

GRUNDIG

Built-in Hob

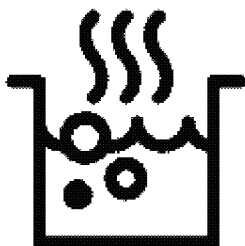
User Manual

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik



GIEV 624430 X

EN / DE / HR

185.9284.57/R.AE/9.05.2022/6-1

7756382904



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this user manual first!

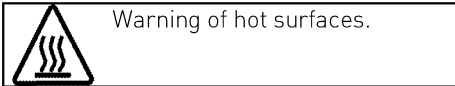
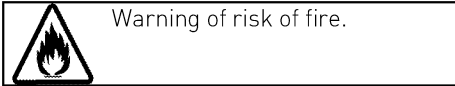
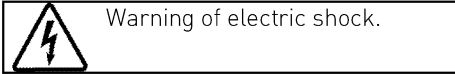
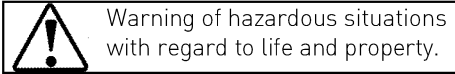
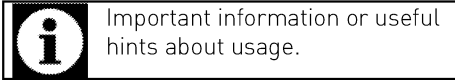
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment **4**

General safety.....	4
Electrical safety	5
Product safety.....	6
Intended use	7
Safety for children	7
Disposing of the old product	8
Package information	8

2 General information **9**

Overview.....	9
Technical specifications	9

3 Installation **10**

Before installation	10
Installation and connection.....	11
Future Transportation	13

4 Preparation **14**

Tips for saving energy.....	14
Initial use.....	14
First cleaning of the appliance.....	14

5 How to use the hob **15**

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

6 Maintenance and care **26**

General information.....	26
Cleaning the hob.....	26

7 Troubleshooting **28**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.

- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by

means of an external timer or separate remote-control system.

- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- **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.

Prevention against possible fire risk!

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

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

Intended use

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

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from

the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

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



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic

and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

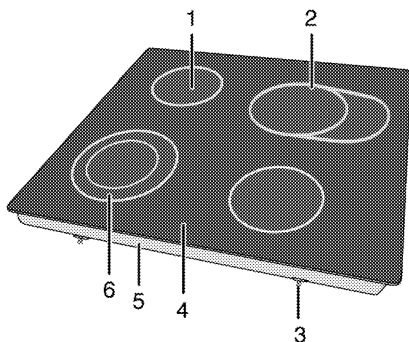
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Single-circuit cooking plate | 4 | Vitroc ceramic surface |
| 2 | Extended cooking plate | 5 | Base cover |
| 3 | Assembly clamp | 6 | Dual-circuit cooking plate |

Technical specifications

Voltage / frequency	1N - 220-240 V - / 2N - 380-415 V; 50 Hz
Total power consumption	6900 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
Burners	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	160 mm
Power	1500 W
Rear right	Extended cooking plate
Dimension	140/250 mm
Power	1100/2000 W



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



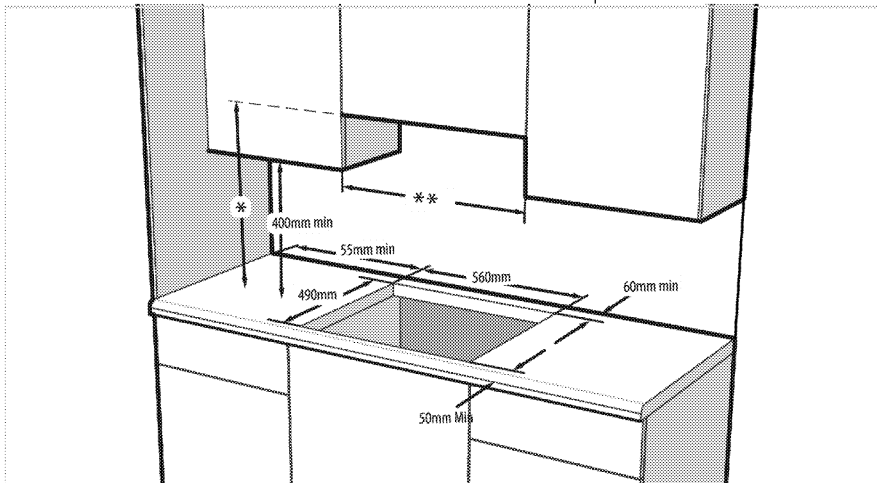
DANGER:

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

Before installation

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

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



* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

Installation and connection

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



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

Electrical connection

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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



DANGER:

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

Connecting the power cable

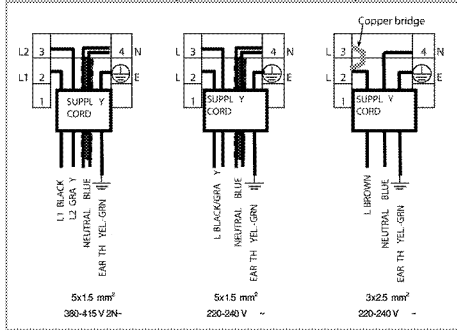


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

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

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



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

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

» or

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

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

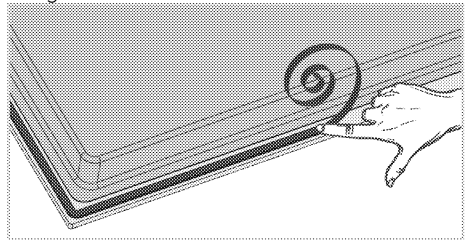
- Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)
- Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)

» or

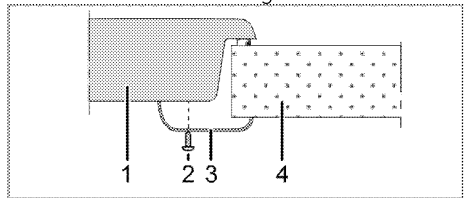
- Black cable = L1 (Phase 1)
- Grey cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)

Installing the product

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
2. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



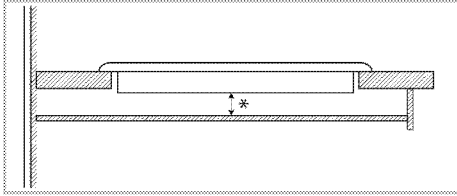
3. Place the hob on the counter and align it.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

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

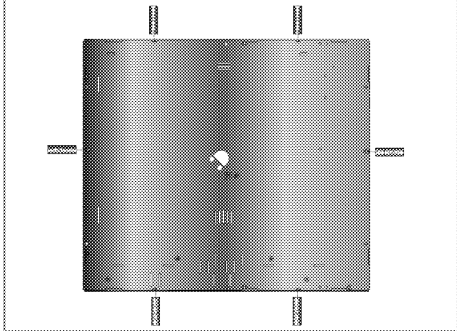


* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



DANGER:

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



DANGER:

There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advice may lead to life and property safety

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

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



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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

First cleaning of the appliance



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

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

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

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

5 How to use the hob

General information about cooking



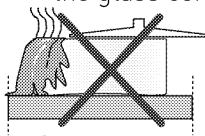
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.

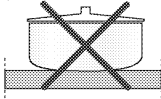
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Tips about glass ceramic hobs

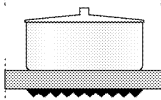
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



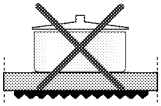
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.

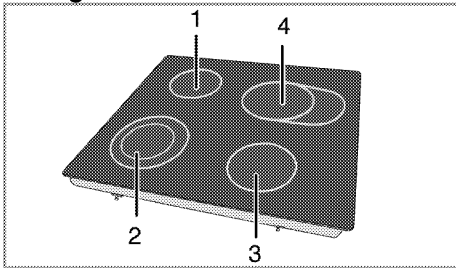


Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.

Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 12-14/21-23 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 16-18 cm
- 4 Extended cooking plate 14-16/25-27 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



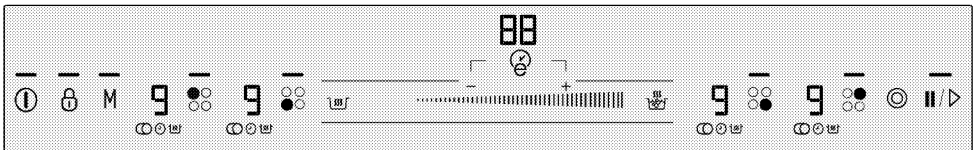
DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

Control panel



Specifications

.....
Adjustment area (for temperature level)

- Light indicating that the relevant key is functioning
- ⊖ On / Off key
- ⊔ Keylock key
- ⊙ Multi-segmented Cooking Zone Selection key
- ⊕ Timer Activation / Deactivation key
- + Timer level increasing key
- Timer level decreasing key
- ⊞ Quick Heating key / Booster key



Keep Warm key



Stop key



Memory key

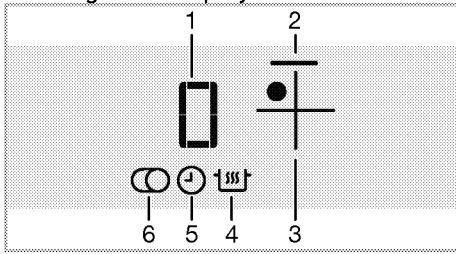


Cooking zone selection controls



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

Cooking zone display



- 1 Temperature Indicator (temperature setting 0 ... 19/0 ... 9. (Varies depending on the product model.))
 - 2 Cooking zone light
 - 3 Cooking Zone Selection key
 - 4 Keep Warm Function symbol (*)
 - 5 Timer symbol
 - 6 Multi-segmented Cooking Zone symbol (*)
- * Varies according to the model.

i This device 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.

Turning on the hob

1. Touch "ⓘ" key on the control panel. Light of the "ⓘ" key turns on. The hob is ready for use.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

i When any key ("ⓘ" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

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

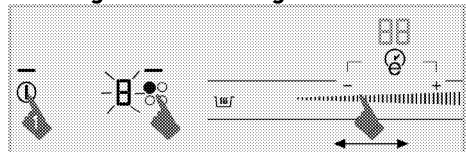
i "H" or "h" and then "-" symbols that appear on the cooking zone display after the hob is turned off indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

"H" and then "-" symbols that appear on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" and "-" symbol meaning less hot.


i When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones. If power fails and restores before the cooking zones cool down, "-" appears on the relevant cooking zone display. This symbol will disappear if the relevant cooking zone is operated.

Turning on the cooking zones



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

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

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "19".

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Turning off the cooking zones:

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

- 1. By dropping the temperature level to "0"**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
- 2. By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone**
When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on all displays. The "⌚" symbol on the hob display will disappear.
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
- 3. By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds.**
Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

High Power (Booster) Function


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

Selecting Booster directly:

1. Touch "⌚" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Touch the "🔥" key.
Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. When booster time ends, cooking zone turns off.

Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch "🔥" after cooking zone has operated at least 20 seconds on a certain level.

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

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

Turning off Booster function prematurely:

Touch "🔥" to turn off booster any time you want.

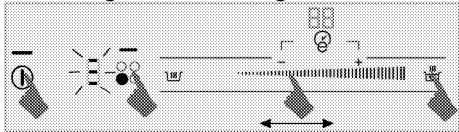
Quick heating

Quick heating is a function which facilitates cooking. It can be used for rapid heating for short time period. All

cooking zones are equipped with Quick heating function. This function can be operated by setting temperature level beforehand.

i Quick heating function can be set within 20 seconds after cooking zone is switched on and temperature level is adjusted.

