

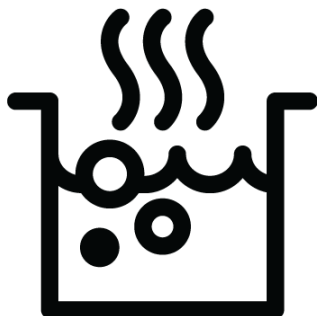
# GRUNDIG

## Built-in Hob

User Manual

## Einbau-Kochfeld

Bedienungsanleitung



GIEI 638989 INH

## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Grundig product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1</b>	<b>Safety Instructions.....</b>	<b>4</b>
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety .....	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use .....	7
1.7	Temperature Warnings .....	8
1.8	Cooking Safety .....	8
1.9	Induction .....	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
<b>2</b>	<b>Environmental Instructions.....</b>	<b>9</b>
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
<b>3</b>	<b>Your product .....</b>	<b>10</b>
3.1	Product introduction .....	10
3.2	Technical Specifications.....	11
<b>4</b>	<b>First Use.....</b>	<b>12</b>
4.1	Initial Cleaning .....	12
<b>5</b>	<b>How to use the hob .....</b>	<b>12</b>
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	16
<b>6</b>	<b>General Information About Baking.....</b>	<b>26</b>
6.1	General warnings about cooking with hob .....	26
<b>7</b>	<b>Maintenance and Cleaning .....</b>	<b>27</b>
7.1	General Cleaning Information.....	27
7.2	Cleaning the hob.....	29
7.3	Cleaning the Control Panel .....	29
<b>8</b>	<b>Troubleshooting.....</b>	<b>29</b>

## 1 Safety Instructions

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

### 1.1 Intended Use

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

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

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

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

### 1.3 Electrical Safety

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

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
  - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
  - Never touch the plug with wet hands!
  - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



#### **1.4 Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

## 1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

## 1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.

- Do not use the appliance.

- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

### 1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

### 1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.



## 1.9 Induction

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

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

## 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

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

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

### Compliance with RoHS Directive:

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

### 2.2 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 waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

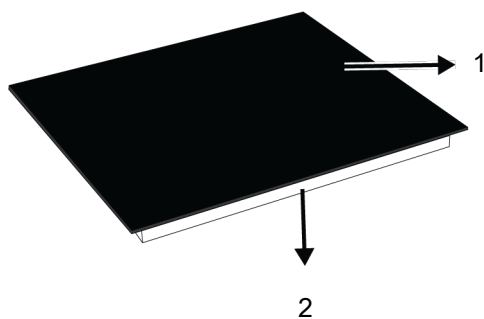
### 2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

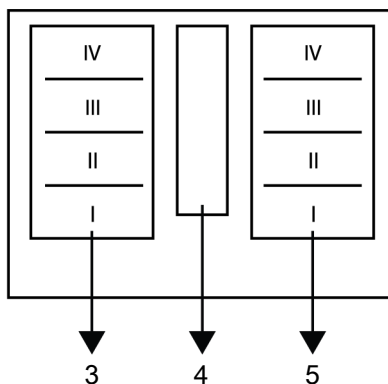
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

## 3 Your product

### 3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Auxiliary induction cooking area

## 3.2 Technical Specifications

Hob General Specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	48 /590 /520 *
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	max. 7,4 kW

### Cooking zones

Left - I-II-III-IV	Induction cooking zone
Dimension	94x188 mm
Power (W)	3600
Middle	Auxiliary induction cooking area
Dimension	94x188 mm
Power (W)	1800
Right I-II-III-IV	Induction cooking zone
Dimension	94x188 mm
Power (W)	3600

\* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



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



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



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

## 4 First Use

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

### 4.1 Initial Cleaning

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

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

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

## 5 How to use the hob

### 5.1 General information on hob usage

#### General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.

- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

#### Operating principle of the induction hob

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

#### Advantages of cooking with induction

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

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

#### For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

#### Cooking pots/pans

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

#### Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

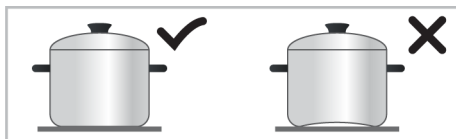
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### Unsuitable pots/pans:

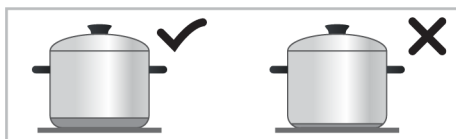
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

#### Recommendations:

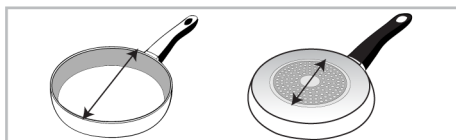
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



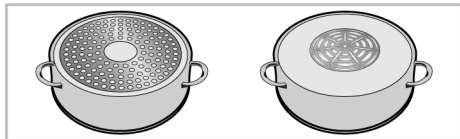
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



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




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



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

### Cooking pots/pans test

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

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if  does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

### Recommended cooking pots/pans sizes

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

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

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

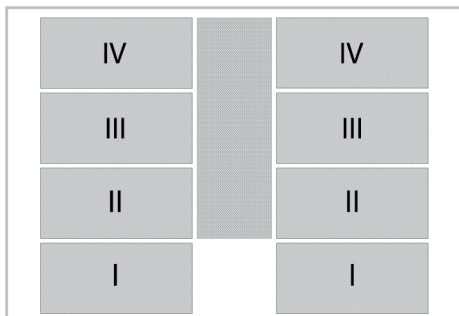
#### Cooking zone with wide surface (flexi)

Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each

other for your smaller cooking pots/pans.

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

You can use the I-II-III-IV cooking surfaces on the right and left and the auxiliary cooking surface in the middle for your small-sized cooking pots/pans. However, if you are going to cook with two small cooking pots/pans, the I-II cooking surfaces and III-IV cooking surfaces are used from a single control unit, so when you place your small pots in these surfaces, you will cook at the same temperature level.



Cooking pots/pans usage samples

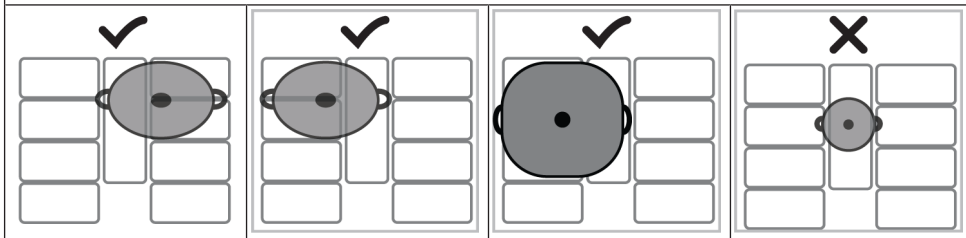
	<p>They have 4 separate cooking surfaces on the cooking zone with wide surface. However, you can use these cooking zones for two different temperature levels as I-II and III-IV. For example, if you are going to cook in 4 separate small pots, a single temperature level can be given to I-II cooking areas and a single temperature level to III-IV cooking areas.</p>		<p>For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.</p>
	<p>Place the cooking pots/pans in the center of the individual cooking surface according to your pot/pan diameter. If your pot/pan cover two cooking areas, it should be placed in the center of two cooking areas, if it covers one cooking area, it should be placed in the center of one cooking area.</p>		<p>For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the center of the cooking areas. Do not place the pot/pan between cooking surfaces.</p>

**Extended induction cooking plate**

Your hob is equipped with auxiliary induction cooking area (s) between with wide surfaces (Flexi surfaces). You can use the

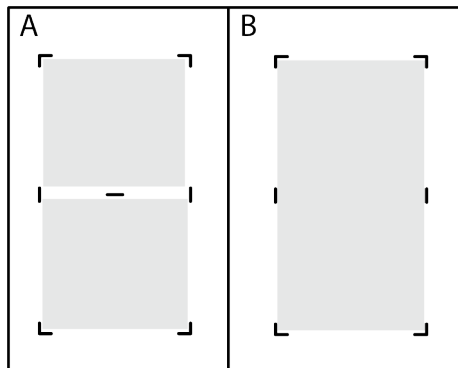
cooking areas that you will make with your large cooking pots/pans as auxiliary areas. Cooking pots/pans usage samples are shown below.

