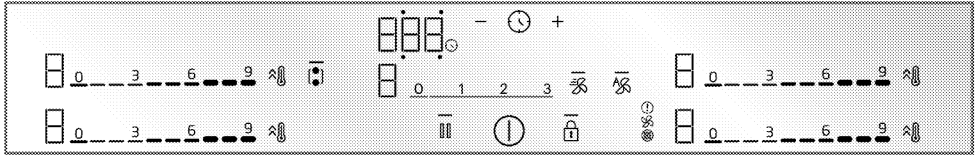
For cooking operation with a single cooking vessel, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking vessel at the centre of the cooking zone.

As a single hob zone



For cooking operations on large cooking vessels, place the vessel so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.

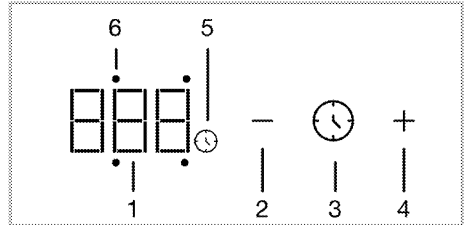
Control panel



Keys and symbols

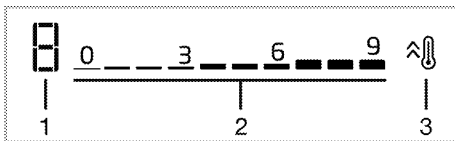
- : The light indicating that the relevant key is operated
- ⓘ : On/off button
- 🔒 : Key lock button
- 👤 : Hob with wide surface combination key
- ⤴ : Quick Heating button/High power setting (Booster) button
- 🚫 : Cleaning lock key
- 🕒 : Timer key
- ⊕ : Timer increase key
- ⊖ : Timer decrease key

* This varies depending on the product model. It may not be available on your product.



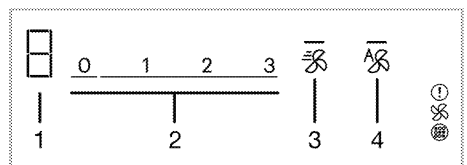
Timer screen

- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease button
- 3 Timer button
- 4 Timer increase button
- 5 Timer symbol
- 6 Timer activity LED of the relevant hob



The hob zone display

- 1 Temperature - flow rate level indicator of the relevant hob
- 2 Temperature - flow rate level setting zone
- 3 Quick Heating button/High power setting (Booster) button



Ventilation display

- 1 Ventilation level indicator
- 2 Ventilation level setting field
- 3 Booster key
- 4 Ventilation automatic mod key

General warnings for the control panel

- i** This appliance is controlled with a touch control panel. Each operation performed in the touch control panel is confirmed with an audible signal.
- i** Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.
- i** The hob automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.
- i** The appliance will display "FF" alert due to safety reasons if any key (🔒 key) is touched.
- i** The — light on the activated or selected keys are illuminated.

Turning the hob on

1. Touch the ① key on the control panel.
» The hob is ready to use.

Turning the hob off

1. Touch the ① key on the control panel.
» The hob turns off and returns to stand-by mode.

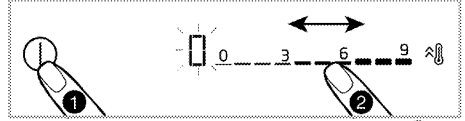
Remaining heat indicator

There is a heat indicator for each hob zone on the control panel. This indicator indicates that the hob is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant hob(s) until the remaining heat indicator disappears.

| Symbol | Description |
|--------|------------------|
| H | High temperature |
| h | Low temperature |

- i** In case of a power failure, the remaining heat indicator does not illuminate and warn the user against hot hobs.

Turning the hobs on (cooking zone) and setting the temperature level



1. Turn the hob on by touching the ① key.
» The "0" symbol will be displayed on the displays of the hob zones.
2. Depending on the are you want to turn on, by tapping on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "9".

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

Turning off the hobs:

A selected hob zone may be turned off in 2 different ways:

1. **By setting the temperature as "0"**

You may turn the hob off by reducing the temperature setting to "0".

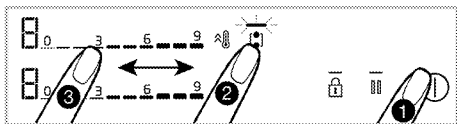
2. **Using the timer off function for the desired hob zone**

When the time is off, the timer turns off the hob connected to it. All displays show "0" or "00". The ⌚ symbol on the hob display disappears.

The setting of the timer for the hob zone is described in the following chapters.


Combination of the hob zones with wide surface (flexi) (if hob zones with wide surfaces are available on your hob)


1. Turn the hob on by touching the ① key.
2. Tap the 🍲 button.
» The 0 symbol appears on the left cooking zone screen and the 🍲 button lights up — .



3. By tapping on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between **0** and **9**.

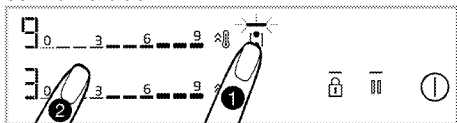
While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.


» The hob starts to operate. If another hob is selected or if you wait for 10 seconds without any operation, the light — of the  key will fade.


 The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

Combination of the hob zones with wide surface (flexi) while one or both of the hob zones on the left are operating (if hob zones with wide surfaces are available on your hob)

While one or both of the hobs on the left are operating separately, you may combine both hobs by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.



1. While one or both of the hob zones on the left are operating, touch the  key.


» On both of the hob zone displays, the hob zone with the lower degree will be displayed and — light of the  key will illuminate.

>> Combined hobs resume to operate with the temperature of the hob zone which have a lower degree and, if applicable, with the timer setting value. Temperature and timer values of the hob zone that had a higher temperature value before combining will be cancelled.



>> To change the temperature value afterwards, set the desired temperature level from the setting area.



Turning the hob zones with wide surface off (if hob zones with wide surfaces are available on your hob)

 you may separate and turn off hobs by pressing the key


High power setting (BOOSTER)

You may use the booster to heat with maximum power. However, we do not recommend cooking for a long period at this position. High power setting may not be available on all hobs. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.


Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Touch the  key of the hob you want. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.

Selecting high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. Touch the  key when the hob is on and the relevant hob zone is operating at a specific level.
2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.

Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:





 You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the key. The hob zone continues to operate at the highest temperature value. Bring to 0 by touching active hob zone setting area or sliding your finger on the area to turn off.

Cleaning lock



Cleaning lock allows the user to clean for a short period of time by preventing the operation of all keys on the control panel while the hob is on. The appliance does not draw power during this period.

Activating the cleaning lock



1. Press and hold on the  key when the hob is on.
»  lights on. The  symbol will be displayed on the displays of the hob zones. No key other than the  key may be operated during this period.




Deactivating the cleaning lock





Press and hold  button to disable cleaning lock.  light will fade and cleaning lock will be disabled.

Key Lock




When the hob is on or off, you can activate the key lock to prevent accidental changing of its functions.

Activating the key lock

1. To activate the key lock,  touch the key until a **single beep sounds**.
 The  light of the key shall flash and all hobs shall be locked.

 Only the  key operates while the key lock is active. When you touch any other key, the  light of the  key flashes to indicate that the key lock is active. If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock shall be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the key lock



1. Press and hold the  key until one signal is heard. The operation shall be confirmed with an audible signal. 
The  light of the key will fade and the key lock will be deactivated.


Timer function


This function facilitates cooking for you. You do not need to attend the hob throughout the cooking period. The hob zone turns off automatically after the period you have selected.






Activating the timer







1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Depending on the area you want to turn on, by tapping on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level you want.
3. Activate the timer by touching the  key.


"00" lights up on the timer display and  the symbol starts to flash.


4. There are 4 activity LEDs around "00" appearing on the timer screen. For the hob zone to be set a timer, touch the  key to select the relevant hob zone side.


5. Set the desired period by touching the  /  keys.  You may also advance the timer faster by pressing the  key or  for a longer period of time.

 The  symbol illuminates solidly after flashing on the hob zone display for a specific period of time.  When the symbol illuminates solidly, this shows that the function is activated.

 The timer may only be used for hobs that are being operated.

 Repeat the procedure above for other hobs that you want to set a timer for.

 Timer cannot be set without selecting the hob zone and the temperature level of the hob zone.

 While the timer is active, the time set for the selected hob zone is displayed on the timer screen.

Turning off the timers



The hob turns off automatically and an audible warning is given when the set time has expired.



Touch any key to turn off the audible warning.


Turning off the timers prematurely

If the timer is turned off prematurely, the hob continues to operate with the set temperature until it is turned off.

Turning off by reducing the timer setting to "00" level:


1. Select the timer of the relevant hob by touching the  key.
2. Decrease the value by touching the  key until "00" appears on the timer



display.  You may also advance the timer faster by pressing the  key for a long period of time.

After the symbol flashes  on the hob zone display for a certain period of time, it turns off **completely** and the timer is cancelled.

Stop function

Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions (**except the timer**) operating on the hob to the 1st level for a certain period of time.

 If the timer is set for any hob zone, the timer resumes to operate during the stop function.

1. Touch the  key while your hob is on. All hobs that are being operated continue to operate at 1st level.
3. Touch the  key again to operate all stopped hobs with their previous settings.

Settings

Using this function, you may change power management, cooking-end audible signal time, and hob- hood connection settings.

cF1: Power management setting

cF2: Cooking-end audible signal time






cF5: Ventilation mode selection

cF6: Life display of the active carbon filter

cF7: Active carbon filter reset

1- Power management setting (cF1)

You may set the total power of the hob as you desire with this function.

1. Turn on the hob by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
2. Within 10 seconds after turning off the product, touch  /  /  keys respectively.
» On the timer display, cF1 appears, and "9" appears on the left rear hob zone display.

3. By tapping on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the power level between (see Table - Power management level) set between "1" and "9".


4. Confirm the selected level setting by touching the  key.

>> Your hob will turn off and will start to operate with the total power setting at the selected level.

"Power management" includes 9 different power levels (see Table - Power management level).






Table - Power management level

| Power management level | Total power |
|------------------------|-------------|
| 1 | 1.2 kW |
| 2 | 2.4 kW |
| 3 | 3 kW |
| 4 | 3.6 kW |
| 5 | 4.4 kW |
| 6 | 5.4 kW |
| 7 | 5.7 kW |
| 8 | 6.7 kW |
| 9 | 7,4 kW* |


 Total power value for the power management level of 5, 6, 7, 8, 9 is 3.6 kW in products that with the maximum total power consumption of 3.6 kW.

2- Cooking-end audible signal time setting (cF2)

Using this function, you may set the cooking-end signal time of the hob as you want.


1. Turn on the hob by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
2. Within 10 seconds after turning off the product, touch // keys respectively.

>> Default setting cF1 will be displayed on the timer screen.

3. For cooking-send audible signal setting, touch  key once.

>> On the timer display, cF2 appears, and "2" appears on the left rear hob zone display.

4. By tapping on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the signal time setting (see Table - End of cooking buzzer time) set between "0" and "3".

5. By touching the  key, confirm the cooking-end audible signal time setting.

>>> Your hob will turn off and will start to operate with the signal time setting at the selected level.


 Factory default value for the cooking-end audible signal time setting is standard 2nd level.



Table - Cooking-end audible signal time setting



| Cooking-end audible signal level | Cooking-end audible signal period |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 0 | 15 seconds |
| 1 | 30 seconds |
| 2 | 1 minute |
| 3 | 2 minute |

3- Ventilation mode setting (cF5)


This device is used in 2 modes: Internal circulation and external circulation mode. (Detail P. 16 / Ventilation Modes)

The device comes pre-set in accordance with the internal circulation mode. To change;

1. Turn on the hob by touching the  key, and turn it off by touching  key again.


2. Within 10 seconds after turning off the product, touch /00/ /00 keys respectively.

» Default setting cFI will be displayed on the timer screen.


3. Touch key four times for ventilation  mode setting.

» Timer display shows cFS. "1" appears on the left rear cooking hob zone display

4. Ventilation mode can be set as external circulation by touching the setting area of the left rear hob zone or by swiping your finger over the area, the hotplate screen is brought to "2".