Selecting Quick heating function:



1. Touch "1" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch the "off" key.
The cooking zone you have selected will operate at high power for a certain period of time (see following table). 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.
5. Once the Quick heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Table: Quick Heating Operation Times

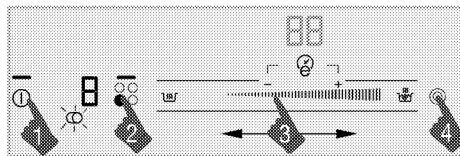
Temperature level		Operation time limit - second
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Turning off Quick heating function:

Touch "off" key to turn off the Quick heating function whenever you want.

Turning on multi-segmented cooking zones



1. Touch "1" key to turn on the hob.
2. Select the multi-segmented cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.

- Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
- Touch "⊙" key on the control panel to turn on the multi-segment of the cooking zone.
"⊙" symbol appears on the display of the relevant cooking zone.

i The multi-segment will be activated only if a temperature level between "1" and "19" is set for the main segment of the cooking zone.
Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

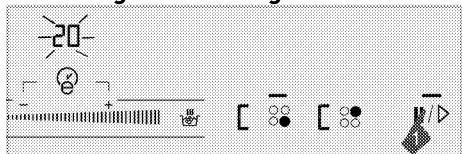
Turning off multi-segment cooking zones

- Touch "⊙" key on the control panel to turn off the multi-segment of the cooking zone.
"⊙" symbol on the display of relevant cooking zone disappears and multi-segment of the cooking zone turns off. The main segment of the relevant cooking zone goes on operating at the set temperature.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use.

Activating the cleaning lock



- When the hob is on, press and hold "⊙/▷" until 20 is displayed on the time display of the hob.
» "⊙/▷" will become on and countdown from 20 will start on the time display. "C" will appear on the cooking zone displays. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except "ⓘ".

Deactivating the cleaning lock

You do not need to touch any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, "⊙/▷" light will turn off and the cleaning lock is automatically deactivated.

i If you want to cancel the cleaning lock earlier, press and hold "⊙/▷" until "C" disappears on the cooking zone displays.

Child Lock

When the hob is in Standby mode, you can protect the hob with child lock to prevent children from turning on the cooking zones. Child Lock can be activated or deactivated in Standby mode only.

Activating the Child Lock

- When the hob is in Standby model, press and hold "⊙" key until **two signal sounds** are heard. The Child Lock will be activated and the light of the "⊙" key will turn off.

i If any key is pressed when the Child Lock is active, the light of the "⊙" key flashes.

Deactivating the Child Lock

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

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

Keylock

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

Activating the keylock

1. When the hob is operating, touch and hold "🔒" until two signal sounds are heard.

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



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

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

Deactivating the keylock

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

Economic timer function

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

While cooking with this function, your hob will adjust the power automatically towards the end of cooking and allow power savings by using the residual heat.

Activating the timer

1. Touch "🕒" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch "🕒" key to activate the timer. "00" appears on the timer display and "🕒" symbol starts flashing on the cooking zone display.
5. Set the desired duration by touching "—" / "++". You can touch and hold "—" or "++" to move forward faster.

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



The timer can only be set for the cooking zones already in use.



Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.



Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.



When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.

Deactivating the timer

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

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

You can turn the timer off in two different ways:

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

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⏻" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Decrease the value until "00" appears on the timer display touching "⏻". You can touch and hold "⏻" to move forward faster.

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

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

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⏻" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch "⏻" key for about 3 seconds. "⏻" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

Keep warm function (if any)

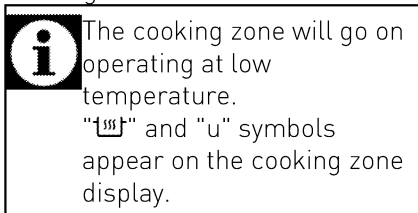
You can use this function to keep your meal warm after the cooking process is completed. The keep warm function may be used in two different ways: with and without setting the timer.

Activating the keep warm function without setting the timer

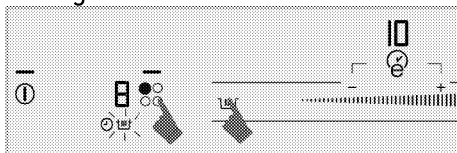
1. Select the cooking zone that has been set to a certain temperature

and you want to use for keeping warm.

2. Touch "⏻" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.



Activating the keep warm function by setting the timer



1. Select the desired cooking zone for which the temperature and timer has been set, and you are planning to run the keep warm function.
2. Touch "⏻" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

"⏻" symbol appears on the cooking zone display.

The cooking zone will keep on operating at the set temperature throughout the set time period. When the time is over, it switches to keep warm function and starts operating at low temperature. "u" symbol appears on the cooking zone display.

Turning off the keep warm function

1. If the timer is activated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated.

Touch "⏻" key to turn off the keep warm function.

The cooking zone will continue operating with the previous time and temperature setting.

2. If the timer is deactivated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Set the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across it in order to deactivate the keep warm function.

The cooking zone will go on operating at the new temperature you have set.



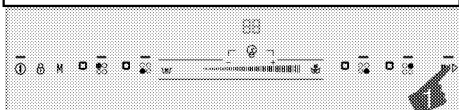
You can cancel the keep warm function by touching the "⓪" key and turning off the hob entirely.

Stop function

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



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



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

Memory function

Your hob can save a certain cooking temperature and time in the memory. Thanks to this function, you can store the cooking temperature and time of a dish you enjoyed.



Only 1 setting can be stored in the memory. As each saved setting will be overwritten on the previous one, the last setting you have saved will remain in the memory.

1. Touch "⓪" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Adjust the desired time as well.
5. After adjusting the temperature and time, touch the "M" symbol until you hear **two warning sounds**.

The "M" symbol will light up and the set temperature and time are saved into memory.

Using the settings in the memory

1. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
2. When the temperature value is "0", touch "M" key until you hear a **single warning sound**.

The selected cooking zone will be set to the temperature and time in the memory, and commence operating with these settings.

Operation time constraints

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

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

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

Table-1: Operation time constraints

Temperature level		Operation time limit - hour
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
High Power (Booster) Function	High Power (Booster) Function	10 minutes

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Overheating protection

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

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

Error codes / warning messages and error sources

Table-2:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys are pressed or overflow spills onto the keys.	"E" symbol flashes	Cooking zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking zone display
No proper vessel on the zone.	symbol lights up	Cooking zone display
Touch control hardware error.	"Fx**" symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	"Ex**" symbol lights up	Cooking zone display
Touch-key sensitivity error	"F2" symbol lights up	Timer display
Communication error in touch control.	"F3" symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	"Ex**" symbol flashes	Cooking zone display
x**: "1,2,...,9"		



For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If "Fx" and "Ex" messages display constantly, call Authorized Service Agent.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give "E" error signal. Signal sounds are heard.





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



6 Maintenance and care

General information

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

	DANGER: Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!
	DANGER: Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

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

	The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
	Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time. Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



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

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

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

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. →→→ *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

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.

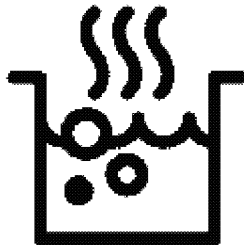


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

GRUNDIG

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE



RECYCLETES UND
RECYCELBARES PAPIER

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

INHALTSVERZEICHNIS

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit	4
Elektrische Sicherheit	5
Produktsicherheit	6
Bestimmungsgemäße Verwendung ...	8
Sicherheit von Kindern	8
Altgeräte entsorgen	9
Verpackungsmaterialien entsorgen ...	9

2 Allgemeine Informationen **10**

Geräteübersicht	10
Technische Daten	10

3 Installation **11**

Vor der Installation	11
Einbauen und Anschließen	12
Transport	15

4 Vorbereitungen **16**

Tipps zum Energiesparen	16
Erste Inbetriebnahme	16
Erstreinigung des Gerätes	16

5 Bedienung Kochfeld **17**

Allgemeine Hinweise zum Kochen	17
Kochfeld verwenden	18
Bedienfeld	19

6 Reinigung und Wartung **29**

Allgemeine Hinweise	29
Kochfeld reinigen	29

7 Problemlösungen **31**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung

übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.

- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch

einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!

- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist,

muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit

dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

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

- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **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.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.
- **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.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße

Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine

gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur

Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

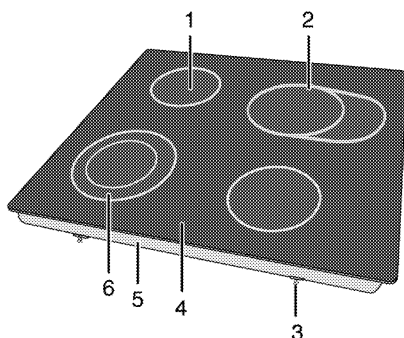
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 1 Einzelkochplatte | 4 Glaskeramikkochfeld |
| 2 Erweiterte Kochplatte | 5 Basisabdeckung |
| 3 Montageklemme | 6 Doppelkochplatte |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N - 220-240 V ~ / 2N - 380-415 V; 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	6900 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 mm/490 mm
Kochzonen	
Hinten links	Einzelkochplatte
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Vorne links	Doppelkochplatte
Abmessungen	120/210 mm
Leistung	750/2200 W
Vorne rechts	Einzelkochplatte
Abmessungen	160 mm
Leistung	1500 W
Hinten rechts	Erweiterte Kochplatte
Abmessungen	140/250 mm
Leistung	1100/2000 W

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

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

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

3 Installation

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



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



GEFAHR:

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



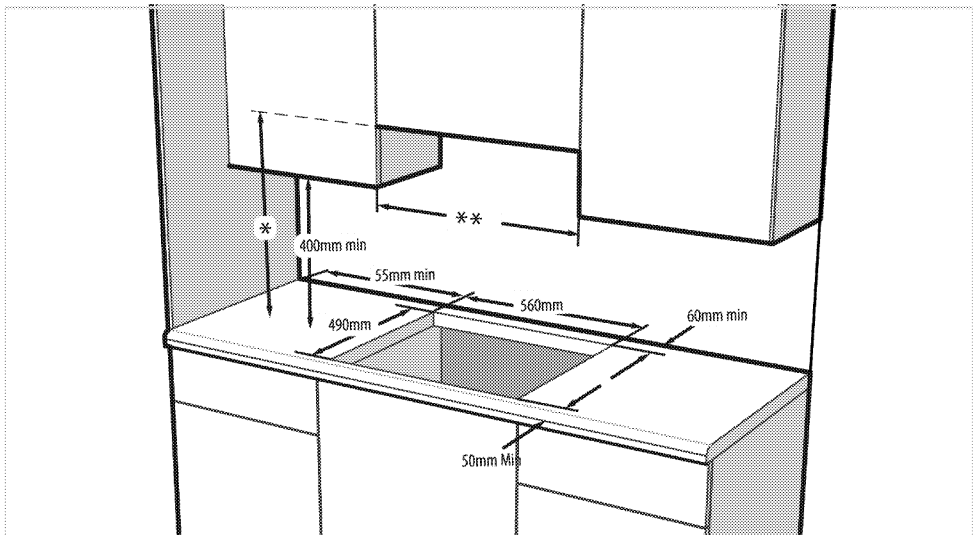
GEFAHR:

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

Vor der Installation

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

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



- * Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung
- ** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

Einbauen und Anschließen

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



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

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird.

Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

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

GEFAHR:

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

Netzkabel anschließen

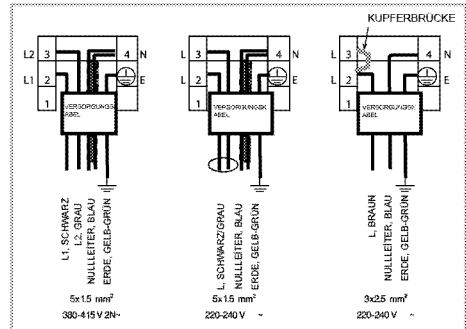
i Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und

zum Erlöschen der Garantie kommen.

