

# GRUNDIG

**Built-in Hob**

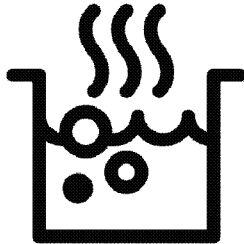
User Manual

**Einbau-Kochfeld**

Gebrauchsanleitung

**Piano cottura incassato**

Manuale utente



**GIEI 623471 MN**

**EN / DE / IT**

185.2621.48/R.AB/6.12.2022/5-1

7750182920

**Dear Customer,**

**Please read this manual before using the product.**

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

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

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

**NOTICE** 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 Söğütözü/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Safety instructions 4**

|   |   |
|---|---|
| Purpose of usage .....                        | 4 |
| Child, vulnerable person and pet safety ..... | 4 |
| Electrical safety .....                       | 5 |
| Transportation safety .....                   | 6 |
| Installation safety .....                     | 7 |
| Safety of use .....                           | 7 |
| Temperature warnings .....                    | 7 |
| Accessory use .....                           | 8 |
| Cooking safety .....                          | 8 |
| Induction .....                               | 8 |
| Maintenance and cleaning safety .....         | 9 |

### **2 Environmental Instructions 10**

|  |    |
|--|----|
| Waste regulation .....   | 10 |
| Compliance with the WEEE Directive and<br>Disposing of the Waste Product ..... | 10 |
| Package information .....  | 10 |
| Recommendations for energy saving .....  | 10 |

### **3 Your product 11**

|   |    |
|---|----|
| Product introduction .....                            | 11 |
| Product control panel introduction and<br>usage ..... | 12 |

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Hob control .....                | 12 |
| General information on hob ..... | 13 |
| Technical specifications .....   | 14 |

### **4 First use 15**

|                      |    |
|----------------------|----|
| First cleaning ..... | 15 |
|----------------------|----|

### **5 How to use the hob 16**

|  |    |
|--|----|
| General information on hob usage ..... | 16 |
| Control panel .....                    | 19 |

### **6 General information about cooking 26**

|   |    |
|---|----|
| General warnings about cooking with hob | 26 |
|---|----|

### **7 Maintenance and care 27**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| General cleaning information ..... | 27 |
| Cleaning the hob .....             | 28 |
| Cleaning the control panel .....   | 28 |

### **8 Troubleshooting 29**

## **1 Safety instructions**

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

### **! Purpose of usage**

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

### **! Child, vulnerable person and pet safety**

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or 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 workbench so that children can not grab and burn.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if**

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



### **Electrical safety**

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

during installation, repair, and transportation.

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

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

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



### **Transportation safety**

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

have occurred during transportation.

### **Installation safety**

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

### **Safety of use**

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect 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 surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect

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

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

### **Temperature warnings**

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

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

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



### **Accessory use**

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.



### **Cooking safety**

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high

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



### **Induction**

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. For detailed information, see the section "Pot selection".
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Close the hotplate from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed in the hotplate as they will get hot.
- Metal items stored in drawers under the hob may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the hob.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers



on the induction hob. Your product may be damaged.



### **Maintenance and cleaning safety**

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

## 2 Environmental Instructions

### Waste regulation

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



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

This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

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

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

#### Compliance with RoHS Directive:

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

### Package information

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

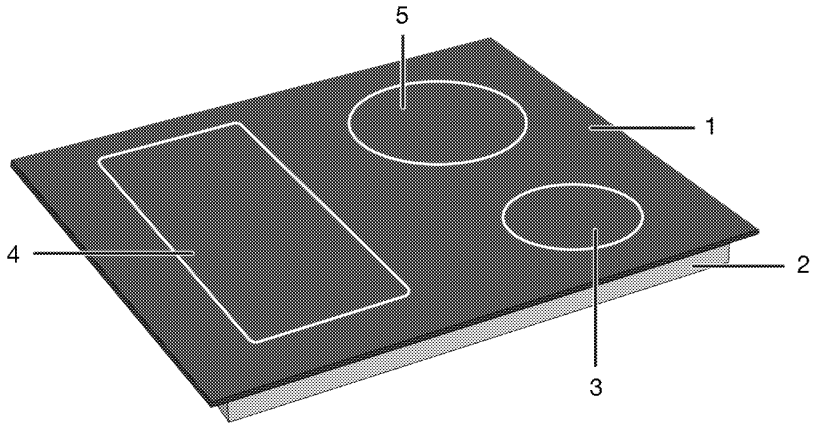
### Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product 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 hob cooking surfaces and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

## 3 Your product

### Product introduction



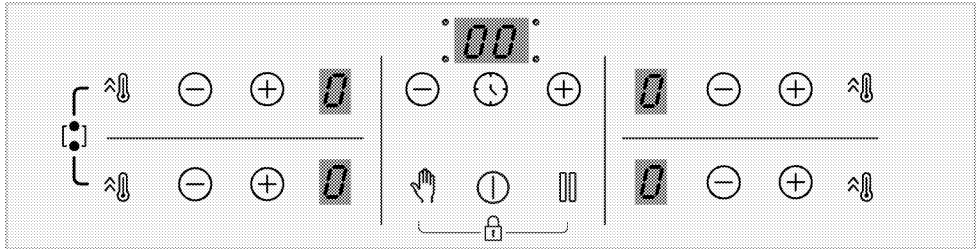
- 1 Glass cooking surface
- 2 Lower housing
- 3 Induction cooking zone
- 4 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone

## Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control

panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

### Hob control

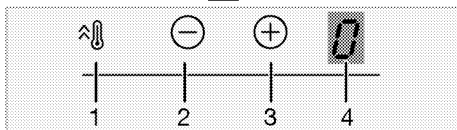
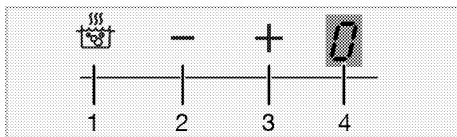


#### Keys

- : On/Off key
- : Timer key
- : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- : Cleaning lock key
- : Stop key
- : Increase key
- : Decrease key

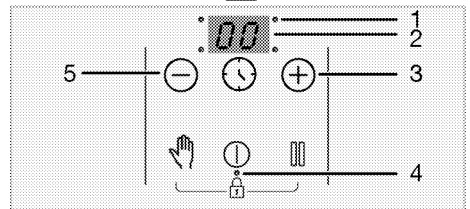
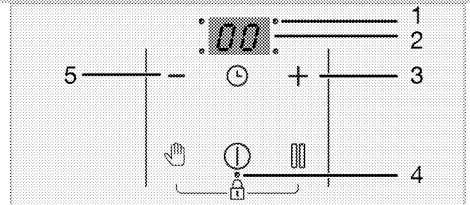
#### Symbols

- : Wide surface cooking zone combination symbol
- : Key lock symbol



#### Cooking zone display

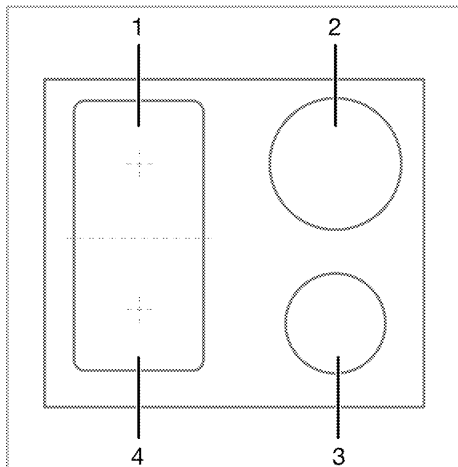
- 1 Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant cooking zone



#### Timer indicator

- 1 Operation point LED for the timer
- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the Key lock/Child lock
- 5 Timer decrease key

## General information on hob



- 1 Rear left - Induction cooking zone
- 2 Rear right - Induction cooking zone
- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Front left - Induction cooking 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 cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these cooking zones and the combination function are described in the "How to use the hob" section.

## Technical specifications

### General specifications

|   |  |
|---|--|
| Product external dimensions (height/width/depth)                    | 52 mm*/580 mm/510 mm (For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.) |
| Hob installation dimensions (width/depth)                           | 560 (+2) mm /490 (+2) mm   |
| Voltage / frequency   | 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz   |
| Cable type and cross section used / suitable for use in the product | min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>   |
| Total power consumption   | max. 7200 W  |

### Burners

|             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| Rear left   | <b>Induction cooking zone</b> |
| Dimension   | 180 mm                        |
| Power       | 2000W / Booster: 2300 W       |
| Front left  | <b>Induction cooking zone</b> |
| Dimension   | 180 mm                        |
| Power       | 2000W / Booster: 2300 W       |
| Front right | <b>Induction cooking zone</b> |
| Dimension   | 145 mm                        |
| Power       | 1600 W / Booster: 1800 W      |
| Rear right  | <b>Induction cooking zone</b> |
| Dimension   | 210 mm                        |
| Power       | 2000 W / Booster: 2300 W      |

\* The height of the hob specified in the technical table is the base cover 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 First use

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

### First cleaning

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

**NOTICE** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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

## 5 How to use the hob

### General information on hob usage

#### General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and 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 pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, 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 pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The

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

#### Advantages of cooking with induction

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

- Foods that overflow during cooking do not burn 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 pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

#### For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans 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 zone.
- 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 pots/pans

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

#### Suitable pots/pans:

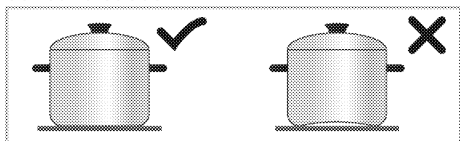
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### Unsuitable pots/pans:

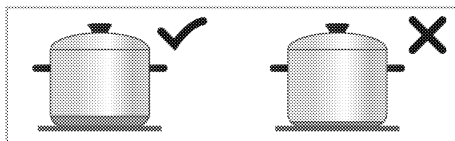
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

#### Recommendations:

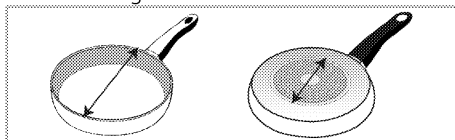
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



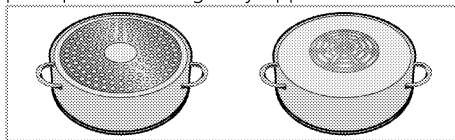
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



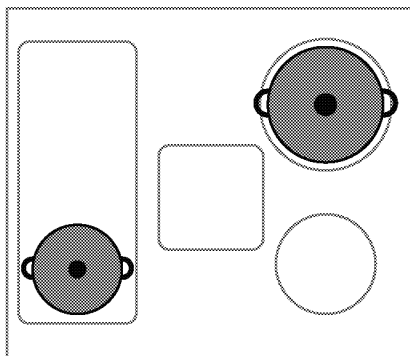
- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus,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

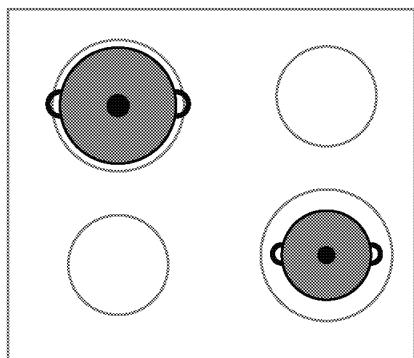


- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



- i** Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.





### Cooking pots/pans 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. It is compatible if "L" does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

### Recommended cooking pots/pans sizes

| Diameter of cooking zone - mm          | Pot diameter - mm      |
|--|------------------------|
| 145                                    | min. 100 - max 145     |
| 180                                    | min. 100 - max 180     |
| 210                                    | min. 140 - max 210     |
| 240                                    | min. 140 - max 240     |
| 280                                    | min. 125 - max 280     |
| 320                                    | min. 125 - max 320     |
| Cooking zone with wide (flexi) surface | width 230 - length 390 |

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

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at

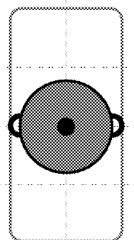
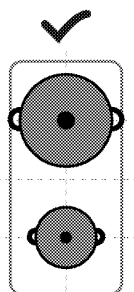
induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

### 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 pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

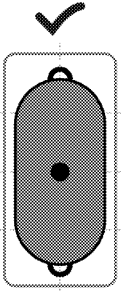
#### As two independent cooking zones

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



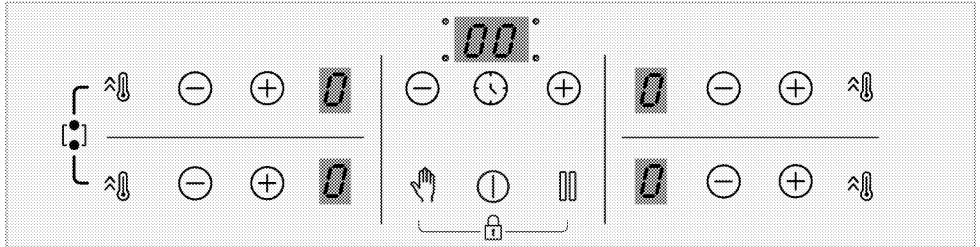
For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.