5. Confirm the ventilation mode setting by touching the  key.

>>The appliance will turn off and your appliance starts to work with the selected level of ventilation setting.

 The ventilation setting will appear as the internal circulation in the "1" option on the cFS setting screen as standard during production.


4 - Life display of the active carbon filter

(cFB)



The active carbon filters used in the product used



as internal circulation must be changed after a certain use.

as well.


 Activated carbon filters should be changed after 150 hours of operation.

It is possible to view the remaining operating hours level of the activated carbon filter on the settings screen. Remaining operation time

1. Turn on the hob by touching the  key, and turn it off by touching  key again.

2. Within 10 seconds after turning off the product, touch /00/ /00 keys respectively.

» Default setting cFI will be displayed on the timer screen.

3. Touch the  key five times for the activated carbon filter life screen.



» cFB appears on the timer screen, the remaining active carbon filter remaining operating hours on the left rear hob zone screen are shown as follows.

- If it is more than 100 hours "3"
- Between 50-100 hours "2"
- Between 5-50 hours "1"
- Between 0-5 hours "0"


4. By touching the  key setting display can be closed.

5 - Reset display of the active carbon filter (cF)


After 150 hours of active carbon filter operation, "F" warning appears on cooking hob screens. As a result of removing and replacing the active carbon filters as described in the maintenance-cleaning section, the following steps are followed to reset the display:

1. Within 10 seconds after turning off the product, touch /00/ /00 keys respectively.

» Default setting cFI will be displayed on the timer screen.

2. Touch the  key five times for the activated carbon filter life screen.

» cF appears on the timer screen, the remaining active carbon filter remaining operating hours on the left rear hob zone screen are mutually shown with cF menu.

3. In this display by touching the  key, it can be reset.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle: Induction heater heats the cooking pot directly due to its operating principle. Thus, it has many advantages over other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is cooler.

Your induction hob is equipped with superior safety system that shall ensure operation with maximum safety.

i Your hob may be equipped with hobs with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm with induction feature depending on the model. Thanks to the induction feature, each hob zone automatically detects the pot placed on it. Energy occurs on the contact area of the pot only, and thus minimum level of power is consumed.

Automatic turning off system

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

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

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

Table-1: Cooking zone automatic turning off periods

| Temperature level | Automatic turning off periods - hours |
|-------------------|---------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |

| Temperature level | Automatic turning off periods - hours |
|-------------------|---------------------------------------|
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| Quick Heating | 10 minute |

Table-2: Ventilation automatic turning off periods

| Speed level | Automatic turning off periods - hours |
|---------------------------|---------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| Intense working (booster) | 8 minute |

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors that ensure protection against overheating. You may observe the following in case of overheating:

- The hob zone that is operating may be turned off.
- The selected level may be reduced. However, this is not reflected on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob.

Meanwhile, "F" warning appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its

operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

6 Using the ventilation

General information on ventilation usage

General warnings

- There is a motor with various speeds for ventilation. In order for the device to perform well, we recommend using low speeds under normal conditions and high speeds in case of strong odour and vapour condensation.

Ventilation modes

This device is used in 2 modes: Internal circulation and external circulation mode.

Inner circulation



The air sucked from the middle of the hob is first purified from oil by passing it through the oil filter. It is then passed through an activated carbon filter and transferred back into the kitchen.

Warning: In internal circulation mode, activated carbon filters should be installed in the area defined in the product to keep the odour particles in the inhaled air. For different types of installation versions defined for internal circulation of the appliance, refer to the installation manual or consult your authorized dealer.

Outer circulation



The air, which is sucked from the middle of the hob, passes through the oil filters and is discharged to the outside through the chimney with a pipe system.

Ventilation Mode setting


The appliance is pre-set to inner circulation mode.

In order for the appliance to be in external circulation mode, the cf5 setting must be made appropriate in the settings section.

Using the ventilation

Manual ventilation setting

Ventilation can be set manually.

1. Turn the hob on by touching the  key.


>> The “0” symbol will be displayed on the displays of the ventilation.

2. By tapping on the ventilation setting area or by sliding your finger on the area, set the speed level between “1” and “3”.

Turning off manual ventilation

1. By tapping on the ventilation setting area or by sliding your finger on the area, set the speed level as “0”.

Turning on the intensive ventilation mode

1. Intensive ventilation mode can be activated by touching the  key.
» Intensive ventilation mode works for a maximum of 8 minutes. During this time, the P symbol lights up on the display. After 8 minutes, the ventilation speed drops to 3 and continues to operate at this speed level.

Turning off the intensive ventilation mode

1. By tapping on the ventilation setting area or by sliding your finger on the area, set the speed level as “0”.

- i** In intensive ventilation mode, when any speed key is touched, it returns to that speed level and continues to operate.

Automatic start

Your appliance measures the cooking zone temperature level, temperatures and operating time. It determines the most appropriate ventilation operating speed according to these values and operates at the levels it automatically determines.

1. To enable automatic mode touch the  key.


» Automatic mode is activated and turns off automatically when the parameters fall below the specified critical value. It must be re-enabled for it to reactivate

- i** While automatic mode is active, automatic mode will be cancelled when you turn the product on and off at any speed.

2. To turn automatic mode off early touch the  key once more.

Consecutive Fan Operation Function

The auxiliary fan operation function ensures that the odour and smoke that may arise at the end of cooking are removed by automatically determining

the time and speed level according to the cooking area temperature, speed level and operating time, when the product is turned off as a result of cooking on the cooking zones while the ventilation is operated in automatic mode. If desired to turn off the successor operation, it can be turned off by pressing the button  key.

- i** While the ventilation is operating in automatic mode, the ventilation continues to operate for a maximum of 20 minutes and at least 2 more minutes when the cooking is completed on the stoves and the pots are removed.

7 General information about cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

General warnings about cooking on the hob

- Never fill the pan with more than a third of oil. Do not leave while heating the oil. Excessively heated oil is a fire hazard. Never try to extinguish a possible fire with water! When the oil catches fire, cover it with a fire blanket or a wet cloth. When it is safe, turn off the oven and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- Make sure that the container you use while heating oil is dry and keep the lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

8 Maintenance and cleaning

General cleaning information

⚠ General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- No special cleaning material is needed in the cleaning made each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids

immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available des-

caling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

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

Cleaning the hob

Glass cooking surface

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

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

Cleaning the control panel

- When cleaning the control panels from the button, wipe the panel and buttons with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the

buttons and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and buttons may be damaged.

- While cleaning the inox panels with button control, do not use inox cleaning agents around the button. The indicators around the button may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

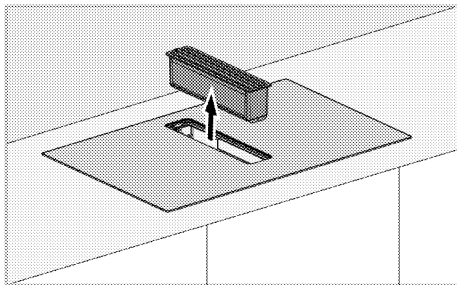
Cleaning the ventilation

In order to ensure effective odour and oil retention, the active carbon filters must be changed regularly and the oil filter must be cleaned regularly.

Metal oil filter cleaning

The oil filter filters the oil in the drawn smoke. The metal grease filter should be cleaned at regular intervals to ensure good performance.

1. Remove the oil filter by pulling it upwards.



- i** The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

i Be careful not to damage the removed oil filter group by falling on the hob glass.

2. Wash the removed grease filter in the dishwasher or by hand.

i Wash the filters in water using liquid detergent and reinstall after drying. Aluminium filters may change colour as they are washed; this is normal and does not require replacing your filters.

i You can also wash the aluminium filter in the washing machine. (max 70 °C) For optimum cleaning results, it is recommended to place the grease filter in the dishwasher upside down.

3. Replace the oil filter after cleaning.

Removing the active carbon filter

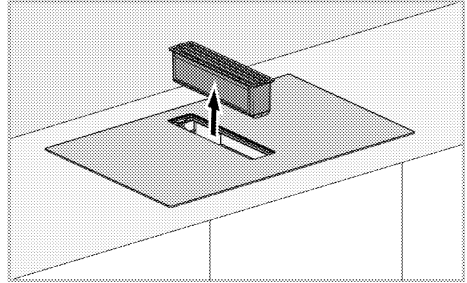
Active carbon filters provide odour retention in the product and must be changed at regular intervals for optimum performance. Pay attention to the fill warning indicator for replacement.

i When the product has completed 150 hours of operation, an F-shaped warning is seen on the hotplates. The filter should be changed at the latest when this warning is seen. To reset this warning, follow the detailed explanation in Settings .

i To see the remaining working timing range of activated carbon filters, follow the detailed explanation in Settings.

To remove;

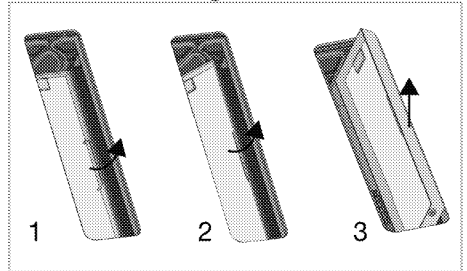
1. Remove the oil filter by pulling it upwards.



i The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

i There is a magnetic switch in the oil filter part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

2. Remove the liquid collection chamber as shown in the figure below.

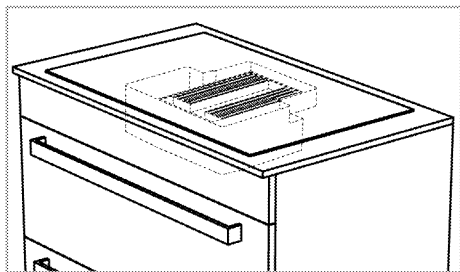


i There is a magnetic switch in the liquid collection chamber part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

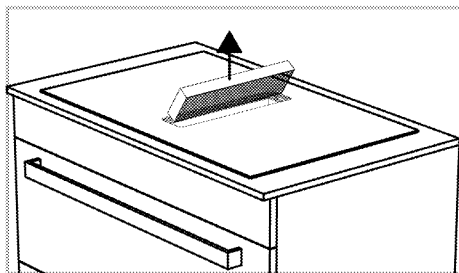
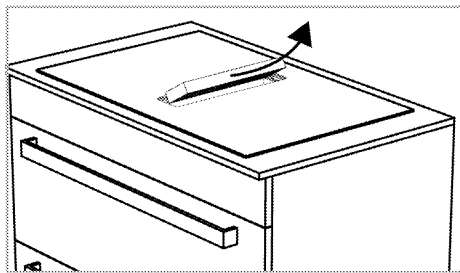
i The liquid collection chamber needs to be cleaned periodically. The part can be cleaned by washing in water with liquid detergent and rinsing, or it should be washed in the dishwasher at max 70 °C.

i When reassembling the liquid collection chamber part, it should be positioned so that the arrow direction on the part comes first.

3. After removing the liquid collection chamber, there are two carbon filters on the right and left in the lower chamber.

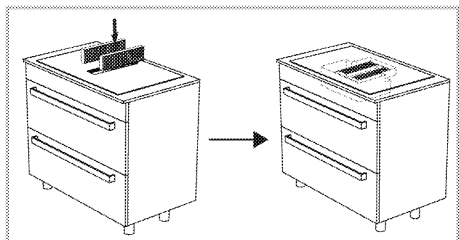


4. First of all, in order to remove one of the carbon filters from its magnetic slot from the ventilation gap, pull it towards you by tilting it and take it out as shown in the figure.



5. In the same way, remove the other carbon filter from its housing.

6. Place the 2 new activated carbon filters in their magnetic slots by tilting them through the ventilation gap in turn. Make sure it is fully seated in the magnetic slots



7. Reinstall the liquid protection plastic in the same way as when it was removed.

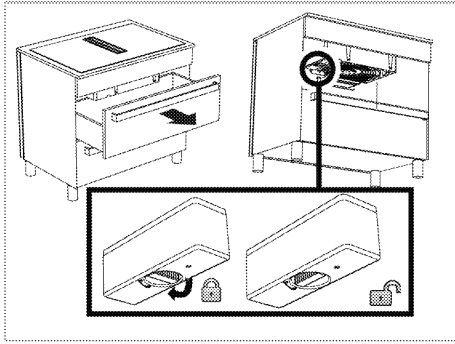
8. Insert the oil filter.