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

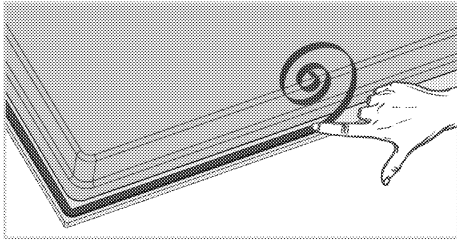
Netzanschluss am Gerät :



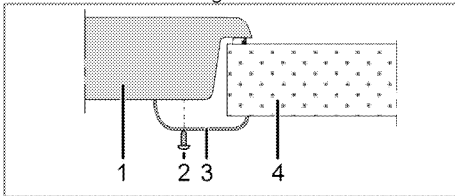
2. **Bei Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
 - Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) ⊕ (Erde)
 » oder
 - Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) ⊕ (Erde)
3. **Bei Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
 - Braunes Kabel = L1 oder L2 (Phase 1 oder Phase 2)
 - Schwarzes Kabel = L2 oder L1 (Phase 2 oder Phase 1)
 - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) ⊕ (Erde)
 » oder
 - Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
 - Graues Kabel = L2 (Phase 2)
 - Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) ⊕ (Erde)

Gerät installieren

1. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
2. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



3. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
4. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklammern.

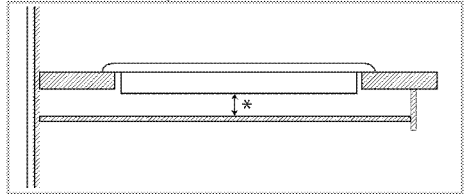


- 1 Kochfeld
- 2 Schraube
- 3 Montageklemme
- 4 Arbeitsplatte



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

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

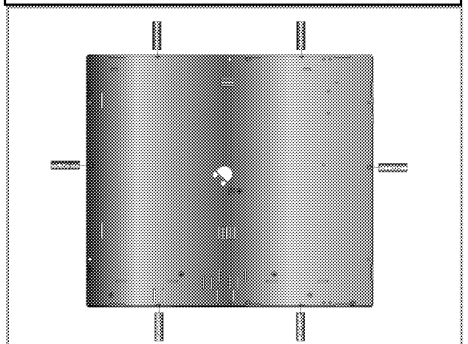


* Minimum 15 mm

Rückansicht (Anschlussöffnungen)



Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungslöchern an Ihrem Produkt.



**GEFAHR:**

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

**GEFAHR:**

Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

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



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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

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

- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzone 5 – 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit ab. Durch Ausnutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Energie einsparen.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes



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

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

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



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

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

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten

Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.

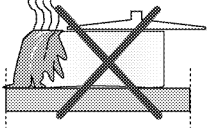
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

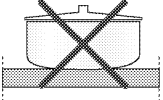
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe

Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.

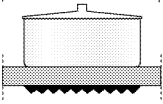
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr aus Aluminium. Aluminium beschädigt die Glaskeramik.



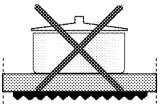
Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden.



Dadurch wird die Hitze optimal übertragen. Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser verschwenden Sie Energie.



GEFAHR:

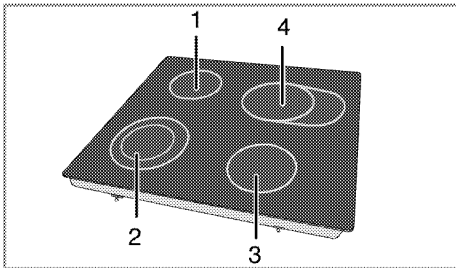
Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.



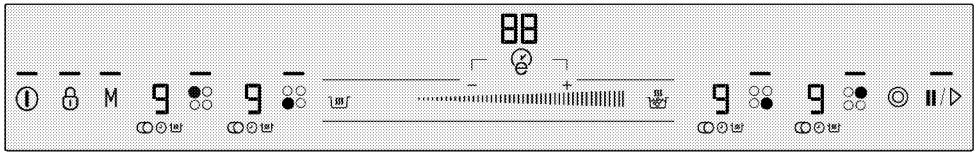
Glaskeramik-Schnellkochstellen leuchten nach dem Einschalten hell auf. Nicht in das helle Licht schauen.

Kochfeld verwenden



- 1 Einzelkochplatte 14-16 cm
- 2 Doppelkochplatte 12-14/21-23 cm
- 3 Einzelkochplatte 16-18 cm
- 4 Erweiterte Kochplatte 14-16/25-27 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.

Bedienfeld



Spezifikationen



Einstellbereich (Temperaturstufe)

Die Leuchte zeigt an, dass die jeweilige Taste aktiv ist.



Ein-/Austaste



Tastensperre



Mehrsegment-Kochzone-Taste



Timer-Taste (zum Ein- und Abschalten)



Timer-erhöhen-Taste



Timer-verringern-Taste



Schnellheizen-Taste



Warmhalten-Taste



Stoptaste



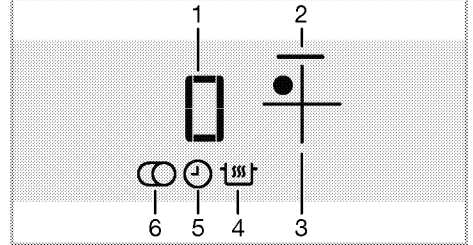
Speicher-Taste



Steuerung der Kochzonenauswahl



Kochzonenanzeige



- 1 Temperaturanzeige (0 – 19/ 0 ... 9. (Variiert je nach Produktmodell.))
 - 2 Kochzonenlicht
 - 3 Kochzonenauswahl-taste
 - 4 Warmhalten-Symbol (*)
 - 5 Timer-Symbol
 - 6 Mehrsegment-Kochzone-Symbol (*)
- * Je nach Modell unterschiedlich.

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

i Das Gerät 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.

Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die "I"-Taste am Bedienfeld.

Das Licht der "⓪"-Taste leuchtet auf.
Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.

i Falls innerhalb von 20 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 von selbst ab.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die "⓪"-Taste am Bedienfeld.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

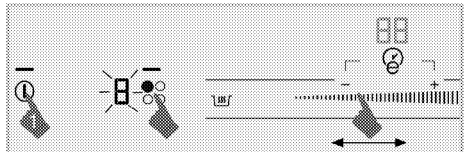
i Falls H bzw. h und dann das Symbol - nach Abschalten des Kochfeldes auf der Kochzonenanzeige erscheinen, ist die Kochzone immer noch heiß.
Kochzonen nicht berühren!

Restwärmeanzeige

Wenn H und dann - angezeigt werden, ist die jeweilige Kochstelle noch heiß und kann zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden. Dieses Symbol wird kurze Zeit später durch h und - abgelöst; dies zeigt an, dass die Kochstelle jetzt weniger heiß ist.

i Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.
Wenn vor dem Abkühlen der Kochzonen ein kurzer Stromausfall auftritt, erscheint - auf der jeweiligen Kochzonenanzeige. Dieses Symbol wird ausgeblendet, wenn die entsprechende Kochzone bedient ist.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⓪" ein.
2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

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

i Falls innerhalb von von 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0 und 19 aus.

Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen

Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. (Variiert je nach Produktmodell.)

Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**
Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.
2. **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 auf allen Anzeigen. Das Symbol "⌚" verschwindet aus dem Display. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.
3. **Durch 3 Sekunden langes Berühren des jeweiligen Kochzonensymbols**
Berühren Sie etwa 3 Sekunden lang das Symbol der Kochzone, die Sie abschalten möchten.

Turboheizen-Funktion

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.

Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⌚" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.

3. Berühren Sie die Taste "☞". Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie die Taste "☞", nachdem die Kochzone mindestens 20 Sekunden lang eingeschaltet war.



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

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

Turboheizen-Funktion vorzeitig abschalten:

Durch Berühren der Taste "☞" können Sie die Turboheizen-Funktion jederzeit abschalten.

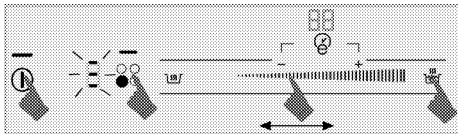
Schnellheizen

Die Schnellheizen-Funktion sorgt dafür, dass sich die Kochzonen besonders schnell aufheizen. Praktisch, wenn es einmal schnell gehen muss. Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellheizen-Funktion ausgestattet. Diese Funktion können Sie nutzen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe zuvor auswählen.



Die Schnellheizen-Funktion lässt sich erst 20 Sekunden nach Einschalten und Temperatureinstellung der Kochzone auswählen.

Schnellheizen-Funktion auswählen:



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "1" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie die Taste "4". Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun eine bestimmte Zeit lang mit hoher Leistung (siehe nachstehende Tabelle). In der Kochzonenanzeige leuchten 3 Leuchten und die eingestellte Temperaturstufe auf.
5. Nach Ablauf der Schnellheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Tabelle: Schnellheizen-Betriebszeiten

Temperaturstufe		Betriebszeitbegrenzung in Sekunden
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47

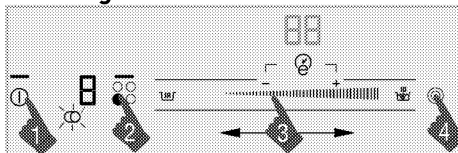
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. (Variiert je nach Produktmodell.)

Schnellheizen-Funktion abschalten:

Mit der Taste "4" schalten Sie die Schnellheizen-Funktion zu jedem beliebigen Zeitpunkt ab.

Mehrsegment-Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "1" ein.
2. Wählen Sie die Mehrsegment-Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Zum Einschalten des zusätzlichen Segments der Kochzone berühren Sie die Taste "4" am Bedienfeld.

Das Symbol "C" erscheint auf der Anzeige der jeweiligen Kochzone.



Die Mehrsegment-Kochzone wird nur dann eingeschaltet, wenn die Temperaturstufe des Hauptsegmentes auf einen Wert zwischen 1 und 19 eingestellt wurde. Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. (Variiert je nach Produktmodell.)

Mehrsegment-Kochzonen abschalten

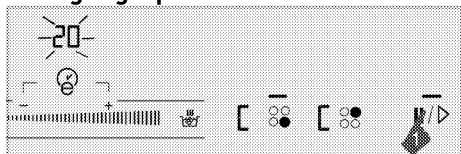
1. Zum Ausschalten des zusätzlichen Segments der Kochzone berühren Sie die Taste "⊙" am Bedienfeld.

Das Symbol "⊙" auf der Anzeige der jeweiligen Kochzone verschwindet, das Mehrsegment wird abgeschaltet. Das Hauptsegment der Kochzone arbeitet mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter.

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.

Reinigungssperre einschalten



1. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, halten Sie "⊞/▷" gedrückt, bis 20 in der Zeitanzeige des Kochfeldes angezeigt wird.

» "⊞/▷" schaltet sich ein und ein Countdown von 20 startet in der Zeitanzeige. "C" erscheint in den

Kochzonenanzeigen. In dieser Zeit sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste "⊙" ohne Funktion.

Reinigungssperre aufheben

Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten berühren. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die "⊞/▷"-Leuchte schaltet sich ab, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.



Falls Sie die Reinigungssperre vorzeitig aufheben möchten, halten Sie "⊞/▷" gedrückt, bis "C" aus den Kochzonenanzeigen verschwindet.

Kindersicherung

Im Bereitschaftsmodus können Sie das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder sperren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

Kindersicherung einschalten


1. Halten Sie im Bereitschaftsmodus die Taste "⊞" so lange berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören. Die Kindersicherung schaltet sich ein, die Anzeigeleuchte der Taste "⊞" leuchtet auf.