## Cooking pots/pans usage samples



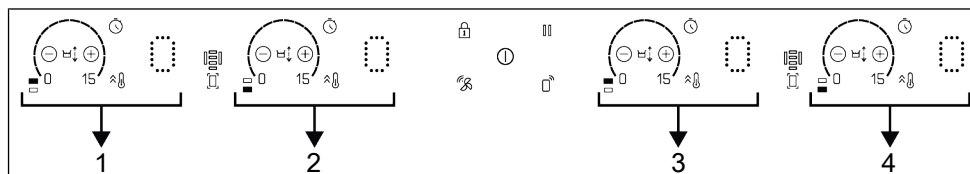
**Illuminated hob cooking zones** It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Cooking zones in your hob are indicated with lightings. Cooking zones shall not be visible when your hob is off or in stand-by mode. When you turn on your hob, the lightings indicating the cooking zones shall be activated.



When the two separate cooking zones (shown in the figure A) are combined as a wide surface cooking zone shown in the figure B, the separating light should go off. When the wide surface cooking zone is returned back into two separate cooking zones, the separating light should be illuminated.

## 5.2 Hob control unit



- 1 Left III- IV control display  
3 Right III- IV control display

- 2 Left I- II control display  
4 Right I- II control display



On/Off key



Key lock key



Activating/deactivating the timer key



Quick heating key/High power setting (Booster) key



Stop key



Wide surface cooking zone selection key







Timer increase key

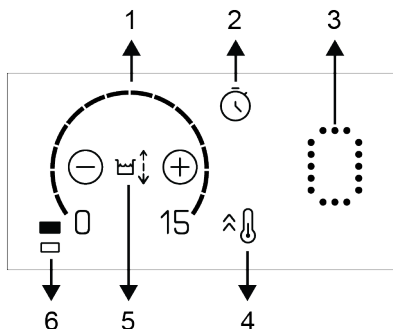


Timer decrease key





-  Active cooking area indicator
-  "Move" function key
-  Hob to Hood connection symbol (Hob to Hood)
-  Wifi symbol \*\*


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



- 1 Setting area (for heat level setting)
- 2 Activating/deactivating the timer key
- 3 Cooking area display
- 4 Quick heating key/High power setting (Booster) key
- 5 "Move" function key
- 6 Cooking area symbol


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


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

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

### Turning the hob on


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

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

 When any key ("1") is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.


### Turning the hob off

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

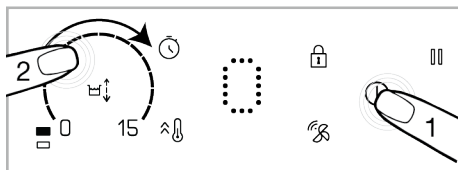
 If "♦" or "♦" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

### Residual heat indicator


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

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

### Turning on the cooking zones



1. Touch the "1" key to turn on the hob.  
⇒ "0" symbol on cooking zone displays.
2. Touch the setting area of the cooking zone you want to switch on and slide your finger across the area.

 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 "15".

**i** You can use a single auxiliary cooking zone for cooking. To do this, temperature level should be set to the rear left cooking zone.

**i** You can use a single auxiliary cooking zone for cooking. To do this, for the auxiliary left cooking zone, should be set the temperature level for the rear left cooking zone; for the auxiliary right cooking zone; should be set temperature level the rear right cooking zone.

## Turning off the cooking zones:

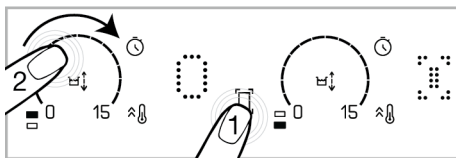
✓ A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

- 1. By dropping the temperature to "0" level:** You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
- 2. By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone:** When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. "0" or "00" value 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 button on the control panel to silence the audible alarm.

## Turning on the wide surface cooking zone (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

1. Touch the "🕒" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key.

⇒ 0 will be displayed on the display of the rear left cooking zone and "🕒" will appear on the front cooking zone display.



3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 15.

⇒ You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.

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

## Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

✓ While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.



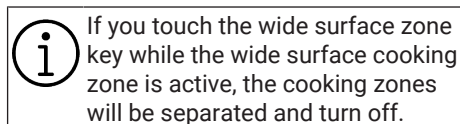
1. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.

⇒ The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the rear left cooking

zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.



- To change the temperature value afterwards, set the desired temperature on the setting area of both cooking zones.

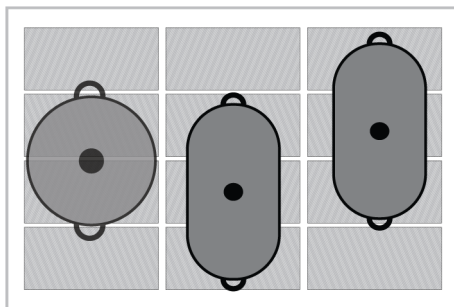


### Turning off the wide surface cooking zone

- ✓ Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:
- By dropping the temperature to "0" level:** You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
  - By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. 0 will appear on the left cooking zone display and 00 will appear on the timer display. The light of "⏸" key on the rear left cooking zone display will go off.
  - By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds:** If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off.

### "Autoflexi" mode (Enabling the automatic wide surface cooking zone)

If the pot is placed on cooking zones as shown below, "flexi" (wide surface cooking zone) mode will be automatically enabled. Touch "⏸" once to exit this mode.



### High power setting (BOOSTER)

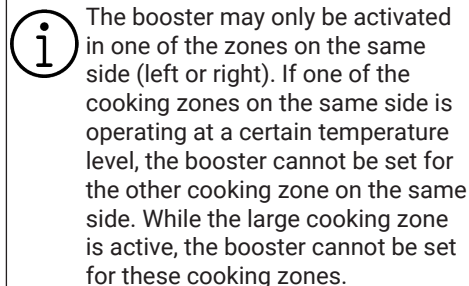
You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

#### Selecting BOOSTER directly:

- Touch the "⏸" key to turn on the hob.
- Touch the "⏸" key.
  - ⇒ The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the animated booster symbol "⏸" will appear on the cooking zone display. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

#### Selecting the booster while the cooking zone is operating:

- While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "⏸".



- 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.