Waste water tank

In case of intense liquid going to the ventilation compartment of the product, these liquids are collected in the waste water reservoir located under the stove. In this case, the waste water tank should be removed, the liquid should be poured out and the tank should be cleaned and reinstalled.

i It is recommended to clean the waste water tank once a month.

To remove the waste water tank:

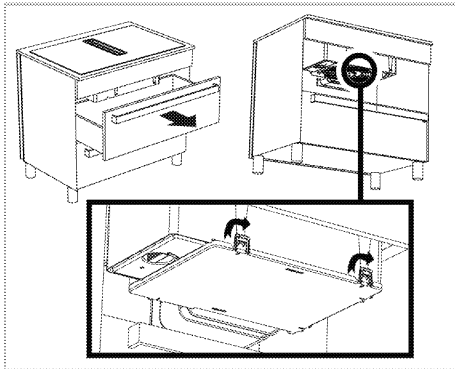


1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the stove.
2. Reach the waste water tank under the hob.
3. Unlock and remove the waste water tank by turning the lock knob.
4. Pour out the liquid in the chamber and clean the chamber.
- 5 Turn the lock knob and lock it by inserting the chamber back into its slot.

Cleaning the bottom cover

If the bottom cover on the bottom of the product becomes dirty, you may not be able to remove it and clean it.

To remove the bottom cover:



1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the stove.
2. Reach the bottom cover from under the hob
3. There are 5 locks in the directions shown by the arrow symbols on the bottom cover. By releasing these locks, remove the bottom cover by holding it downwards.
4. After cleaning the bottom cover, push it upwards hard in the same direction so that the locks fit into their slots.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Appliance is not working.

- Fuse may be faulty or blown. >>> *Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.*
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> *Check if the appliance is plugged in to the outlet.*
- Buttons on the control panel do not work. >>> *If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.*
- If the hob does not turn on when the on/off button is pressed >>> **Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.**
- It has overheat protection. >>> **Wait for your hob to cool down.**
- Appropriate pots may not be used. >>> **Check your pots.**

On the hob zone display "D" and "L" or "L" icon is always on.

- Pots may not be placed on the operating hob. >>> *Check if there is a pot on the hob zone.*
- Your pot may not be induction suitable. >>> *Check if your hob is suitable for the induction hob.*
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> *Center the hob by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.*
- The pot or hob zone may be too hot. >>> **Wait for them to cool down.**

The selected hob zone suddenly turns off while it is operating.

- The cooking time of the selected compartment may have expired. >>> *You can set a new cooking time or finish cooking.*
- It has overheat protection. >>> *Wait for your hob to cool down.*
- An object may have covered the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

Although the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be suitable with the Induction hob. >>> *Check if your hob is suitable for the induction hob.*
- The pot may not be centred correctly on the hob or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> *Center the hob by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.*

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not a fault. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment in the hob falls to the appropriate temperature.

Noise from the hob during cooking

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

Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The hob is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature. If the temperature is higher than the product temperature after the hob is turned off, the fan may run for a while.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. If the cookware is made of different materials and layers, a crackling sound may occur.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the hob are used to cook with different cooking levels.

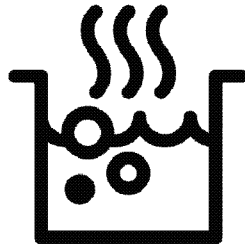
Error codes/reasons and possible solutions

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

| Error codes | Error reasons | Possible solutions |
|----------------------|--|---|
| E 23 E 24 | Software error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 25 | Fan operation error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 31 - E 45 | Electronic board hardware error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 48 E 49 E 51 | Sensor error on induction hob. | Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 52 - E 57 | High temperature error on induction hob. | Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| FF | Any one of the keys may have been touched long. | When long touching on one of the keys was stopped, |
| | A cooking pot may have come over the control unit. | When the cooking pot over the control unit is lifted, |
| | There may be food/liquid poured over the control unit. | Error will disappear when the food/liquid residues are cleaned. |



Einbau-Kochfeld
Gebrauchsanleitung



DE



Sehr geehrter Kunde,

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

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Beko-Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Um dies zu aktivieren lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

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



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



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

1 Sicherheitshinweise 4

| | |
|--|----|
| Verwendungszweck | 4 |
| Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere..... | 5 |
| Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten..... | 6 |
| Sicherheit beim Transport | 7 |
| Sicherheitshinweise zur Installation | 7 |
| Sicher bedienen | 7 |
| Warnhinweise zu hohen Temperaturen | 9 |
| Zubehör..... | 10 |
| Sicherheit beim Kochen | 10 |
| Belüftungssicherheit | 10 |
| Induktion | 11 |
| Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen..... | 11 |

2 Hinweise zum Umweltschutz 13

| | |
|-----------------------------------|----|
| Richtig entsorgen | 13 |
| Informationen zur Entsorgung..... | 13 |
| Paketinformationen..... | 14 |
| Tipps zum Energiesparen..... | 14 |

3 Ihr Produkt 15

| | |
|---------------------------------------|----|
| Produktbeschreibung | 15 |
| Bedienfeld und Bedienung | 16 |
| Kochfeldsteuerung | 16 |
| Allgemeine Hinweise zum Kochfeldabzug | 17 |
| Technische Spezifikationen | 18 |

4 Erstgebrauch 19

| | |
|---------------------|----|
| Erstreinigung | 19 |
|---------------------|----|

5 Verwendung des Geräts 20

| | |
|---|----|
| Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds..... | 20 |
| Bedienfeld..... | 24 |

6 Verwendung der Belüftung34

| | |
|---|----|
| Allgemeine Informationen zur Verwendung des Muldenlüfters..... | 34 |
| Lüftungsmodi | 34 |
| Verwendung der Belüftung..... | 34 |

7 Allgemeine Hinweise zum Backen 36

| | |
|--|----|
| Allgemeine Warnhinweise zum Kochen auf dem Kochfeld | 36 |
|--|----|

8 Wartung und Reinigung 37

| | |
|---|----|
| Allgemeine Hinweise zur Reinigung | 37 |
| Reinigung des Kochfelds | 38 |
| Bedienfeld reinigen | 38 |
| Lüftung reinigen..... | 38 |

9 Fehlerbehebung 43

1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
 - Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
 - Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
 - Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
 - ⚠ Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
 - ⚠ Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
 - ⚠ Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.
 - ⚠ Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.
- ### ⚠ Verwendungszweck
- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die gewerbliche Nutzung geeignet.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
 - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.



Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstige Personen, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Drehen Sie den Griff der Töpfe und Pfannen zur Seite, damit Kinder nicht danach greifen und sich verbrennen können.
- **WARNING:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickengefahr.

Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Das Gerät muss zwingend geerdet werden. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie den Anschluss von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben (wo es nicht von der Flamme des Kochfelds beeinflusst wird). Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

Sicherheit beim Transport

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

Sicherheitshinweise zur Installation

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

- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.

Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- **WARNUNG:** Falls Sie Sprünge im Kochfeld feststellen, trennen Sie das Gerät komplett von der Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol

und/oder Drogen
beeinträchtigt wird.

- Brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände auf der Kochfläche auf.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium sowie Kochgeschirr mit beschädigtem oder grobem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr zum Umsetzen hoch, schieben Sie es nicht über die Oberfläche.
- Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden gelangen, bilden sich Dampfblasen beim Erhitzen, die das Kochgeschirr bewegen oder hoppeln lassen können. Achten Sie daher darauf, dass Kochgeschirrböden und das Kochfeld immer trocken sind.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Ölauffangfilter.

Entfernen Sie die Filter nicht, während das Gerät in Betrieb ist. Aus Sicherheitsgründen werden Magnetschalter in Fettfilter- und Flüssigkeitsschutz-Kunststoffteilen verwendet. Das Produkt funktioniert nicht ohne die Montage dieser Teile.

- Lassen Sie ihr Kochfeld während des Frittierens von Speisen nicht unbeaufsichtigt, da Öle beim Kochen Feuer fangen und heißes Öl Feuer verursachen kann. Achten Sie daher auch auf sicheren Abstand zu Kleidung und Vorhängen.
- Bei nicht rechtzeitiger Reinigung besteht Brandgefahr an der Haube.
- Bei gleichzeitiger Verwendung von Gas- oder anderen brennstoffbetriebenen Geräten und gleichzeitiger Verwendung des Kochfeldabzugs muss für eine ausreichende Belüftung des Raumes gesorgt werden. (gilt nicht für Geräte, die Luft in den Raum zurückführen).
- Gas- oder Heizölverbrennungsgeräte,

wie z.B. Raumheizgeräte, die die gleiche Umgebung mit der Belüftung teilen, müssen vollständig gegen die Abgase dieses Produkts isoliert oder hermetisch sein.

- Befindet sich in der Umgebung ein anderes Gerät, das mit Heizöl oder gasförmigen Brennstoffen betrieben wird, ist eine ausreichende Belüftung der Umgebung erforderlich.
- Wenn in der gleichen Umgebung mit Belüftung ein anderes Gerät mit anderer Energie als elektrischer Energie betrieben wird, sollte der Unterdruck im Raum maximal 0,04 mbar betragen, damit die Abluft des anderen Geräts nicht durch die Belüftung in den Raum zurückgezogen wird.
- Nicht an Kamine mit Heizofenanschluss, Kamine zur Abgasentsorgung oder Kamine mit aufsteigender Flamme anschließen. Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zum Spülen des Abflusses.
- Unser Unternehmen ist nicht verantwortlich für Probleme, die durch die Nichtbeachtung

einer der obigen Warnungen entstehen.

- Bei nicht vorschriftsmäßiger Reinigung besteht Brandgefahr.
- Es wird empfohlen, den Filter bei normalem Gebrauch einmal im Monat zu reinigen.
- Die Gerätetemperatur kann hoch sein. Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld.



Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Verwendung heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.

- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Materialien zur Aufbewahrung auf das Kochfeld.

Zubehör

- **WARNUNG:** Benutzen Sie nur vom Hersteller des Gerätes angebotenes oder nach den Vorgaben des Herstellers gefertigtes Zubehör. Ungeeignetes Zubehör kann schnell zu Unfällen führen.

Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen. Dies kann zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem großen Deckel, einer schwer

entflammbaren Decke oder dergleichen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.

Belüftungssicherheit

- **Vergiftungsgefahr!** Während das Gerät in Betrieb ist, wird Luft aus dem ganzen Haus angesaugt. Wenn keine ausreichende Belüftung gewährleistet ist, kommt es zu einem Unterdruck und die durch die Verbrennung im Haus freigesetzten Abfälle und giftigen Gase werden resorbiert. Betreiben Sie das Produkt nicht zusammen mit Produkten, die für Luftzirkulation sorgen und giftige Gase freisetzen können (Holz-, Gas-, Öl- und Kohleöfen, Boiler, Warmwasserbereiter usw.).
- Lassen Sie die Funktionsfähigkeit der Lüftungs- und Schornsteinanlage Ihres

Gebäudes von autorisierten Personen überprüfen.



Induktion

- Ihr Kochfeld arbeitet mit der fortschrittlichen Induktionstechnik. Auf den zeit- und energiesparenden Induktionskochfeldern muss für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwendet werden, sonst funktioniert die Kochfeldzone nicht. Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr“ an.
- Da Induktionskochstellen mit einem recht kräftigen Magnetfeld arbeiten, können sich gewisse Gefahren für Menschen ergeben, die implantierte medizinische Hilfsmittel wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen tragen.
- Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochstelle und in unmittelbarer Nähe abgelegt

werden, da sich diese erhitzen.

- Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld können sich bei längerem Betrieb stark erhitzen. Bewahren Sie keine Metallgegenstände unter dem Kochfeld auf.
- Stellen Sie keine elektronischen Produkte wie Mobiltelefone, Tablets, Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Gerät könnte beschädigt werden.



Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Salz- und Zuckerrückstände am Boden des Kochgeschirrs

können die Glasflächen verkratzen, im schlimmsten Fall zu Sprüngen führen. Sorgen Sie dafür, dass Topf- und Pfannenböden sauber sind, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Halten Sie die Glaskeramikfläche sauber.

- Ausbau des Fettfilters : Fett kann sich kondensationsbedingt unten im Behälter sammeln. Heben Sie den Fettfilter gerade heraus und kippen Sie ihn nicht, um ein Abtropfen von Fett in ihr Gerät zu vermeiden.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Verreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch

für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschränke), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

Paketinformationen

- Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie

den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

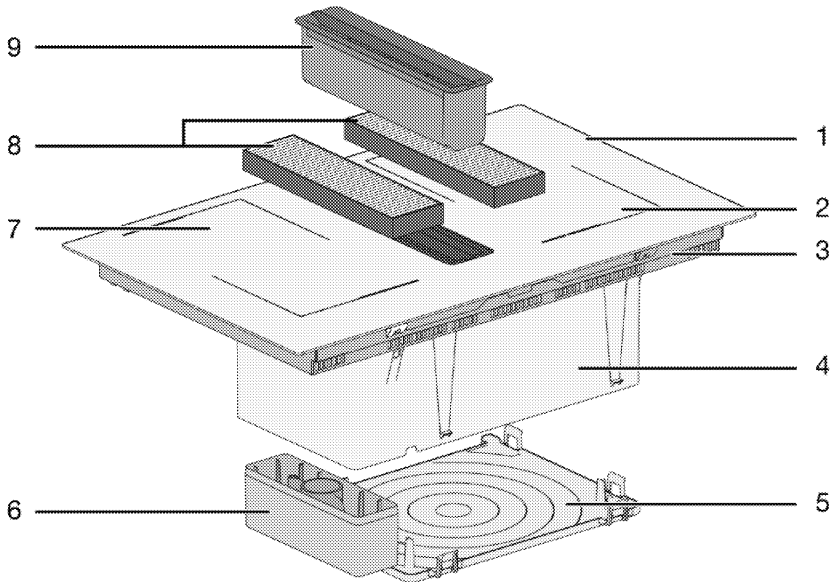
Tipps zum Energiesparen

Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt. Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Benutzen Sie zur Größe des Kochfeldes passende Töpfe und Pfannen, Töpfe am besten mit Deckel. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgöße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie das Kochfeld und die Topf- und Pfannenböden sauber. Verschmutzungen behindern die Hitzeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirr.

3 Ihr Produkt

Produktbeschreibung



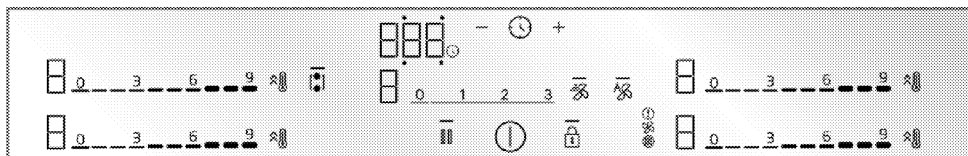
- 1 Glaskochfläche
- 2 Induktionskochzone
- 3 Unteres Gehäuse
- 4 Lüftungsbaugruppe
- 5 Untere Abdeckung

- 6 Überlauf-
Flüssigkeitssammelkammer
- 7 Induktionskochzone
- 8 Aktivkohlefilter
- 9 Fettfilter

Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

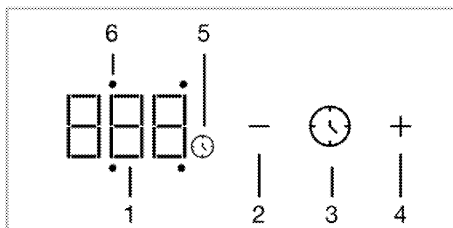
Kochfeldsteuerung



Tasten und Symbole

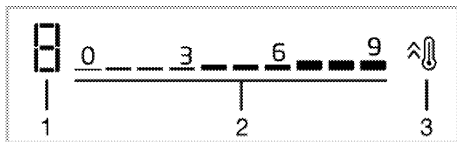
- : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde
- ⓘ : Ein-/Aus-Taste
- 🔒 : Taste für Tastensperre
- 👤 : Flexizone
- ⚡ : Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)
- 🚫 : Taste zur Reinigungssperre
- 🕒 : Timer-Taste
- ⊕ : Timer-Erhöhungstaste
- ⊖ : Timer-Verringerungstaste

* Dies variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.



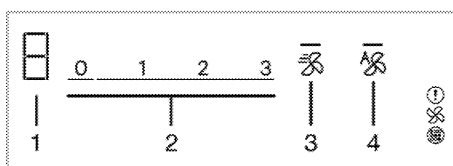
Timer-Bildschirm

- 1 Timeranzeige.
- 2 Timer-Verringerungstaste
- 3 Timertaste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Symbol
- 6 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochfelds



Die Kochfeldzonenanzeige

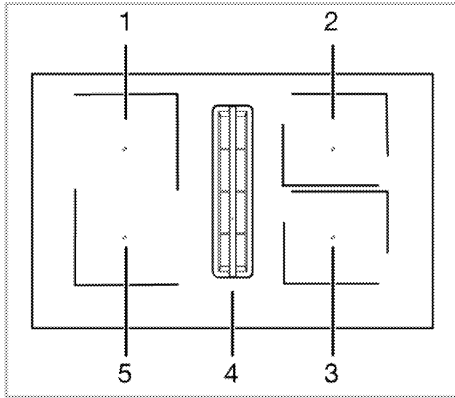
- 1 Anzeige der Kochstufe der entsprechenden Kochzone
- 2 Einstellfeld der Kochstufe
- 3 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)



Lüftungsanzeige

- 1 Lüftungsstufenanzeige
- 2 Einstellfeld Lüftungsstufe
- 3 Booster-Taste
- 4 Automatische Abzugsfunktion (deaktivieren)

Allgemeine Hinweise zum Kochfeldabzug



- 1 Hinten links - Induktionskochfeldzone
- 2 Hinten rechts - Induktionskochfeldzone
- 3 Vorne rechts - Induktionskochfeldzone
- 4 Mitte - Belüftung
- 5 Vorne links - Induktionskochfeldzone

Ihr Kochfeld ist mit Flexinduktionskochzonen ausgestattet. Sie können diese Kochzonen als einzelne, voneinander unabhängige Kochzonen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochfelder und die Kombinationsfunktion werden im Abschnitt „Kochfeldbetrieb“ beschrieben.

Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen

| | |
|---|--|
| Außenabmessungen des Produkts (Höhe/Breite/Tiefe) | 223,5 mm/820 mm/520 mm |
| Einbaumaße Herd (Breite / Tiefe) | 740 (+2)mm /490 (+2)mm |
| Spannung / Frequenz | 1N 220-240 / 2N 380-415V ~ 50/60 Hz |
| Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt | min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ² |
| Gesamte Leistungsaufnahme | max. 7.4 kW |

Kochfelder

| | |
|---------------|---------------------------|
| Hinten links | Induktionskochzone |
| Dimension | 180x210 mm |
| Energie | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Vorne links | Induktionskochzone |
| Dimension | 180x210 mm |
| Energie | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Vorne rechts | Induktionskochzone |
| Dimension | 180x210 mm |
| Energie | 2200 W / Booster: 3100 W |
| Hinten rechts | Induktionskochzone |
| Dimension | 180x210 mm |
| Energie | 2200 W / Booster: 3100 W |

Belüftungsfunktionen

| | |
|--------------|-----------------------|
| Steuerung | 3 Stufen + 1 Booster |
| Saugleistung | 630 m ³ /h |

Die in der technischen Tabelle angegebene Kochfeldhöhe ist die untere Gehäusehöhe des Produkts.

- i** Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
- i** Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
- i** Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erstgebrauch

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

HINWEIS: Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Verwendung des Geräts

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

Allgemeine Warnungen

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder mit Rissen. Wasser kann durch diese Risse sickern und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z.B. sichtbare Risse), um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern, zuerst die Sicherung ausschalten, dann das Gerät ausstecken und den autorisierten Service rufen.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippende Gefäße auf dem Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Gefäße und Töpfe nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie beschädigen das Gerät, wenn Sie die Kochzonen ohne Topf oder Gefäß betreiben. Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Vorgang immer aus.
- Die Kochfläche ist nach jedem Gebrauch heiß, stellen Sie also keine Plastiktöpfe/Pfannen auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Geben Sie nicht zu viel und nicht zu wenig Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Gefäße

herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.

- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Kochzonen.
- Richten Sie die Töpfe mittig auf der Kochzone aus. Wenn Sie einen Topf auf eine andere Kochzone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung der gewünschten Richtung. Heben Sie ihn lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf die andere Kochzone.

Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

Das Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Die Schaltung wird abgeschlossen, wenn zum Induktionskochen geeignete Gefäße darauf gestellt werden und ein elektronisches System direkt unter der Glasoberfläche erzeugt ein Magnetfeld. Die Metallbasis der Gefäße wird erwärmt, indem von diesem Magnetfeld Energie entnommen wird. Somit wird die Wärme nicht auf der Oberfläche des Kochfeldes erzeugt, sondern direkt auf den darüber liegenden Gefäße. Die Glasoberfläche wird mit der Wärme der Gefäße erwärmt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Wärme direkt im Gefäßboden erzeugt wird.

- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie ist leichter zu reinigen.
- Das Kochen ist schneller, da die Wärme direkt im Gefäßboden erzeugt wird. Dies spart Zeit und Energie gegenüber anderen Kochfeldtypen.

- Da die Wärme direkt im Gefäßboden erzeugt wird, tritt kein Wärmeverlust auf und es wird effizienter gekocht.
- Die Tatsache, dass die Wärmeübertragung stoppt und die Kochfläche nicht direkt erwärmt wird, wenn die Gefäße von der Kochfläche entfernt werden, bietet eine sicherere Verwendung gegen mögliche Unfälle beim Kochen.

Für einen sicheren Betrieb:

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie antihaftbeschichtete Gefäße verwenden, die mit wenig oder ohne Öl verwendet werden (Teflon).
- Verwenden Sie keine Glaskochfläche als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidfläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Topfdeckel auf Ihr Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionskochplatte.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.
- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Kochfeld die Garstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.
- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltssystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch dünne Töpfe zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor

das automatische Abschaltssystem aktiviert wird.

Kochgefäße

Sie dürfen ferromagnetische, hochwertige Gefäße verwenden, die ein Etikett oder eine Warnung tragen, dass sie nur mit Ihrem Induktionskochfeld für das Induktionskochen geeignet sind. Im Allgemeinen ist die Leistung der Gefäße umso besser, je höher der Eisengehalt ist. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte der Induktionszone entsprechen. Vorgeschlagene Abmessungen sind weiter hinten aufgeführt.

Geeignete Gefäße:

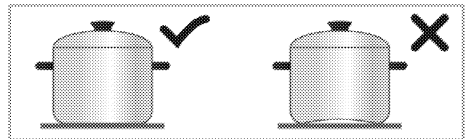
- Gusseiserne Gefäße
- Emaillierte Stahlgefäße
- Gefäße aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

Nicht geeignete Gefäße:

- Aluminiumgefäße
- Kupfergefäße
- Messinggefäße
- Glasgefäße
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

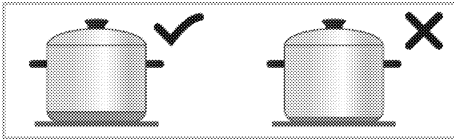
Empfehlungen:

- Verwenden Sie nur Gefäße mit flachem Boden. Verwenden Sie keine Gefäße mit konvexem oder konkavem Boden.

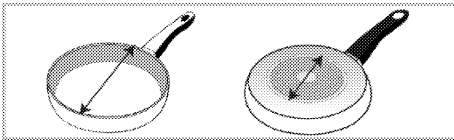


- Verwenden Sie nur Gefäße mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen

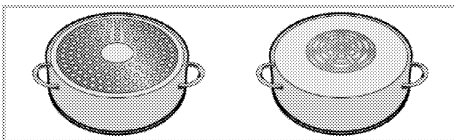
und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.