## As a single cooking zone



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

## Control panel

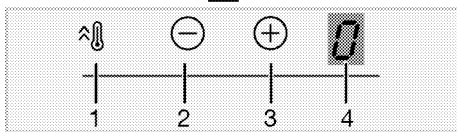
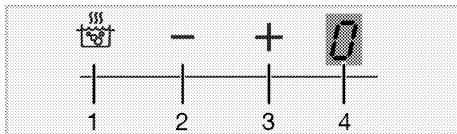


### Keys

- : On/Off key
- : Timer key
- : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- : Cleaning lock key
- : Stop key
- : Increase key
- : Decrease key

### Symbols

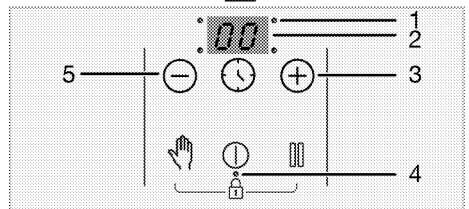
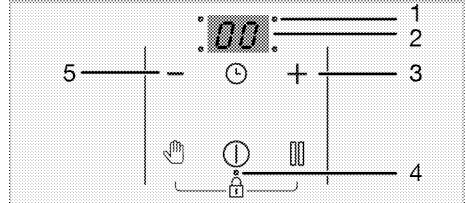
- : Wide surface cooking zone combination symbol
- : Key lock symbol



### Cooking zone display

- 1 Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 2 Temperature decrease key

- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant cooking zone



### Timer indicator

- 1 Operation point LED for the timer
- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the Key lock/Child lock
- 5 Timer decrease key

## General warnings for the control panel


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

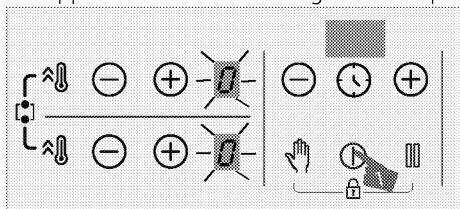
**i** Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

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

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





## Switching on the hob:



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



## Switching off the cooking zone:

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

1. **By touching the  key**  
Touch the  key.
2. **By dropping the temperature to "0" level;**  
You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.
3. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;**  
When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on related display.  
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
4. **By touching the zone / keys simultaneously for the desired cooking zone;**

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




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

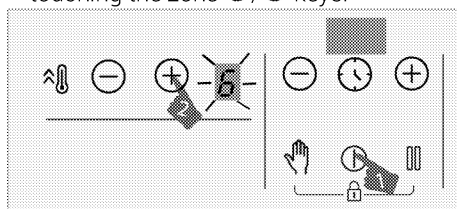
## Residual heat indicator

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

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

## Adjusting the temperature level

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





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

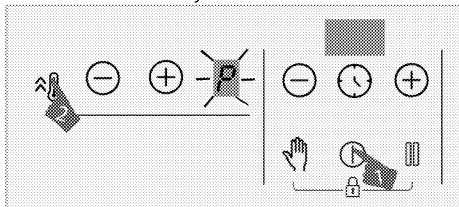
**i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

## High power setting (BOOSTER)

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



## Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Touch the  key of related zone.



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

## Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:



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

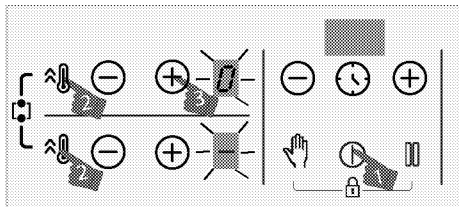
Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".


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


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



## Turning on the wide surface cooking zone

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



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

3. Touch  keys of the rear-left cooking zone to set the temperature between "0" and "9".

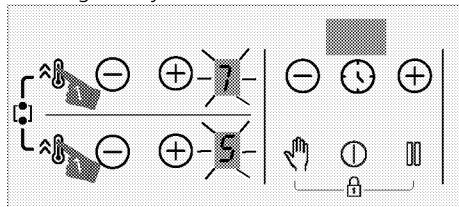
**i** Once the wide surface cooking zone has been activated, the temperature can be set with  keys of the rear-left cooking zone. You cannot set the temperature using  keys of the front-left cooking zone.


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

» Cooking zone starts to run.

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

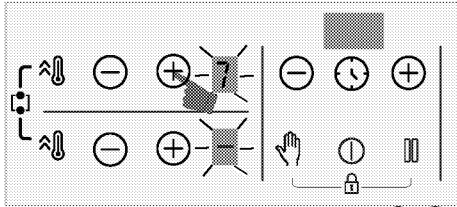
While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilise a wider cooking zone just at the same level.



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

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

» Combined cooking zones will continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone that was set first before combining the cooking zones will be cancelled.



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

**i** If you touch  $\updownarrow$  key of the left cooking zone while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will operate at booster level.

### Turning off the wide surface cooking zones

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

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

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

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

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

4. **By pressing  $\updownarrow$  key of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds**

The cooking zones will turn off if you press  $\updownarrow$  keys of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds.

### Cleaning lock

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

#### Activating the cleaning lock

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

A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the  $\text{ⓘ}$  key throughout this period.

#### Deactivating the cleaning lock

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

- i** If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the  $\updownarrow$  key until **two signal sound** is heard.

### Child Lock

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




#### Activating the child lock

1. Touch and hold the both  $\updownarrow$  and  $\text{ⓘ}$  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.

The child lock will be activated. **"L"** will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the  $\text{ⓘ}$  key will be turned on.


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

## Deactivating the child lock




1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.  
» The child lock function will be deactivated. "L" will blink on all cooking zones display and the light of the  key goes out.




## Key Lock

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




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

## Activating the key lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard.  
The Key lock will be activated and the decimal point of the  key will be turned on after blinking.

-  You can activate the key lock in the operation mode only. Only the  key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the  key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, "L" will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.

## Deactivating the key lock


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

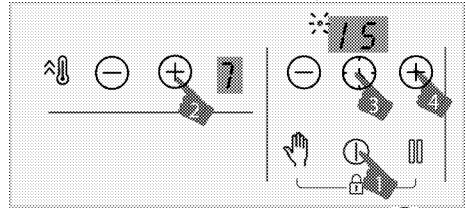
## Timer function




This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will


be switched off automatically at the end of the time period you have set.



## Activating the timer


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




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

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

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

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

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

## Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the

audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be canceled after a few minutes.

### Deactivating the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off.

You can deactivate the timer earlier in two different ways:

#### Deactivating the timer for related zone by dropping its value to "00":

1. Touch the timer  $\ominus/\oplus$  keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

» Decimal point symbol of the related zone will permanently go off and the timer will be canceled.

#### Deactivating the timer for related zone by touching the related zone $\ominus/\oplus$ keys simultaneously:

1. Touch the related zone  $\ominus/\oplus$  keys simultaneously.

» Decimal point symbol of the related zone will permanently go off and the timer will be canceled.

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

### Stop function

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

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

1. Touch the  $\text{|||}$  key when any of the cooking zones is operating.

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

2. Touch the  $\text{|||}$  key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

### Power management function

Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the hob

with this function. There are 8 levels available for the power management function.

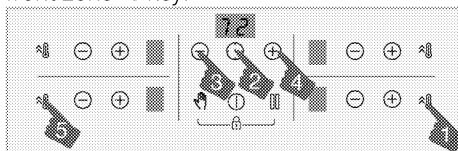
Power management function - Total power levels that may be set

| Power management display indicator | Total power |
|------------------------------------|-------------|
| 25                                 | 2,5 kW      |
| 30                                 | 3 kW        |
| 36                                 | 3,6 kW      |
| 44                                 | 4,4 kW      |
| 54                                 | 5,4 kW      |
| 57                                 | 5,7 kW      |
| 67                                 | 6,7 kW      |
| 72                                 | 7,2 kW      |

To change the total power;

1. Turn the hob on by touching the  $\text{⏻}$  key. Turn off the hob on by touching the  $\text{⏻}$  again.

2. Then touch respectively the  $\text{⏻}$  key of the right front zone, the  $\text{⏻}$  key, the timer  $\ominus$  key, the timer  $\oplus$  key, and finally the left front zone  $\text{⏻}$  key.



3. The power management level set is displayed on the timer display.

4. Touch the  $\text{|||}$  key to switch between levels and set the total power value you want to set.

5. Confirm the setting by touching the  $\text{⏻}$  key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.

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



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

### Using induction cooking zones safely and efficiently

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

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

**i** Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

**i** The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

### 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, 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:** Automatic turning off periods

| Temperature level                                 | Automatic turning off periods - hours |
|---|---------------------------------------|
| 0   | 0                                     |
| 1   | 6                                     |
| 2   | 6                                     |
| 3   | 5                                     |
| 4   | 5                                     |
| 5   | 4                                     |
| 6   | 1,5                                   |
| 7   | 1,5                                   |
| 8   | 1,5                                   |
| 9   | 30 minutes                            |
| P (Booster )                                      | 10 minutes (*)                        |
| (*) The hob will drop to level 9 after 10 minutes |                                       |

### Overheating protection

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

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

### Overflow safety system

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

### Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

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

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

## 6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

### General warnings about cooking with hob

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

## 7 Maintenance and care

### General cleaning information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the 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.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

#### For the hob:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the burners/hotplates, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

#### Inox and stainless surfaces

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

- Clean with a soft 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 inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

#### Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is 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 descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- 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 cooking 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 panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## 8 Troubleshooting

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

### Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait minimum 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

### # symbol appears on the cooking zone display.

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

### Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

### Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

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

## Noise from the cooker during cooking

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

### Possible noises and reasons

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

## Error codes/reasons and possible solutions - For hob

| Error codes  | Error reasons  | Possible solutions   |
|--------------|--|--|
| E 22<br>E 26 | Induction hob is overheated.   | Turn the induction cooker 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.<br>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.<br>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.                            |
| E 23<br>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.                            |

| Error codes          | Error reasons                                     | Possible solutions  |
|----------------------|---|---|
| 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<br>E 49<br>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. |

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two \_ the month. For example, "10- 10001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

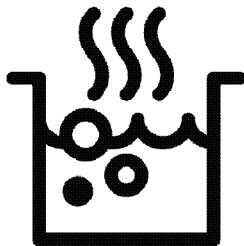




# GRUNDIG

## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

## Sehr geehrter Kunde,

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

Grundig dankt Ihnen, dass Sie sich für das Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dazu 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 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4**

|   |    |
|---|----|
| Verwendungszweck.....   | 4  |
| Besondere Sicherheitshinweise rund um<br>Kinder, gebrechliche Menschen und<br>Haustiere ..... | 5  |
| Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten.....  | 6  |
| Sicherheit beim Transport.....  | 7  |
| Sicherheitshinweise zur Installation.....   | 8  |
| Sicher bedienen .....   | 8  |
| Warnhinweise zu hohen Temperaturen.....   | 9  |
| Zubehör.....  | 9  |
| Sicherheit beim Kochen.....   | 9  |
| Induktion .....   | 10 |
| Sicherheitshinweise zum Reinigen und<br>Pflegen.....  | 10 |

**2 Hinweise zum Umweltschutz 12**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Richtig entsorgen .....               | 12 |
| Informationen zur Entsorgung.....     | 12 |
| Verpackungsmaterialien entsorgen..... | 13 |
| Tipps zum Energiesparen.....          | 13 |

**3 Ihr neues Gerät 14**

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Ihr neues Gerät .....         | 14 |
| Bedienfeld und Bedienung..... | 15 |

|  |    |
|--|----|
| Kochfeldsteuerung.....                     | 15 |
| Allgemeine Informationen zum Kochfeld..... | 16 |
| Technische Spezifikationen.....            | 17 |

**4 Erster Einsatz 18**

|                      |    |
|----------------------|----|
| Erste Reinigung..... | 18 |
|----------------------|----|

**5 Bedienung Kochfeld 19**

|  |    |
|--|----|
| Allgemeine Informationen zur Verwendung<br>des Kochfelds ..... | 19 |
| Bedienfeld.....  | 22 |

**6 Allgemeine Hinweise zum  
Backen 31**

|   |    |
|---|----|
| Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit<br>Kochfeld..... | 31 |
|---|----|

**7 Reinigung und Wartung 32**

|  |    |
|--|----|
| Allgemeine Hinweise zur Reinigung..... | 32 |
| Reinigung des Kochfelds.....           | 33 |
| Bedienfeld reinigen.....               | 33 |

**8 Problemlösungen 34**

## 1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
- Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
- Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
- Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
- ⚠ Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
- ⚠ Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- ⚠ Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
- ⚠ Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.

### ⚠ Verwendungszweck

- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.



## **Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere**

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

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

## **Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. 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.
- (Wenn Ihr Produkt kein Netzkabel hat) Verwenden Sie ausschließlich Anschlusskabel eines Typs, der im Abschnitt „Technische Daten“ angegeben ist.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten,

beschädigten oder Verlängerungskabel.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

(Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat)

- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: Fassen Sie immer den Stecker selbst. Andernfalls

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

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



### **Sicherheit beim Transport**

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

## **Sicherheitshinweise zur Installation**

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

## **Sicher bedienen**

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



Boden der Töpfe immer trocken sind.

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

## **Warnhinweise zu hohen Temperaturen**

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

## **Zubehör**

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des

Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

## **Sicherheit beim Kochen**

- **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit

natürlich Brände verursachen.