Falls bei aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "⊞".

Kindersicherung abschalten

1. Bei aktiver Kindersicherung halten Sie die Taste "⊞" so lange berührt, bis Sie einen **einzelnen Signalton** hören.


» Die Kindersicherung schaltet sich aus, die Anzeigeleuchte der Taste "" erlischt

Tastensperre



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

Tastensperre einschalten


1. Halten Sie im Betriebsmodus die Taste "" so lange berührt, bis Sie zwei Signaltöne hören.

Die Anzeigeleuchte der Taste "" blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.




Die Tastensperre lässt sich **nur im Betrieb** einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "". Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, müssen Sie die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufheben.

Tastensperre ausschalten

1. Halten Sie die Taste "" 2 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signalton erklingt zur Bestätigung.

Die Anzeigeleuchte der Taste "" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.



Ökonomische Timerfunktion


Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der





von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.



Wenn Sie mit dieser Funktion kochen, passt der Herd die Leistung zum Ende des Garens automatisch an und spart durch Nutzung der Restwärme etwas Energie.

Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "".

00 erscheint auf der Timeranzeige, das Symbol "" blinkt auf der Kochzonenanzeige.

5. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit ""/"" ein. Durch Gedrückthalten von "" oder "" aktivieren Sie den Schnellvorlauf.

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



Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.



Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.



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



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

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.

Timer vorzeitig beenden

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

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

1 – Timer durch Nullstellen (00) der

Timerdauer abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "⌚".
3. Vermindern Sie den Wert, indem Sie "—" berühren, bis "00" auf der Timeranzeige erscheint. Durch Gedrückthalten von "—" aktivieren Sie den Schnellvorlauf.

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

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

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "⌚".
3. Berühren Sie die Taste "⌚" etwa 3 Sekunden lang.

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

Warmhalten (je nach Modell)

Mit dieser Funktion halten Sie Ihre Speisen nach dem Kochen warm. Die Warmhalten-Funktion können Sie auf zwei unterschiedliche Weise nutzen: Mit und ohne Timer.

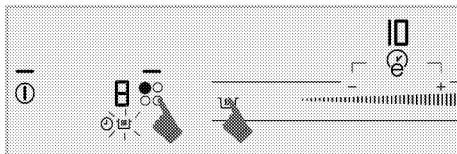
Warmhalten-Funktion ohne Timereinstellung einschalten

1. Wählen Sie eine aktive Kochzone, die Sie zum Warmhalten nutzen möchten.
2. Zum Einschalten der Warmhalten-Funktion berühren Sie nun die Taste "☺".



Die Kochzone wird nun auf eine niedrige Temperaturstufe geschaltet. Die Symbole "☺" und "u" erscheinen auf der Kochzonenanzeige.

Warmhalten-Funktion mit Timer einschalten



1. Wählen Sie zur Nutzung der Warmhalte-Funktion die gewünschte Kochzone, bei der Temperatur und Timer eingestellt wurden.

2. Zum Einschalten der Warmhalten-Funktion berühren Sie nun die Taste "☰".

Nun erscheint das Symbol "☰" auf der Kochzonenanzeige.

Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter, bis der Timer abläuft. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochstelle auf eine niedrige Temperaturstufe um und beginnt mit dem Warmhalten. Das Symbol u erscheint auf der Kochzonenanzeige.

Warmhalten-Funktion abschalten

1. Bei eingeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion.

Nun können Sie die Warmhalten-Funktion durch Berühren der Taste "☰" abschalten.

Die Kochzone arbeitet mit den zuvor festgelegten Zeit- und Temperaturstufeneinstellungen weiter.

2. Bei abgeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion. Zum Abschalten der Warmhalten-Funktion stellen Sie nun die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

Die Kochzone arbeitet nun bei der von Ihnen neu eingestellten Temperatur.



Sie können die Warmhalten-Funktion auch abschalten, indem Sie die Taste "⏸" berühren und das Kochfeld dabei komplett ausschalten.

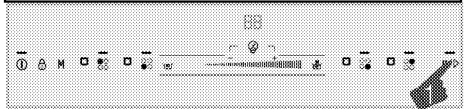
Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie sämtliche laufenden Funktionen des

Kochfeldes (mit Ausnahme des Timers) eine bestimmte Zeit lang unterbrechen.



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



1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "⏸".
- Sämtliche aktiven Kochzonen werden vorübergehend abgeschaltet.
2. Durch erneutes Berühren der Taste "⏸" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

Speicherfunktion

Ihr Kochfeld kann sich eine Kombination aus Temperaturstufe und Zeit „merken“. Dank dieser Funktion können Sie eine besonders gelungene Kombination aus Temperatur und Zeit problemlos festhalten.



Es kann nur eine Einstellungskombination gespeichert werden. Da beim Speichern einer neuen Kombination die zuvor gespeicherte beschrieben wird, merkt sich das Kochfeld grundsätzlich nur die zuletzt gespeicherte Kombination.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏸" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den

Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

4. Stellen Sie auch die gewünschte Zeit ein.
5. Nach der Einstellung von Temperaturstufe und Zeit halten Sie das Symbol "M" berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.

Das Symbol "M" leuchtet auf, eingestellte Temperaturstufe und eingestellte Zeit werden gespeichert.

Einstellungen aus dem Speicher abrufen

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.
2. Während 0 als Temperaturstufe ausgewählt ist, halten Sie die Taste "M" berührt, bis Sie einen **einzelnen Signalton** hören.

Nun werden die gespeicherte Temperaturstufe und die gespeicherte Zeit aus dem Speicher abgerufen, die Kochzone arbeitet jetzt mit den gespeicherten Werten.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt.

Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzung

Temperaturstufe		Betriebszeitbegrenzung in Stunde
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Turboheizen-Funktion	Turboheizen-Funktion	10 Minuten

Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. (Variiert je nach Produktmodell.)

Überhitzungsschutz

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


- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.


- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.


Fehlercodes, Warnmeldungen und Ursachen

Tabelle 2:

Fehlerursache	Anzeige	Anzeige
Zwei oder mehr Tasten gedrückt oder übergelaufene Lebensmittel auf den Tasten.	E -Symbol blinkt	Kochzone nanzeige
Kochfeld überhitzt	H -Symbol blinkt	Kochzone nanzeige
Kein geeignetes Kochgeschirr auf der Zone.	Symbol leuchtet auf	Kochzone nanzeige
Sensorbedienfeld-Hardwarefehler.	„Fx**“-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler.	„EX**“-Symbol leuchtet	Kochzone nanzeige
Sensorempfindlichkeitsfehler	F2 -Symbol leuchtet	Timeranzeige
Sensorbedienfeld-Kommunikationsfehler.	F3 -Symbol leuchtet	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler.	„EX**“-Symbol blinkt	Kochzone nanzeige
x** : „1, 2, ..., 9“		

 Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2. Falls die Meldungen „Fx“ und „Ex“ ständig angezeigt werden, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

 Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein „E“-Fehlercode wird ausgegeben. Ein Signalton erklingt.

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

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.

Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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



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



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

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen. Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



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

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik

und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus.

Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertröpfchen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. →→→ *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Der 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.

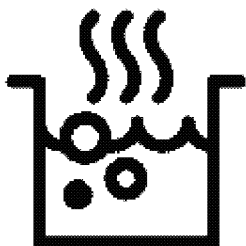


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

GRUNDIG

Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik



HR



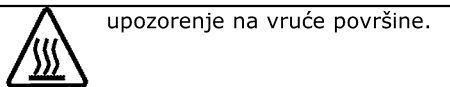
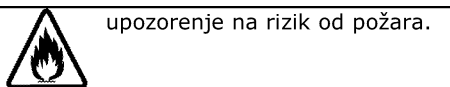
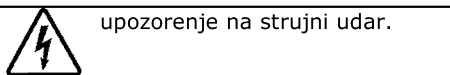
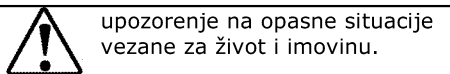
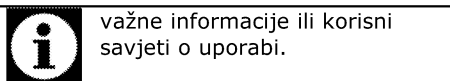
Molimo prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani kupci,
hvala Vam što ste odabrali proizvod tvrtke Grundig. Nadamo se da ćete postići najbolje rezultate s proizvodom koji je proizveden visokokvalitetnom i najmodernijom tehnologijom. Zato vas molimo da pažljivo pročitate cijeli korisnički priručnik i druge prateće dokumente prije uporabe proizvoda te da ih sačuvate za buduću uporabu. Ako proizvod dajete nekom drugom, priložite i korisnički priručnik. Poštujte sva upozorenja i informacije u korisničkom priručniku.

Imajte na umu da ovaj korisnički priručnik vrijedi i za nekoliko drugih modela. Razlike između modela navedene su u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom priručniku koriste se sljedeći simboli:



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

SADRŽAJ

1 Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš 4

Opća sigurnost	4
Električna sigurnost	5
Sigurnost proizvoda	6
Predviđena uporaba	7
Sigurnost za djecu	8
Stara oprema	8
Odlaganje materijala pakiranja ...	8

2 Opće informacije 9

Pregled	9
Tehničke specifikacije	9

3 Instalacija 10

Prije instalacije	10
Montaža i spajanje	11

Budući prijevoz	13
-----------------------	----

4 Pripreme 14

Savjeti za uštedu energije	14
Prva uporaba	14
Prvo čišćenje proizvoda	14

5 Kako koristiti grijaću ploču 15

Opće informacije o kuhanju	15
Uporaba ploča za kuhanje	16
Kontrolna ploča	16

6 Održavanje 26

Opće informacije	26
Čišćenje ploče za kuhanje	26

7 Otklanjanje kvarova 27

1 **Važne upute i upozorenja za sigurnost i okoliš**

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći da se zaštitite od rizika od osobnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako imaju nečiji nadzor ili su upućene u sigurnu uporabu ovog proizvoda i razumiju opasnosti koje on nosi. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju bez nadzora čistiti i održavati uređaj.
- Uređaj ne smiju upotrebljavati osobe (uključujući djecu) sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, osim ako se ne nadziru ili im se daju upute. Djeca koja se nadziru ne smiju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Instalacije i popravke moraju uvijek obavljati ovlaštene serviseri. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe, a to može dovesti i do poništavanja jamstva. Prije instalacije pažljivo pročitajte upute.

- Ne radite s proizvodom ako je pokvaren ili ima bilo kakva vidljiva oštećenja.
- Provjerite jesu li funkcijske tipke uređaja isključene nakon svake uporabe.

Električna sigurnost

- Uređaj se ne smije koristiti ako na njemu postoji kvar, osim ako ga nije popravio ovlašteni serviser. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom kako je navedeno u tablici "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakve poteškoće nastale zbog uporabe proizvoda bez

uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.

- Proizvod nikad ne perite tako da ga pršćete ili zalijevate vodom! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Proizvod mora biti isključen iz struje tijekom instalacije, održavanja, čišćenja i servisiranja.
- Ako je kabel napajanja uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba da bi se izbjegla opasnost.
- Uređaj se mora instalirati tako da se u potpunosti može odvojiti od mreže napajanja. Razdvajanje mora biti omogućeno mrežnim utikačem ili prekidačem ugrađenim u fiksnu električnu instalaciju u skladu s građevinskim propisima.
- Sve radove na električnoj opremi i sustavima smiju

obavljati samo ovlaštene i kvalificirane osobe.

- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i otpojite ga s napajanja. Da biste to uradili, isključite osigurač u kući.
- Provjerite je li nazivna struja osigurača kompatibilna s proizvodom.

