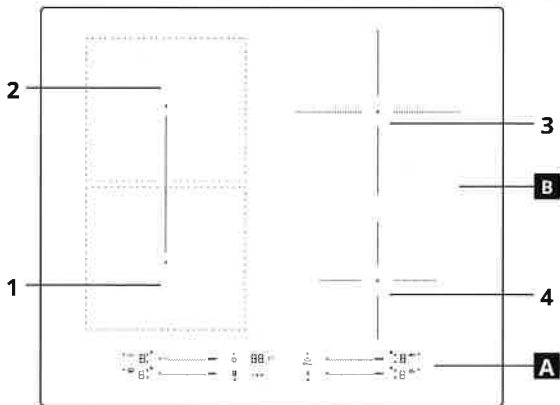


## Produktbeschreibung

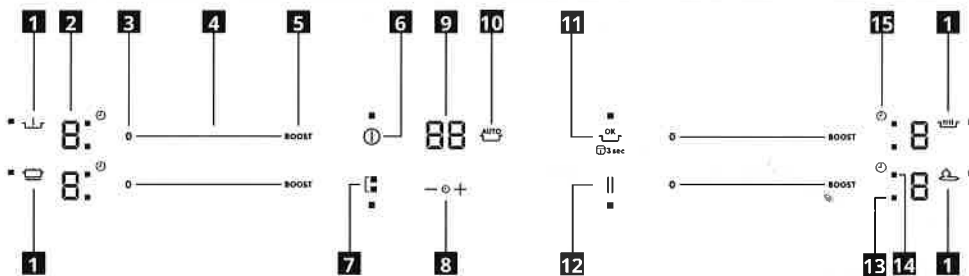


- A** Bedienfeld
- B** Kochzonen: 1, 2, 3, 4

**Falsches Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr**  
Dieses Symbol erscheint, wenn das Topfgeschirr nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn es nicht richtig aufgestellt ist oder wenn es nicht die richtige Größe hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.

**Restwärme**  
Wird auf dem Display H angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

## Bedienfeld

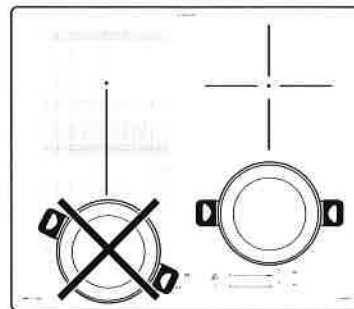


- 1** Symbole für automatische Funktionen
- 2** Ausgewählte Garstufe
- 3** Kochzone abschalten
- 4** Scroll-Bedienelement
- 5** Booster-Funktion
- 6** Ein/Aus
- 7** Funktion Bridge\*
- 8** Timer-Einstellung
- 9** Timer-Anzeige
- 10** Aktivierung Automatikfunktionen
- 11** Taste OK/Tastensperre
- 12** Pause
- 13** LED aktive Kochzone
- 14** Timer-LED
- 15** Timersymbol

## Täglicher Gebrauch

### POSITIONIERUNG

**⚠ ACHTUNG:** Das Bedienfeld niemals mit Kochgeschirr oder anderen Gegenständen bedecken, andernfalls könnte das Produkt in den Sperrmodus übergehen. Um die Funktionsfähigkeit des Produkts wiederherzustellen, entfernen Sie das Kochgeschirr und warten Sie mindestens 10 Sekunden, bevor Sie das Produkt verwenden. In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes sind Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen und zentriert innerhalb der Kochzonen zu positionieren. Es empfiehlt sich, die hinteren Kochzonen zum Grillen oder Frittieren zu verwenden.



## Erster Gebrauch

### LEISTUNGSBEGRENZUNG

Zum Zeitpunkt des Kaufs ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt. Passen Sie die Einstellung entsprechend den Begrenzungen der Stromversorgung in Ihrem Haus an, wie im nachstehenden Absatz beschrieben.

**HINWEIS:** Wenn die maximale Leistungsstufe von 2,5 kW aktiviert wird, sind bestimmte Funktionen mit mehr Leistungsbedarf nicht verfügbar.

### Einstellung der Kochfeldleistung:

Nachdem das Gerät an die Netzversorgung angeschlossen wurde, können Sie die Leistungsstufe innerhalb von 60 Sekunden einstellen.