- Die Böden einiger Gefäße haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Gefäße von großen Induktionskochfeldern möglicherweise nicht erkannt werden. Daher muss das Kochfeld entsprechend der Größe des ferromagnetischen Feldes ausgewählt werden.



- Einige Gefäße haben einen Boden, der nicht ferromagnetische Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Gefäße erwärmen sich möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen kann eine Warnung über einen schlechten Topf erscheinen.



Kochgefäßtest

Testen Sie anhand der folgenden Methoden, ob Ihr Topf mit dem Kochen

mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Er ist kompatibel, wenn der Boden Ihres Topfes einen Magneten hält.
2. Wenn Sie Ihren Topf auf das Kochfeld

stellen, wenn „□“ und „□“ oder „□“ nicht blinken, dann ist er geeignet.

Empfohlene Kochgefäßgrößen

| Kochfeldgröße - mm | Pfannendurchmesser - mm |
|-----------------------|----------------------------|
| 210x190 | min. 100 - max 210 |
| Flexkochzone | Breite 210 - Länge 390 |

Die Erkennung von Gefäßen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Gefäße ab. Um die Erkennung der Gefäße zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Gefäße entsprechend der Größe Ihres Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Gefäße sind oben angegeben.

Die Kochart kann je nach Topftyp, Topfgröße und Kochzone variieren. Für ein homogeneres Kochen kann eine um eine Stufe größere Kochzone verwendet werden. Durch die Verwendung einer größeren Kochzone wird auf Induktionskochfeldern keine Energie verschwendet, da Wärme nur im jeweiligen Topfbereich entsteht.

Automatische Erkennung der Gefäße

Wenn Sie mit Induktion kompatible Gefäße auf Ihr Kochfeld stellen, erkennt Ihr Kochfeld automatisch, auf welche Kochzone die Gefäße gestellt werden, und gibt Anweisungen auf dem Bedienfeld aus.

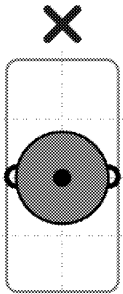
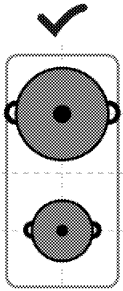
Flexkochzone

Ihr Kochfeld ist mit Kochzonen mit Flexkochzonen ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne,

voneinander unabhängige Kochzone für Ihre kleineren Gefäße betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

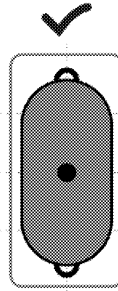
Als zwei unabhängige Kochfelder

Flexkochonen bestehen aus zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Zonen als zwei unabhängige Kochzonen für unterschiedliche Temperaturniveaus mit zwei unterschiedlichen Gefäßen verwenden. Stellen Sie die Gefäße mittig auf die jeweilige Kochzone.



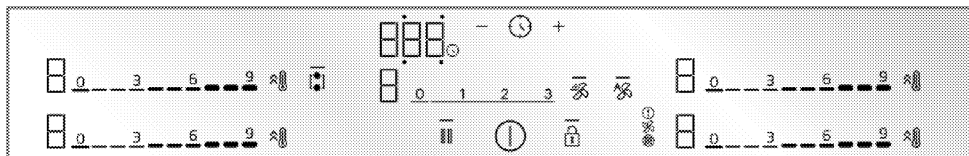
Stellen Sie bei Garvorgang mit einzelnen Gefäßen diese in die Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Stellen Sie die Gefäße nicht in die Mitte der verbundenen Flexzone.

Als einzelnes Kochfeld



Stellen Sie bei Kochvorgängen mit großen Kochtöpfen diese so auf, dass sie die Zentren beider Kochzonen abdecken und auf der Flexkochzone zentriert sind.

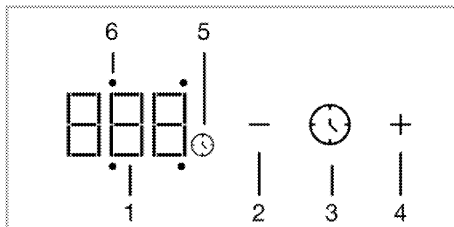
Bedienfeld



Tasten und Symbole

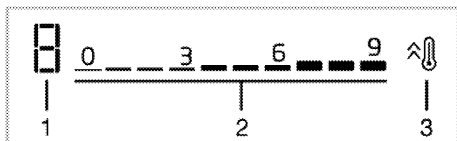
- : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde
- Ⓛ : Ein-/Aus-Taste
- 🔒 : Taste für Tastensperre
- 📶 : Flexizone
- ⚡ : Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)
- 🚫 : Taste zur Reinigungssperre
- 🕒 : Timer-Taste
- ⬆️ : Timer-Erhöhungstaste
- ⬆️ : Timer-Verringerungstaste

* Dies variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.



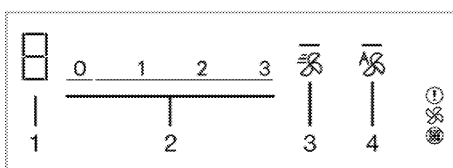
Timer-Bildschirm

- 1 Timeranzeige.
- 2 Timer-Verringerungstaste
- 3 Timertaste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Symbol
- 6 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochfelds



Die Kochfeldzonenanzeige



- 1 Anzeige der Kochstufe der entsprechenden Kochzone
- 2 Einstellfeld Kochstufe
- 3 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)




Lüftungsanzeige

- 1 Lüftungsstufenanzeige
- 2 Einstellfeld Lüftungsstufe
- 3 Booster-Taste
- 4 Automatische Abzugsfunktion (de-)aktivieren


Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

- i** Dieses Gerät wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder im Touch-Bedienfeld ausgeführte Vorgang wird mit einem Signalton bestätigt.
- i** Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine feuchte und/oder verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung führen.
- i** Das Kochfeld kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück, wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Bedienung erfolgt.
- i** Das Gerät zeigt aus Sicherheitsgründen die Warnung "FF" an, wenn eine Taste (Taste ) berührt wird.
- i** Das Licht  der aktivierten oder ausgewählten Tasten leuchtet.

Einschalten des Kochfeldes

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
- » Nun ist das Kochfeld einsatzbereit.

Ausschalten des Kochfeldes

1. Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
- » Das Kochfeld schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

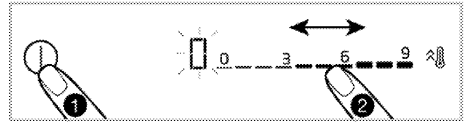
Restwärmeanzeige


Auf dem Bedienfeld befindet sich für jede Kochfeldzone eine Hitzeanzeige. Diese Anzeige zeigt an, dass das Kochfeld im ausgeschalteten Zustand noch heiß ist. Berühren Sie die entsprechende(n) Kochzone(n) nicht, bis die Restwärmeanzeige erlischt.

| Symbol | Beschreibung |
|--------|---------------------|
| H | Hohe Temperatur |
| h | Niedrige Temperatur |

- i** Bei Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht und warnt den Benutzer nicht vor heißen Kochzonen.

Kochfeld einschalten (Kochzone) und Temperaturstufe einstellen



1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
- >> Auf den Displays der Kochzonen wird das Symbol "0" angezeigt.
2. Stellen Sie durch Berühren des entsprechenden Einstellungsbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Kochstufe zwischen "0" und "9" für die von ihnen gewünschte Kochzone ein.

Kochfeld ausschalten:




Eine ausgewählte Kochfeldzone kann auf 2 verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

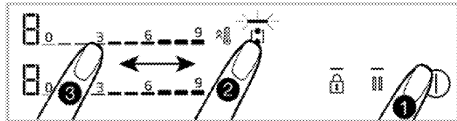
1. **Durch Einstellen der Kochstufe auf „0“**
Sie können das Kochfeld ausschalten, indem Sie die Kochstufeneinstellungen auf „0“ reduzieren.
2. **Verwenden der Timer-Aus-Funktion für die gewünschte Kochfeldzone.**
Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer die programmiert Kochzone aus. Alle Anzeigen zeigen „0“ oder „00“. Das  Symbol im Kochfeld-Display erlischt.
Die Einstellung des Timers für die Kochfeldzone wird in den folgenden Kapiteln beschrieben.

Kombination der Kochzonen zur Flexizone (sofern Kochzonen mit Flexizone bei Ihrem Kochfeld vorhanden sind)

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



2. Berühren Sie die Taste .


» Auf der linken Kochzonenanzeige erscheint das Symbol  und das Licht  Taste  leuchtet.



3. Stellen Sie die Kochstufe zwischen **0** und **9** ein, indem Sie auf den Einstellbereich tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

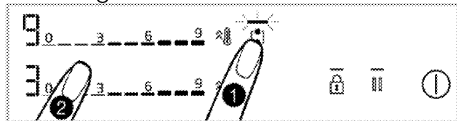
» Die Kochzone beginnt zu arbeiten.


Wird ein eine andere Kochzone ausgewählt oder wenn Sie 10 Sekunden keine Bedienung vornehmen, erlischt das Licht  Taste  leuchtet.



 Als Beispiel werden die Kochfelder mit Flexizone links beschrieben. Wenn die Kochfelder rechts an Ihrem Gerät eine Flexizone haben, gilt das gleiche für die Kochzonen rechts.

Kombination der Kochzonen zur Flexizone während eine oder beide Kochzonen links in Betrieb sind (sofern auf Ihrem Kochfeld Flexikochzonen vorhanden sind)

Während eine oder beide Kochzonen auf der linken Seite separat in Betrieb sind, können Sie beide Kochzonen kombinieren, indem Sie die Flexizone aktivieren. So können Sie bei gleichen Werten größere Kochfläche nutzen.



1. Während eine oder beide Kochzonen links in Betrieb sind, berühren Sie die Taste .


» Auf beiden Kochfeld-Anzeigen wird die Kochfeld-Zone mit der niedrigeren Stufe angezeigt und das Licht  Taste  leuchtet.

» Flexizonen arbeiten mit der Temperatur der Kochfeldzone mit niedrigerem Grad und ggf. mit dem Timer-Einstellwert weiter. Temperatur- und Timerwerte der Kochzone, die vor dem Kombinieren einen höheren Temperaturwert hatte, werden gelöscht.



>> Um den Temperaturwert nachträglich zu ändern, stellen Sie im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe ein.


Flexizone ausschalten (sofern auf Ihrem Kochfeld Flexikochzonen vorhanden sind)


Sie können die Kochzonen trennen und ausschalten, indem Sie die Taste  drücken

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)

Sie können den Booster verwenden, um mit maximaler Leistung zu heizen. Wir empfehlen jedoch nicht, über einen längeren Zeitraum mit dieser Einstellung zu kochen. Die hohe Leistungsstufe ist möglicherweise nicht auf allen Kochfeldern verfügbar. Wenn die Betriebszeitbegrenzung für die Booster-Einstellung erreicht ist, (siehe Tabelle der Grenzwerte für die Betriebsdauer) wird die Kochfeldzone ausgeschaltet.


Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) direkt auswählen:

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


2. Berühren Sie die Taste  der gewünschten Kochzone.

Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display. Wenn der Zeitraum für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle Betriebsdauergrenzen) abgelaufen ist, arbeitet das Kochfeld mit der höchsten Temperaturstufe weiter.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) wählen, während die Kochzone aktiv ist:

1. Berühren Sie die Taste , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die entsprechende Kochfeldzone auf einer bestimmten Stufe arbeitet.
2. Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display. Nach Ablauf der Zeit für die hohe Leistungsstufe arbeitet das Kochfeld auf der höchsten Temperaturstufe weiter.

Ausschalten der hohen Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf:




Sie können die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste  ausschalten. Die Kochzone arbeitet mit dem höchsten Temperaturwert weiter. Bringen die Einstellung Sie auf 0, indem Sie den Einstellbereich der aktiven Kochfeldzone berühren oder zum Ausschalten mit dem Finger über den Bereich gleiten.