## **Induktion**

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

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

## **Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen**

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

## 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



Helfen 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>, 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 Verreiber 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. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber 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 Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

### **Verpackungsmaterialien entsorgen**

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

### **Tipps zum Energiesparen**

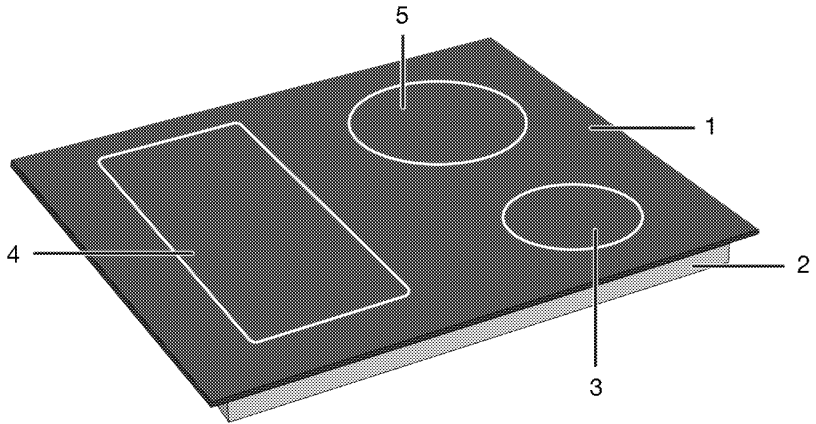
Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt. Die folgenden Vorschläge sollen

Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Schalten Sie das Gerät 5 – 10 Minuten vor dem Garzeitende ab: Die Resthitze reicht gewöhnlich bis zum Abschluss. So können Sie bis zu 20 % Energie sparen, die wirklich nicht nötig ist.
- Benutzen Sie zur Größe des Kochfeldes passende Töpfe und Pfannen, Töpfe am besten mit Deckel. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgröße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Kochflächen und Topfböden des Kochfeldes sauber halten. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen Kochstelle und Topfboden.

### 3 Ihr neues Gerät

#### Ihr neues Gerät



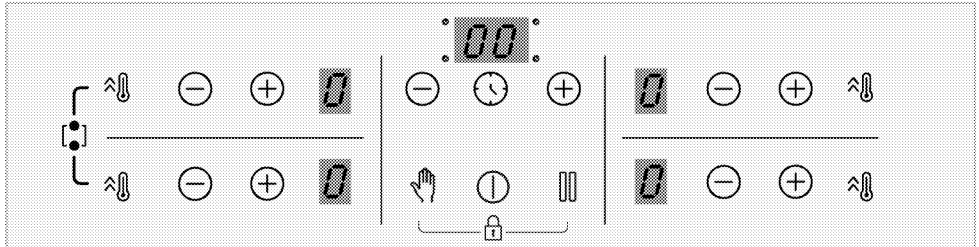
- 1 Glaskochfläche
- 2 Unteres Gehäuse
- 3 Induktionskochzone
- 4 Induktionskochzone
- 5 Induktionskochzone

## 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

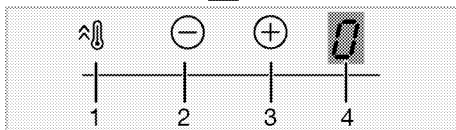
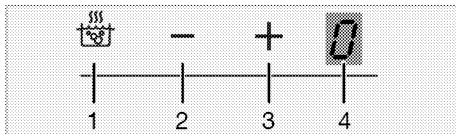


### Tasten

- : Ein/Aus-Taste
- : Timer-Taste
- : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)
- : Taste zur Reinigungssperre
- : Stoptaste
- : Erhöhen-Taste
- : Taste Verringern

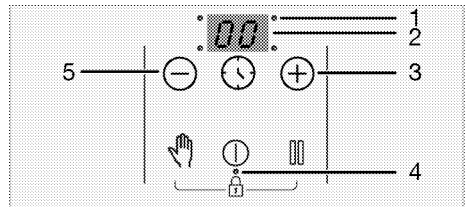
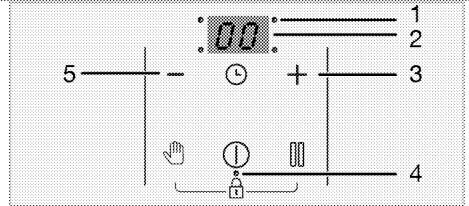
### Symbole

- : Kombinationssymbol für die Kochzone mit breiter Oberfläche
- : Schlüssel Schloss-Symbol



### Anzeige der Kochzone

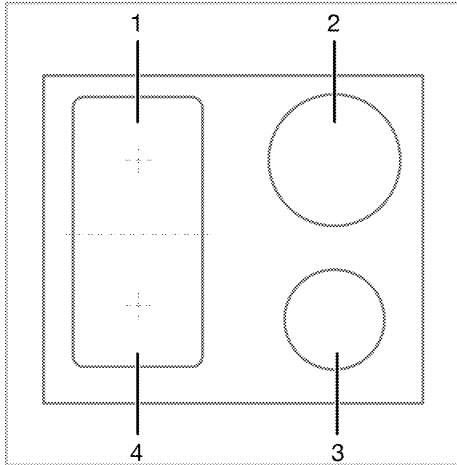
- 1 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)
- 2 Taste zur Temperatursenkung
- 3 Taste zur Temperaturerhöhung
- 4 Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone



### Timeranzeige.

- 1 Betriebspunkt-LED für den Timer
- 2 Timeranzeige.
- 3 Timer-Erhöhungstaste
- 4 Betriebspunkt-LED für die Tastensperre/Kindersicherung
- 5 Timer-Verringerungstaste

## Allgemeine Informationen zum Kochfeld



- 1 Hinten links - Induktionskochzone
- 2 Hinten rechts - Induktionskochzone
- 3 Vorne rechts - Induktionskochzone
- 4 Vorne links - Induktionskochzone

Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Flächen (Flexi-Flächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochzonen und die Kombinationsfunktion werden im Abschnitt „Verwendung des Kochfelds“ beschrieben.



## Technische Spezifikationen

### Allgemeine Spezifikationen

|  |  |
|--|--|
| Produkt-Außenabmessungen<br>(Höhe/Breite/Tiefe)                                | 52 mm*/580 mm/510 mm (Bei Modellen mit Befestigungsfedern und am Produkt angebrachter Dichtung sind die Breiten- und Tiefenmaße 10 mm höher als diese Maße.) |
| Wälzfräser-Einbaumaße (Breite/Tiefe)   | 560 (+2) mm / 490 (+2) mm  |
| Spannung / Frequenz  | 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz   |
| Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt | min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>   |
| Gesamte Leistungsaufnahme  | max. 7200 W  |

### Brenner

|               |                                 |
|---------------|---------------------------------|
| Hinten links  | <b>Induktionskochzone</b>       |
| Dimension     | 180 mm                          |
| Energie       | 2000W / Schnellheizung: 2300 W  |
| Vorne links   | <b>Induktionskochzone</b>       |
| Dimension     | 180 mm                          |
| Energie       | 2000W / Schnellheizung: 2300 W  |
| Vorne rechts  | <b>Induktionskochzone</b>       |
| Dimension     | 145 mm                          |
| Energie       | 1600 W / Schnellheizung: 1800 W |
| Hinten rechts | <b>Induktionskochzone</b>       |
| Dimension     | 210 mm                          |
| Energie       | 2000 W / Schnellheizung: 2300 W |

\* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.



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



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



Die auf den 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 Erster Einsatz

Machen Sie sich am besten mit den folgenden Abschnitten vertraut, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal verwenden.

### Erste Reinigung

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 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

#### Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen

möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

#### Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

Das Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Die Schaltung wird abgeschlossen, wenn ein zum Induktionskochen geeigneter Kochtopf darauf gestellt wird und ein elektronisches System unter der Glasoberfläche ein Magnetfeld erzeugt. Der Metallboden der Töpfe / Pfannen wird erwärmt, indem Energie aus diesem Magnetfeld entnommen wird. Somit wird die Wärme nicht auf der Oberfläche des Kochfelds erzeugt, sondern direkt auf den darüber liegenden Töpfen/Pfannen. Die Glasoberfläche wird mit der Wärme der Kochtöpfe/-pfannen erwärmt.

#### Vorteile des Kochens mit Induktion

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

- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie ist leichter zu reinigen.
- Das Kochen muss schneller sein, da die Wärme direkt auf den Kochtöpfen/-pfannen erzeugt wird. Dies spart Zeit und Energie gegenüber anderen Kochfeldtypen.
- Da die Wärme direkt an die Kochtöpfe/-pfannen abgegeben 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 Kochtöpfe/-pfannen 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 nicht klebende Kochtöpfe/-pfannen

verwenden, die mit wenig Öl beschichtet oder ohne Öl (Typ Teflon) verwendet werden.

- 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 Induktionszone.
- 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 den 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.

### Kochtöpfe/Pfannen

Sie dürfen ferromagnetische, hochwertige Kochtöpfe/-pfannen 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 Kochtöpfe/-pfannen umso besser, je höher der Eisengehalt ist. Der Bodendurchmesser der Kochtöpfe / -pfannen muss mit der Induktionszone übereinstimmen. Vorgeschlagene Abmessungen sind unten aufgeführt.

### Geeignete Töpfe/Pfannen:

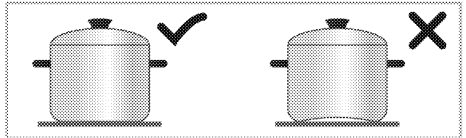
- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

### Ungeeignete Töpfe/Pfannen:

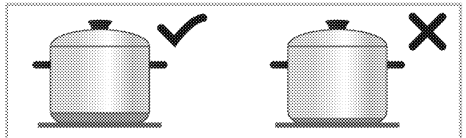
- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Töpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/-pfannen
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

### Empfehlungen:

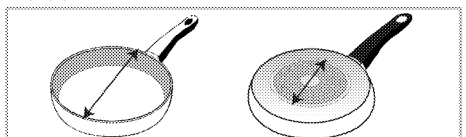
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie 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.

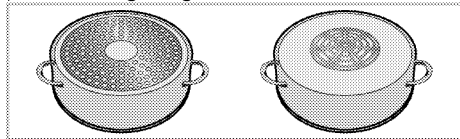


- Die Böden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern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

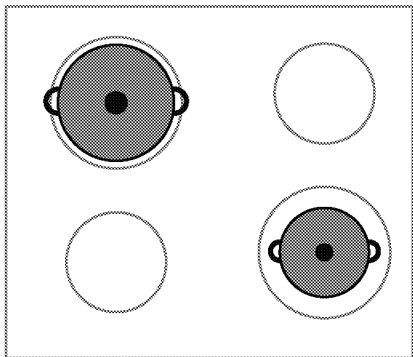
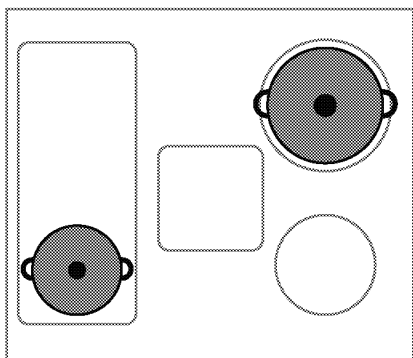


- Einige Kochtöpfe/-pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetische

Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfen/-pfannen erwärmen sich möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen kann eine Warnung vor fehlerhaften Kochtöpfen/-pfannen angezeigt werden.



**i** Gleiche Verteilung des Kochgeschirrs rechts und links und mittlere Kochfelder für die Auswahl der Kochfelder wirken sich positiv auf die Kochleistung beim Kochen mehrerer Mahlzeiten auf den Induktionskochfeldern aus.



### Kochtöpfe/-pfannen

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

1. Er ist kompatibel, wenn der Boden Ihres Topfes einen Magneten hält.
2. Er ist kompatibel, wenn "L" nicht blinkt, wenn Sie Ihren Topf auf das Induktionskochfeld stellen und das Kochfeld einschalten.

### Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

| Durchmesser der Kochzone - mm            | Topfdurchmesser - mm   |
|--|------------------------|
| 145                                      | min. 100 - max 145     |
| 180                                      | min. 100 - max 180     |
| 210                                      | min. 140 - max 210     |
| 240                                      | min. 140 - max 240     |
| 280                                      | min. 125 - max 280     |
| 320                                      | min. 125 - max 320     |
| Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche | Breite 230 - Länge 390 |

Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe Ihres Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Kochtopf-/pfannengrößen sind oben angegeben.

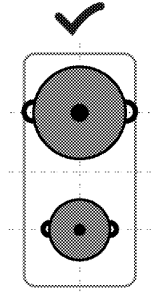
Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone bedeutet bei Induktionskochfeldern keine Energieverschwendung, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

### Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit

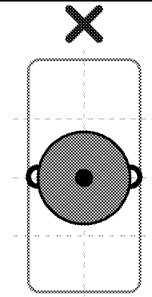
Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

**Als zwei unabhängige Kochzonen**



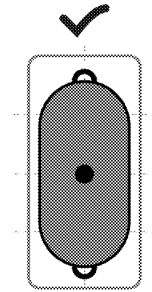
Kochzonen mit großer Oberfläche haben zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Zonen als zwei unabhängige Kochzonen für unterschiedliche Temperaturniveaus mit zwei unterschiedlichen Kochtöpfen/-pfannen verwenden. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen durch Zentrieren der separaten Kochzonen auf.