Die Timer-Taste „+“ mindestens 5 Sekunden drücken. Auf der

Anzeige erscheint PL

Drücken Sie die Taste  $\frac{OK}{\text{3 sec}}$ , bis die zuletzt aktivierte Leistungsstufe erscheint.

PL	2.5kW	4.0 kW	6.0 kW	7.2 kW
P	2	4	6	7
L	5	0	0	2

Wählen Sie den gewünschten maximalen Stromverbrauch des Kochfelds mit den Tasten „+“ und „-“ aus. Folgende Stufen sind verfügbar: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste  $\frac{OK}{\text{3 sec}}$ .

Die ausgewählte Leistungsstufe bleibt auch bei einer Unterbrechung der Stromversorgung gespeichert.

## Funktionen

### FUNKTION BRIDGE\*

Mit der Taste „Funktion Bridge“ können Sie zwei Kochzonen miteinander kombinieren und diese mit der gleichen Leistung verwenden, um die gesamte Oberfläche mit einem großen Topf oder nur teilweise mit einem runden/ovalen Topf abzudecken. Die Funktion bleibt stets an, und wenn nur ein Topf verwendet wird, kann dieser über den gesamten Bereich verschoben werden. In diesem Fall kann ein beliebiges der beiden linken Schieber-Tastfelder benutzt werden. Ideal zum Kochen mit ovalen oder rechteckigen Töpfen oder mit Topfträgern.

Drücken Sie zur Aktivierung/Deaktivierung der Zone bridge+ die Taste bridge+.

### AUTOMATIKFUNKTIONEN

Stellen Sie den Topf auf das Kochfeld und wählen Sie die Zone aus. Drücken Sie die Taste Automatikfunktionen. Auf dem Display erscheint „F“.

Die Anzeige für die Spezialfunktion, die für die Kochzone verfügbar ist, leuchtet auf.

Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „OK“, sonst beginnt die spezielle Funktionsanzeige zu blinken und wartet auf das OK. Die Leistungsstufe für die Spezialfunktion ist voreingestellt und kann nicht geändert werden.

Drücken Sie die Taste „0“, um die Automatikfunktionen zu deaktivieren.

#### Schmelzen

Lebensmittel werden auf die ideale Temperatur zum Schmelzen gebracht und bewahren ihre Eigenschaften ohne Gefahr

des Anbrennens. Diese Methode ist ideal, da sie empfindliche Lebensmittel wie Schokolade nicht beschädigt und verhindert, dass sie am Topf kleben.

#### Warmhalten

Diese Funktion hält die Speisen auf einer idealen Temperatur, in der Regel nach dem Garen oder um Flüssigkeiten langsam zu reduzieren. Ideal zum Servieren von Speisen bei der perfekten Temperatur.

#### Sieden

Diese Funktion ist ideal, um eine geringe Kochtemperatur aufrechtzuerhalten, um Speisen über längere Zeit zu garen ohne Gefahr des Anbrennens. Ideal für Rezepte mit langer Garzeit (Reis, Saucen, Braten) mit flüssigen Saucen.

#### Kochen

Diese Funktion bringt Wasser bei geringerem Energieverbrauch zum Kochen.

Es sollten etwa 2 Liter Wasser (vorzugsweise mit Zimmertemperatur) in den Topf gegeben und nicht abgedeckt werden. In allen Fällen wird den Benutzern empfohlen, das kochende Wasser genau zu überwachen und die verbleibende Wassermenge regelmäßig zu kontrollieren.

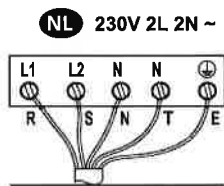
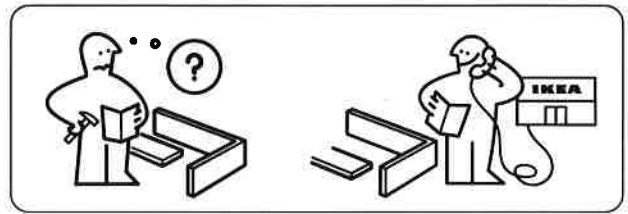
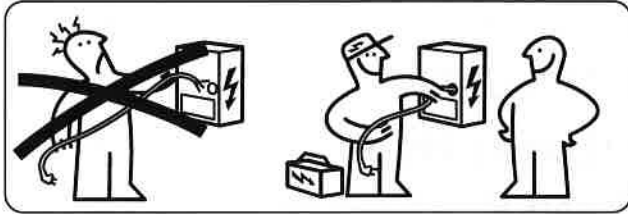
**HINWEIS:** Wenn das Leistungsmanagement auf 2,5 kW eingestellt wurde, ist die Kochfunktion nicht verfügbar.