Reinigungssperre



Die Reinigungssperre ermöglicht dem Benutzer die Reinigung für einen kurzen Zeitraum, indem die Bedienung aller Tasten auf dem Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld verhindert wird. Während dieser Zeit zieht das Gerät keinen Strom.

Reinigungssperre aktivieren



1. Berühren und halten Sie die Taste , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. »  leuchtet. Auf den Displays der Kochzonen wird das Symbol  angezeigt. Während dieser Zeit kann keine andere Taste als die Taste  betätigt werden.

Reinigungssperre deaktivieren





Drücken und halten Sie die Taste , um die Reinigungssperre zu deaktivieren.  erlischt und die Reinigungssperre wird deaktiviert.

Tastensperre


Wenn das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist, können Sie die Tastensperre aktivieren, um ein versehentliches Ändern der Funktionen zu verhindern.

Aktivieren der Tastensperre

1. Um die Tastensperre zu aktivieren, berühren Sie die Taste , bis ein einzelner Piepton ertönt. Das  Licht  der Taste blinkt und alle Kochzonen werden gesperrt.

 Bei aktiver Tastensperre funktioniert nur die Taste . Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das  Licht  der Taste, um anzuzeigen, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während die Tasten gesperrt sind, wird die Tastensperre deaktiviert, um das Kochfeld wieder einzuschalten.

Deaktivieren der Tastensperre

1. Berühren und halten Sie die Taste , bis ein Signal zu hören ist. Der Signalton bestätigt den Vorgang. Die

— Licht  der Taste erlischt und die Tastensperre wird deaktiviert.

Timer-Funktion


Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Während des Kochens müssen Sie die Zeit nicht im Auge behalten. Die Kochfeldzone schaltet sich nach dem von Ihnen gewählten Zeitraum automatisch aus.

Timer aktivieren






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



2. Stellen Sie durch Berühren des entsprechenden Einstellungsbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Kochstufe zwischen "0" und "9" für die von ihnen gewünschte Kochzone ein.


3. Aktivieren Sie den Timer, indem Sie die Taste  berühren.


In der Timer-Anzeige leuchtet „00“ und das Symbol  beginnt zu blinken.


4. Auf dem Timer-Bildschirm erscheinen 4 Aktivitäts-LEDs um „00“. Um für die Kochzone einen Timer einzustellen, berühren Sie die Taste , um die entsprechende Kochzonenseite auszuwählen.

5. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten /— ein. Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste  oder — längere Zeit drücken.

Das Symbol  leuchtet dauerhaft, nachdem es für eine bestimmte Zeit auf der Kochfeldzonenanzeige blinkt. Wenn das Symbol  dauerhaft leuchtet, zeigt dies an, dass die Funktion aktiviert ist.

 Der Timer kann nur für Kochzonen verwendet werden, die in Betrieb sind.

 Wiederholen Sie den obigen Vorgang für andere Kochzonen, für die Sie einen Timer einstellen möchten.

 Ohne Auswahl der Kochfeldzone und der Temperaturstufe der Kochfeldzone kann kein Timer eingestellt werden.

 Während der Timer aktiv ist, wird die eingestellte Zeit der ausgewählten Kochzone auf der Timer-Anzeige angezeigt.

Timer ausschalten



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und ein akustisches Warnsignal ertönt.


Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung auszuschalten.

Timer vorzeitig ausschalten

Wird der Timer vorzeitig ausgeschaltet, läuft die Kochzone mit der eingestellten Temperatur weiter, bis sie ausgeschaltet wird.

Ausschalten durch Reduzieren der Timer-Einstellung auf Stufe „00“:

1. Wählen Sie den Timer der entsprechenden Kochzone durch Antippen der Taste  aus.
2. Verringern Sie den Wert, indem Sie die Taste — berühren, bis „00“ in der Timer-Anzeige erscheint. Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste  für längere Zeit drücken.

Nachdem das Symbol  auf der Kochfeldzonenanzeige für eine bestimmte Zeit blinkt, erlischt es **vollständig** und der Timer wird abgebrochen.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie die Temperaturstufen aller am Kochfeld laufenden Funktionen (**außer Timer**) für eine bestimmte Zeit auf die niedrigste Stufe absenken.

i Wenn der Timer für eine Kochzone eingestellt ist, läuft der Timer während der Stoppfunktion weiter.

1. Berühren Sie die Taste **|||**, während Ihr Kochfeld eingeschaltet ist. Alle Kochzonen, die in Betrieb sind, laufen auf niedrigster Stufe weiter.
3. Berühren Sie die Taste **|||** erneut, um alle gestoppten Kochfelder mit ihren vorherigen Einstellungen zu betreiben.

Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie die Energieverwaltung, die Dauer des akustischen Signals am Ende des Kochvorgangs und die Verbindungseinstellungen für die Dunstabzugshaube ändern.

- cF1 :Energieverwaltungseinstellung
- cF2 Akustisches Signal am Ende des Kochvorgangs
- cF5 :Auswahl des Lüftungsmodus
- cF6 :Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters
- cF7 :Aktivkohlefilter zurücksetzen

1- Energieverwaltungseinstellung (cF1)

Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Kochfeldes nach Belieben einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste **⓪** berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste **⓪** erneut berühren.

2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten **⓪/|||/⓪/|||**.

» Auf der Timer-Anzeige erscheint **cF1** und **„9“** erscheint auf der linken hinteren Kochzonenanzeige.

3. Durch Berühren des Einstellbereichs der linken hinteren Kochzone oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Leistungsstufe zwischen **„1“** und **„9“** ein (siehe Tabelle - Leistungsmanagement-Stufe).

4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste **⓪**.

» Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt beim nächsten Einschalten mit der Gesamtleistungseinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.



„Energieverwaltung“ umfasst 9 verschiedene Leistungsstufen (siehe Tabelle – Leistungsmanagementstufen).
Tabelle - Leistungsmanagementstufen



| Leistungsmanagement-stufe | Gesamtleistung |
|---------------------------|----------------|
| 1 | 1,2 kW |
| 2 | 2,4 kW |
| 3 | 3 kW |
| 4 | 3,6 kW |
| 5 | 4,4 kW |
| 6 | 5,4 kW |
| 7 | 5,7 kW |
| 8 | 6,7 kW |
| 9 | 7,4 kW* |

i Der Gesamtleistungswert für die Energieverwaltungsstufe 5, 6, 7, 8, 9 beträgt 3,6 kW bei Produkten mit einer maximalen Gesamtleistungsaufnahme von 3,6 kW.


2- Einstellung der Dauer für das akustische Signal am Ende des Kochens (cF2)

Mit dieser Funktion können Sie die Dauer des Signaltons am Ende des Kochvorgangs nach Belieben einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste  erneut berühren.


2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten //.

» Die Standardeinstellung cF1 wird auf dem Timer-Display angezeigt.

3. Für die Einstellung des akustischen Signals zum Kochen, berühren Sie die Taste  einmal.

» Auf der Timer-Anzeige erscheint cF2 und "2" erscheint auf der linken hinteren Kochzonenanzeige.

4. Durch Antippen des Einstellbereichs der linken hinteren Kochzone oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie Signaltondauer (siehe Tabelle - Endzeit Summer) zwischen „0“ und „3“ ein.

5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste  die Zeiteinstellung des Signaltons für das Garende.

>> Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt beim nächsten Einschalten mit der Gesamtleistungseinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.


 Der werkseitige Standardwert für die Zeiteinstellung des akustischen Signals am Kochende ist die 2. Stufe.



Tabelle - Einstellung der Dauer für das akustische Signal am Ende des Kochens

| Signalton - Stufe | Signalton - Dauer |
|-------------------|-------------------|
| 0 | 15 Sekunden |
| 1 | 30 Sekunden |
| 2 | 1 Minute |
| 3 | 2 Minuten |

3-Einstellung des Lüftungsmodus (cF5)


Dieses Gerät wird in 2 Modi verwendet: Interne Zirkulation (Umluft) und externe Zirkulation (Abluft). (Detail S. 34 / Lüftungsmodi)

Das Gerät wird entsprechend dem internen Zirkulationsmodus voreingestellt geliefert. Wechseln;

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste  erneut berühren.


2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten //.

» Die Standardeinstellung cF1 wird auf dem Timer-Display angezeigt.


3. Berühren Sie die Taste  viermal, um den Lüftungsmodus einzustellen.

» Auf der Timer-Anzeige erscheint cF5 und "1" erscheint auf der linken hinteren Kochzonenanzeige.

4. Der Lüftungsbetrieb kann auf externe Umwälzung (Abluft) eingestellt werden, indem man den Einstellbereich der linken hinteren Kochzone berührt oder mit dem Finger über den Bereich wischt, der Kochstellenbildschirm wird auf „2“ gebracht.

5. Bestätigen Sie die Einstellung des Lüftungsmodus durch Berühren der Taste .

»Das Gerät schaltet sich aus und Ihr Gerät beginnt beim nächsten Einschalten mit der gewählten Lüftungsstufe zu arbeiten.

i Die Lüftungseinstellung wird während der Produktion standardmäßig als interne Umwälzung (Umluft) in der Option „1“ auf dem Einstellungsbildschirm  angezeigt.



4 - Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters



Die im Umluftbetrieb notwendigen Aktivkohlefilter müssen nach einer bestimmten Nutzungsdauer gewechselt werden.


i Aktivkohlefilter sollten nach 150 Betriebsstunden gewechselt werden.


Es ist möglich, die verbleibenden Betriebsstunden anzuzeigen. Füllstand des Aktivkohlefilters auf dem Einstellungsbildschirm. Verbleibende Betriebszeit.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste  erneut berühren.


2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten / / .

» Die Standardeinstellung  wird auf dem Timer-Display angezeigt.

3. Berühren Sie die Taste  fünf Mal, um den Bildschirm für die Lebensdauer des Aktivkohlefilters anzuzeigen.

» Auf dem Timer-Display erscheint , die verbleibenden Restbetriebsstunden des Aktivkohlefilters auf dem linken hinteren Kochzonenbildschirm werden wie folgt angezeigt.

- Bei mehr als 100 Stunden „3“
- Zwischen 50-100 Stunden „2“
- Zwischen 5-50 Stunden „1“
- Zwischen 0-5 Stunden „0“

4. Durch Berühren der Taste  kann die Einstellungsanzeige geschlossen werden.

5 - Aktivkohlefilter zurücksetzen

Nach 150 Stunden

Aktivkohlefilterbetrieb erscheint die Warnung „F“ auf den

Kochfeldbildschirmen. Nach dem Entfernen und Ersetzen der




Aktivkohlefilter, wie im Abschnitt


Wartung-Reinigung beschrieben,


werden die folgenden Schritte zum Zurücksetzen der Anzeige durchgeführt:

1. Berühren Sie innerhalb von 10

Sekunden nach dem Ausschalten des

Produkts die Tasten / / .


» Die Standardeinstellung  wird auf dem Timer-Display angezeigt.

2. Berühren Sie die Taste  fünf Mal, um

die Einstellung für die

Lebensdaueranzeige des

Aktivkohlefilters aufzurufen.

» Auf dem Timer-Display erscheint ,

die verbleibenden Restbetriebsstunden des Aktivkohlefilters werden gemeinsam mit dem -Menü auf dem linken

hinteren Kochzonenbildschirm angezeigt.

3. In dieser Anzeige kann diese durch Berühren der Taste ① zurückgesetzt werden.

Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

Funktionsprinzip: Die Induktionspule heizt den Kochtopf aufgrund des Funktionsprinzips direkt auf. Somit hat Induktion viele Vorteile gegenüber anderen Kochfeldern. Sie arbeitet effizienter und die Kochfeldoberfläche ist kühler.

Ihr Induktionskochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das einen Betrieb mit maximaler Sicherheit gewährleistet.

i Je nach Modell kann Ihr Kochfeld mit Kochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm mit Induktion ausgestattet sein. Dank Induktion erkennt jede Kochzone automatisch den darauf gestellten Topf. Energie tritt nur auf der Kontaktfläche des Topfes auf, und daher wird ein Minimum an Energie verbraucht.