Sigurnost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina se trebaju držati podalje, osim ako imaju stalni nadzor.
- Nikada ne koristite proizvod kad su vam smanjeni prosudba ili koordinacija zbog uporabe alkohola i/ili droga/lijekova.
- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima.

Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.

- Pazite da blizu proizvoda ne budu zapaljivi materijali jer njegove stranice mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Držite otvore za ventilaciju bez zapreka.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje s mašću ili uljem bez nadzora plamenika može biti opasno i prouzročiti požar. **NIKAD** ne gasite požar vodom, ali isključite uređaj i pokrijte plamen, primjerice, poklopcem ili vatrootpornom dekom.
- **OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratki postupak kuhanja mora se neprestano nadzirati.

- **UPOZORENJE:**
Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
 - **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
 - U slučaju loma stakla grijaće ploče učinite sljedeće: Odmah isključite sve plamenike i elemente električnog grijanja te isključite uređaj iz napajanja. Nemojte dirati površinu uređaja. Nemojte upotrebljavati uređaj.
 - Uređaj nije predviđen za to da se njime upravlja vanjskim programatorom ili posebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
 - Tlak pare koji se stvara zbog vlage na površini plamenika ili na dnu lonca može uzrokovati pomicanje lonca. Zato pazite da su površina pećnice i dno lonca uvijek suhi.
 - **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Uporaba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.
- Za pouzdanost proizvoda protiv požara;
- provjerite pristaje li utikač u utičnicu kako ne bi izazivao iskrenje.
 - Ne koristite oštećeni ili izrezani ili produžni kabel, osim originalnog kabela.
 - Pazite da na utičnici u koju se uključuje uređaj nema tekućina ili vlage.
- Predviđena uporaba
- Ovaj proizvod je napravljen za uporabu u kućanstvu. Komercijalna uporaba nije dopuštena.

- **OPREZ:** Ovaj uređaj je samo u svrhu kuhanja. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. Grijanje sobe.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu do koje je došlo zbog nepravilne uporabe ili rukovanja.

Sigurnost za djecu

- **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Materijali pakiranja će biti opasni za djecu. Držite materijale pakiranja podalje od djece. Molimo odložite sve dijelove pakiranja prema standardima o zaštiti okoliša.
- Električni aparati su opasni za djecu. Držite djecu podalje od uređaja dok radi i ne dopuštajte im da se igraju s uređajem.
- Nemojte držati bilo kakve predmete do

kojih djeca mogu doći iznad uređaja.

Stara oprema

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

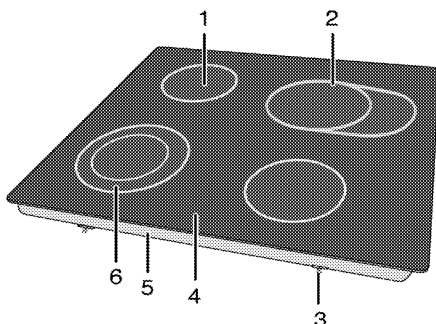
Proizvod koji ste kupili usklađen je s EU Direktivom RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

2 Opće informacije

Pregled



- | | | | |
|---|----------------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Ploča za kuhanje s jednim krugom | 4 | Vitrokeramička površina |
| 2 | Proširena ploča za kuhanje | 5 | Poklopac osnove |
| 3 | Spojnica za montažu | 6 | Ploča za kuhanje s dva kruga |

Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	1N ~ 220-240 V ~ / 2N ~ 380-415 V; 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	6900 W
Vrsta / presjek kabela	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Vanjske dimenzije (visina/širina/dubina)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 mm/490 mm
Plamenici	
Stražnji lijevi	Ploča za kuhanje s jednim krugom
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 W
Prednji lijevi	Ploča za kuhanje s dva kruga
Dimenzija	120/210 mm
Snaga	750/2200 W
Prednji desni	Ploča za kuhanje s jednim krugom
Dimenzija	160 mm
Snaga	1500 W
Stražnji desni	Proširena ploča za kuhanje
Dimenzija	140/250 mm
Snaga	1100/2000 W

i Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti da bi se poboljšala kvaliteta proizvoda.

i Slike u ovom priručniku su shematske i možda ne odgovaraju u potpunosti vašem proizvodu.

i Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

3 Instalacija

Proizvod mora ugraditi kvalificirana osoba u skladu s važećim zakonima. Inače će jamstvo biti poništeno. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.

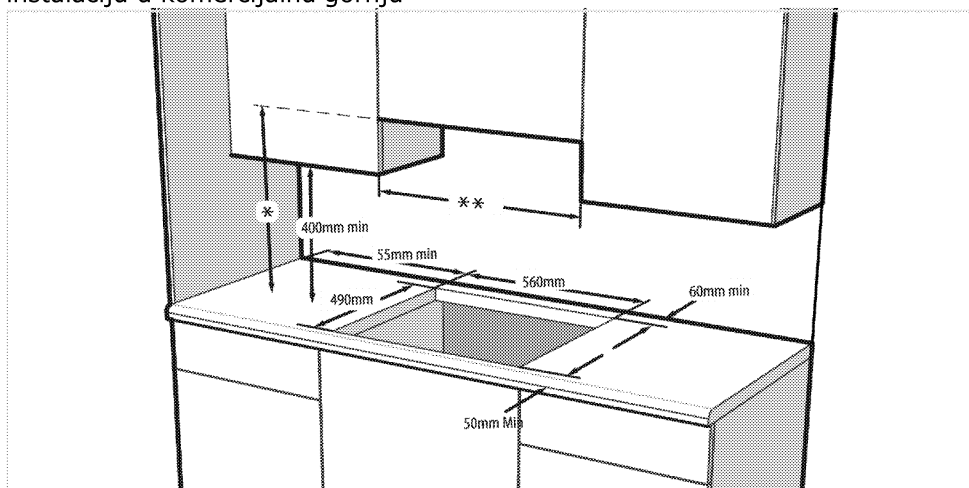
i Priprema lokacije i instalacija struje za proizvod su odgovornost kupca.

! OPASNOST:
Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.

! OPASNOST:
Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja. Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

Prije instalacije

Grijaća ploča je napravljena za instalaciju u komercijalnu gornju



* Minimalna visina prema napi jednaka je preporučenoj visini u korisničkom priručniku nape

** Minimalna udaljenost između ormarića mora biti jednaka širini grijaće ploče

radnu ploču. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).

- Također se može koristiti u samostojećem položaju. Ostavite minimalnu udaljenost od 750 mm iznad površine grijaće ploče.
- (*) Ako se napa za štednjak treba montirati iznad štednjaka, pogledajte upute proizvođača nape vezano za visinu montaže (min. 650 mm).
- Uklonite materijale pakiranja i blokade za transport.
- Površine, sintetički laminati i ljepila koja se koriste moraju biti otporni na toplinu (100 °C minimum).
- Radna površina mora biti poravnata i učvršćena horizontalno.
- Izrežite otvor za grijaću ploču na radnom dijelu po dimenzijama za montažu.

Montaža i spajanje

- Proizvod se smije montirati i spajati samo u skladu sa zakonom propisanim pravilima instalacije.



Ne instalirajte grijaću ploču na mjesto s oštrim rubovima ili kutovima.
Postoji opasnost od loma staklokeramičke površine!

Elektroinstalacije

Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićene minijaturnim osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici „Tehničke specifikacije“. Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok upotrebljavate proizvod s transformatorom ili bez njega. Naša tvrtka neće biti odgovorna ni za kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.



OPASNOST:

Proizvod smije spojiti na napajanje samo ovlaštena osoba. Razdoblje jamstva proizvoda počinje tek nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe.



OPASNOST:

Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja.
Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Spoj mora biti u skladu s nacionalnim zakonima.
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Tipska

pločica se nalazi sa stražnje strane kućišta proizvoda.

- Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".



OPASNOST:

Prije početka bilo kakvog rada na električnim instalacijama, molimo ne otpajajte proizvod s napajanja. Postoji opasnost od strujnog udara!

Spajanje kabela napajanja

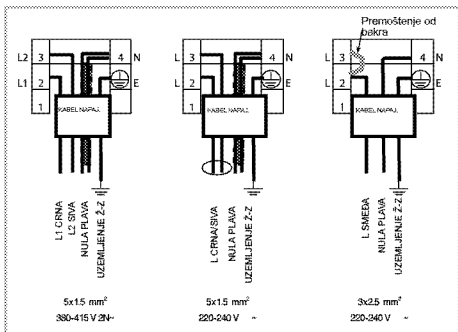


Prilikom izvršavanja ožičenja morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih zakona o električnoj energiji i upotrebljavati odgovarajuću utičnicu/vod za pećnicu. U slučaju da su granice snage proizvoda veće od električne vodljivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora izravno spojiti putem fiksne električne instalacije bez upotrebe utikača i utičnice/voda.

1. Ako nije moguće isključiti sve polove s napajanja, jedinica za otpajanje s najmanje 3 mm razmaka za kontakt (osigurači, sigurnosne sklopke, kontakti) moraju biti spojeni a svi polovi ove jedinice za isključivanje moraju biti uz proizvod (ne iznad proizvoda) u skladu s IEE direktivama. Nepridržavanje ovih uputa uzrokuje probleme i ukida jamstvo za proizvod.

Preporučuje se dodatna zaštita sklopkom za preostalu struju.

Ako je kabel dostavljen s proizvodom:



2. **Za jednofazni spoj**, spojite žice kako je dolje navedeno:

- Smeđi-Crni kabel = L (faza)
- Plavi-sive boje kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E)

» ili

- Sive-Crni kabel = L (faza)
- Plavi-Smeđi boje kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E)

3. **Za dvofazni spoj**, spojite žice kako je dolje navedeno:

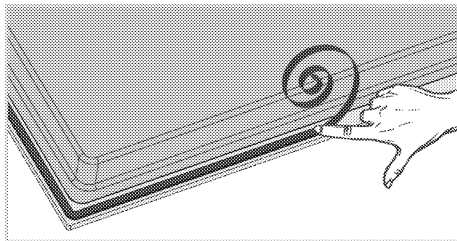
- Smeđi kabel = L1 ili L2 (faza 1 ili faza 2)
- Crni kabel = L2 ili L1 (faza 2 ili faza 1)
- Plavi-sive boje kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E)

» ili

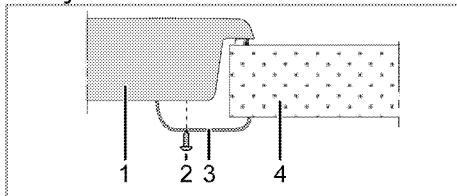
- Crni kabel = L1 (faza 1)
- Sive boje kabel = L2 (faza 2)
- Plavi-Smeđi kabel = N (nula)
- Žuto-zeleni kabel = (E)

Instaliranje proizvoda

1. Preokretanjem grijaće ploče, stavite ju na ravnu površinu.
2. Prilikom montaže grijaće ploče, nanesite brtvilo dostavljeno u paketu oko grijaće ploče kao što je prikazano na slici u nastavku tako da se pobrinete da ostane od 1 do 2 mm od vanjskog ruba stakla.



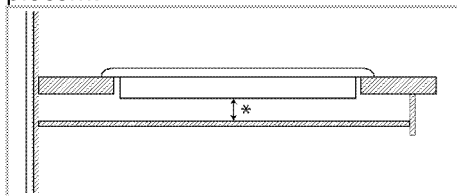
3. Stavite plamenik na radnu površinu i poravnajte ga.
4. Pomoću instalacijskih spojnica pričvrstite plamenik tako da ga montirate kroz rupe na donjem dijelu kućišta.