## Probleme lösen

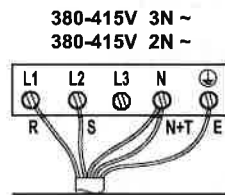
- Sicherstellen, dass der Strom nicht ausgefallen ist.
- Lässt sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten, muss es von der Stromversorgung getrennt werden.
- Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

**Hinweis:** Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

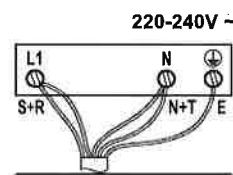
Displaycode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Abhilfemaßnahme
Kein Code	Sie können das Kochfeld nicht einschalten oder verwenden.	Auf dem Bedienfeld sind Wasserrückstände oder Flecken.	Reinigen und trocknen Sie das Bedienfeld ab.
Kein Code	Das Display reagiert nicht auf Berührungen.	Das Display ist teilweise bedeckt oder die Töpfe sind zu nahe am Display positioniert.	Entfernen Sie die Gegenstände. Entfernen Sie die Töpfe vom Display. Sollte die Störung weiterhin bestehen, warten Sie 10 Sekunden.
F0E1	Das Topfgeschirr wird erkannt, ist aber nicht mit dem angeforderten Betrieb kompatibel.	Das Kochgeschirr ist nicht gut auf der Kochzone positioniert oder nicht kompatibel mit einer oder mehreren Kochzonen.	Drücken Sie zweimal die Ein-/Ausschalttaste, um den F0E1-Code zu löschen und den Betrieb der Kochzone wiederherzustellen. Versuchen Sie anschließend, das Kochgeschirr auf einer anderen Kochzone zu verwenden, oder verwenden Sie anderes Kochgeschirr.
F0E7	Falscher Anschluss des Netzkabels	Der Netzanschluss entspricht nicht genau den Angaben im Absatz „ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ“.	Verwenden Sie einen Netzanschluss, der den Angaben im Absatz „ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ“ entspricht.
F0EA	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		
Beispiel:	Das Kochfeld lässt keine Aktivierung einer Sonderfunktion zu.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz „Leistungsmanagement“.
Beispiel: P → 5 [Leistungsstufe niedriger als die geforderte Stufe]	Das Kochfeld stellt automatisch eine Mindestleistungsstufe ein, um sicherzustellen, dass die Kochzone verwendet werden kann.	Der Leistungsregler begrenzt die Leistungsstufen entsprechend dem für das Kochfeld eingestellten Maximalwert.	Siehe Absatz „Leistungsmanagement“.



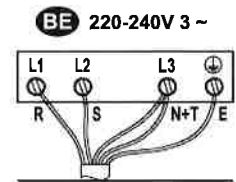
L1 = R : black  
 L2 = S : brown  
 N = N : blue  
 N = T : blue (grey)  
 ⊕ = E : yellow / green



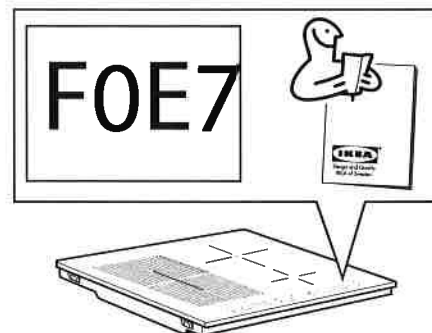
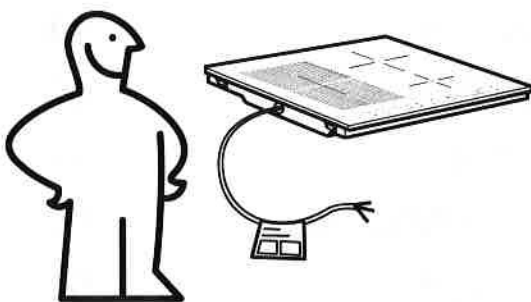
L1 = R : black  
 L2 = S : brown  
 N = N : blue  
 N = T : blue (grey)  
 ⊕ = E : yellow / green