Automatisches Abschaltsystem

Das Kochfeld verfügt über eine Abschaltautomatik. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzone(n) eingeschaltet bleiben, schaltet sich die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch aus (siehe Tabelle-1). Ist der Kochzone ein Timer zugeordnet, wird auch die Timer-Anzeige ausgeschaltet.

Die Zeitbegrenzung für die automatische Abschaltung hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Für jede Temperaturstufe gibt es maximale eine Betriebsdauer.

Die Kochfeldzone kann vom Benutzer wieder bedient werden, nachdem sie

wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

Tabelle 1: Automatische Abschaltzeiten der Kochzone

| Temperaturstufe | Automatische Abschaltzeiten - Stunden |
|--------------------|---------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1 |
| Schnelles Erhitzen | 10 Minuten |

Tabelle-2: Automatische Abschaltzeiten der Lüftung

| Geschwindigkeitsstufe | Automatische Abschaltzeit - Stunden |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| Intensives Arbeiten (Booster) | 8 Minuten |

Schutz gegen Überhitzung

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen Schutz vor Überhitzung gewährleisten. Bei Überhitzung können Sie Folgendes beobachten:

- Die in Betrieb befindliche Kochfeldzone kann ausgeschaltet werden.
- Die gewählte Stufe kann reduziert werden. Dies spiegelt sich jedoch nicht im Display wider.

Überlaufschutzsystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufschutz ausgestattet. Sollte aus irgendeinem Grund Flüssigkeit über das Bedienfeld laufen, unterbricht das System automatisch die Stromverbindung, um Ihr Kochfeld auszuschalten. Währenddessen erscheint die Warnung, „F“ im Display.

Präzise Leistungseinstellung

Das Induktionskochfeld reagiert gemäß seinem Funktionsprinzip sofort auf die erteilten Befehle. Seine Leistungseinstellungen werden sehr schnell geändert. So können Sie das Überlaufen einer Mahlzeit (Wasser, Milch) verhindern, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

6 Verwendung der Belüftung

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Muldenlüfters

Allgemeine Warnungen

- Zur Belüftung steht ein Motor mit verschiedenen Drehzahlen zur Verfügung. Für eine gute Leistung des Gerätes empfehlen wir, unter normalen Bedingungen niedrige Geschwindigkeiten und bei starker Geruchs- und Dampfkondensation hohe Geschwindigkeiten zu verwenden.

Lüftungsmodi

Dieses Gerät wird in 2 Modi verwendet: Interne Zirkulation (Umluft) und externe Zirkulation (Abluft).

Umluft



Die aus der Mitte des Kochfeldes angesaugte Luft wird zunächst vom Öl gereinigt, indem sie durch den Fettfilter geleitet wird. Anschließend wird sie durch einen Aktivkohlefilter und zurück in die Küche geleitet.

Warnung: Im internen Umluftbetrieb sollten Aktivkohlefilter in dem im Produkt definierten Bereich installiert werden, um Geruchspartikel aus der angesaugten Luft zu filtern. Informationen zu verschiedenen Installationsvarianten, die für den Umluftbetrieb des Geräts definiert sind, finden Sie im Installationshandbuch oder wenden Sie sich an Ihren autorisierten Händler.

Abluft



Die Luft, die aus der Mitte des Kochfeldes angesaugt wird, passiert die Fettfilter und wird über den Schornstein mit einem Rohrsystem nach außen abgeführt.


Einstellung des Lüftungsmodus

Das Gerät ist auf Umluft voreingestellt. Um das Gerät auf Abluft umzustellen, muss im Abschnitt Einstellungen die Einstellung cf5 entsprechend geändert werden.

Verwendung der Belüftung

Manuelle Belüftungseinstellung


Die Belüftung kann manuell eingestellt werden.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
» Auf dem Display der Belüftung wird das Symbol „0“ angezeigt.
2. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe zwischen „1“ und „3“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich der Belüftung tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

Ausschalten der manuellen Belüftung

1. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf „0“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich der Belüftung tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.


Einschalten des Intensivbelüftungsmodus

1. Der Intensivbelüftungsmodus kann durch Berühren der  Taste aktiviert werden.

» Der Intensivlüftungsmodus arbeitet maximal 8 Minuten. Während dieser Zeit leuchtet das P-Symbol im Display. Nach 8 Minuten sinkt die Lüftungsgeschwindigkeit auf 3 und läuft auf dieser Geschwindigkeitsstufe weiter.

Ausschalten des Intensivlüftungsmodus

1. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf „0“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich der Belüftung tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.


 Wenn im Intensivlüftungsmodus eine beliebige Geschwindigkeitstaste berührt wird, wird mit dieser Geschwindigkeitsstufe weitergearbeitet und die Intensivstufe beendet.


Automatischer Start

Ihr Gerät misst Temperaturstufe, Temperaturen und Betriebsdauer der Kochzone. Es bestimmt anhand dieser Werte die am besten geeignete Betriebsgeschwindigkeit der Lüftung und arbeitet mit den von ihm automatisch festgelegten Werten.

1. Um den Automatikmodus zu aktivieren, berühren Sie die Taste .

» Der Automatikbetrieb wird aktiviert und der Dunstabzug schaltet sich automatisch ab, wenn die Parameter den eingestellten kritischen Wert unterschreiten. Er muss dann erneut aktiviert werden, um weiterzuarbeiten.


 Während der Automatikmodus aktiv ist, kann er abgebrochen werden, indem Sie das Produkt mit beliebiger Geschwindigkeit ein- und ausschalten.

2. Um den Automatikmodus vorzeitig auszuschalten, berühren Sie die Taste  erneut.

Luftreinigung

Die Luftreinigungsfunktion sorgt bei aktiviertem Automatikmodus dafür, dass am Ende des Garvorgangs eventuell entstehende Gerüche und Rauch entfernt werden. Dafür werden die Zeit und die Geschwindigkeitsstufe automatisch in Abhängigkeit von Kochstufe, Lüftergeschwindigkeit und Betriebszeit ermittelt, wenn das Kochfeld am Ende des Kochvorgangs abgeschaltet wird.

Die Luftreinigungsfunktion kann durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

 Während die Lüftung im Automatikbetrieb läuft, läuft die Lüftung noch maximal 20 Minuten weiter und noch mindestens 2 Minuten, wenn das Garen auf den Kochzonen beendet ist und die Töpfe entfernt werden.

7 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie Tipps zur Zubereitung und Backen Ihrer Speisen.

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen auf dem Kochfeld

- Befüllen Sie die Pfanne niemals mit mehr als einem Drittel Öl. Lassen Sie das Kochfeld während des Erhitzens des Öls nicht unbeaufsichtigt. Übermäßige Erwärmung des Öls stellt eine Brandgefahr dar. Versuchen Sie niemals, einen möglichen Brand mit Wasser zu löschen! Wenn das Öl Feuer fängt und es gefahrlos möglich ist, schalten Sie das Kochfeld aus und decken Sie das Gefäß mit einer Löschdecke oder einem feuchten Tuch zu. Rufen Sie die Feuerwehr.
- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie sie langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf oder die Pfanne, in der Sie das Öl erhitzen, trocken ist und halten Sie den Deckel geöffnet.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

8 **Wartung und Reinigung**

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

⚠ Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Speisereste lassen sich so leichter entfernen und ein Verbrennen der Rückstände bei erneuter Nutzung des Kochfeldes wird verhindert. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampfreiniger.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit auf dem Kochfeld zurückbleibt. Entfernen Sie herumspritzende Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

Für das Kochfeld:

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf dem Kochfeld und den Komponenten der Kochzonen verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes durch Ausschalten.

Inox - Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl-Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl-Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Glas- und Inxoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für

Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.

- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und lassen Sie den Reiniger einige Zeit einwirken. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

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

Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt "Allgemeine Reinigungsinformationen" für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie das Bedienfeld und die Bedienknöpfe mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab, trocknen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch gut nach.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

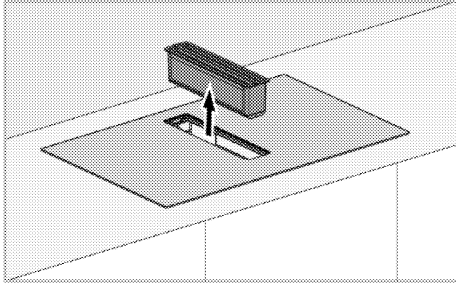
Lüftung reinigen

Um eine effektive Geruchs- und Ölrückhaltung zu gewährleisten, müssen die Aktivkohlefilter regelmäßig gewechselt und der Fettfilter regelmäßig gereinigt werden.

Reinigung des Metallfettfilters

Der Fettfilter filtert das Öl im angesaugten Rauch. Der Metallfettfilter sollte in regelmäßigen Abständen gereinigt werden, um eine gute Leistung zu gewährleisten.

1. Entfernen Sie den Fettfilter, indem Sie ihn nach oben ziehen.



i Der Fettfilter kann an seiner Unterseite Öl oder überlaufende Flüssigkeiten sammeln. Während der Filter demontiert wird, sollte er gerade entfernt werden, um ein Tropfen und Verschütten zu vermeiden.

i Achten Sie darauf, die ausgebaute Fettfiltergruppe nicht durch Herunterfallen auf das Kochfeldglas zu beschädigen.

2. Waschen Sie den entfernten Fettfilter in der Spülmaschine oder von Hand.

i Waschen Sie die Filter in Wasser mit flüssigem Reinigungsmittel und setzen Sie sie nach dem Trocknen wieder ein. Aluminiumfilter können beim Waschen ihre Farbe ändern. Dies ist normal und erfordert keinen Austausch der Filter.

i Sie können den Aluminiumfilter auch in der waschen Spülmaschine reinigen. (max. 70 °C) Für optimale Reinigungsergebnisse wird empfohlen, den Fettfilter verkehrt herum in die Spülmaschine zu stellen.

3. Setzen Sie den Fettfilter nach der Reinigung wieder ein.

Aktivkohlefilter ausbauen

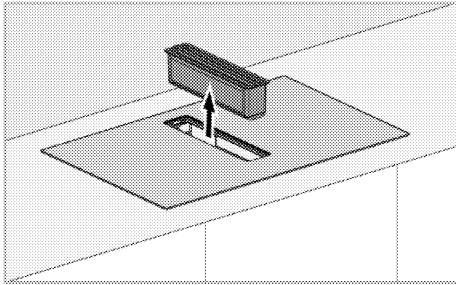
Aktivkohlefilter sorgen für Geruchsbindung im Produkt und müssen für eine optimale Leistung in regelmäßigen Abständen gewechselt werden. Achten Sie beim Austausch auf die Füllwarnanzeige.

i Wenn das Produkt 150 Betriebsstunden abgeschlossen hat, wird auf den Kochstellen eine Warnung (F im Display) angezeigt. Spätestens bei dieser Warnung sollte der Filter gewechselt werden. Um diese Warnung zurückzusetzen, siehe Einstellungen

i Um den verbleibenden Betriebsdauer von Aktivkohlefiltern anzuzeigen, folgen Sie der ausführlichen Erklärung in den Einstellungen.

Fettfilter entfernen

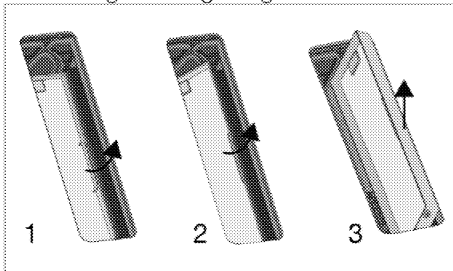
1. Entfernen Sie den Fettfilter, indem Sie ihn nach oben ziehen.



i Der Fettfilter kann an seiner Unterseite Öl oder überlaufende Flüssigkeiten sammeln. Während der Filter demontiert wird, sollte er gerade entfernt werden, um ein Tropfen und Verschütten zu vermeiden.

i Im Fettfilterteil befindet sich ein Magnetschalter. Ohne das Teil zum Flüssigkeitsschutz ist keine Belüftung möglich.