**Als zwei unabhängige Kochzonen**



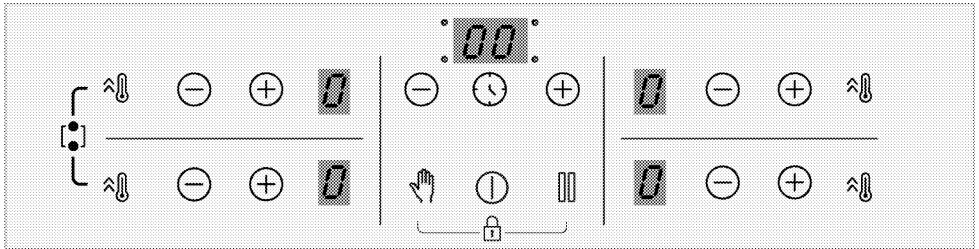
Stellen Sie den Garvorgang mit einzelnen Kochtöpfen/-pfannen in die Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen nicht in die Mitte der Kochzone.

**Als einzelne Kochzone**



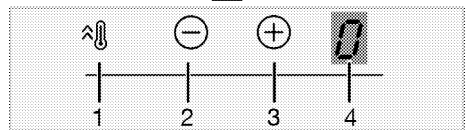
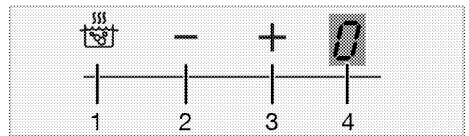
Stellen Sie die Töpfe/Pfannen für Kochvorgänge auf großen Kochtöpfen so auf, dass sie die Zentren beider Kochzonen abdecken und auf der Kochzone zentriert sind.

**Bedienfeld**



**Tasten**

- ⏻ : Ein/Aus-Taste
- 🕒 : Timer-Taste
- ⋮ : ...
- 🔥 : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)
- 👉 : Taste zur Reinigungssperre
- 🛑 : Stopptaste
- ⊕ : Erhöhen-Taste
- ⊖ : Taste Verringern



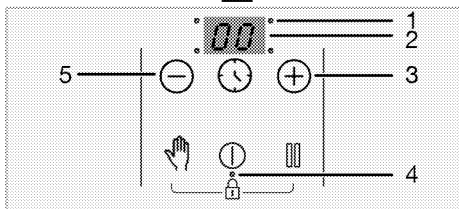
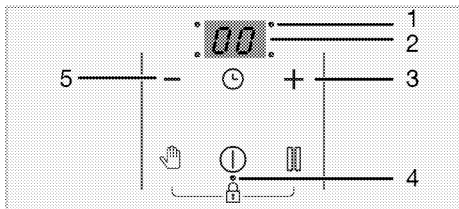
**Anzeige der Kochzone**

1 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)

**Symbole**

- 🔥 : Kombinationssymbol für die Kochzone mit breiter Oberfläche
- 🔒 : Schlüssel Schloss-Symbol

- 2Taste zur Temperatursenkung
- 3Taste zur Temperaturerhöhung
- 4Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone



Timeranzeige.

- 1 Betriebspunkt-LED für den Timer
- 2 Timeranzeige.
- 3 Timer-Erhöhungstaste
- 4 Betriebspunkt-LED für die Tastensperre/Kindersicherung
- 5 Timer-Verringerungstaste

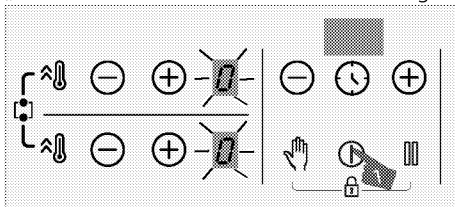
### Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

- i** Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.
- i** Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.
- i** Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.
- i** Wenn längere Zeit keine Tasten betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen ab.

### Kochfeld einschalten:

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

„0“ erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.



### Kochzone abschalten:

Eine aktive Kochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Berührung der Taste**   
Berühren Sie die Taste .
2. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:**

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

3. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone:**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. „0“ oder „00“ erscheinen in den entsprechenden Anzeigen.

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

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

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




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

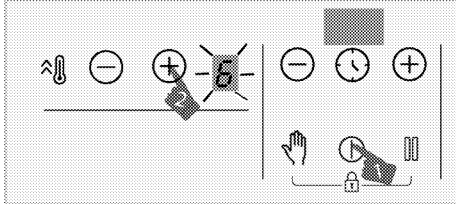
### Restwärmeanzeige

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

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

### Temperaturstufe einstellen

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten / ein.




» Die entsprechende Kochzone arbeitet bei der eingestellten Temperaturstufe.

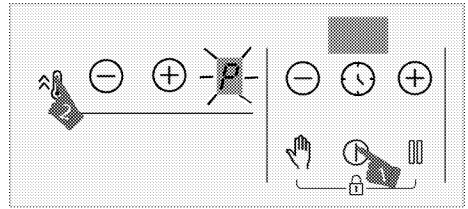
**i** Der Außenbereich der 280-mm-Induktionskochzone (sofern Ihr Gerät mit einer solchen ausgestattet ist) wird nur dann aktiv, wenn das auf die Kochzone gestellte Kochgeschirr die Kochzone komplett abdeckt und eine Leistungsstufe über 8 gewählt wird.

### Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

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



### Hochleistungseinstellung (Turbo) wählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Taste  der entsprechenden Zone.



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



### Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

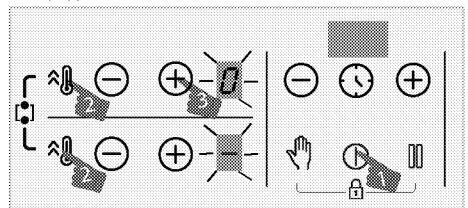
Bei Bedarf können Sie die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste  /  abschalten. Die Hochleistung-Funktion der Kochzone wird aufgehoben, die Kochzone arbeitet mit der Stufe „9“ weiter.

### Arbeitsprinzip von 2 Zonen in derselben vertikalen Ausrichtung:

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

### Breitkochzone einschalten

1. Berühren Sie  zum Einschalten des Kochfeldes.
2. Schalten Sie die Breitkochzone ein, indem Sie die Taste  beider Kochzonen gleichzeitig etwa 3 Sekunden gedrückt halten.





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

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

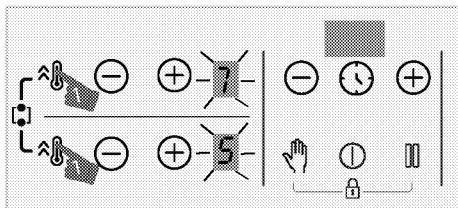
**i** Sobald die Breitkochzone aktiviert wurde, kann die Temperatur mit den Tasten ⊖/⊕ der Kochzone hinten links eingestellt werden. Sie können die Temperatur nicht über die Tasten ⊖/⊕ der Kochzone vorne links einstellen.

**i** Beispielhaft wird dies anhand der linken breiten Kochzonen erläutert. Wenn sich auf der rechten Seite des Kochfeldes ebenfalls eine Breitkochzone befindet, gelten die Anweisungen auch für die besagte Kochzone.

» Die Kochzone schaltet sich ein.

### Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet

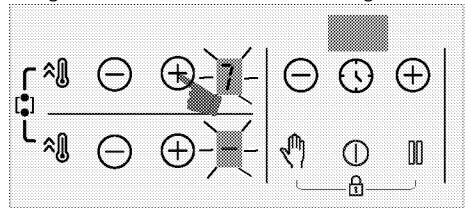
Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Breitkochzone kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochzone mit derselben Stufe nutzen.



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

» Der Temperaturwert der zuletzt gewählten Kochzone erscheint am Display der Kochzone hinten links und die Breitkochzone wird aktiviert.

» Die kombinierten Kochzonen arbeiten mit den Temperatur- und Timereinstellungen (sofern vorhanden) der ausgewählten linken Kochzone weiter. Die Einstellungen der linken, vor dem Kombinieren der Kochzonen ausgewählten Kochzone werden ignoriert.



» Berühren Sie zum Ändern der Temperatur die Tasten ⊖/⊕ der hinteren linken Kochzone und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

**i** Wenn Sie die -Taste der linken Kochzonen berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen mit der Turboheizen-Funktion betrieben.

### Breitkochzone abschalten

Die Breitkochzone lässt sich auf vier unterschiedliche Weisen abschalten:

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

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

2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone:**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab.

0 erscheint in der linken Kochzonenanzeige, 00 erscheint in der Timeranzeige.

3. **Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten ⊖/⊕ einer der linken Kochzonen.**

Wenn Sie die Tasten ⊖/⊕ einer der linken Kochzonen gleichzeitig berühren, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.


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


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

## Reinigungssperre

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

### Reinigungssperre einschalten

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

Ein Countdown beginnt von 20 in der Timeranzeige des Kochfeldes herunterzuzählen. In dieser Zeit sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste  ohne Funktion.

### Reinigungssperre aufheben

Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten betätigen. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.


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


## Kindersicherung

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

### Kindersicherung einschalten

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

Die Kindersicherung wird eingeschaltet. „L“ wird einige Zeit in allen Kochzonenanzeigen angezeigt und der Dezimalpunkt der Taste  leuchtet.

-  Falls bei aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, werden zwei Tonsignale ausgegeben und „L“ blinkt in allen Kochzonenanzeigen.

## Kindersicherung abschalten



1. Berühren und halten Sie bei aktiver Kindersicherung gleichzeitig die Tasten  und , bis **zwei Signaltöne** ausgegeben werden.
  - » Die Kindersicherung wird deaktiviert. „L“ blinkt in allen Kochzonenanzeigen und das Licht der Taste  erlischt.


## Tastensperre

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

-  Nach einem Stromausfall ist die Tastensperre deaktiviert.

## Tastensperre aktivieren

1. Berühren und halten Sie die beiden Tasten  und  gleichzeitig, bis ein **Signalton** zu hören ist.

Die Tastensperre schaltet sich ein, der Dezimalpunkt der Taste  leuchtet nach dem Blinken dauerhaft.

**i** Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste . Falls andere Tasten berührt werden, blinkt das Dezimalzeichen der Taste und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre ausschalten möchten, müssen Sie zunächst die Tastensperre deaktivieren, damit Sie das Kochfeld wieder einschalten können. Wenn Sie Tasten berühren, ohne die Tastensperre zu deaktivieren, weist ein blinkendes „L“ in allen Kochzonenanzeigen darauf hinweist, dass die Tastensperre eingeschaltet ist. Deaktivieren Sie die Tastensperre, um das Kochfeld wieder einzuschalten.

### Tastensperre abschalten

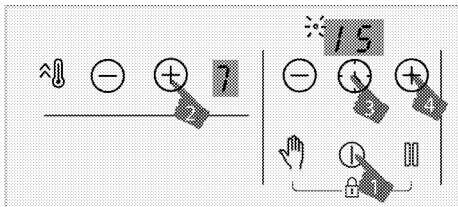
- Berühren Sie bei aktiver Tastensperre gleichzeitig die Tasten und , bis **zwei Signaltöne** ausgegeben werden.
- » Die Anzeigeleuchte der Taste erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

### Timerfunktionen

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

### Timer einschalten

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren.
- Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten / ein.



- Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der -Taste. „00“ und der Dezimalpunkt der ausgewählten Zone blinken in der Timeranzeige.
- Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten / ein.
- Nach 10 Sekunden wird die Einstellung aktiviert. Der Dezimalpunkt der ausgewählten Zone blinkt in der Timeranzeige.
- Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.

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

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

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

**i** Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.

### Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten. Wenn Sie keine Taste drücken, wird nach wenigen Minuten der Signalton abgebrochen.

### Timer vorzeitig abschalten

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor

eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Sie können den Timer auf zwei Weisen vorzeitig abschalten:

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

1. Berühren Sie die Tasten  $\ominus/\oplus$ , bis „00“ in der Anzeige der Kochzone erscheint, deren Timer aktiv ist.

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

#### Timer der entsprechenden Zone durch gleichzeitige Berührung der Tasten $\ominus/\oplus$ der entsprechenden Zone abschalten:

1. Berühren Sie die Tasten  $\ominus/\oplus$  der entsprechenden Zone gleichzeitig.

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

**i** Nach diesem Schritt ist die Temperaturstufe der zugehörigen Zone ebenso wie die Timer-Stufe „0“.

#### Stoppfunktion

Sie können die Betriebstemperaturstufe der Kochzonen anhand dieser Funktion auf ein Minimum (Stufe 1) verringern.

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

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

#### Leistungsverwaltungsfunktion

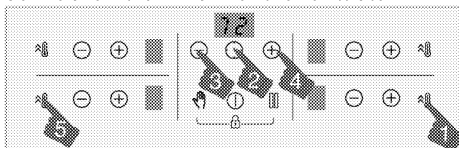
Ihr Gerät ist mit einer Leistungsverwaltungsfunktion ausgestattet. Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung ändern, die der Herd möglicherweise verbraucht. Für die Leistungsverwaltungsfunktion stehen 8 Stufen zur Verfügung.