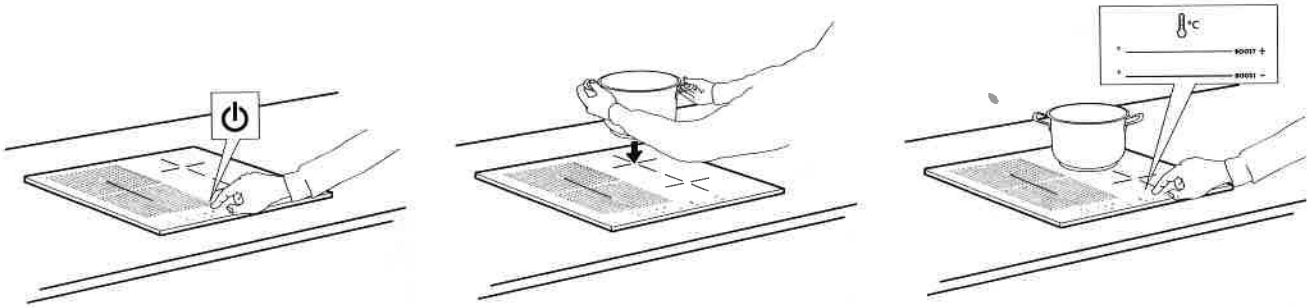
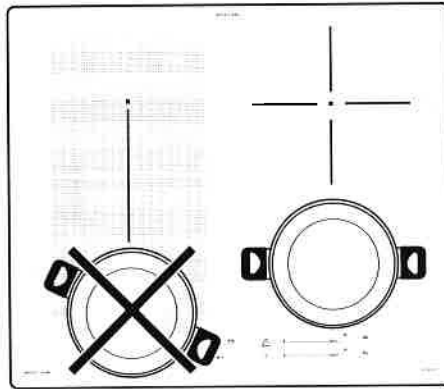


L1 = R : black  
 L1 = S : brown  
 N = N : blue  
 N = T : blue (grey)  
 ⊕ = E : yellow / green

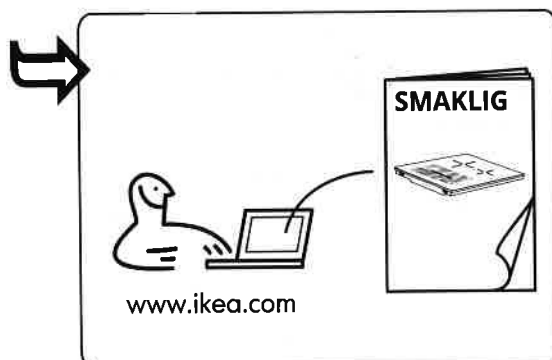


L1 = R : black  
 L2 = S : brown  
 N = N : blue  
 N = T : blue (grey)  
 ⊕ = E : yellow / green

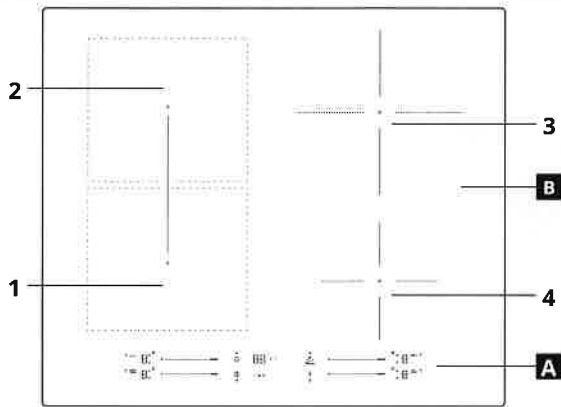




	Min 100 Max 150	Min 150 Max 210	Min 120 Max 200	Min 200 Max 375



**Product description**

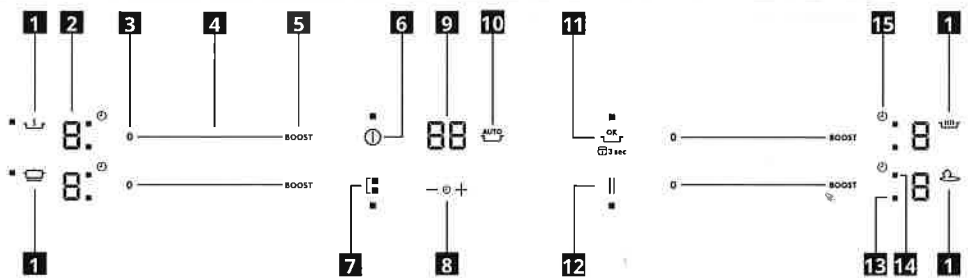


- A** Control panel
- B** Cooking zones: 1, 2, 3, 4

**U** **Pot incorrectly positioned or missing**  
 This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

**H** **Residual heat**  
 If the display shows "H", the cooking zone is still hot. When the cooking zone cools down, the display goes off.