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

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

### Key Lock

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

### Activating the key lock

- Touch "🔒" for 3 seconds to lock the control panel.
  - ⇒ If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

**i** You can activate the key lock in operation mode only. When key lock 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 key lock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

### Deactivating the key lock

- Keep "🔒" key pressed for 3 seconds.
  - ⇒ The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

### Timer function

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

### Activating the timer

- Touch the "🕒" key to turn on the hob.
  - ⇒ "0" symbol will appear on cooking zone displays.
- Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
- Touch "🕒" key to activate the timer.
  - ⇒ "00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



- Set the desired duration by touching "+" and "-" keys.
- Touch "🕒" to confirm the setting. If you do not touch "🕒", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

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

**i** In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

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

### Deactivating the timers

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

### Turning off the timers earlier

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

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

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

### Deactivating the timer by touching its key for about 3 seconds:

Touch "⌚" key of the relevant cooking zone for about 3 seconds; "⌚" will go off completely and the timer will be cancelled.

### Using the Move function

This function makes switching quickly to different cooking levels easier for you by changing the cooking level through pan movement without entering the control panel. Therefore, you do not have to increase or decrease the temperature every time.



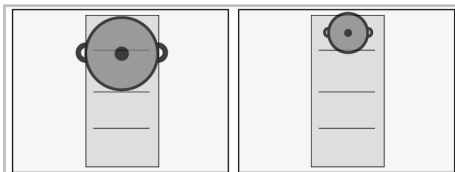
For the Move function to be enabled, pan size should cover one or two cooking zones.

### To activate the "Move" function:

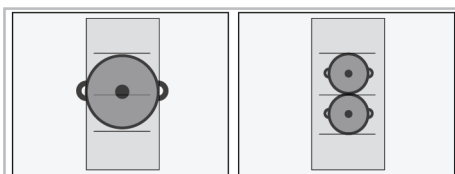
1. Touch "⏻" to turn on the hob.
2. Place your pan on the left or right cooking zone, according to the desired starting level, ensuring that it covers both cooking zones.
3. Touch "⏻" once.  
⇒ "⏻" symbol lights up semi-bright.
4. Touch the "⏻" key once. The "⏻" symbol lights up fully bright and the "move" function is activated. You just need to slide the pan on the cooking zone for the desired cooking level.

**This function allows you to quickly switch between 3 cooking zones:**

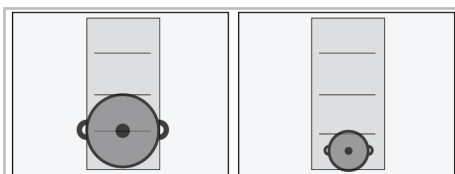
**Level 3 (Keep warm):** If you place your pan on the rearmost two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 3.



**Level 8 (Boiling):** If you place your pan on the middle two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 9.



**Level 15 (Frying):** If you place your pan on the front two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 15.



When using the "Move" function, the timer cannot be set for the cooking zones.



If there is a pan on the auxiliary cooking zone, the "Move" function cannot be used.




If there is a pan on the relevant auxiliary cooking zone, the "Move" function cannot be used.



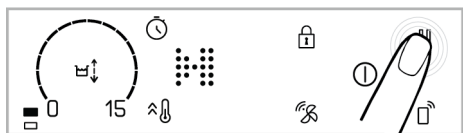
If the pan you are using covers three cooking zones, the "Move" function will be cancelled.

## Stop function


- ✓ You can stop all functions (**excluding the timer**) operating on the hob by means of this function.

 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 continue to operate at the minimum level.



2. Touch "⏏" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

 When the stop key is pressed, "⏏" symbol will appear on the displays of the cooking zones which were active before this key is pressed.

## Power management function

Your product has a power management function. With this function, you can change the total power setting that the hob will draw. There are 9 different levels for the power management function.


### Power management options - Total power levels that can be set

P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

### With the hob zones turn off position,

1. Touch the "⏏" key to turn on the hob.

2. Touch the left rear cooking zone "⏏" key, then the left front cooking zone "⏏" key and finally the "⏏" key without lifting your finger. The tone sounds when each key is touched.
3. The power management level set on the left rear cooking zone display and the total power value of this level appear on the left front cooking zone display. Stop touching the 3 keys after the values appear.
4. Switch between levels by touching the "⏏" key and set the total power value you want to adjust.
5. Confirm the setting by touching the "⏏" key and turn off the burner. The total power value you set will be activated.

 Depending on the total power level set, the temperature levels you can give to the cooking zones may vary. Depending on the power adjustment of the hob, the temperature level given to the cooking zones may fall automatically. This is not an error.

## Using the induction cooking zones safely and effectively

**Operating principles:** Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.



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

### Operation time limits

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.

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Rapid Heating	10 minutes

### Table 1: Operation time limits

#### Overheating protection

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

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

#### Overflow safety system

Your hob is equipped with a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system

will turn off the hob by disconnecting the power automatically. Meanwhile, "E" or "F" will be displayed.

#### Precise power setting

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



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



No pots/pans must be placed on the touch control panel.

### **Operating Hood and Hob as connected (Hob to Hood) (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)**

If your product has "☞" symbol, your product has the ability to operate in conjunction with the hood. You can connect your hob and hood via this feature allowing your hood to operate automatically by adjusting the extraction level for optimum performance according to the set heating level of your hob. In order to do this you must first connect your hood and hob to each other, once this is done you can activate the connection on the hob allowing the hob and hood to work together.

### **Matching the hob and hood to one another**

The process of connecting hob and hood is required only once. To connect the hob and the hood, simply activate the connection via the hob after the initial connection has been achieved.

1. To turn on the hob, touch the "Ⓜ" key.
2. Touch the "☞" key for 3 seconds approximately.
  - ⇒ "☞" symbol flashes on the display.
3. Activate matching to the hob on your hood (see the hood manual) and the corresponding symbol on the hood will start to flash.
  - ⇒ When the matching is complete, the "☞" symbol on the hob and the corresponding symbol on the hood constantly appear.

### **Activating the connected operation of the hob and the hood**

1. To turn on the hob, touch the "Ⓜ" key.


2. Touch the "☞" on the hob.
3. When activation is complete, the corresponding symbol in the hood and the "☞" symbol on the hob will appear continuously.


⇒ Depending on the total temperature level of your hob, your hood will automatically run, increase or decrease the level.


### **Using the "HomeWhiz" application**


- ✓ If your product has "☞" symbol, you can control your hob via tablet/phone. Follow the steps below to control and track your hob via your tablet/phone. You need to connect your tablet/phone to your home network and download the "HomeWhiz" application onto your tablet/phone from the application store of your smart device.
1. Start the app you've downloaded on your tablet/phone.
  2. Touch "Add/remove product" on the tablet/phone.
  3. Select the "☞" model from the options on the application.
  4. Follow the instructions on the tablet/phone to complete the setup.
  5. Press and hold the "☞" key for 3 seconds and then release it. On the screen, "☞" symbol will blink. During this time, you can connect to your smart device.
  6. Connect to your hob, using the name and the password in the application through the settings of your tablet/phone.
  7. Select the network you are using in the network list and connect your hob to the network with the required password. When the setup is complete, "☞" will flash continuously on the display. You can start to use your hob after giving it a name in the "Add/remove product" section in your app.





 "HomeWhiz", supports 2.4GHz frequency band.


 If the network connection cannot be set up within 5 minutes after touching the "□" key for about 3 seconds, the "HomeWhiz" application will be automatically exited and the "□" symbol will disappear.

 The "HomeWhiz" application on your tablet / phone will guide you to set up the connection and use the application.

 Your connection should be active in order for you to reach the "HomeWhiz" menu.