Leistungsverwaltungsfunktion - Gesamtleistung, die eingestellt werden kann

| Anzeige für die Leistungsverwaltung | Gesamtleistung |
|-------------------------------------|----------------|
| 25                                  | 2,5 kW         |
| 30                                  | 3 kW           |
| 36                                  | 3,6 kW         |
| 44                                  | 4,4 kW         |
| 54                                  | 5,4 kW         |
| 57                                  | 5,7 kW         |
| 67                                  | 6,7 kW         |
| 72                                  | 7,2 kW         |

Um die Gesamtleistung zu ändern;

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der  $\text{⏻}$ -Taste ein. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie es  $\text{⏻}$  erneut berühren.
2. Berühren Sie dann jeweils die Taste  $\text{⏻}$  der rechten Frontzone, die Taste  $\text{⌚}$ , die Timer-Taste  $\ominus$ , die Timer-Taste  $\oplus$  und schließlich die links Frontzonentaste  $\text{⏻}$ .



3. Die eingestellte Leistungsverwaltungsstufe wird auf der Timer-Anzeige angezeigt.
4. Berühren Sie die Taste  $\text{⏻}$ , um zwischen den Stufen zu wechseln und den Gesamtleistungswert einzustellen, den Sie einstellen möchten.
5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste  $\text{⏻}$  und schalten Sie das Kochfeld aus. Der von Ihnen eingestellte Gesamtleistungswert wird aktiviert.

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

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

## Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

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

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

**i** Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionsfunktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

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

## Automatisches Ausschaltsystem

Die Herdsteuerung verfügt über ein automatisches Ausschaltsystem. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzonen eingeschaltet bleiben, wird die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch ausgeschaltet (siehe Tabelle 1). Bei einem dem Kochfeld

zugewiesenen Timer wird dann auch der Timer-Bildschirm ausgeschaltet. Das Zeitlimit für das automatische Ausschalten hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Für diese Temperaturstufe wird die maximale Betriebsdauer angewendet. Die Kochfeldzone kann vom Benutzer erneut bedient werden, nachdem sie wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

**Tabelle 1:** Automatische Ausschaltperioden

| Temperaturstufe   | Automatische Ausschaltzeiten - Stunden |
|---|--|
| 0   | 0                                      |
| 1   | 6                                      |
| 2   | 6                                      |
| 3   | 5                                      |
| 4   | 5                                      |
| 5   | 4                                      |
| 6   | 1,5                                    |
| 7   | 1,5                                    |
| 8   | 1,5                                    |
| 9   | 30 Minuten                             |
| P (Schnellheizen)   | 10 Minuten (*)                         |
| (*) Nach 10 Minuten schaltet das Kochfeld auf Stufe 9 zurück. |  |

## Überhitzungsschutz

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



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

## Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei erscheint die Warnung „E“ in der Anzeige.

## **Präzise Leistungseinstellungen**

Ein Funktionsprinzip ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

-  Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.
-  Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

## 6 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

### Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen.

#### **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!**

Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- 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.

# 7 Reinigung und Wartung

## Allgemeine Hinweise zur Reinigung

### ⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen immer gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch ist kein spezielles Reinigungsmittel zum Reinigen erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem Mikrofasertuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

### Für das Kochfeld:

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

## Inox und Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl oder Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl oder 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 Inox-Edelstahl- und Glasoberflächen, 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. Reinigungsmittelnrückstände 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 warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit 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. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- 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 Glaskochflächen kommen.

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

### **Bedienfeld reinigen**

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe können gelöscht werden.
- 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.

## 8 Problemlösungen

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

### Das Gerät funktioniert nicht.

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

### Nun erscheint das Symbol auf der Kochzonenanzeige.

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

### Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

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

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

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

### Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

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

## Geräusche vom Herd während des Kochens

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

### Mögliche Geräusche und Gründe

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

## Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen - Für Kochfeld

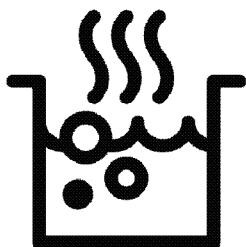
| Fehlercodes  | Fehlergründe   | Mögliche Lösungen   |
|--------------|--|---|
| E 22<br>E 26 | Induktionsherd ist überhitzt.  | Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte fällt.    |
| E 46         | Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten.<br>Ein Objekt bleibt auf dem Bedienfeld oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt. | Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Herd nehmen.<br>Das Problem muss behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird.                                   |
| E 47         | Ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf wird nicht verwendet.  | Der Fehler ist zu beheben, wenn ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf verwendet wird.   |
| E 1 - E 15   | Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.  | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. 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 wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt. |
| E 23<br>E 24 | Softwarefehler am Induktionskochfeld.  | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt. |

| Fehlercodes          | Fehlergründe   | Mögliche Lösungen   |
|----------------------|--|---|
| E 25                 | Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.                      | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.   |
| E 31 - E 45          | Hardwarefehler der elektronischen Platine am Induktionskochfeld. | Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.   |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Sensorfehler am Induktionskochfeld.                              | Sensorausrüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.  |
| E 52 - E 57          | Hochtemperaturfehler am Induktionskochfeld.                      | Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt. |

# GRUNDIG

## Piano cottura incassato

Manuale utente



IT

## Gentile Cliente,

### Ti preghiamo di leggere questo manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

Grundig Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggi attentamente il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita e conservali per riferimenti futuri. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Segui le istruzioni, tenendo conto di tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso.

Fai attenzione a tutte le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale dell'utente. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale.

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

**AVVISO** Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.



Pericolo che può provocare ustioni dovute al contatto con superfici calde.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



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

**1 Istruzioni relative alla sicurezza 4**

Scopo di utilizzo..... 4  
 Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici..... 4  
 Sicurezza elettrica..... 5  
 Sicurezza nel trasporto ..... 6  
 Installazione in sicurezza..... 7  
 Utilizzo in sicurezza ..... 7  
 Avvertenze sulla temperatura ..... 8  
 Uso degli accessori..... 8  
 Sicurezza nella cottura..... 8  
 Induzione..... 9  
 Manutenzione e pulizia in sicurezza..... 9

**2 Istruzioni relative all'ambiente 10**

Regolamentazione sui rifiuti..... 10  
 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti..... 10  
 Smaltimento del materiale di imballaggio 10  
 Consigli per risparmiare energia ..... 10

**3 Il prodotto 11**

Introduzione del prodotto ..... 11  
 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto..... 12

Controllo del piano cottura ..... 12  
 Informazioni generali sul piano cottura... 13  
 Specifiche tecniche ..... 14

**4 Primo utilizzo 15**

Prima pulizia ..... 15

**5 Come utilizzare il piano cottura 16**

Informazioni generiche sull'uso del piano cottura..... 16  
 Pannello di controllo..... 19

**6 Informazioni generali sulla cottura 28**

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura ..... 28

**7 Manutenzione e cura 29**

Informazioni generiche per la pulizia..... 29  
 Pulizia del piano cottura ..... 30  
 Pulizia del pannello di controllo ..... 30

**8 Risoluzione dei problemi 31**

## **I Istruzioni relative alla sicurezza**

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiuteranno a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene ceduto ad un'altra persona o usato di seconda mano, le istruzioni per l'uso, le etichette del prodotto, gli altri documenti rilevanti e gli accessori devono essere consegnati insieme al prodotto.
- L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito della mancata osservanza di queste istruzioni.
- La mancata osservanza di queste istruzioni renderà nulla la garanzia.
- **⚠** Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- **⚠** Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- **⚠** Non cercare di riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non

sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.

- **⚠** Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



### **Scopo di utilizzo**

- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti esterni. L'apparecchio è destinato all'uso in cucine domestiche e del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.



### **Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici**

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o




- mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
  - Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
  - Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
  - I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
  - Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
  - Girare il manico delle pentole verso il lato del banco in modo che i bambini non possano afferrarle e quindi scottarsi.

- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- (Se il tuo prodotto ha una spina) Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, scollegare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



### **Sicurezza elettrica**

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di una stufa). Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al

- quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
  - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
  - (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".
  - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
  - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.
- (Se il tuo prodotto ha una spina)
- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
  - Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.
  - Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.
-  **Sicurezza nel trasporto**
- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
  - Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a

bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.

- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



### **Installazione in sicurezza**

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tutti i condotti di ventilazione intorno al prodotto devono essere aperti.



### **Utilizzo in sicurezza**

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i contenitori, non farli scivolare sulla superficie.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla

superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella.

Assicuratevi quindi che la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole siano sempre asciutti.

- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.



### **Avvertenze sulla temperatura**

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.



### **Uso degli accessori**

- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano

cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.



### **Sicurezza nella cottura**

- **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere rispettato. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.

## **Induzione**

- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Selezione della pentola".
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.
- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Gli oggetti metallici quali ad esempio coltelli, forchette, cucchiari e pentole non dovrebbero essere collocati sulla piastra di cottura dato che potrebbero surriscaldarsi.
- Gli oggetti metallici riposti nei cassetti sotto il piano cottura possono diventare

molto caldi durante un uso prolungato e intenso. Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura.

- Non mettere prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. Il tuo prodotto potrebbe essere danneggiato.

## **Manutenzione e pulizia in sicurezza**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!
- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Il sale, i residui di zucchero sul fondo delle pentole o tali particelle sulla superficie del vetro possono causare graffi e rotture del vetro. Prima di posizionare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito. Mantenere pulita la superficie in vetroceramica.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### Regolamentazione sui rifiuti Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Lo smaltimento appropriato delle apparecchiature usate aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

#### Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

### Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di

imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

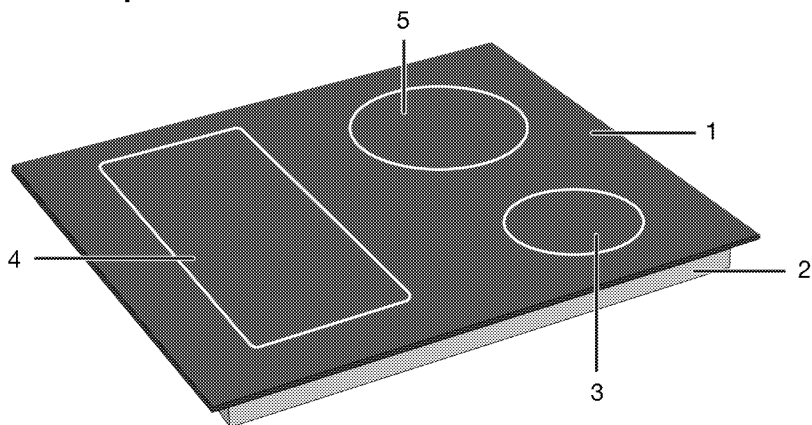
### Consigli per risparmiare energia

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Spegnerne il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura per una cottura prolungata. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla piastra. Scegliere sempre la pentola della misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.
- Mantenere pulite le superfici di cottura del piano cottura e le basi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

## 3 Il prodotto

### Introduzione del prodotto

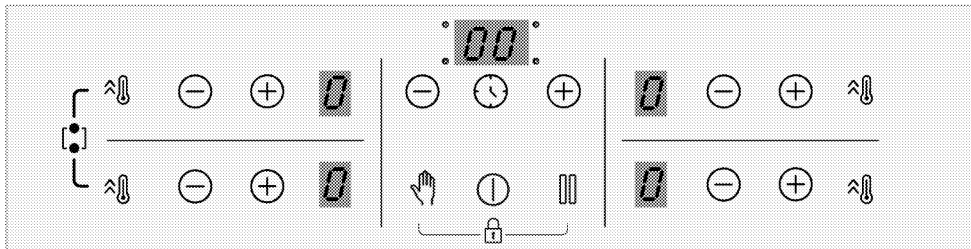


- 1 Superficie di cottura in vetro
- 2 Alloggiamento inferiore
- 3 Zone di cottura a induzione
- 4 Zone di cottura a induzione
- 5 Zone di cottura a induzione

## Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

### Controllo del piano cottura

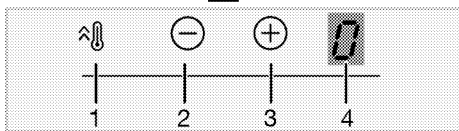
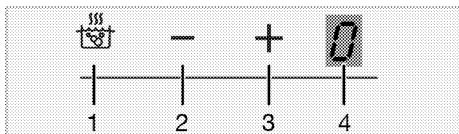


#### Tasti

- : Tasto On/Off
- : Tasto timer
- : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- : Tasto blocco per pulizia
- : Tasto di stop
- : Tasto per gli incrementi
- : Tasto per i decrementi

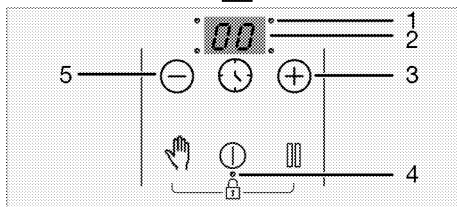
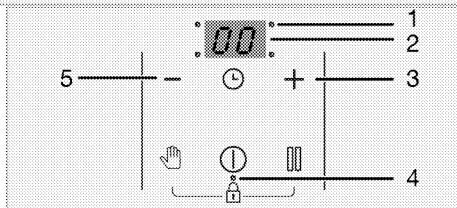
#### Simboli

- : Simbolo di combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- : Il simbolo blocco tasti



#### Display piano cottura

- 1 Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- 2 Tasto per diminuire la temperatura
- 3 Tasto per aumentare la temperatura
- 4 Indicatore della temperatura della zona di cottura interessata

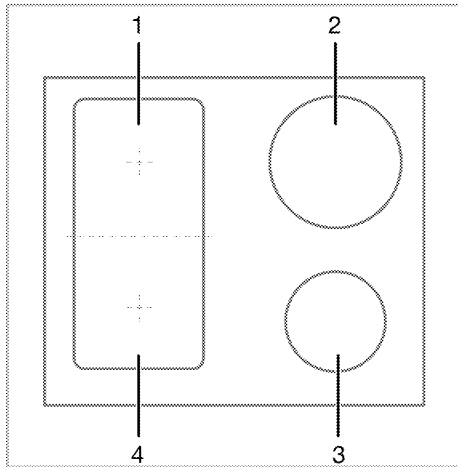


#### Indicatore del timer

- 1 LED del punto di funzionamento per il timer
- 2 Indicatore del timer
- 3 Tasto per incrementare il timer
- 4 LED del punto di funzionamento per il blocco tasti/blocco bambini
- 5 Tasto per diminuire il timer



## Informazioni generali sul piano cottura



1 Posteriore sinistro - Zone di cottura a induzione

- 2 Posteriore destro - Zone di cottura a induzione
- 3 Anteriore destro - Zone di cottura a induzione
- 4 Anteriore sinistro - Zone di cottura a induzione

Il piano di cottura è dotato di piani di cottura con ampie superfici (superfici Flexi). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni. L'uso di pentole adeguate per queste zone di cottura e la funzione di combinazione sono descritti nella sezione "Come usare il piano di cottura".