**Control panel**

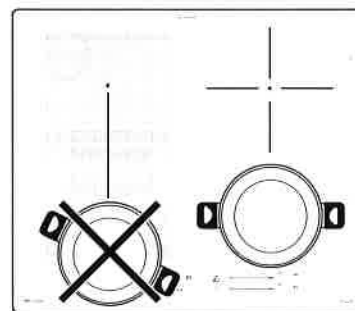


- 1** Symbols of Automatic functions
- 2** Cooking level selected
- 3** Cooking zone off
- 4** Scroll keypad
- 5** Booster
- 6** On/Off
- 7** Bridge+ Mode
- 8** Timer control
- 9** Cooking time indicator
- 10** Activation of Automatic Functions
- 11** OK/Key lock button
- 12** Pause
- 13** Zone active Led
- 14** Timer Led
- 15** Timer symbol

**Daily use**

**POSITIONING**

**⚠ CAUTION:** Never cover the control panel with cookware or any other objects otherwise the product could enter in protection mode. To restore the working condition of the product, remove the cookware and wait at least 10 seconds before using the product. In the cooking zones close to the control panel, pots and pans must be kept inside the markings and centered within the cooking zones. When grilling or frying, is it recommended to use the rear cooking zones.



**First Use**

**POWER LIMITATION**

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power. Adjust the setting in relation to the limits of the electrical system in your home as described in the following paragraph.

**NOTE:** in case of activation of the max power level of 2.5 kW, some features with more power demand will be not available.

**To set the power of the hob:**

Once you have connected the device to the mains power supply, you can set the power level within 60 seconds.

Press the timer "+" button for at least 5 seconds. The display shows PL

Press the button until the last power level selected appears.

PL	2.5kW	4.0 kW	6.0 kW	7.2 kW
P	2	4	6	7
L	5	0	0	2

Use the "+" and "-" buttons to select the desired maximum power consumption of the hob. The levels available are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW. Confirm by pressing . The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.

## Functions

### BRIDGE<sup>+</sup> MODE

By selecting the "Bridge<sup>+</sup> Mode" button, you can combine two cooking zones and use them at the same power by covering the entire surface with a large pot or partially with a round/oval pot. The function always remains on and, when using only one pot, can be moved over the entire area. In this case, both left-hand scroll keypads can be used indifferently. Ideal for cooking with oval or rectangular pots or with pan supports.

To activate/deactivate the bridge + zone press the bridge<sup>+</sup> button

### AUTOMATIC FUNCTIONS

Place the pot in position and select the cooking zone.

Press the automatic functions button. "F" will appear on the display.

The indicator for the special feature available for the cooking zone will light up.

Press "ok" button to confirm, otherwise the special function indicator will start blinking, waiting for the ok. The power level during the special function is preset and cannot be modified.

To deactivate the automatic functions, press the "0" button.

#### Melting

This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and to maintain the condition of the food without risk of burning. This method is ideal, as it does not damage delicate foods such as chocolate, and prevents them from sticking to the pot.

#### Keep Warm

This feature allows you to keep your food at an ideal temperature, usually after cooking is complete, or when reducing liquids very slowly. Ideal for serving foods at the perfect temperature.

#### Simmering

This function is ideal for maintaining a simmering temperature, allowing you to cook food for long periods with no risk of burning. Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts) with liquid sauces.

#### Boiling

This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling, with lower energy consumption.


About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan, and left uncovered. In all cases, users are advised to monitor the boiling water closely, and check the amount of water remaining regularly.