 As long as "HomeWhiz" is on, you can control and monitor your hob both on the hob screen and via smart devices.

 To disconnect "HomeWhiz" press and hold the "□" key and then release it. The "□" symbol will go off on the screen.

 If there is a power failure and your connection is cut off while the "HomeWhiz" connection of your product is enabled, "HomeWhiz" will automatically switch to the off position.

## Using the hob via tablet

1. Start the HomeWhiz application installed on your tablet / phone.
  - ⇒ Your device will be visible on the application page.
2. Touch on your appliance.
  - ⇒ On this screen, you can see temperature level of cooking zones, key lock, hob-hood connection activation (Hob to Hood) and other settings.


 For security reasons, no settings can be made on the tablet/phone.

## Turning off the "HomeWhiz" Application

When your tablet / phone is connected with the product, tap "□" key. "□" symbol disappears on the screen. During this time, your tablet / phone is disconnected from your product.

## Deleting a connected product

1. Touch "□" and "□" keys simultaneously.
  - ⇒ "□" and "□" symbols start blinking and audible warning will be heard.
2. Once "□" and "□" symbols on the display has stopped blinking, the deleting process has been completed.

 To be able to deleting process, you must have a network connection and the product must be connected to the network.

Compliance with the standards and testing information / EU declaration of conformity

	The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union.
<b>Frequency band</b>	: 2.4 Ghz
<b>Max. Transmission power</b>	: max. 100 mW
<b>CE declaration of conformity</b>	
Arçelik A.Ş. declares that this product complies with the 2014/53/EU Directive. A detailed RED Declaration of Conformity is available online in the <a href="http://support.grundig.com">support.grundig.com</a> website within the additional documents in the product page for your product.	

The defined cybersecurity-related software update support period of the product is the warranty period of the product. After this period, cybersecurity-related software updates are not guaranteed.

## 6 General Information About Baking

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

### 6.1 General warnings about cooking with hob

#### General warnings about cooking with hob

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

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.
- If the "15" or "P" levels will be used while heating the milk, be sure to heat it by stirring so that the bottom does not hold. For a more controlled heating, you can use the 12 or 13 setting.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

### Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
<b>Melting</b>		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	2	20 ... 30
Butter (200 g )	8	10 ... 12
<b>Boiling, Heating, Keeping Warm</b>		
Water 1 L (Boiling)	P	1 ... 3
Water 3 L (Boiling)	P	6 ... 8
Milk 1 L (Boiling)	9	3 ... 6

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
Milk 1 L (Keeping warm)	1-2	8 ... 10	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	13	3 ... 5	
<b>Boiling</b>			
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	15	17 ... 20	
Salmon fillet	15	12 ... 17	
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	
<b>Cooking, Sauteing</b>			
Rice dish (200 g rice)	7	8 ... 12	
Paella *	10	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	15	6 ... 9
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	5	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	15	4 ... 7
	Wheat cooking - for noah's pudding	6	10 ... 15
	Noah's pudding -All ingredients	15	25 ... 30
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	15	3 ... 6
	Vegetable sauteing	15	6 ... 8
	Baking	8	180 ... 210
Soups (E.g. Lentil soup)	10	34 ... 45	
<b>Shallow fry</b>			
Sea bass fillet	15	3 ... 6	
Sirloin Steak ** (3-5 cm)	15	6 ... 8	
Fried egg	7	3 ... 5	
<b>French fry</b>			
Boortsog	13	10 ... 13	
Schnitzel	10	5 ... 7	
Nugget	13	4 ... 6	
* Wok pan is recommended.			
** Cast pan/pot is recommended.			
*** Preheating the pan/pot is recommended.			

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.

- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### **For the hobs:**

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

#### **Inox - stainless surfaces**

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

- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### **Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

#### **Plastic parts and painted surfaces**

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

## 7.2 Cleaning the hob

### Glass cooking surface

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

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

## 8 Troubleshooting

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

### The product does not work.

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

 icon is always lit on the hob zone display.

- Pots may not be placed on the operating hob. >>> Check if there is a pot on the hob zone.

## 7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

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

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

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

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

- The pot may not be suitable with the Induction hob. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the

selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

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

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

### Noise from the hob during cooking

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

### Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance.

The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.

- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

### Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47/F1	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 – E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 - E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 – E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

## Willkommen!

---

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin

Vielen Dank, dass Sie sich für das Grundig Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie deswegen dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

### Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

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

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>34</b>
1.1	Verwendungszweck .....	34
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere .....	34
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten .....	35
1.4	Sicherheit beim Transport .....	37
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on .....	37
1.6	Sicher bedienen .....	38
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen .....	39
1.8	Sicherheit beim Kochen .....	39
1.9	Induktion .....	40
1.10	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen .....	40
<b>2</b>	<b>Hinweise zum Umweltschutz .....</b>	<b>41</b>
2.1	Abfallrichtlinie .....	41
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	41
2.2	Paketinformationen .....	42
2.3	Tipps zum Energiesparen .....	42
<b>3</b>	<b>Ihr neues Gerät .....</b>	<b>42</b>
3.1	Produkteinführung .....	42
3.2	Technische Spezifikationen .....	43
<b>4</b>	<b>Erste Verwendung .....</b>	<b>44</b>
4.1	Erstreinigung .....	44
<b>5</b>	<b>Bedienung Kochfeld .....</b>	<b>44</b>
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds .....	44
5.2	Bedienfeld .....	49
<b>6</b>	<b>Allgemeine Hinweise zum Ba- cken .....</b>	<b>59</b>
6.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld .....	60
<b>7</b>	<b>Wartung und Reinigung .....</b>	<b>61</b>
7.1	Allgemeine Reinigungshinweise ...	61
7.2	Reinigung des Kochfelds .....	62
7.3	Bedienfeld reinigen .....	63
<b>8</b>	<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>63</b>



## 1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.

- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.



### 1.1 Verwendungszweck

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

### 1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich

über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.

- Drehen Sie den Griff der Töpfe und Pfannen zur Seite der Theke, damit Kinder nicht greifen und verbrennen können.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:
  1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
  2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
  3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
  4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.



### 1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu

- den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
  - Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
  - Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
  - (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
  - Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
  - Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
  - Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
  - Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
  - Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
  - Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
  - Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand

geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.

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

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in einen gebrochenen, losen oder aus der Steckdose herausgezogenen Stecker. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.



#### **1.4 Sicherheit beim Transport**

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.



#### **1.5 Sicherheitshinweise zur Installation**

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.

- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Es besteht die Gefahr, dass die Flamme des Kochfeldes Vorhänge und brennbare Materialien in der Umgebung des Kochfeldes entzündet. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.
- An der Rück- oder Seitenwand des Aufstellungsortes dürfen sich keine Gasschläuche, Kunststoffwasserleitungen und Steckdosen befinden. Andernfalls können sie durch die Hitzeeinwirkung beim Betrieb des Kochfeldes verformt werden und ein Sicherheitsrisiko darstellen.



## **1.6 Sicher bedienen**

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt oder beschädigt wird. Trennen Sie das

Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche des Kochfeldes zerbrochen ist:

Schalten Sie alle Gas- und (falls vorhanden) Elektrokochplatten aus. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Benutzen Sie das Gerät nicht.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.



## 1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.



## 1.8 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die

Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammaren Decke oder dergleichen.