## Specifiche tecniche

### Specifiche generiche

|  |  |
|--|--|
| Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)       | 52 mm*/580 mm/510 mm (Per i modelli dotati di molle di montaggio e guarnizione di tenuta attaccate al prodotto, considerare le misure di larghezza e profondità come 10 mm in più rispetto a queste misure.) |
| Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza/profondità) | 560 (+2) mm / 490 (+2) mm  |
| Tensione/Frequenza   | 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz   |
| Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto    | min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>   |
| Consumo energetico totale  | max. 7200 W  |

### Bruciatori

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| Posteriore sinistro | <b>Zone di cottura a induzione</b> |
| Dimensioni          | 180 mm                             |
| Potenza             | 2000W / Booster: 2300 W            |
| Anteriore sinistro  | <b>Zone di cottura a induzione</b> |
| Dimensioni          | 180 mm                             |
| Potenza             | 2000W / Booster: 2300 W            |
| Anteriore destro    | <b>Zone di cottura a induzione</b> |
| Dimensioni          | 145 mm                             |
| Potenza             | 1600 W / Booster: 1800 W           |
| Posteriore destro   | <b>Zone di cottura a induzione</b> |
| Dimensioni          | 210 mm                             |
| Potenza             | 2000 W / Booster: 2300 W           |

\* L'altezza del piano di cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del coperchio della base del prodotto.



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

## **4** Primo utilizzo

Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue nelle seguenti sezioni.

### **Prima pulizia**

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

**AVVISO** La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia. Non usare detersivi aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

**AVVISO** Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

#### Avvertenze generali

- Non far cadere alcun oggetto sul piano cottura. Anche piccoli oggetti come la saliera possono danneggiare il piano cottura. Non utilizzare piani cottura incrinati. L'acqua potrebbe filtrare attraverso queste fessure e causare un cortocircuito. Se la superficie è danneggiata in qualche modo (ad esempio crepe visibili), spegnere prima il fusibile, quindi chiamare il servizio autorizzato per scollegare il prodotto per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare pentole e padelle sbilanciate e facilmente inclinabili sul piano cottura.
- Non riscaldare pentole e padelle vuote. Le pentole e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi.
- Spegnerle sempre i bruciatori del piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Se si utilizza il piano cottura senza pentole o padelle, si danneggerà l'apparecchio. Spegnerle sempre i bruciatori dopo ogni utilizzo.
- Dopo ogni utilizzo la superficie di cottura sarà calda, quindi non appoggiare le pentole / padelle di plastica sulla superficie di cottura. Pulire immediatamente via il materiale dalla superficie.
- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

### Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

Il piano cottura a induzione è come un circuito aperto. Il circuito si completa quando su di essa vengono posizionate pentole / padelle adatte alla cottura ad induzione e un sistema elettronico posto al di sotto del piano in vetro genera un campo magnetico. La base metallica delle pentole / padelle viene riscaldata prendendo energia da questo campo magnetico. In questo modo, il calore non viene generato sulla superficie del piano cottura, ma direttamente sulle pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

#### Vantaggi della cottura a induzione

I piani di cottura a induzione offrono alcuni vantaggi in quanto il calore viene trasferito direttamente alle pentole/padelle.

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

#### Per un funzionamento sicuro:

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).

- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.
- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

### Pentole e padelle

Utilizzare pentole e padelle ferromagnetiche di qualità che recano un'etichetta o un'avvertenza di compatibilità con la cottura a induzione solo sul piano cottura a induzione. Generalmente, più alto è il contenuto di ferro, migliore sarà il rendimento delle pentole e delle padelle. Il diametro della base delle pentole / padelle deve corrispondere alla zona di induzione. Le dimensioni suggerite sono elencate di seguito.

### Pentole e padelle adatte:

- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

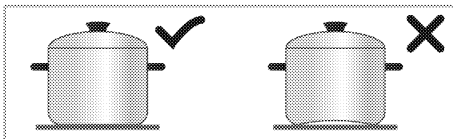
### Pentole e padelle non adatte:

- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame

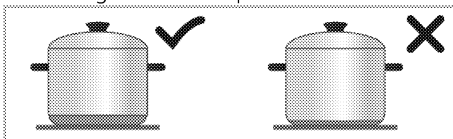
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

### Raccomandazioni:

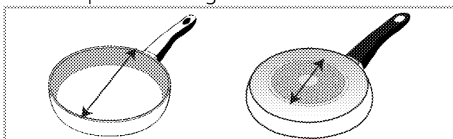
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



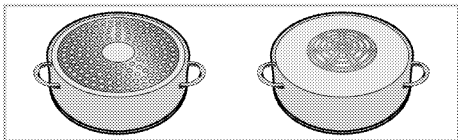
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



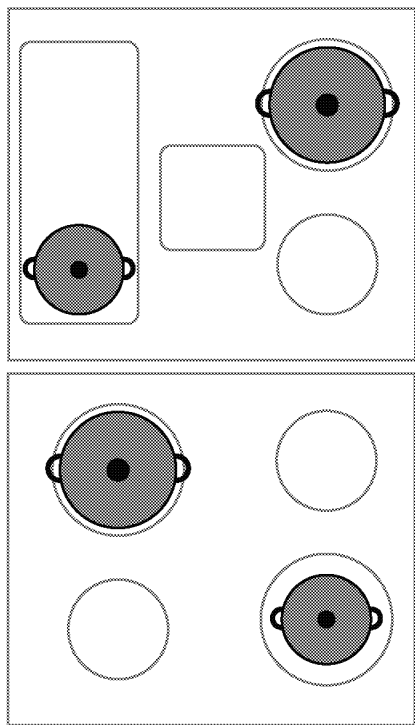
- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate da grandi piani cottura a induzione. Pertanto, il piano cottura deve essere selezionato in base alle dimensioni del campo ferromagnetico.



- Alcune pentole/padelle hanno una base che contiene materiali non ferromagnetici come l'alluminio. Questi tipi di pentole/padelle possono non riscaldarsi adeguatamente o non essere affatto rilevate dal piano cottura a induzione. In alcuni casi, potrebbe apparire un avviso di pentole/padelle difettose.



**i** L'equa distribuzione delle pentole sui piani di cottura a destra e a sinistra e al centro per la scelta dei piani di cottura influisce in modo positivo sulle prestazioni di cottura durante la cottura di più pasti sui piani di cottura a induzione.



### Testare pentole e padelle

Testate se la pentola è compatibile con la cottura con piano cottura a induzione utilizzando i metodi sotto indicati.

1. È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
2. È compatibile se "L" non lampeggia quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

### Dimensioni consigliate per pentole e padelle

| Diametro della zona di cottura - mm          | Diametro della pentola - mm   |
|--|-------------------------------|
| 145  | min. 100 - max 145            |
| 180  | min. 100 - max 180            |
| 210  | min. 140 - max 210            |
| 240  | min. 140 - max 240            |
| 280  | min. 125 - max 280            |
| 320  | min. 125 - max 320            |
| Zona di cottura con ampia superficie (flexi) | larghezza 230 - lunghezza 390 |

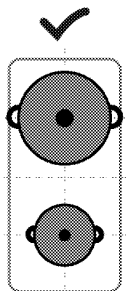
Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più grande non causa sprechi di energia ai piani a induzione, perché il calore si crea solo nella zona della pentola interessata.

### Zona di cottura con ampia superficie (flex)

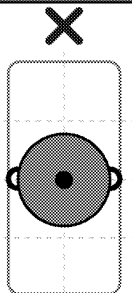
Il piano cottura è dotato di piani cottura con superfici ampie (superfici flex). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro per pentole/padelle più piccole. È possibile attivare la funzione combinata per queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

### Come due zone di cottura indipendenti



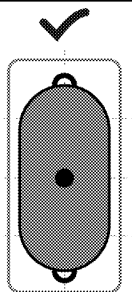
Le zone di cottura con ampia superficie hanno due zone cottura: anteriore e posteriore. Si possono utilizzare queste zone come due zone cottura indipendenti per diversi livelli di temperatura con due diverse pentole/padelle. Posizionare le pentole/padelle centrando le zone di cottura separate.

### Come due zone di cottura indipendenti



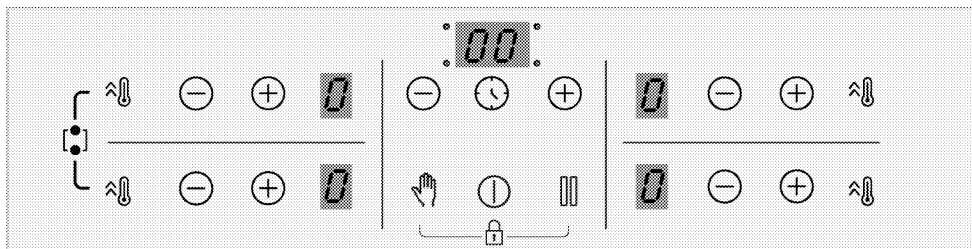
Per l'operazione di cottura con una sola pentola/padella, posizionarla al centro della zona cottura anteriore o posteriore. Non collocare le pentole/padelle al centro della zona cottura.

### Come zona di cottura singola



Per le operazioni di cottura su grandi pentole/padelle, posizionare le pentole/padelle in modo che coprano i centri di entrambe le zone di cottura e che siano centrate sulla zona cottura.

## Pannello di controllo

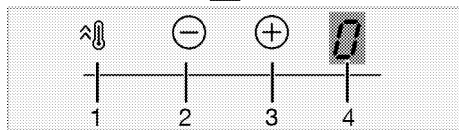
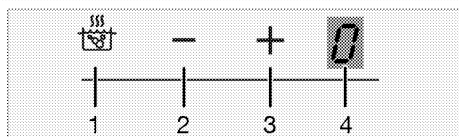


### Tasti

- : Tasto On/Off
- : Tasto timer
- : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- : Tasto blocco per pulizia
- : Tasto di stop
- : Tasto per gli incrementi
- : Tasto per i decrementi

### Simboli

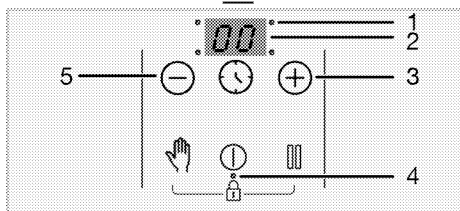
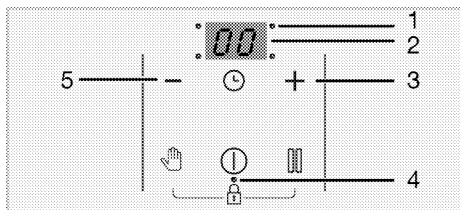
- : Simbolo di combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- : Il simbolo blocco tasti



### Display piano cottura

- 1 Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)

- 2 Tasto per diminuire la temperatura
- 3 Tasto per aumentare la temperatura
- 4 Indicatore della temperatura della zona di cottura interessata



Indicatore del timer

- 1 LED del punto di funzionamento per il timer
- 2 Indicatore del timer
- 3 Tasto per incrementare il timer
- 4 LED del punto di funzionamento per il blocco tasti/blocco bambini
- 5 Tasto per diminuire il timer

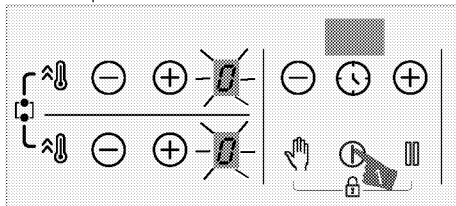
### Avvertenze generali per il pannello di controllo

- i** Questo prodotto è controllato con un pannello touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale acustico.
- i** Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni.
- i** Il piano di cottura ritorna automaticamente in modalità Standby se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi...
- i** Il prodotto si spegne da solo per motivi di sicurezza se non viene toccato alcun tasto per un lungo periodo di tempo.

### Accensione del piano di cottura:

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto

"0" comparirà su tutte le zone di cottura.