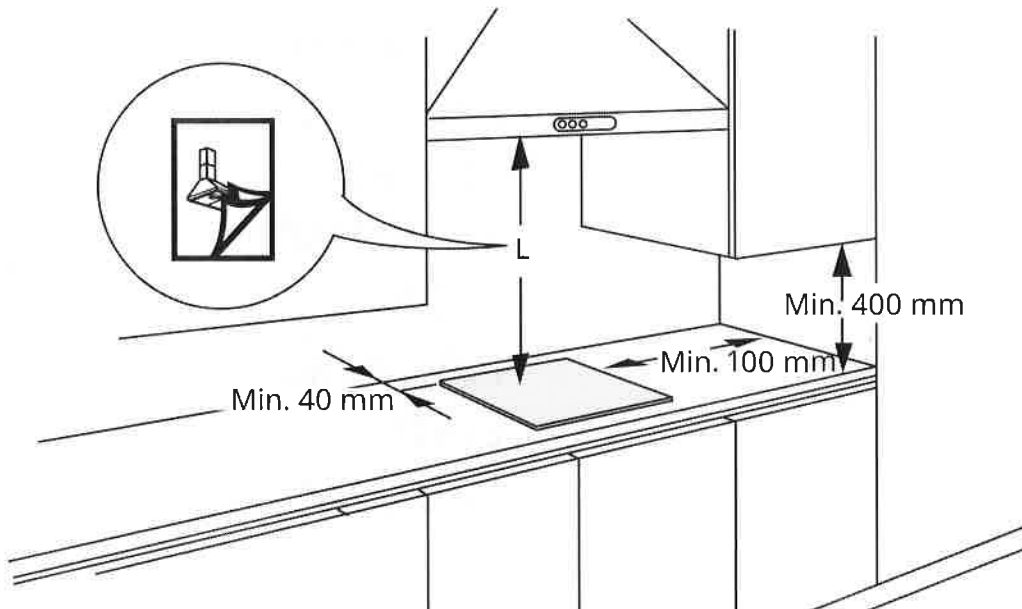
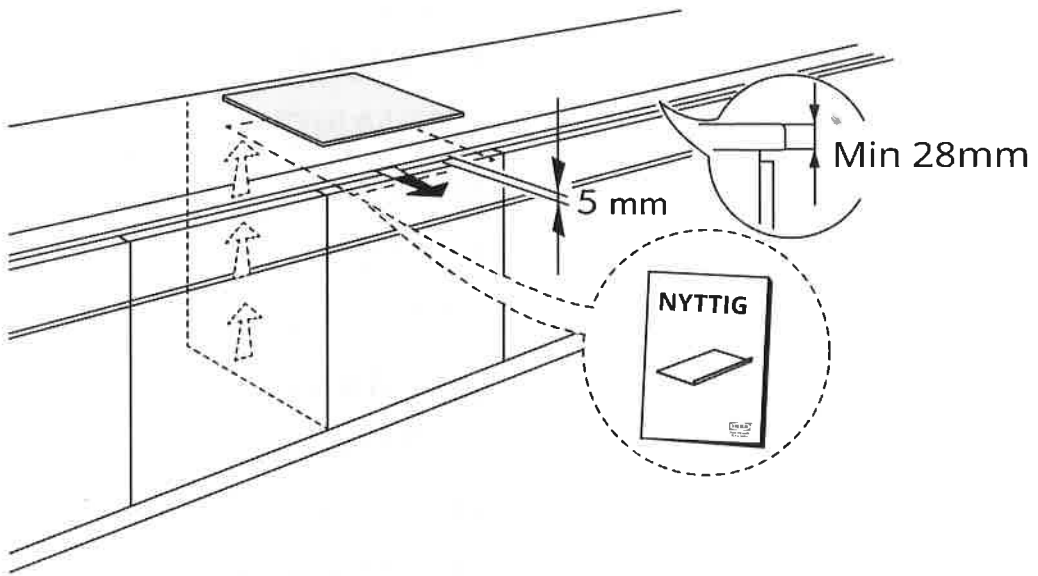
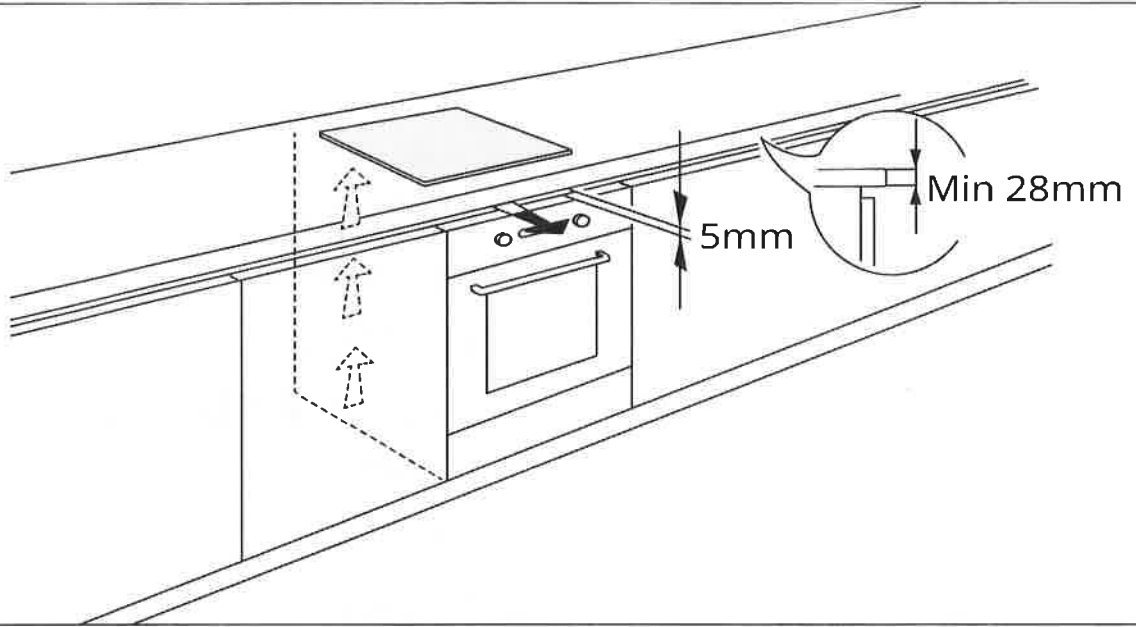
**NOTE:** in case of activation of the power management at 2.5kW, boiling function will not be available.