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

## 1.9 Induktion

- Die elektrisch betriebenen Zonen Ihres Kochfeldes sind mit der fortschrittlichen "Induktions"-Technologie ausgestattet. Auf den zeit- und energiesparenden Induktionskochfeldern muss für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwendet werden, sonst funktioniert die Kochfeldzone nicht. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt "Topfauwahl".
- Da das Induktionskochfeld ein Magnetfeld erzeugt, kann es schädliche Auswirkungen auf Personen haben, die Geräte wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen verwenden.

- Schließen Sie nach dem Gebrauch die Zone über das Bedienfeld und verlassen Sie sich nicht auf den Topfsensor.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden.
- Bewahren Sie keine Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld auf. Bei langem und intensivem Gebrauch können sich die Materialien dort überhitzen.
- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Handys, Tablets oder Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Gerät könnte beschädigt werden.

## 1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

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



## 2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.1 Abfallrichtlinie

#### 2.1.1 Informationen zur Entsorgung

##### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

##### Hinweise zum Recycling



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

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen

Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

##### Rücknahmepflichten der Vertreter

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der

äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

#### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

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

## **2.2 Paketinformationen**

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen

Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

## **2.3 Tipps zum Energiesparen**

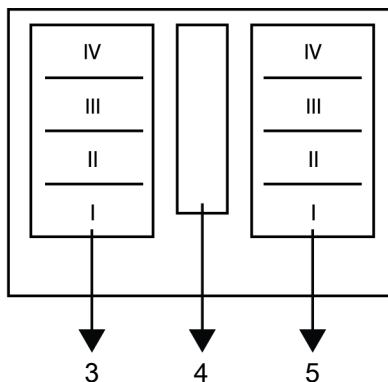
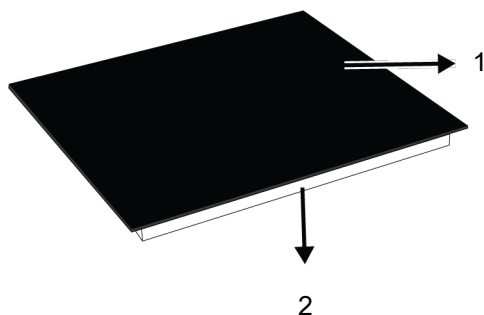
Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, deren Größe und Deckel für die Kochzone geeignet sind. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgöße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie die Kochstellen und Topfböden sauber. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen der Backfläche und dem Topfboden.

## **3 Ihr neues Gerät**

### **3.1 Produkteinführung**



- 1 Glaskochfläche
- 3 Induktionskochzone
- 5 Induktionskochzone

- 2 Unteres Gehäuse
- 4 Zusätzliches Induktionskochbereich

## 3.2 Technische Spezifikationen

Kochfeld Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	48 / 590 / 520 *
Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spannung / Frequenz	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	max. 7,4 kW

### Kochzonen

Links - I-II-III-IV	Induktionskochzone
Dimension	94x188 mm
Energie (W)	3600
Mitte	Zusätzliches Induktionskochbereich
Dimension	94x188 mm
Energie (W)	1800
Rechts I-II-III-IV	Induktionskochzone
Dimension	94x188 mm
Energie (W)	3600

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



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



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



Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

## 4 Erste Verwendung

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

### 4.1 Erstreinigung

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

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

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

## 5 Bedienung Kochfeld

### 5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

#### Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.

- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

#### Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

Das Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Die Schaltung wird abgeschlossen, wenn ein zum Induktionskochen geeigneter Kochtopf darauf gestellt wird und ein elektronisches System unter der Glasoberfläche ein Magnetfeld erzeugt. Der Metall-

boden der Töpfe / Pfannen wird erwärmt, indem Energie aus diesem Magnetfeld entnommen wird. Somit wird die Wärme nicht auf der Oberfläche des Kochfelds erzeugt, sondern direkt auf den darüber liegenden Töpfen/Pfannen. Die Glasoberfläche wird mit der Wärme der Kochtöpfe/-pfannen erwärmt.

### **Vorteile des Kochens mit Induktion**

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

- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie ist leichter zu reinigen.
- Das Kochen muss schneller sein, da die Wärme direkt auf den Kochtöpfen/-pfannen erzeugt wird. Dies spart Zeit und Energie gegenüber anderen Kochfeldtypen.
- Da die Wärme direkt an die Kochtöpfe/-pfannen abgegeben wird, tritt kein Wärmeverlust auf und es wird effizienter gekocht.
- Die Tatsache, dass die Wärmeübertragung stoppt und die Kochfläche nicht direkt erwärmt wird, wenn die Kochtöpfe/-pfannen von der Kochfläche entfernt werden, bietet eine sicherere Verwendung gegen mögliche Unfälle beim Kochen.

### **Für einen sicheren Betrieb:**

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie nicht klebende Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die mit wenig Öl beschichtet oder ohne Öl (Typ Teflon) verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Glaskochfläche als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidfläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Topfdeckel auf Ihr Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionszone.

- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.
- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Kochfeld den Garstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.
- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltssystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch dünne Töpfe zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird.

### **Kochtöpfe/Pfannen**

Sie dürfen ferromagnetische, hochwertige Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die ein Etikett oder eine Warnung tragen, dass sie nur mit Ihrem Induktionskochfeld für das Induktionskochen geeignet sind. Im Allgemeinen ist die Leistung der Kochtöpfe/-pfannen umso besser, je höher der Eisengehalt ist. Der Bodendurchmesser der Kochtöpfe / -pfannen muss mit der Induktionszone übereinstimmen. Vorgeschlagene Abmessungen sind unten aufgeführt.

### **Geeignete Töpfe/Pfannen:**

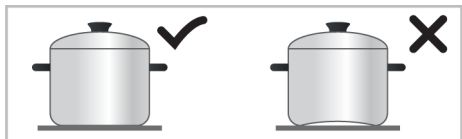
- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

### **Ungeeignete Töpfe/Pfannen:**

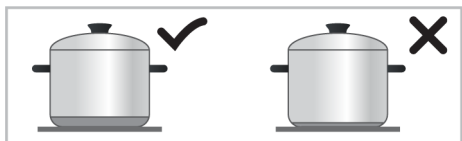
- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Töpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/-pfannen
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

### **Empfehlungen:**

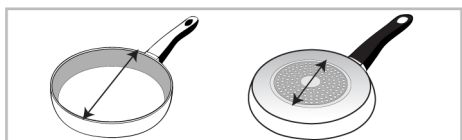
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.