2. Entfernen Sie die Flüssigkeitssammelkammer wie in der Abbildung unten gezeigt.

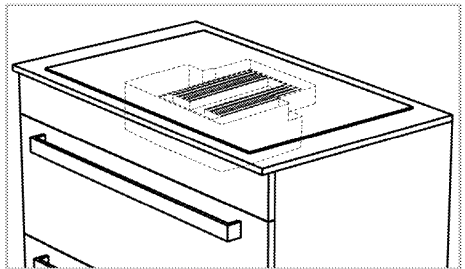


i Im Flüssigkeitssammelkammerteil befindet sich ein Magnetschalter. Ohne das Teil zum Flüssigkeitsschutz ist keine Belüftung möglich.

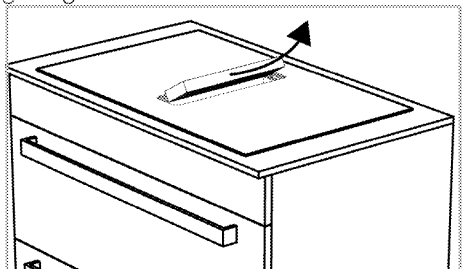
i Die Flüssigkeitssammelkammer muss regelmäßig gereinigt werden. Das Teil kann durch Waschen in Wasser mit Flüssigwaschmittel und Spülen gereinigt werden, oder es sollte in der Spülmaschine bei max. 70 °C gewaschen werden.

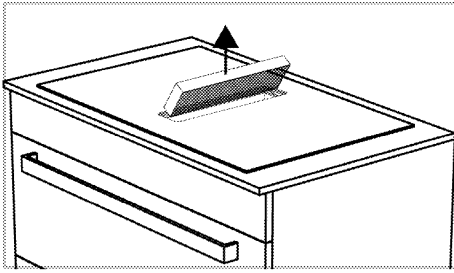
i Wenn das Flüssigkeitssammelkammerteil an seinen Platz gebracht wird, zeigt die Richtung des Pfeils auf dem Teil an, in welche Richtung es platziert werden sollte.

3. Nach dem Entfernen der Flüssigkeitssammelkammer befinden sich rechts und links in der unteren Kammer zwei Kohlefilter.



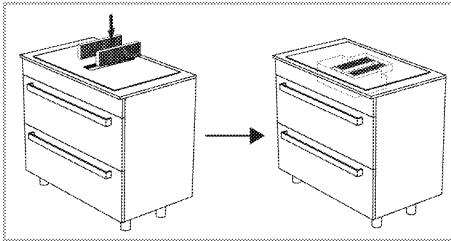
4. Ziehen Sie zunächst einen der Kohlefilter zu sich, indem Sie ihn kippen, um ihn aus seinem Magnetschlitz aus dem Lüftungsspalt zu entfernen, und nehmen Sie ihn wie in der Abbildung gezeigt heraus.





5. Entfernen Sie auf die gleiche Weise den anderen Kohlefilter aus seinem Gehäuse.

6. Setzen Sie die neuen 2 Aktivkohlefilter in ihre Magnetschlitzte ein, indem Sie sie nacheinander durch den Lüftungsspalt kippen. Stellen Sie sicher, dass sie vollständig in ihren Magnetfassungen sitzen.



7. Bringen Sie den Flüssigkeitsschutzkunststoff auf die gleiche Weise wie beim Entfernen wieder an.

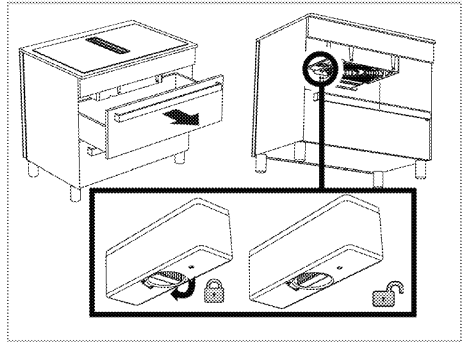
8. Setzen Sie den Fettfilter ein.

Abwassertank

Falls viel Flüssigkeit in das Belüftungsfach des Produkts gelangt, werden diese Flüssigkeiten im Sammelbehälter unter dem Kochfeld gesammelt. In diesem Fall sollte der Abwassertank entfernt, die Flüssigkeit abgegossen und der Tank gereinigt und wieder eingebaut werden.

i Es wird empfohlen, den Abwassertank einmal im Monat zu reinigen.

So entfernen Sie den Abwassertank:

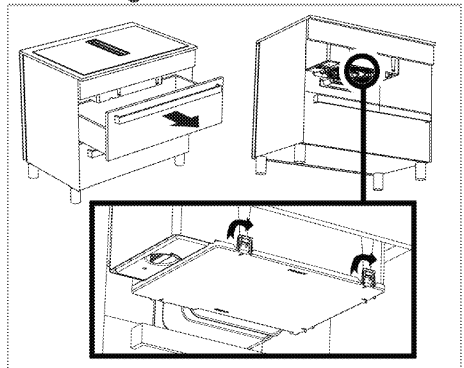


1. Entfernen Sie die obere Schublade unter dem Kochfeld. Sie sollten unter das Kochfeld greifen können.
2. Ergreifen Sie den Abwassertank unter dem Kochfeld.
3. Entriegeln Sie den Abwassertank durch Drehen des Verschlussknopfes und entnehmen Sie ihn.
4. Gießen Sie die Flüssigkeit in der Kammer aus und reinigen Sie die Kammer.
5. Setzen Sie den Tank wieder ein und verriegeln des Tank durch drehen des Verriegelungsknopfes.

Reinigen der unteren Abdeckung

Wenn die Abdeckung an der Unterseite des Produkts verschmutzt ist, können Sie sie möglicherweise nicht entfernen und reinigen.

So entfernen Sie die untere Abdeckung:



1. Entfernen Sie die obere Schublade unter dem Kochfeld. Sie sollten unter das Kochfeld greifen können.
2. Greifen Sie unter dem Kochfeld an die untere Abdeckung.
3. Es gibt 5 Verschlüsse in den Richtungen, die durch die Pfeilsymbole auf der unteren Abdeckung angezeigt

werden. Durch Lösen dieser Verriegelungen entfernen Sie die untere Abdeckung, indem Sie sie nach unten halten.

4. Drücken Sie die untere Abdeckung nach dem Reinigen kräftig in die gleiche Richtung nach oben, damit die Verschlüsse in ihre Schlitzte passen.

9 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

Gerät funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> *Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.*
- Das Gerät ist nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Prüfen Sie, ob das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist.*
- Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.*
- Wenn sich das Kochfeld beim Drücken der Ein-/Aus-Taste nicht einschaltet >>> **Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn einstecken.**
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> **Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.**
- Entsprechende Töpfe dürfen nicht verwendet werden. >>> **Überprüfen Sie Ihre Töpfe.**

Auf der Kochfeldzonenanzeige ist das Symbol „□“ und „◻“, oder „◻“ immer an.

- Auf dem Kochfeld befindet sich kein Topf. >>> *Prüfen Sie, ob sich ein Topf auf der Kochzone befindet.*
- Ihr Topf ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Topf für das Induktionskochfeld geeignet ist.*
- Möglicherweise ist der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert oder die Bodenfläche der Pfanne ist für die ausgewählte Kochzone nicht breit genug. >>> *Zentrieren Sie den Topf, indem Sie einen Topf wählen, der breit genug für die Kochfeldzone ist.*
- Der Topf oder die Kochzone sind möglicherweise zu heiß. >>> **Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.**

Die ausgewählte Kochfeldzone schaltet sich während des Betriebs plötzlich aus.

- Die Garzeit der ausgewählten Kochzone ist möglicherweise abgelaufen. >>> *Sie können eine neue Garzeit einstellen oder den Garvorgang beenden.*
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> *Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.*
- Möglicherweise hat ein Gegenstand das Touch-Bedienfeld verdeckt. >>> *Entfernen Sie das Objekt auf dem Panel.*

Obwohl die Kochzone eingeschaltet ist, heizt der Topf nicht auf.

- Der Topf ist möglicherweise nicht für das Induktionskochfeld geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Topf für das Induktionskochfeld geeignet ist.*
- Möglicherweise ist der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert oder die Bodenfläche der Pfanne ist für die ausgewählte Kochfeld nicht breit genug. >>> *Zentrieren Sie den Topf, indem Sie einen Topf wählen, der breit genug für die Kochfeldzone ist.*

Das Kühlgebläse läuft weiter, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Das Kühlgebläse läuft weiter, bis die Elektronik im Kochfeld die entsprechende Temperatur erreicht hat.

Geräusche vom Kochfeld beim Kochen

Während des Kochens sind möglicherweise einige Geräusche vom Kochfeld zu hören. Diese Geräusche sind auf die Zusammensetzung des Kochgefäßes zurückzuführen. Diese Geräusche sind normal, sie stellen keine Fehlfunktion dar und sind Teil der Induktionstechnologie.

Mögliche Geräusche und Gründe

- **Lüftergeräusch:** Der Herd ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich je nach Temperatur des Geräts automatisch einschaltet. Der Lüfter hat verschiedene Betriebsstufen und arbeitet je nach Temperatur auf verschiedenen Stufen. Wenn die Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfelds einen Sollwert überschreitet, kann der Lüfter eine Weile laufen.
- **Geringeres Summen wie das Betriebsgeräusch eines Transformators:** Dies liegt an der Natur der Induktionstechnologie. Da die Hitze direkt im den Boden des Kochgefäßes erzeugt wird, können solche Summengeräusche je nach Material des Kochgefäßes gehört werden. Somit können bei unterschiedlichem Kochgeschirr unterschiedliche Geräusche zu hören sein.
- **Knisterndes Geräusch:** Der Grund dafür ist die Struktur und das Material des Bodens des Kochgefäßes. Wenn das Kochgeschirr aus unterschiedlichen Materialien und Schichten besteht, kann ein Knistern auftreten.
- **Jammerndes Geräusch:** Wenn zwei Kochzonen auf derselben Seite des Herds zum Kochen mit unterschiedlichen Kochstufen verwendet werden, kann ein Jaulen zu hören sein.

Fehlercodes / Gründe und mögliche Lösungen

| Fehlercodes | Fehlergründe | Mögliche Lösung |
|-------------|-----------------------------------|---|
| E 22 | Induktionskochfeld ist überhitzt. | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler wird behoben, wenn die Temperatur des Kochfeldes unter die Grenzwerte sinkt. |

| Fehlercodes | Fehlergründe | Mögliche Lösung |
|--------------|---|---|
| E 46 | Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten. Ein Gegenstand wird auf dem Bedienfeld zurückgelassen oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt. | Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Kochfeld nehmen. Das Problem sollte behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird. |
| E 47 | Ein für Induktionserwärmung geeigneter Topf wird nicht verwendet. | Der Fehler soll behoben werden, wenn ein für die Induktionserwärmung geeigneter Topf verwendet wird. |
| E 1 - E 15 | Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld. | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt. |
| E 16 - E 21 | Temperatursensorfehler am Induktionskochfeld. | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt. |
| E 23 E 24 | Softwarefehler am Induktionskochfeld. | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt. |
| E 25 | Fehler beim Betrieb des Ventilators am Induktionskochfeld. | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt. |
| E 31 - E 45 | Hardwarefehler der Elektronikplatine am Induktionskochfeld. | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt. |

| Fehlercodes | Fehlergründe | Mögliche Lösung |
|----------------------|--|--|
| E 48 E 49 E 51 | Sensorfehler am Induktionskochfeld. | Die Sensoren müssen für die Betriebsbedingungen konfiguriert werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt. |
| E 52 - E 57 | Fehler bei hoher Temperatur auf dem Induktionskochfeld. | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Der Fehler wird behoben, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte sinkt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt. |
| „FF“ | Möglicherweise wurde eine der Tasten lange berührt. | Wenn langes Berühren einer der Tasten gestoppt wurde, |
| | Eventuell steht ein Kochtopf auf dem Bedienfeld. | Entfernen Sie den Topf vom Bedienfeld. |
| | Es können Speisen/Flüssigkeiten über das Bedienfeld gegossen werden. | Der Fehler verschwindet, wenn Speise-/Flüssigkeitsreste entfernt werden. |