### Spegnimento della zona di cottura:

Una zona di cottura attiva può essere spenta in 3 modi diversi:

1. **Toccando il tasto**   
Toccando il tasto .
2. **Abbassando la temperatura al livello "0";**  
È possibile spegnere la zona di cottura regolando l'impostazione della temperatura sul livello "0".
3. **Utilizzando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata;**

Al termine del tempo, il timer spegne la zona di cottura ad esso assegnata. "0" o "00" appariranno sul relativo display.

Al termine del tempo, verrà emesso un segnale acustico. Toccare un tasto qualsiasi del pannello di controllo per disattivare l'allarme acustico.

4. **Toccando contemporaneamente i tasti / della zona di cottura desiderata;**

È possibile spegnere la relativa zona di cottura toccando contemporaneamente i suoi tasti / .

- i** Se "H" o "h" sono ancora accesi dopo lo spegnimento della zona di cottura, significa che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.




### Indicatore di calore residuo

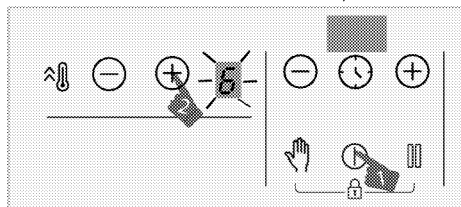
Se "H" lampeggia sul display della zona di cottura, significa che il piano cottura è ancora caldo e può essere utilizzato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Il simbolo si trasformerà presto in "h" che significa che è meno caldo.



- i** Quando l'elettricità viene interrotta, l'indicatore di calore residuo non si accende e non avvisa l'utente relativamente alle zone di cottura calde.

## Regolazione del livello di temperatura

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto .
2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti /.





» La zona di cottura interessata inizia a funzionare al livello di temperatura impostato.

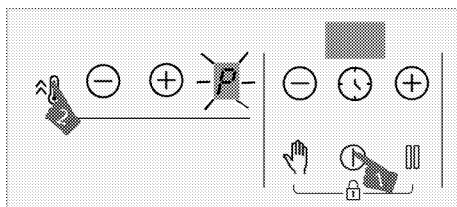
- i** La sezione esterna della zona di cottura a induzione da 280 mm (se il prodotto è dotato di una zona di cottura a induzione da 280 mm) si attiva solo quando una pentola è abbastanza grande da coprire la zona di cottura e viene posizionata sulla zona di cottura, con temperatura impostata a un livello superiore a 8.

## Impostazione alta potenza (BOOSTER)

È possibile utilizzare la funzione booster per un riscaldamento rapido. Tuttavia, questa funzione non è consigliata per cucinare a lungo. La funzione booster potrebbe non essere disponibile in tutte le zone di cottura.



### Selezione dell'impostazione alta potenza (BOOSTER):

1. Accendere il piano di cottura premendo il tasto .
2. Toccare il tasto  della relativa zona.



» La zona di cottura selezionata funzionerà con la massima potenza e il simbolo "P" comparirà sul display della zona di cottura. La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello "9".

### Spegnimento prematuro dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER):



È possibile disattivare l'impostazione di alta potenza in qualsiasi momento toccando il tasto  o .

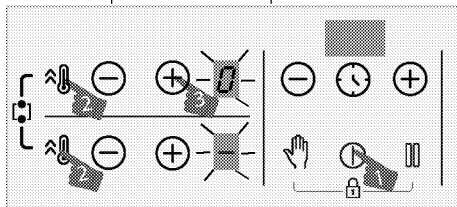
La zona di cottura esce dal booster e continua a funzionare a livello "9".

### Principio di funzionamento di 2 zone che si trovano nella stessa direzione verticale:

Se una zona è impostata su booster e l'altra zona, che si trova nella stessa direzione verticale è impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9), la prima zona scende al livello 9 e l'altra zona può essere impostata su un valore maggiore del livello 6 (7, 8 e 9). Se la seconda zona è impostata su booster, la prima zona scende al livello 6.

### Accensione della zona di cottura a maggiore superficie

1. Toccare  per accendere il piano cottura.
2. Per accendere la zona di cottura dalla maggiore superficie, tenere premuto il tasto  di entrambe le zone di cottura contemporaneamente per circa 3 secondi.



» "0" apparirà sul display della zona di cottura posteriore sinistra.  apparirà sul display della zona di cottura anteriore-

sinistra e la zona di cottura di maggiore superficie sarà attivata.

3. Toccare i tasti  $\ominus/\oplus$  della zona di cottura posteriore sinistra per impostare la temperatura tra "0" e "9".

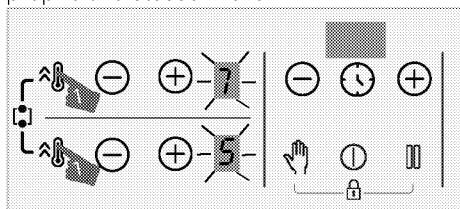
**i** Una volta attivata la zona di cottura a maggiore superficie, la temperatura può essere impostata con i tasti  $\ominus/\oplus$  della zona di cottura posteriore sinistra. Non è possibile impostare la temperatura con i tasti  $\ominus/\oplus$  della zona di cottura anteriore-sinistra.

**i** Le zone di cottura a maggiore superficie a sinistra sono illustrate a titolo di esempio. Nel caso vi sia una zona di cottura a maggiore superficie anche sul lato destro del piano di cottura, le stesse istruzioni valgono per la suddetta zona di cottura.

» La zona di cottura inizia a funzionare.

### Accendere la zona di cottura con la maggiore superficie mentre una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione

Mentre una o entrambe le zone di cottura sinistra sono in funzione, è possibile combinare entrambe le zone di cottura attivando la zona di cottura a maggiore superficie. In questo modo, è possibile utilizzare una zona di cottura più ampia proprio allo stesso livello.

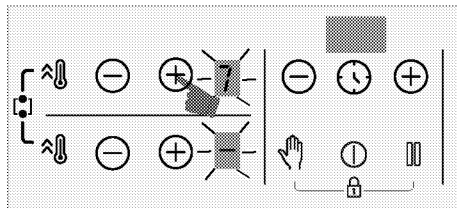


1. Per accendere la zona di cottura dalla maggiore superficie mentre una o due delle zone di cottura sulla sinistra sono attive, tenere premuto il tasto  $\hat{\text{flame}}$  di entrambe le zone di cottura

contemporaneamente per circa 3 secondi. » Il valore della temperatura dell'ultima zona di cottura selezionata apparirà sul display della zona di cottura anteriore-sinistra e la

zona di cottura di maggiore superficie sarà attivata.

» Le zone di cottura combinate continueranno a funzionare con il valore della temperatura e del timer (se disponibile) della zona di cottura sinistra selezionata. Il valore della zona di cottura sinistra impostato prima di combinare le zone di cottura verrà annullato.



» Per cambiare la temperatura, toccare i tasti  $\ominus/\oplus$  della zona di cottura posteriore sinistra e impostare la temperatura desiderata.

**i** Se si tocca il tasto  $\hat{\text{flame}}$  della zona di cottura sinistra mentre la zona di cottura dalla superficie maggiore è attiva, le zone di cottura funzionano con il booster.

### Spegnimento della zona di cottura a maggiore superficie

La zona di cottura con la superficie maggiore può essere spenta in 4 modi diversi:

1. **Abbassando la temperatura al livello "0"**

È possibile disattivare la zona di cottura dalla superficie maggiore abbassando il livello di temperatura a "0".


2. **Utilizzando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura maggiore**

Al termine del tempo, il timer spegne la zona di cottura dalla maggiore superficie. **0** comparirà sul display della zona di cottura sinistra e **00** apparirà sul display del timer.

3. **Toccando contemporaneamente i tasti  $\ominus/\oplus$  di una qualsiasi delle zone di cottura di sinistra**

Toccando contemporaneamente i tasti  $\ominus/\oplus$  di una qualsiasi delle zone di cottura di sinistra, le zone di cottura vengono separate e spente.


#### 4. Premendo contemporaneamente il tasto di entrambe le zone di cottura per circa 3 secondi


Le zone di cottura si spengono se si premono i tasti  di entrambe le zone di cottura contemporaneamente per circa 3 secondi.

#### Blocco per pulizia

Il blocco per la pulizia impedisce il funzionamento di tutti i tasti del pannello di controllo per 20 secondi mentre il piano cottura è acceso per consentire all'utente di effettuare una breve pulizia. Il prodotto non assorbirà energia per tutto questo tempo.



#### Attivazione del blocco per pulizia

1. Toccare e tenere premuto il tasto  fino a quando non si sente **un segnale acustico** quando viene attivata una qualsiasi zona di cottura.

Il conto alla rovescia inizia da 20 sul display del timer del piano di cottura. Nessuno dei tasti del pannello funzionerà, tranne il tasto  per tutto questo periodo.

#### Disattivazione del blocco per pulizia



Non è necessario premere alcun tasto per disattivare il blocco per la pulizia. Il piano cottura emette un segnale acustico dopo 20 secondi e il blocco per la pulizia viene automaticamente disattivato.


 Se si desidera disattivare il blocco per la pulizia prima, toccare e tenere premuto il tasto  fino a quando **non si sentono** due segnali acustici.


#### Blocco bambini

Quando le zone di cottura sono spente, è possibile proteggere il piano di cottura con il blocco bambini per evitare che i bambini accendano le zone di cottura. Il blocco bambini può essere attivato o disattivato solo quando le zone di cottura sono spente (in modalità standby).




#### Attivazione del blocco bambini

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti  o  finché non si udirà **un segnale acustico** quando il piano di cottura è in modalità standby.

Il blocco bambini sarà attivo. "L" verrà visualizzata su tutti i display delle zone di cottura per un certo tempo e il punto decimale del tasto  si accenderà.


 Se si preme un tasto qualsiasi quando la funzione blocco bambini è attiva, si sentiranno due segnali acustici e "L" lampeggerà sul display di tutte le zone di cottura.

#### Disattivazione del blocco bambini




1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti  o  finché non si udirà **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco bambini è attivo. » La funzione blocco bambini sarà disattivata. "L" lampeggerà su tutti i display delle zone di cottura e la luce del tasto  si spegnerà.



#### Blocco tasti

È possibile attivare il blocco tasti per evitare che le funzioni vengano modificate per errore durante il funzionamento del piano cottura.



 Il blocco tasti sarà annullato se manca la corrente.


#### Attivazione del blocco tasti

1. Toccare e tenere premuti insieme e simultaneamente i tasti  o  finché **un segnale acustico** non verrà audito. Il blocco tasti verrà attivato e il punto decimale del tasto  si accenderà dopo aver lampeggiato.

**i** Il blocco dei tasti può essere attivato solo in modalità operativa. Solo il tasto  sarà funzionante quando il blocco tasti è attivo. Quando si tocca un qualsiasi altro tasto, il punto decimale del tasto  lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo. Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, è necessario disattivare il blocco tasti per poter riaccendere il piano cottura. Se si tocca un tasto qualsiasi senza disattivare il blocco tasti, "L" lampeggia sul display di tutte le zone di cottura per indicare che il blocco tasti è attivo. Disattivare il blocco tasti per riaccendere il piano di cottura.

### Disattivazione del blocco tasti


1. Toccare simultaneamente i tasti  o  finché **non si sentono** due segnali acustici quando il blocco tasti è attivo.



» La luce del tasto  si spegne e il pannello di controllo si sblocca.

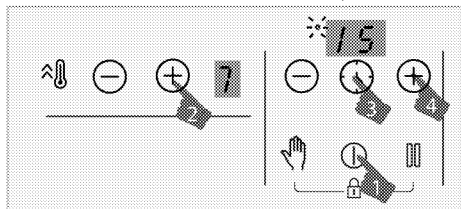
### Funzione timer

Questa funzione rende più facile cucinare. Non sarà necessario guardare il piano di cottura per tutto il tempo di cottura. La zona di cottura si spegne automaticamente al termine del periodo di tempo impostato.

### Attivazione del timer

1. Accendere il piano cottura premendo il tasto .

2. Regolare il livello di temperatura desiderato toccando i tasti /.



3. Attivare il timer premendo il tasto . "00" e il punto decimale della zona selezionata lampeggeranno sul display.


4. Regolare la durata desiderata del timer toccando i tasti /.

5. Dopo 10 secondi, l'impostazione sarà attiva. Il punto decimale della zona selezionata lampeggerà sul display del timer.

After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.

6. Per impostare i timer delle altre zone di cottura, ripetere la procedura descritta sopra.

**i** Se più di un timer è impostato su zone diverse, il timer della zona che ha il valore minimo viene visualizzato sul display del timer e il punto decimale di quella zona lampeggia. I punti decimali delle altre zone si illuminano in maniera continua.

**i** È possibile vedere il tempo di cottura rimanente toccando il tasto  di tutte le zone di cottura. Per ogni tocco viene visualizzato un diverso valore del timer relativo a una specifica zona. Infine, viene nuovamente visualizzato il valore minimo del timer.

**i** Il timer non può essere impostato senza selezionare la zona di cottura e il suo valore di temperatura

**i** Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura in funzione.

### Disattivazione del timer

Una volta terminato il tempo impostato, il piano cottura si spegne automaticamente e emette un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per silenziare il suono del segnale acustico. Se non si preme alcun tasto, il suono del segnale acustico si arresta dopo alcuni minuti.

### Disattivazione precedente dei timer

Se si disattiva precedentemente il timer, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata fino a quando non viene spento.