- 1 Grijaća ploča
- 2 Vijak
- 3 Instalacijske hvataljke
- 4 Pult

i Kod montaže grijaće ploče na kuhinju, mora se instalirati polica da bi odvojila kuhinju od grijaće ploče kako je ilustrirano na gornjoj slici. To nije potrebno kad se instalira na ugrađenu pećnicu.

Ako je moguće dodirnuti donju stranu proizvoda jer je instaliran na ladicu, ovaj dio mora biti pokriven drvenom pločom.

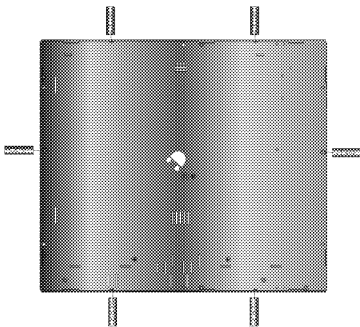


* min. 15 mm

Pogled odostraga (rupe za povezivanje)



Položaj rupa za spajanje prikazan na donjoj slici je shematski, može se razlikovati u zavisnosti od modela proizvoda. Fiksirajte ih sukladno s rupama za spajanje na vašem proizvodu.



OPASNOST:
Spajanje na različite rupe nije dobra praksa u smislu sigurnosti jer to može oštetiti plinski i električni sustav.



OPASNOST:

Plamenik sadrži komponente koje rade s pomoću plina i struje. Zbog toga bi se plamenik trebao pričvrstiti na pult samo kroz rupe za pričvršćivanje i samo s pomoću isporučених elemenata za pričvršćivanje i vijaka te kao što je naznačeno u priručniku. U suprotnome će predstavljati opasnost za sigurnost života i imovine.

Zadnja provjera

1. Korištenje proizvoda
2. Provjerite funkcije.

Budući prijevoz

- Sačuvajte originalni karton proizvoda i prevozite proizvod u njemu. Slijedite upute na kartonu. Ako nemate originalni karton, spakirajte proizvod u najlon sa zračnim mjehurićima i čvrsto ga zalijepite trakom.



Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja do kojih je došlo tijekom transporta.

4 Pripreme

Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti će vam pomoći u uporabi Vašeg uređaja na ekološki način i u uštedi energije:

- Otopite smrznutu hranu prije kuhanja.
- Koristite lonce/posude s poklopcima za kuhanje. Ako nema poklopca, potrošnja energije može porasti 4 puta.
- Odaberite plamenik koji je podesan za uporabu s veličinom dna lonca. Uvijek birajte točnu veličinu lonca za vaše jelo. Za veće lonce je potrebno više energije.
- Pazite da koristite lonce s ravnim dnom kad kuhate s električnim plamicima. Lonci s debelim dnom će bolje provoditi toplinu. Možete uštedjeti energiju i za 1/3.
- Posude i lonci moraju biti kompatibilni sa zonama za kuhanje. Dno posuda ili lonaca ne smije biti manje od grijaće ploče.

- Držite zone za kuhanje i dno lonaca čistim. Prljavština će smanjiti provođenje energije između zone za kuhanje i dna lonca.
- Za dulje kuhanje, isključite zonu za kuhanje 5 ili 10 minuta prije kraja vremena kuhanja. Možete postići uštedu energije i do 20% ako koristite preostalu toplinu.

Prva uporaba

Prvo čišćenje proizvoda



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

5 Kako koristiti grijaću ploču

Opće informacije o kuhanju



Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom!** Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Prije prženja hrane, uvijek je dobro osušite i nježno stavite na ulje. Pazite da se prije prženja hrana otopila do kraja.
- Ne pokrivajte posudu kad zagrijavate ulje.
- Stavljajte tave i lonce na takav način da njihove drške ne prelaze preko grijaće ploče tako da biste spriječili grijanje ručki. Ne stavljajte na grijaću ploči posude koje ne stoje u ravnoteži i koje se lako nagnu.
- Ne stavljajte prazne posude i tave na zone za kuhanje koje su uključene. Oni se mogu oštetiti.
- Uključivanje zone za kuhanje bez posude ili tave na njoj može uzrokovati oštećenje uređaja. Isključite zone za kuhanje nakon dovršetka kuhanja.
- Kako površina uređaja može biti topla, ne stavljajte plastične ili aluminijske proizvode na njega. Odmah očistite s površine bilo kakve istopljene takve materijale. Takve posude se ne smiju koristiti ni za držanje hrane.
- Koristite samo tave i posude s ravnim dnom.
- Stavite odgovarajuću količinu hrane u tave i lonce. Na taj način

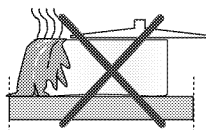
nećete morati bespotrebno čistiti ako hrana pokipi.

Ne stavljajte poklopce lonaca i tava na zone za kuhanje.

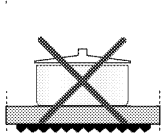
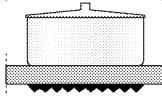
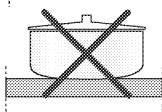
Stavljajte tave tako da budu na sredini zone za kuhanje. Kad želite pomaknuti tavu na drugu zonu kuhanja, podignite je i stavite na željenu zonu kuhanja umjesto da je povlačite.

Savjeti za staklokeramičke ploče

- Staklokeramička površina je otporna na toplinu i na nju ne utječu velike razlike u temperaturi.
- Ne koristite staklokeramičku površinu kao mjesto za pohranu ili kao dasku za rezanje.
- Koristite samo tave i lonce sa strojno obrađenim dnom. Oštri rubovi uzrokuju ogrebotine na površini.
- Ne koristite aluminijske lonce i tave. Aluminij oštećuje staklokeramičku površinu.

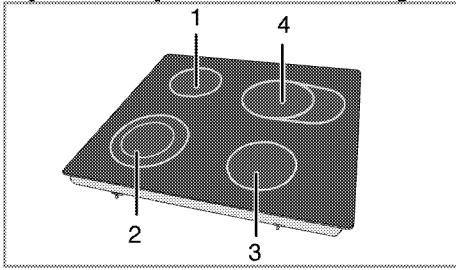


Prolivena hrana može oštetiti staklokeramičku površinu i uzrokovati požar. Ne koristite posude s udubljenim ili ispupčenim dnom.



Koristite samo tave i lonce sa ravnim dnom. Oni osiguravaju lakši prijenos topline. Ako je promjer tave premali, energija će se izgubiti.

Uporaba ploča za kuhanje



- 1 Ploča za kuhanje s jednim krugom 14-16 cm
- 2 Ploča za kuhanje s dva kruga 12-14/21-23 cm
- 3 Ploča za kuhanje s jednim krugom 16-18 cm
- 4 Proširena ploča za kuhanje 14-16/25-27 cm je popis preporučenih promjera posuda koje se trebaju koristiti na odgovarajućim plamenicima.



OPASNOST:

Pazite da nijedan predmet ne padne na plamenik. Čak i mali predmeti, kao što je posuda za sol, mogu oštetiti plamenik.

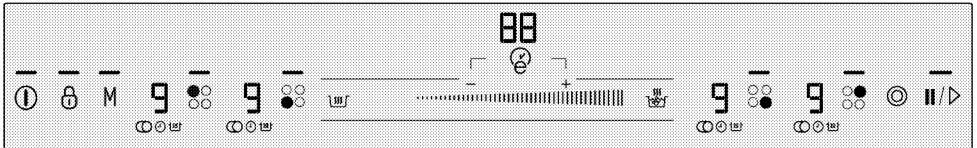
Ne koristite napukle plamenike. Kroz te pukotine može curiti voda i uzrokovati kratki spoj.

U slučaju bilo kakvog oštećenja na površini (npr. vidljive pukotine), odmah isključite uređaj da smanjite opasnost od električnog udara.



Staklokeramičke grijače ploče za brzo grijanje emitiraju jarko svjetlo kad se uključe. Ne gledajte u jarko svjetlo.

Kontrolna ploča



Specifikacije



Područje prilagodbe (za razinu temperature)

- Svjetlo koje označava odgovarajuću tipku radi
- ⓘ Tipka za uključivanje/isključivanje
- 🔒 Tipka za zaključavanje tipki
- 🔍 Tipka za odabir zone za kuhanje u više dijelova
- 🔄 Tipka za uključivanje/isključivanje programatora
- ⊕ Tipka za povećanje brojača vremena
- ⊖ Tipka za smanjenje brojača vremena
- 🔥 Tipka za brzo grijanje / tipka pojačivača
- 👉 Tipka za održavanje toplim
- ⏸ / ▶ Tipka Stop



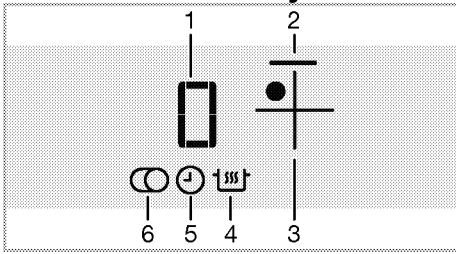
Tipka memorije

Kontrolni sklopovi za odabir zone za kuhanje



Grafički prikazi i brojke su samo u informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije mogu biti različiti ovisno o modelu vaše grijače ploče.

Prikaz zone za kuhanje



- 1 Oznaka temperature (postavka temperature 0 ... 19/ 0 ... 9. (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.))
 - 2 Svjetlo zone za kuhanje
 - 3 Tipka za odabir zone za kuhanje
 - 4 Znak za funkciju za održavanje toplim (*)
 - 5 Znak programatora
 - 6 Znak zone za kuhanje u više dijelova (*)
- * Različito je ovisno o modelu.

i Ovim uređajem se upravlja pomoću dodirne upravljačke ploče. Svaka operacija koju napravite na dodirnom kontrolnom sklopu se potvrđuje zvučnim signalom.

i Upravljačku ploču uvijek držite čistu i suhu. Mokra i prljava površina može uzrokovati probleme u radu.

Uključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku "1" na upravljačkoj ploči.
- Svjetlo tipke "1" se uključuje. Grijaća ploča se već koristi.

i Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 20 sekundi, grijaća ploča će se automatski vratiti u režim na pasivni režim.

i Kad se bila koja tipka (tipka "0") pritisne na dulje vrijeme, proizvod se automatski isključuje zbog sigurnosnih razloga.

Isključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku "1" na upravljačkoj ploči.
- Grijaća ploča će se isključiti i vratiti na režim pauze.

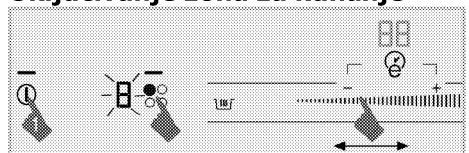
i Znakovi "H" ili "h" a zatim "-" koji se pojavljuju na prikazu zone za kuhanje nakon isključivanja grijaće ploče označavaju da je zona za kuhanje još vruća. Nemojte dodirivati zone za kuhanje.

Oznaka preostale topline

Znakovi "H" i zatim "-" koji se pojavljuju na zoni kuhanja označavaju da je grijaća ploča još vruća i mogu se koristiti za održavanje male količine hrane toplom. Ovaj znak će se uskoro pretvoriti u "h" a znak "-" znači manje toplo.

i Kad se prekine napajanje, oznaka preostale topline neće svijetliti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuhanje. Ako nestane struje i vrati se prije hlađenja svih zona za kuhanje, znak "-" se pojavljuje na odgovarajućem prikazu zone za kuhanje. Ovaj znak će nestati ako radi odgovarajuća zona za kuhanje.

Uključivanje zona za kuhanje



1. Dodirnite tipku "1" da biste uključili grijaću ploču.

2. Dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje koji želite uključiti. "0" se pojavljuje na prikazu zone za kuhanje i svijetlo odgovarajuće zone za kuhanje zasvijetli.



Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 20 sekundi, grijaća ploča će se automatski vratiti u režim na pasivni režim.

Postavljanje razine temperature

Dodirom na područje za podešavanje ili povlačenjem prstom preko područja, prilagodite razinu temperature između "0" i "19".

Razina temperature iznosi 1, 2, 3...19 na nekim modelima, dok na nekim drugima iznosi 1,1, 2,2, ... 9.

(Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)

Isključivanje zona za kuhanje;

Zona za kuhanje se može isključiti na 3 različita načina:

1. **Spuštanjem temperature na razinu "0"**
Možete isključiti zonu za kuhanje spuštanjem razine temperature na "0".
2. **Uporabom isključivanja preko opcije programatora za željenu zonu kuhanja**
Kad vrijeme istekne, programator vremena će isključiti zonu za kuhanje kojoj je dodijeljen. Na svim zaslonima će se pojaviti "0" ili "00". Znak "☺" na prikazu grijaće ploče će nestati. Kad istekne vrijeme, začut će se zvučni alarm. Za isključivanje zvučnog alarma, pritisnite bilo koju tipku na dodirnoj upravljačkoj ploči.
3. **Dodirom znaka odgovarajuće zone za kuhanje na 3 sekunde.**
Dodirom na znak zone za kuhanje koju želite isključiti oko 3 sekunde.

Funkcija velike snage (pojačivača)

Za brzo grijanje možete koristiti funkciju pojačivača. Međutim, ova se funkcija ne preporučuje za dugotrajno kuhanje. Funkcija pojačivača možda nije dostupna na svim zonama kuhanja.

Izravni odabir funkcije pojačivača:

1. Dodirnite tipku "☺" da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipki za odabir zone za kuhanje.
3. Dodirnite tipku "☺".

Odabrana zona za kuhanje će raditi na maksimalnoj snazi a 3 svjetla će bljeskati na odgovarajućoj zoni za kuhanje. Kad vrijeme pojačivača završi, zona kuhanja se isključuje.

Odabir pojačivača kad je zona kuhanja uključena:

1. Dodirnite "☺" nakon što je zona kuhanja radila najmanje 20 sekundi na odgovarajućoj razini.



Zona kuhanja treba završiti s radom na najmanje 20 sekundi na odabranoj razini.

2. Odabrana zona za kuhanje će raditi na maksimalnoj snazi a 3 svjetla će bljeskati na odgovarajućoj zoni za kuhanje. Kad period pojačivača bude gotov, zona z kuhanje se prebacuje na razinu temperature i prikazuje se samo odabrana vrijednost temperature.

Prerano isključivanje funkcije pojačivača:

Dodirnite "☺" da isključite pojačivač bilo kada kad želite.

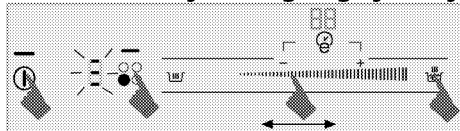
Brzo zagrijavanje

Brzo zagrijavanje je funkcija koja olakšava kuhanje. Može se koristiti za brzo grijanje za kratko vrijeme. Sve zone kuhanja su opremljene funkcijom brzog zagrijavanja. Ovom

se funkcijom može upravljati tako da prethodno postavite razinu temperature.

i Funkcija brzog zagrijavanja se može podesiti unutar 20 sekundi nakon uključivanja zone kuhanja i podešavanja razine temperature.

Odabir funkcije brzog zagrijavanja.



1. Dodirnite tipku "1" da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipki za odabir zone za kuhanje.
3. Podesite željenu razinu temperature dodirivanjem područja za podešavanje ili povlačenjem prsta preko područja.
4. Dodirnite tipku "9".
Zona za kuhanje koju ste odabrali će raditi na maksimalnom napajanju određeno vrijeme (pogledajte sljedeću tablicu). 3 svjetla i postavljena vrijednost temperature će se pojaviti na prikazu zone kuhanja.
5. Kad period brzog zagrijavanja bude gotov, zona za kuhanje se prebacuje na postavljenu temperaturu i prikazuje se samo odabrana vrijednost temperature.

Tablica: Vrijeme rada brzog zagrijavanja

Razina temperature		Ograničavanje vremena rada - sekunde
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40

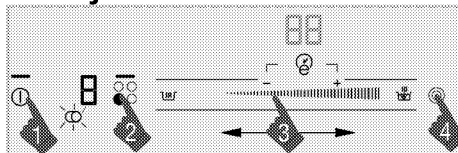
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Razina temperature iznosi 1, 2, 3...19 na nekim modelima, dok na nekim drugima iznosi 1,1, 2,2, ... 9. (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)

Isključivanje funkcije brzog zagrijavanja:

Dodirnite tipku "9" da biste isključili funkciju brzog zagrijavanja kad god želite.

Uključivanje višedijelnih zona za kuhanje



1. Dodirnite tipku "1" da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite željenu višedijelnu zonu za kuhanje dodirivanjem tipki za odabir zone za kuhanje.
3. Podesite željenu razinu temperature dodirivanjem područja za podešavanje ili povlačenjem prsta preko područja.
4. Dodirnite tipku "9" na upravljačkoj ploči da biste uključili višedijelnu zonu za kuhanje. Znak "9" će se pokazivati na prikazu odgovarajuće zone kuhanja.



Višedijelni dio će se uključiti samo ako je razina temperature između "1" i "19" postavljena za glavni segment zone kuhanja. Razina temperature iznosi 1, 2, 3...19 na nekim modelima, dok na nekim drugima iznosi 1,1, 2,2, ... 9. (Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvoda.)

Isključivanje višedijelnih zona za kuhanje

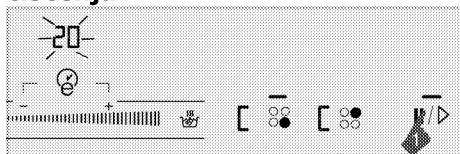
1. Dodirnite tipku "⊙" na upravljačkoj ploči da biste isključili višedijelnu zonu za kuhanje.

Znak "⊙" na prikazu odgovarajuće zone za kuhanje nestaje i višedijelna zona za kuhanje se isključuje. Glavni segment odgovarajuće zone za kuhanje nastavlja s radom na istoj temperaturi.

Zaključavanje zbog čišćenja

Zaključavanje zbog čišćenja sprječava rad svih tipki na upravljačkoj ploči na 20 sekundi da bi se korisniku omogućilo kratko čišćenje dok se grijaća ploča koristi.

Uključivanje zaključavanja zbog čišćenja



1. Kada je ploča za kuhanje uključena, dodirnite i držite "|||/▷" sve dok se 20 ne prikaže na prikazu vremena na ploči za kuhanje.
 - » "|||/▷" uključit će se i na prikazu vremena početak odbrojavanja od 20. "C" pojavit će se na prikazima zona za kuhanje. Nijedna od tipki na upravljačkoj ploči neće raditi tijekom tog razdoblja osim "⊙".

Isključivanje zaključavanja zbog čišćenja

Ne morate dotaknuti tipku da biste isključili zaključavanje zbog čišćenja. Ploča za kuhanje emitirat će zvučni signal nakon 20 sekundi, "|||/▷" svjetlo će se isključiti i automatski će se isključiti zaključavanje zbog čišćenja.



Ako ranije želite otkazati zaključavanje zbog čišćenja, dodirnite i držite "|||/▷" sve dok "C" ne nestane na prikazima zona za kuhanje.

Zaključavanje zbog djece

Kad je grijaća ploča na čekanju,

možete zaštititi grijaću ploču zaključavanjem zbog djece da biste spriječili da djeca uključe zone za kuhanje. Zaključavanje zbog djece se može uključiti i isključiti samo u pasivnom režimu.

Uključivanje zaključavanja zbog djece:

1. Kad je grijaća ploča u pasivnom režimu, pritisnite i držite tipku "⊙" dok se ne začuju **dva zvučna signala**.

Zaključavanje zbog djece će biti uključeno a svjetlo tipke "⊙" će se isključiti.



Ako se pritisne bila koja tipka dok je zaključavanje zbog djece uključeno, svjetlo tipke "⊙" bljeska.

Isključivanje zaključavanja zbog djece:

1. Kad je zaključavanje zbog djece uključeno, pritisnite i držite tipku "⊙" dok se ne začuje **jednokratni zvučni signal**.
 - » Zaključavanje zbog djece će biti isključeno a svjetlo tipke "⊙" će se isključiti.

Zaključavanje tipki

Možete uključiti zaključavanje zbog djece da biste izbjegli promjenu funkcija greškom **kad plamenik radi**.

Uključavanje zaključavanja tipki

1. **Kada ploča za kuhanje radi, dodirnite i držite "⏻" dok se ne začuju dva zvučna signala.**

Zatim će "⏻" dioda početi bljeskati a sve zone kuhanja će biti zaključane.



Možete uključiti zaključavanje tipki **samo tijekom rada**. Kad se uključi zaključavanje tipki, samo tipka "⏻" će raditi. KAd dodirnete bilo koju drugu tipku, svjetlo tipke "⏻" će početi bljeskati da označite da je zaključavanje zbog djece uključeno.

Ako isključite grijaću ploču dok su tipke zaključane, zaključavanje tipkovnice se mora deaktivirati da ponovnu uključite grijaću ploču.

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Držite tipku "⏻" pritisnutu na 2 sekunde.

Rad će biti potvrđen zvučnim signalom. Svjetlo tipke "⏻" se isključuje kad se upravljačka ploča zaključa.

Funkcija ekonomičnog programatora

Ova značajka vam olakšava kuhanje. Nije nužno paziti na ploču tijekom cijelog vremena kuhanja. Zona za kuhanje će se isključiti automatski na kraju odabranog vremena. Dok kuhate pomoću ove funkcije, vaša grijaća ploča će automatski prilagoditi napajanje prema kraju kuhanja i omogućiti uštedu energije pomoću preostale topline.

Uključivanje programatora

1. Dodirnite tipku "⏻" da biste uključili grijaću ploču.

2. Odaberite željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipki za odabir zone za kuhanje.

3. Podesite željenu razinu temperature dodirrom područja za podešavanje ili povlačenjem prsta preko područja.

4. Dodirnite tipku "⏻" da biste uključili programator vremena.

"00" se pojavljuje na prikazu programatora i znak "⏻" počne bljeskati na prikazu zone za kuhanje.

5. Postavite željeno trajanje dodirrom "—" / "+". Možete dodirnuti i držati "—" ili "+" za brže kretanje unaprijed.

Nakon bljeskanja određeno vrijeme, znak "⏻" će bljeskati stalno.

Osvjetljavanje znaka "⏻" stalno označava da je funkcija uključena.



Programator se može podesiti samo za zone za kuhanje koje se već koriste.



Ponovite gore navedeni postupak za druge zone za kuhanje za koje želite postaviti programator.



Programator se ne može podesiti ako se ne odaberu zona za kuhanje i vrijednost temperature za zonu kuhanja.



Kad se programator uključi, samo vrijeme postavljeno za odgovarajuću zonu za kuhanje će se pojaviti na prikazu.

Isključivanje programatora

Nakon isteka postavljenog vremena, grijaća ploča će se automatski isključiti i začut će se zvučni signal. Pritisnite tipku za utišavanje zvučnog signala.

Ranije isključivanje programatora

Ako ranije isključite programator, grijaća ploča će nastaviti raditi na željenoj temperaturi dok se ne isključi.

Možete isključiti programator na dva različita načina:

1-Isključivanje programatora smanjenjem vrijednosti na "00" :

1. Odaberite zonu za kuhanje koju želite isključiti.
2. Dodirnite tipku "E" da odaberete programator odgovarajuće zone za kuhanje.
3. Smanjite vrijednost dok se "00" ne pojavi na zaslonu programatora vremena dodirivanjem "←".
Možete dodirnuti i držati "←" za brže kretanje unaprijed.