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

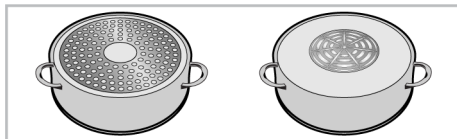


### Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

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

Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferroma-


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



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

### Kochtöpfe/-pfannen

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

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

gneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Ko-

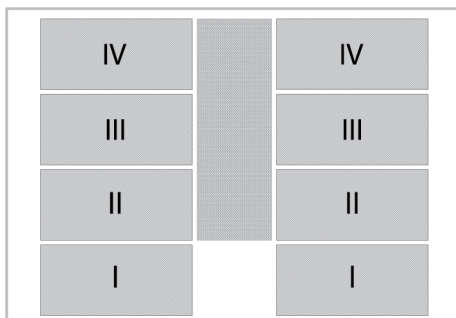
chen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe Ihres Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Kochtopf-/pfannengrößen sind oben angegeben. Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone bedeutet bei Induktionskochfeldern keine Energieverschwendung, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

### **Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)**

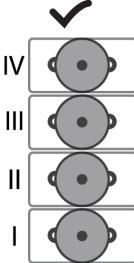
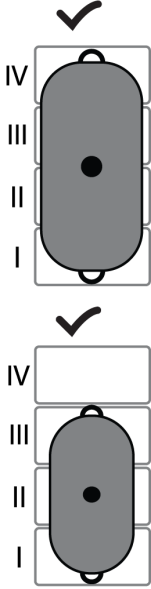
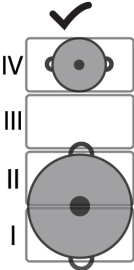
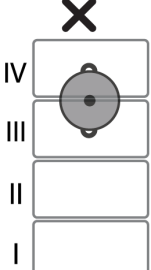
Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie

für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

Sie können die Kochfelder I-II-III-IV rechts und links und das Zusatzkochfeld in der Mitte für Ihre kleinen Kochtöpfe/Pfannen verwenden. Wenn Sie jedoch mit zwei kleinen Kochtöpfen/Pfannen kochen möchten, werden die Kochfelder I-II und III-IV von einer einzigen Steuereinheit aus verwendet, d.h. wenn Sie Ihre kleinen Töpfe in diese Oberflächen stellen, werden Sie auf der gleichen Temperaturstufe kochen.



Verwendungsbeispiele für Kochtöpfe/Pfannen

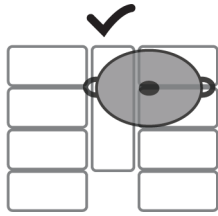
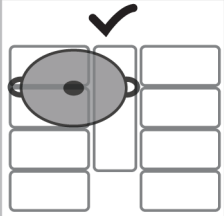
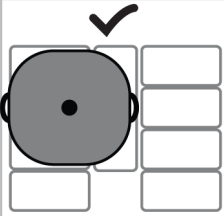
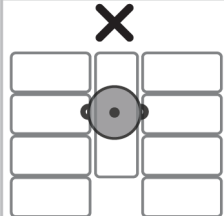
	<p>Sie haben 4 separate Kochfelder in der Kochzone mit breiter Oberfläche. Sie können diese Kochzonen jedoch für zwei verschiedene Temperaturstufen wie I-II und III-IV verwenden. Wenn Sie beispielsweise in 4 separaten kleinen Töpfen kochen möchten, können die Kochfelder I-II mit einer einzelnen Temperaturstufe und die Kochfelder III-IV mit einer einzelnen Temperaturstufe versehen werden.</p>		<p>Stellen Sie die Töpfe/Pfannen für Kochvorgänge auf großen Kochtöpfen so auf, dass sie die Zentren beider Kochzonen abdecken und auf der Kochzone zentriert sind.</p>
	<p>Stellen Sie die Kochtöpfe/Pfannen entsprechend Ihrem Topf-/Pfannendurchmesser in die Mitte der einzelnen Kochfläche. Wenn Ihr Topf/Ihre Pfanne zwei Kochfelder bedeckt, sollte er/sie in der Mitte von zwei Kochfeldern platziert werden. Wenn er/sie ein Kochfeld bedeckt, sollte er/sie in der Mitte eines Kochfelds platziert werden.</p>		<p>Stellen Sie den Garvorgang mit einem einzelnen Kochtopf/einer Pfanne in die Mitte des Kochfelds. Stellen Sie den Topf/die Pfanne nicht zwischen die Kochflächen.</p>

**Induktions-Zusatzkochzone**

Ihr Kochfeld ist mit zusätzlichen Induktionskochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können

die Kochfelder verwenden, die Sie mit Ihren großen Kochtöpfen/Pfannen zu Hilfsbereichen machen. Verwendungsbeispiele für Kochtöpfe/Pfannen sind unten aufgeführt.

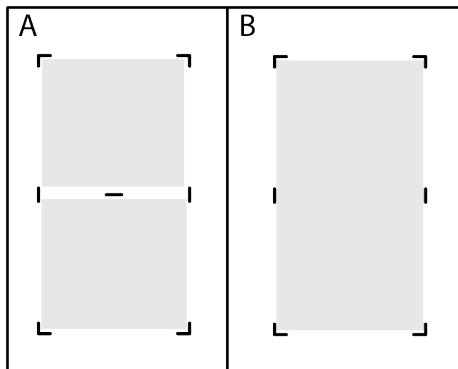
Verwendungsbeispiele für Kochtöpfe/Pfannen

			
--	---	---	--



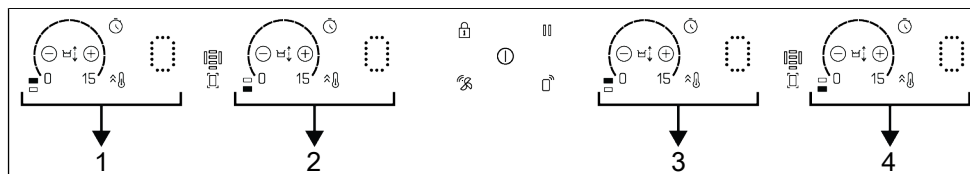
**Beleuchtete Kochfelder Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.**

Kochzonen in Ihrem Kochfeld sind mit Beleuchtung gekennzeichnet. Kochzonen dürfen nicht sichtbar sein, wenn Ihr Kochfeld ausgeschaltet ist oder sich im Standby-Modus befindet. Wenn Sie Ihr Kochfeld einschalten, müssen die Leuchten aktiviert werden, die die Kochzonen anzeigen.



Wenn die beiden separaten Kochzonen (Abb. A) zu einer Großflächen-Kochzone verbunden werden (Abb. B) schaltet sich die mittlere Beleuchtung ab. Wenn die Großflächen-Kochzone wieder in zwei separate Kochzonen unterteilt wird, schaltet sich die mittlere Beleuchtung wieder ein.

**5.2 Bedienfeld**



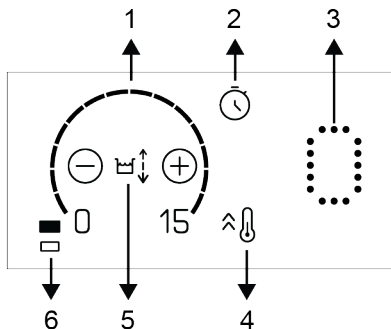
- 1 Links III- IV Kontrollanzeige
- 3 Rechts III- IV Kontrollanzeige

- 2 Links II- II Kontrollanzeige
- 4 Rechts II- II Kontrollanzeige

- Ein/Aus-Taste
- Taste für Tastensperre
- Aktivieren/Deaktivieren der Timer-Taste
- Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)
- Stoptaste
- Auswahltaete für die Kochzone mit breiter Oberfläche
- Timer-Erhöhungstaste
- Timer-Verringerungstaste
- Anzeige der aktiven Kochzone
- Funktionstaste „Verschieben“


- Symbol für die Verbindung zwischen Kochfeld und Haube (Kochfeld zu Haube) \*
- WLAN-Symbol \*\*


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




1 Einstellbereich (für die Heizstufeneinstellung)

- 2 Aktivieren/Deaktivieren der Timer-Taste
- 3 Anzeige der Kochbereich
- 4 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)
- 5 Funktionstaste „Verschieben“
- 6 Symbol des Kochbereichs

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


 Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.


 Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

### Kochfeld einschalten

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

⇒ Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.