Il timer può essere disattivato precedentemente in due modi diversi:

### Disattivare il timer per la zona correlata, abbassando il suo valore a "00":

1. Toccare i tasti del timer  $\ominus/\oplus$  fino a quando "00" non appare sul display della zona di cottura il cui timer è attivo.  
» Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.



### Disattivare il timer per la zona relativa toccando contemporaneamente i tasti $\ominus/\oplus$ della zona relativa:

1. Toccare simultaneamente i tasti  $\ominus/\oplus$  della relativa zona.  
» Il simbolo del punto decimale della relativa zona si spegne definitivamente e il timer viene annullato.

**i** Dopo questo passaggio, il livello di temperatura della zona relativa sarà "0" anche con il livello del timer.

Con questa funzione è possibile diminuire il livello di temperatura di esercizio delle zone di cottura al minimo (livello 1).

**i** Se il timer è impostato per una qualsiasi zona di cottura, continuerà a funzionare durante l'arresto.

1. Toccare il tasto  quando una qualsiasi delle zone di cottura è in funzione. Tutte le zone di cottura funzioneranno al livello minimo (livello 1). "□" Il simbolo apparirà sul display delle zone di cottura attive.
2. Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare di nuovo tutte le zone di cottura con le loro impostazioni precedenti.






### Funzione gestione energetica

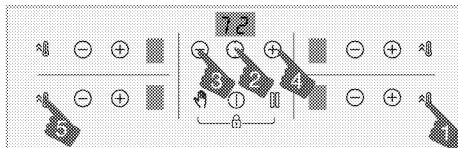
L'apparecchiatura è dotata di una funzione di gestione energetica. È possibile modificare la potenza totale che può essere assorbita dalla cucina con questa funzione. Sono disponibili 8 livelli per la funzione di risparmio energetico.



Funzione di risparmio energetico: livelli di potenza totali che possono essere impostati

| Indicatore di visualizzazione del risparmio energetico | Potenza totale |
|--|----------------|
| 25   | 2,5 kW         |
| 30   | 3 kW           |
| 36   | 3,6 kW         |
| 44   | 4,4 kW         |
| 54   | 5,4 kW         |
| 57   | 5,7 kW         |
| 67   | 6,7 kW         |
| 72   | 7,2 kW         |

Per modificare la potenza totale;

1. Spegnerne il fornello toccando il tasto . Spegnerne il piano di cottura toccando di nuovo il tasto .
2. Quindi toccare rispettivamente il  tasto della zona anteriore destra, il  tasto, il timer  $\ominus$  tasto, il timer  $\oplus$  tasto, e infine la zona anteriore sinistra  tasto.



3. Il livello di risparmio energetico impostato viene visualizzato sul display del timer.
4. Tocca l'icona  per passare da un livello all'altro e impostare il valore di potenza totale che si desidera impostare.
5. Confermare l'impostazione toccando  tasto e spegnere il piano di cottura. Il valore di potenza totale impostato deve essere attivato.

**i** I livelli di temperatura che si possono assegnare ai piani possono variare in base al livello di potenza totale impostato. Il livello di temperatura fornito al fornello si abbassa automaticamente in base al livello di potenza impostata che deve essere eseguito dal piano di cottura. Questo non è un errore.

**i** Se si tocca un pulsante diverso dalla sequenza specificata durante la modifica del livello di potenza, non è possibile effettuare l'impostazione. È necessario ripetere i passaggi dall'inizio per effettuare l'impostazione.

## Utilizzare le zone di cottura a induzione in modo sicuro ed efficiente

**Principi di funzionamento:** Il piano di cottura a induzione riscalda direttamente il recipiente di cottura. Pertanto, ha molti vantaggi rispetto ad altri tipi di piani di cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda. Il piano di cottura a induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiranno il massimo della sicurezza.

**i** Il piano di cottura può essere dotato di zone di cottura a induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Ogni zona di cottura rileva automaticamente il recipiente posto su di essa grazie all'induzione. L'energia viene generata solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e quindi si ottiene un consumo minimo di energia.

**i** Il prodotto può avviarsi-arrestarsi con livelli da 1 a 7, specialmente con pentole di piccolo diametro e quando l'acqua e l'olio sono pochi. Ciò non rappresenta un guasto.

## Sistema di spegnimento automatico

Il controllo della cucina dispone di un sistema di spegnimento automatico. Se una o più zone del piano cottura vengono lasciate accese, la zona del piano cottura si spegne automaticamente dopo un po' (vedere la tabella 1). In caso di timer assegnato al piano di cottura, anche lo schermo del timer si spegne. Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. A questo livello di

temperatura viene applicato il tempo massimo di funzionamento.

La zona di cottura può essere riattivata dall'utente dopo lo spegnimento automatico, come descritto sopra.

**Tabella-1:** Tempo di spegnimento automatico

| Livello temperatura                                     | Tempo di spegnimento automatico - ore |
|---|---------------------------------------|
| 0   | 0                                     |
| 1   | 6                                     |
| 2   | 6                                     |
| 3   | 5                                     |
| 4   | 5                                     |
| 5   | 4                                     |
| 6   | 1,5                                   |
| 7   | 1,5                                   |
| 8   | 1,5                                   |
| 9   | 30 minuti                             |
| P (Booster)   | 10 minuti (*)                         |
| (*) Il piano cottura scende al livello 9 dopo 10 minuti |                                       |

## Protezione dal surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che forniscono protezione dal surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, fare riferimento a quanto segue:

- La zona di cottura in funzione può essere disattivata.
- Il livello selezionato può scendere al livello 7 dal livello superiore.

## Sistema di sicurezza di troppopieno

Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza di troppopieno. In caso di traboccamento sul pannello di controllo, il sistema interrompe immediatamente la connessione all'alimentazione e spegne il piano cottura. **Il simbolo di avviso "E"** appare come avvertimento in questo caso.

## Impostazione precisa della potenza

Il piano cottura a induzione reagisce immediatamente ai comandi come principio di funzionamento. Esso cambia le impostazioni di potenza molto velocemente. In questo modo si può evitare che una

pentola (contenente acqua, latte, ecc.) trabocchi anche se stava per farlo.

**i** Se la superficie del pannello di controllo touch è esposta a un intenso vapore, l'intero sistema di controllo può disattivarsi e dare un segnale di errore.

**i** Tenere pulita la superficie del pannello di controllo touch. È possibile sia stato adottato un funzionamento errato.

## 6 Informazioni generali sulla cottura

Questa sezione include i consigli per la preparazione e la cottura dei cibi.

### Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.
- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.



## 7 Manutenzione e cura

### Informazioni generiche per la pulizia

#### **⚠ Avvertenze generali**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non applicare i detersivi direttamente sulle superfici calde. Ciò potrebbe causare macchie permanenti.
- L'apparecchio deve essere pulito e asciugato accuratamente dopo ogni uso. In questo modo i residui di cibo possono essere puliti facilmente e non si bruceranno quando l'apparecchio verrà riutilizzato in un secondo momento. In questo modo, la durata dell'apparecchio si prolunga e i problemi che si presenterebbero di frequente si riducono.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detersivi o agenti pulenti possono danneggiare la superficie. Non utilizzare detersivi abrasivi, polveri detersivi, creme detersivi, disincrostanti o oggetti appuntiti durante la pulizia.
- Non è necessario un detersivo speciale per la pulizia dopo ogni utilizzo. Pulire l'apparecchio con sapone per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare alcun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

#### **Per il piano cottura:**

- Lo sporco acido come latte, concentrato di pomodoro e olio può causare macchie permanenti sui piani cottura e sui componenti dei bruciatori/piastre, pulire i liquidi eventualmente traboccati subito dopo aver fatto raffreddare il piano spegnendolo.

#### **Superfici in acciaio inox e inox**

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inox o inossidabile non utilizzare detersivi contenenti acido o cloro.

- Le superfici in acciaio inox o acciaio possono cambiare colore nel tempo. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo ogni uso, pulire con un detersivo adatto alla superficie inox o in acciaio.
- Pulire con un panno morbido e sapone e con un detersivo liquido (antigraffio) adatto alle superfici in acciaio inox, avendo cura di pulire in una sola direzione.
- Rimuovere immediatamente e senza aspettare le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici in acciaio inox e vetro. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.

#### **Superfici in vetro**

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, strofinare con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. I residui di detersivo potrebbero ulteriormente danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detersivo sulla macchia con una spugna e attendere a lungo che agisca correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

## **Parti in plastica e superfici verniciate**

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Ciò potrebbe danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che le giunture dei componenti dell'apparecchio non siano lasciate umide e sporche di detersivo. In caso contrario, su queste giunture possono verificarsi delle corrosioni.

## **Pulizia del piano cottura**

### **Superficie di cottura in vetro**

Per la pulizia delle superfici in vetro, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generiche per la pulizia". Per casi particolari, completare la pulizia secondo le informazioni riportate di seguito.

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

- Non utilizzare detersivi per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

## **Pulizia del pannello di controllo**

- Quando si puliscono i pannelli con manopole, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello e le manopole potrebbero danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli in acciaio inox con manopola, non usare detersivi per acciaio inox intorno alle manopole. Gli indicatori intorno alle manopole potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

## 8 Risoluzione dei problemi

Se non si riesce a risolvere il problema anche se si sono applicate le istruzioni di questa sezione, consultare l'Agente per l'assistenza autorizzato o un tecnico con licenza o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non provare mai a riparare autonomamente il prodotto difettoso.

### Il prodotto non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o ripristinarli.*
- Il prodotto non è collegato alla presa (messa a terra). >>> *Controllare la connessione di alimentazione.*
- I pulsanti/manopole/tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> *Se il prodotto è dotato di funzione di blocco tasti, il blocco tasti potrebbe essere stato attivato. Si prega di disattivarlo.*
- Se il display non si illumina quando si riaccende il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio dall'interruttore. Attendere almeno 20 secondi e poi ricollegarlo.*
- La protezione contro il surriscaldamento è attiva. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- La pentola di cottura non è adatta. *Controllare la pentola.*

### Il simbolo compare sul display dell'area di cottura.

- La pentola non è stata posta sull'area di cottura corretta. >>> **Controllare se c'è una pentola sull'area di cottura.**
- La pentola non è compatibile con la cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola non è centrata correttamente o la superficie inferiore della pentola non è abbastanza larga per l'area di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza larga e centrare la pentola sull'area di cottura in modo corretto.*
- La pentola o l'area di cottura è surriscaldata. >>> *Lasciarle raffreddare.*

### L'area di cottura selezionata si spegne improvvisamente durante il funzionamento.

- Il tempo di cottura per l'area di cottura selezionata potrebbe essere terminato. >>> *Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.*
- La protezione contro il surriscaldamento è attiva. >>> *Lasciare raffreddare il piano cottura.*
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> *Rimuovere l'oggetto dal pannello.*

### La pentola non si riscalda nonostante l'area di cottura sia accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura a induzione. >>> *Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.*
- La pentola non è centrata correttamente o la superficie inferiore della pentola non è abbastanza larga per l'area di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza larga e centrare la pentola sull'area di cottura in modo corretto.*

### La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche se il piano cottura è spento.

- Ciò non rappresenta un guasto. La ventola di raffreddamento continuerà a funzionare fino a quando l'elettronica nel piano cottura non si raffredderà fino al raggiungimento di una temperatura adeguata.

## Rumore dal fornello durante la cottura

Alcuni suoni possono essere uditi dalla cucina durante la cottura. Questi suoni sono dovuti alla composizione del recipiente di cottura. Questi suoni sono normali, non rappresentano un malfunzionamento e fanno parte della tecnologia a induzione.

### Possibili rumori e motivi

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura dell'apparecchiatura. Il ventilatore ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura.
- **Ronzio inferiore come il rumore di funzionamento di un trasformatore:** Ciò è dovuto alla natura della tecnologia ad induzione. Poiché il calore viene trasmesso direttamente alla base del recipiente di cottura, è possibile udire tali ronzii a seconda del materiale del recipiente di cottura. Pertanto, è possibile che si sentano rumori diversi con pentole diverse.
- **Rumore di crepe:** La ragione di ciò è la struttura e il materiale della base del recipiente di cottura. Se il recipiente di cottura è costituito da vari strati con materiali diversi, si potrebbe sentire uno schiocco.
- **Rumore lamentoso:** Quando due zone di cottura sullo stesso lato del fornello vengono utilizzate per cucinare con livelli di cottura diversi, si può sentire un suono lamentoso.

## Codici / motivi di errore e possibili soluzioni - Per piano cottura

| Codici di errore | Motivi di errore   | Possibili soluzioni   |
|------------------|--|---|
| E 22<br>E 26     | Il fornello a induzione è surriscaldato.   | Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti. |
| E 46             | Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore. | Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello.<br>Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.                         |
| E 47             | Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.  | L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.   |
| E 1 - E 15       | Errore di comunicazione sul piano a induzione.   | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi.<br>Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.     |
| E 16 - E 21      | Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.   | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi.<br>Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.     |
| E 23<br>E 24     | Errore software sul piano a induzione.   | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi.<br>Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.     |
| E 25             | Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.   | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi.<br>Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.     |

| Codici di errore     | Motivi di errore   | Possibili soluzioni   |
|----------------------|--|---|
| E 31 - E 45          | Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.     | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.  |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.         | L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.  |
| E 52 - E 57          | Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione. | Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto. |