## Troubleshooting

- Check that the electricity supply has not been shut off.
- If you are unable to turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
- If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.

**Please note:** The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

Display code	Description	Possible causes	Solution
No Code	You cannot activate or operate the hob.	There is residual water or stains on the control panel.	Clean and dry the control panel.
No Code	The display does not react to the touch.	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display. If the problem persists wait 10 seconds.
F0E1	Cookware is detected but it is not compatible with requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection	The power supply connection is not exactly as indicated in "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6, F2E1	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		
e.g. 	The hob does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".
e.g. $P \rightarrow 5$ [Power level lower than level requested]	The hob automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob.	See paragraph "Power management".



GB/IE	KEEP
IT	CONSERVARE
FR/BE	CONSERVER
DE/BE	AUFBEWAHREN
NL/BE	CONSERVEREN
ES	CONSERVAR
PT	CONSERVAR
GR/CY	ΝΑ ΦΥΛΑΞΣΕΤΑΙ
DK	OPBEVAR
SE	SPARA
NO	OPPBEVAR
FI	SÄILYTTÄ
IS	HALDA
EE	SALVESTA PAKENDIKLEEBIS
LT	ISLAIKYTI
LV	SAGLABĀJĪET IERAKOJUMA UZLĪMI
CZ	USCHOVAT
SK	ODLOŽIŤ
HU	TÁROLÁS

RO	PĂSTRĂȚI
PL	PRZECHOWYWAĆ
BG	ДА СЕ СЪХРАНИ
TR	SAKLAYIN
HR	ZADRŽATI
RB	ДРЖАТИ
SI	SHRANI NALEPKO ZA PAKIRANJE
AL	RUANI ETIKETEN E SHËRBIMIT
MK	ZACHUVAJTE JA ETIKETATA ZA USLUGI
UZ	PACKING STICKERNI SAQLANG
RU	СОХРАНИТЬ УПАКОВОЧНЫЙ СТИКЕР
KZ	САҚТА
AM	ՊԱՀՊԱՆՍԵ ՍՈՒՍՈՒՆԻՐԵՍՍ ՊԻՏՅՈՒՇ
KG	ТЕЙЛӨӨ БЕЛГИСИНЕ ЖАНА САКТОО
TJ	ЯГОНАИ ХИДМАТРО ҲИФЗ КУНЕД
UA	ЗБЕРЕГТИ ПАКУВАЛЬНИЙ СТИКЕР
IL	שמור את תווית השירות
AR	حفظ

504.678.83



Mod. **HB 1150F**

Ind.C. **7699 9159 1803**

Prod.N. **869991591800**

S.N. **9022 5000 3534**



IKEA ART. Nr. 704.210.59