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

 Wenn längere Zeit keine Tasten ("Ⓜ" -Taste) betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

### Kochfeld abschalten


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

⇒ Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

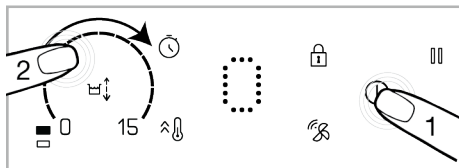
 Wenn das Symbol "⦿" oder "⦿" nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

### Restwärmeanzeige


Wenn das Symbol "⦿" in der Kochzonenanzeige leuchtet, signalisiert dies, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines "⦿".

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

### Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "Ⓜ" ein.  
⇒ "0"-Symbol in Kochzonenanzeigen.
2. Berühren Sie den Einstellbereich der Kochzone, die Sie einschalten möchten, und wischen Sie mit Ihrem Finger über den Bereich.

 Falls innerhalb 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 "15".



Sie können eine einzelne Zusatzkochzone zum Garen verwenden. Nutzen Sie zur Temperatureinstellung die der linken oder rechten hinteren Kochzone.



Zusatzkochzonen können selbstständig kochen. Dazu muss für die linke Zusatzkochzone die Temperaturstufe für die linke hintere Kochzone eingestellt werden; für die rechte Zusatzkochzone muss die Temperaturstufe für die rechte hintere Kochzone eingestellt werden.

3. Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0 und 15.

⇒ Sie können die Temperaturstufe im Einstellbereich beider Kochzonen ändern.

### Kochzonen abschalten:

✓ Eine ausgewählte Kochzone lässt sich auf zwei 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. Der Wert "0" oder "00" erscheint 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.

**Breitkochzone einschalten (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)**

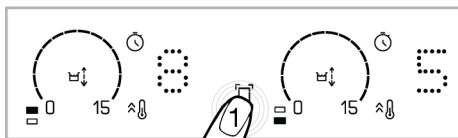
1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahl-taste.
  - ⇒ 0 wird im Display der Kochzone vorne links angezeigt und im gleichen Display erscheint das Symbol "⏻".



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

**Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)**

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

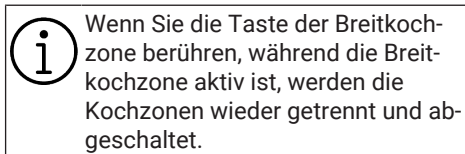


1. Berühren Sie die Auswahl-taste der Breitkochzone, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet.

⇒ Der geringere Temperaturwert der zuvor gewählten Kochzonen erscheint im Display der Kochzone vorne links. Wenn eine Timer-Dauer angegeben ist, erscheint der Timer-Wert der Kochzone mit dem niedrigeren Wert im Display.



- Sie können den Temperaturwert anschließend ändern, indem Sie die gewünschte Temperatur im Einstellbereich beider Kochzonen festlegen.

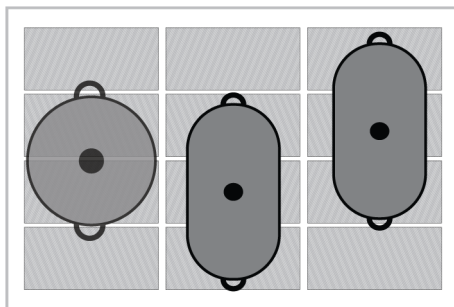


### Breitkochzone abschalten

- ✓ Die Breitkochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:
- Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:** Sie können die Breitkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.
  - Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone:** Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. 0 erscheint in der linken Kochzonenanzeige, 00 erscheint in der Timeranzeige. Die Leuchte der "⌚"-Taste in der hinteren linken Kochzonenanzeige erlischt.
  - Durch 3 Sekunden langes Berühren des Breitkochzone-Symbols:** Wenn Sie das Breitkochzone-Symbol 3 Sekunden lang berührt halten, wird die Kochzone abgeschaltet.

### "Autoflexi"-Modus (Aktivieren der automatischen Großflächen-Kochzone)

Wenn der Topf wie unten gezeigt auf mehrere Kochstellen gestellt wird, wird der Modus "flexi" (Großflächen-Kochzone) automatisch aktiviert. Drücken Sie einmal auf "□", um diesen Modus zu verlassen.



### Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

Mit der Turboheizen-Funktion können Sie bei maximaler Leistung erhitzen. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden. Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

### Turboheizen direkt auswählen:

- Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
- Berühren Sie die Taste "⌚".
  - ⇒ Die Kochzone, die aktiviert wurde, arbeitet mit maximaler Leistung und das animierte Turboheizen-Symbol "⌚" erscheint im Display der Kochzone. Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

### Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

- Berühren Sie "⌚", während das Kochfeld eingeschaltet und die entsprechende Kochzone aktiv ist.



Der Booster kann nur für eine der Zonen auf derselben Seite (links oder rechts) aktiviert werden. Falls eine der Kochzonen auf derselben Seite bei einer bestimmten Temperaturstufe arbeitet, kann der Booster nicht für die andere Kochzone auf derselben Seite eingestellt werden. Wenn die große Kochzone aktiv ist, kann der Booster nicht für diese Kochzonen eingestellt werden.

- 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.

### Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

Durch Berühren der "⌂" -Taste lässt sich die Turboheizen-Einstellung jederzeit abschalten.

### Tastensperre

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

### Tastensperre aktivieren

- Berühren Sie "🔒" zum Sperren des Bedienfelds 3 Sekunden lang.
  - ⇒ Falls bei aktiver Tastensperre Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "🔒".



Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "1". 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 abschalten

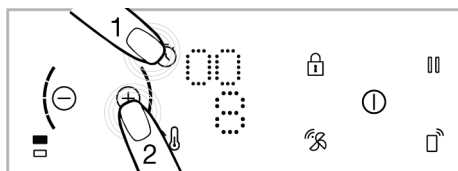
- Halten Sie die Taste "🔒" 3 Sekunden lang gedrückt.
  - ⇒ Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

### Timerfunktionen

Diese Funktion vereinfacht das Garen. 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.

### Timer einschalten

- Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "1" ein.
  - ⇒ "0" erscheint in den Kochzonenanzeigen.
- Erhöhen Sie die Stufe der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
- Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⌚".
  - ⇒ "00" erscheint im Display der jeweiligen Kochzone.



4. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "⊕" und "⊖" ein.
5. Berühren Sie "⌚" zum Bestätigen der Einstellung. Wenn Sie "⌚" nicht berühren, wird die Einstellung nach einigen Sekunden automatisch abgebrochen.



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.

### Timer abschalten

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 abschalten

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter. Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen vorzeitig abschalten:

#### Timer durch Einstellung der Zeit auf "00" abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "⌚".
3. Verringern Sie den Wert durch Berührung der Tasten "⊕" und "⊖", bis "00" im Display der relevanten Kochzone angezeigt wird.

### Timer abschalten, indem Sie seine Taste etwa 3 Sekunden berühren:

Berühren Sie die Taste "⌚" der relevanten Kochzone 3 Sekunden lang; "⌚" erlischt vollständig und der Timer wird abgebrochen.

### Verschieben-Funktion verwenden

Diese Funktion vereinfacht den schnellen Wechsel zwischen verschiedenen Kochstufen durch Verschieben des Kochgeschirrs, ohne dass Sie auf das Bedienfeld zugreifen müssen. Dadurch müssen Sie die Temperatur nicht jedes Mal erhöhen oder verringern.