Znak "⌚" bljeska na prikazu zone kuhanja određeno vrijeme i zatim se isključuje **trajno** i programator se isključuje.

2-Isključivanje programatora pritiskom na tipku programatora na 3 sekunde:

1. Odaberite zonu za kuhanje koju želite isključiti.
2. Dodirnite tipku "E" da odaberete programator odgovarajuće zone za kuhanje.
3. Dodirnite tipku "E" na oko 3 sekunde.

Znak "⌚" bljeska na prikazu zone kuhanja određeno vrijeme i zatim se isključuje **trajno** i programator se isključuje.

Funkcija za održavanje toplim (ako postoji)

Možete koristiti ovu funkciju za održavanje jela toplim nakon dovršetka postupka kuhanja. Funkcija za održavanje toplim se može koristiti na dva različita načina: sa i bez postavljanja programatora vremena.

Uključivanje funkcije za održavanje toplim bez postavljanja programatora

1. Odaberite zonu za kuhanje koja je postavljena na odgovarajuću

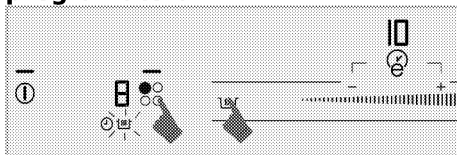
temperaturu i koju želite koristiti za održavanje toplim.

2. Dodirnite tipku "☞" da uključite funkciju za održavanje toplim za odgovarajuću zonu za kuhanje.



Zona za kuhanje će nastaviti s radom na niskoj temperaturi.
Znakovi "☞" i "u" se pojavljuju na prikazu zone za kuhanje.

Uključivanje funkcije za održavanje s postavljanjem programatora



1. Odaberite željenu zonu za kuhanje za koju su temperatura i programator postavljeni, a planirate pokrenuti program za održavanje toplim.
2. Dodirnite tipku "☞" da uključite funkciju za održavanje toplim za odgovarajuću zonu za kuhanje.

Znak "☞" se pokazuje na zaslonu zone za kuhanje.

Zona za kuhanje će nastaviti raditi na postavljenoj temperaturi kroz cijelo razdoblje postavljenog vremena. Nakon isteka vremena, prebacuje se na funkciju za održavanje toplim i počne s radom na niskoj temperaturi. Znak "u" se pokazuje na zaslonu zone za kuhanje.

Isključivanje funkcije za održavanje topline

1. Ako je programator uključen, odaberite zonu za kuhanje za koju je uključena funkcija za održavanje toplim.

Dodirnite tipku "☞" da biste isključili funkciju za održavanje toplim. Zona za kuhanje će nastaviti s radom s prethodnim postavkama vremena i temperature.

2. Ako je programator isključen, odaberite zonu za kuhanje za koju je uključena funkcija za održavanje toplim. Postavite željenu temperaturu dodirnom na područje za podešavanje ili pomicanjem prsta preko njega da biste isključili funkciju za održavanje toplim.

Zona za kuhanje će nastaviti s radom na novoj temperaturi koju ste postavili.



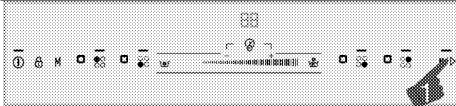
Možete opozvati funkciju za održavanje toplim dodirnom na tipku "⓪" i isključivanjem grijaće ploče do kraja.

Funkcija stop

Pomoću ove funkcije, možete isključiti sve funkcije koje rade na grijaćoj ploči (**osim programatora**) na određeno vrijeme.



Ako je programator postavljen za bilo koju zonu za kuhanje, programator će nastaviti raditi tijekom zaustavljanja.



1. Dodirnite tipku "⓪/▷" kad vaša grijaća ploča radi. Sve uključene zone za kuhanje će se zaustaviti.
2. Ponovno dodirnite tipku "⓪/▷" da biste ponovno pokrenuli sve zaustavljene zone za kuhanje s prethodnim postavkama.

Funkcija memorije

Vaša grijaća ploča može spremiti određenu temperaturu i vrijeme u memoriju. Zahvaljujući ovoj funkciji, možete spremiti temperaturu i vrijeme kuhanja za jelo koje volite.



Samo 1 postavka se može spremiti u memoriju. Preko svake prethodno spremljene postavke će se pisati nova, zadnja postavka koju ste spremili će ostati u memoriji.

1. Dodirnite tipku "⓪" da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipki za odabir zone za kuhanje.
3. Podesite željenu temperaturu dodirnom područja za podešavanje ili povlačenjem prsta preko područja.
4. Podesite i željeno vrijeme.
5. Nakon podešavanja temperature i vremena, dodirujte znak "M" dok ne začujete **dva zvuka upozorenja**.

Znak "M" će zasvijetliti a postavljena temperatura i vrijeme se spremaju u memoriju.

Uporaba postavki u memoriji

1. Odaberite željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipki za odabir zone za kuhanje.
2. Kad vrijednost temperature bude "0", dodirnite tipku "M" dok ne začujete **jednstruki zvuk upozorenja**.

Odabrana zona za kuhanje će biti postavljena na temperaturu i vrijeme u memoriji i nastaviti raditi s tim postavkama.

Ograničenje vremena rada

Kontrolni sklop grijaće ploče je opremljen ograničenjem vremena rada. Kad jedna ili više zona kuhanja ostanu uključene, zona za kuhanje će se automatski isključiti nakon određenog vremena (Pogledajte Tablicu 1). Ako je programator dodijeljen zoni za kuhanje, prikaz programatora će se također isključiti. Ograničenje vremena rada ovisi o odabranom razini temperature. Na ovoj

razini temperature se primjenjuje maksimalno vrijeme rada.

Zonu za kuhanje korisnik može ponovno pokrenuti nakon gore opisanog automatskog isključivanja.

Tablica-1: Ograničenje vremena rada

Razina temperature		Ograničavanje vremena rada - sat
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Funkcija velike snage (pojačivača)	Funkcija velike snage (pojačivača)	10 minuta

Razina temperature iznosi 1, 2, 3...19 na nekim modelima, dok na nekim drugima iznosi 1,1, 2,2, ... 9.

(Funkcije se razlikuju ovisno o modelu proizvođača.)

Zaštita od pregrijavanja

Vaša grijača ploča je opremljena sensorima koji imaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja se može primijetiti sljedeće:

- Aktivne zone za kuhanje se mogu isključiti.

- Odabrana razina može pasti. Međutim, ovo stanje se se ne može vidjeti na oznaci.

Šifre pogreški / poruke upozorenja i izvori pogreški

Tablica- 2:

Uzrok pogreške	Oznaka	Prikaz
Pritisnuto je dvije ili više tipki ili se jelo prolilo na tipke.	Znak "E" bljeska	Prikaz zone za kuhanje
Pregrijana ploča za kuhanje	Znak "H" bljeska	Prikaz zone za kuhanje
Nema odgovarajuće posude na zoni.	Zasvijetli i znak	Prikaz zone za kuhanje
Pogreška hardvera dodirne kontrole.	Zasvijetli i znak "Fx**"	Prikaz programatora
Pogreška indukcijskog hardvera.	Zasvijetli i znak "Ex**"	Prikaz zone za kuhanje
Pogreška osjetljivosti dodirne tipke	Zasvijetli i znak "F2"	Prikaz programatora
Komunikacijska greška na dodirnoj kontrolnoj tipki	Zasvijetli i znak "F3"	Prikaz programatora
Pogreška indukcijskog hardvera.	Znak "Ex**" bljeska	Prikaz zone za kuhanje
x**: "1,2,...,9"		



Za daljnje informacije o porukama pogreške koje se mogu pojaviti na dodirnoj kontrolnoj ploči, pogledajte tablicu 2. Ako se poruke "Fx" i "Ex" prikazuju konstantno, pozovite ovlaštenog servisera.

i Ako je površina upravljačke ploče izložena intenzivnoj pari, cijeli upravljački sustav se može isključiti i dati signal o pogrešci "E". Čuju se zvučni signali.

i Držite površinu dodirne upravljačke ploče čistom. Može se primijetiti pogrešan rad.

6 Održavanje

Opće informacije

Vijek trajanja proizvoda će se produljiti, a česti problemi će se smanjiti, ako se proizvod redovito čisti.



OPASNOST:

Isključite uređaj iz struje prije početka održavanja i čišćenja. Postoji opasnost od strujnog udara!



OPASNOST:

Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opeklene!

- Temeljito očistite proizvod nakon svake uporabe. Na taj ćete način uvijek moći lakše ukloniti ostatke od kuhanja, pa neće zagorjeti kad sljedeći put budete koristili uređaj.
- Za uređaja jedinice nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, meku krpu ili spužvu i obrišite je suhom krpom.
- Uvijek pazite da dobro obrišete višak tekućine nakon čišćenja prolivene hrane.
- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili klorid za čišćenje površine od nehrđajućeg čelika i inoksa i ručku. Za čišćenje tih dijelova koristite meku krpu s tekućim deterdžentom (neabrazivnom), pazeći da brišete u jednom smjeru.



Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu.

Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.



Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja jer to može uzrokovati strujni udar.

Čišćenje ploče za kuhanje Staklokeramičke površine

Operite staklokeramičku površinu (vitrokeramika) hladnom vodom pazeći da ne bude ostataka sredstva za čišćenje i osušite je mekom krpom. Ostaci mogu uzrokovati oštećenja staklokeramičke površine kad idući put budete koristili ploču za kuhanje. Osušeni ostaci na staklokeramičkoj površini (vitrokeramika) se ni u kojem slučaju ne smiju strugati oštricama kuka, staklenom vunom ili sličnim alatima.

Uklonite mrlje od kamenca (žute mrlje) malom količinom komercijalnog sredstva za uklanjanje kamenca ili malom količinom octa ili soka od limuna.

Ako je površina jako prljava, nanesite sredstvo za čišćenje na spužvu i pričekajte da se dobro upije. Zatim očistite površinu ploče za kuhanje mokrom krpom.



Hrana zasnovana na šećeru, kao što su gusta krema i sirup moraju se odmah očistiti, a ne čekati da se površina ohladi. U suprotnom se staklokeramička površina može trajno oštetiti.

S vremenom na premazima ili drugim površinama boja može malo izbljedjeti. To neće utjecati na rad proizvoda.

Blijeda boja i mrlje na staklokeramičkoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

7 Otklanjanje kvarova

Tijekom kuhanja nastaju kapljice vode.

- Para koja nastaje tijekom kuhanja može kondenzirati i stvoriti kapi vode kad dođe u kontakt s hladnim površinama uređaja. >>> *To nije kvar.*

Uređaj emitira metalne zvukove dok grije i dok se hladi.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i uzrokovati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je izbacio. >>> *Provjerite osigurače na ploči s osiguračima. Po potrebi ih zamijenite ili ponovno uključite.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Ako prikaz ne zasvijetli kad ponovno uključite grijaću ploču. >>> *Isključite uređaj na prekidaču. Sačekajte 20 sekundi i onda ga ponovno spojite.*

-ventilator za hlađenje nastavlja s radom, iako je grijaća ploča isključena.

- To nije kvar. Ventilator za hlađenje će nastaviti raditi dok se elektronika na grijaćoj ploči ne ohladi na odgovarajuću temperaturu.



Konzultirajte se s ovlaštenim servisierom ili dobavljačem gdje ste kupili uređaj ako ne možete riješiti problem iako ste primijenili sve upute u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte samo popraviti pokvareni proizvod.