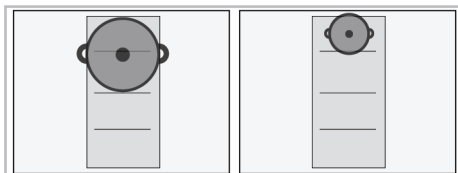
Zur Aktivierung der Verschieben-Funktion darf das Kochgeschirr nur eine oder zwei Kochzonen abdecken.

### So aktivieren Sie die „Verschieben“-Funktion:

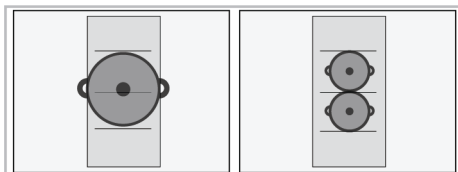
1. Berühren Sie "⌚" zum Einschalten des Kochfeldes.
2. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr entsprechend der gewünschten Anfangsstufe auf die linke oder rechte Kochzone. Stellen Sie sicher, dass es beide Kochzonen abdeckt.
3. Berühren Sie einmal "⌚".  
⇒ Das Symbol "⌚" leuchtet halbhell.
4. Berühren Sie einmal die Taste "↕". Das Symbol "↕" leuchtet vollhell und die Funktion „Verschieben“ ist aktiviert. Jetzt brauchen Sie für die gewünschte Kochstufe das Kochgeschirr nur auf die andere Kochzone zu schieben.

### Diese Funktion ermöglicht Ihnen einen schnellen Wechsel zwischen 3 Kochzonen:

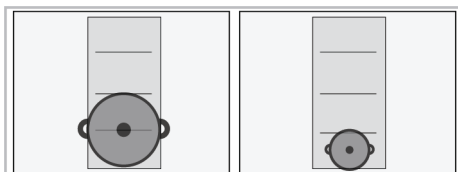
**Stufe 3 (Warmhalten):** Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf den hintersten beiden Kochzonen der linken und rechten Kochzone platzieren, arbeitet das Kochfeld bei Stufe 3.



**Stufe 8 (Sieden):** Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf den mittleren beiden Kochzonen der linken und rechten Kochzone platzieren, arbeitet das Kochfeld bei Stufe 9.



**Stufe 15 (Braten):** Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf den vorderen beiden Kochzonen der linken und rechten Kochzone platzieren, arbeitet das Kochfeld bei Stufe 15.



**i** Bei Verwendung der „Verschieben“-Funktion kann der Timer für die Kochzonen nicht genutzt werden.

**i** Wenn sich ein Kochgeschirr auf der Zusatzkochzone befindet, kann die „Verschieben“-Funktion nicht genutzt werden.

**i** Befindet sich eine Pfanne auf der jeweiligen Zusatzkochzone, kann die Funktion „Bewegen“ nicht genutzt werden.

**i** Falls das Kochgeschirr drei Kochzonen abdeckt, wird die „Verschieben“-Funktion abgebrochen.

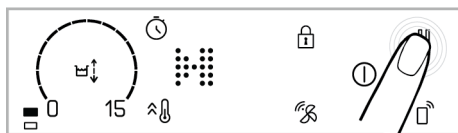
## Stoppfunktion

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie alle an einem Kochfeld aktiven Funktionen (mit Ausnahme des Timers) stoppen.

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

1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "|||".

⇒ Alle aktiven Kochzonen arbeiten bei minimaler Stufe weiter.



2. Durch erneutes Berühren der Taste "|||" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

**i** Wenn die Stopp-taste gedrückt wird, erscheint das Symbol "⋮" in den Displays der Kochzonen, die vor Betätigung dieser Taste aktiv waren.

## Energieverwaltungs funktion

Ihr Gerät verfügt über eine Energieverwaltungs funktion. Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistungseinstellung ändern, die der Wälzfräser ziehen wird. Es gibt 9 verschiedene Ebenen für die Energieverwaltungs funktion.

### Optionen zur Energieverwaltung - einstellbare Gesamtleistungspegel

P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

## Mit den Kochzone Ausschaltposition,

1. Berühren Sie die Taste "Ⓜ" um das Kochfeld einzuschalten.
2. Berühren Sie die linke hintere Kochzone "Ⓛ", dann die linke vordere Kochzone "Ⓡ" und schließlich die "Ⓜ" -Taste, ohne den Finger zu heben. Der Ton ertönt, wenn jede Taste berührt wird.
3. Die auf der linken hinteren Kochzonenanzeige eingestellte Leistungsmanagement-Ebene und der Gesamtleistungswert dieser Ebene erscheinen auf der linken vorderen Kochzonenanzeige. Hören Sie auf, die 3 Tasten zu berühren, nachdem die Werte erscheinen.
4. Wechseln Sie zwischen den Stufen durch Berühren der Taste "Ⓜ" und stellen Sie den Gesamtleistungswert ein, den Sie einstellen möchten.
5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste "Ⓜ" und schalten Sie den Brenner aus. Der von Ihnen eingestellte Gesamtleistungswert wird aktiviert.



Je nach eingestellter Gesamtleistungsstufe können die Temperaturstufen, die Sie den Kochzonen geben können, variieren. Abhängig von der Leistungseinstellung des Kochfeldes kann das den Kochzonen zugeordnete Temperaturniveau automatisch sinken. Dies ist kein Fehler.

## Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen

**Funktionsweise:** Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im

Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht.

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



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

## Betriebszeitbegrenzungen

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet. 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.

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5



Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Schnellaufheizung	10 Minuten

**Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzungen**

### 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.

### Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus. Währenddessen erscheint "E" oder "F" auf der Anzeige.

### Präzise Leistungseinstellungen

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



Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Möglicherweise die Warnung einer Funktionsstörung ausgegeben.



Kochgeschirr darf nicht auf dem Sensorbedienfeld platziert werden.

### Hob & Hood Verbindung (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)

Wenn an Ihrem Kochfeld das "☞" Symbol vorhanden ist, ist es in der Lage, sich mit der Dunstabzugshaube zu verbinden. Wenn Kochfeld und Dunstabzugshaube miteinander verbunden sind, passt sich die Leistungsstufe der Haube automatisch an die gewählte Kochstufe an. Dazu verbinden Sie zunächst Kochfeld und Haube miteinander. Anschließend können Sie die Verbindung am Kochfeld aktivieren und erlauben so, dass Kochfeld und Haube miteinander arbeiten.

### Kochfeld und Haube aufeinander abstimmen

Kochfeld und Haube müssen nur einmalig aufeinander abgestimmt werden. Danach können Sie die Verbindung der beiden Geräte immer über das Kochfeld aktivieren.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Berühren Sie die "☞" Taste für ca. 3 Sekunden.

⇒ Das "☞" Symbol blinkt im Display.

3. Aktivieren Sie die Funktion zur Abstimmung mit dem Kochfeld an Ihrer Haube (siehe Bedienungsanleitung der Haube). Das entsprechende Symbol an der Haube beginnt zu blinken.

⇒ Wenn die Abstimmung der beiden Geräte abgeschlossen ist, wird das "🔗" Symbol am Kochfeld und das entsprechende Symbol an der Haube dauerhaft leuchten.

### Aktivieren der Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der "⏻" Taste ein.
2. Berühren Sie das "🔗" Symbol am Kochfeld.
3. Wenn die Aktivierung abgeschlossen ist, wird das "🔗" Symbol am Kochfeld und das entsprechende Symbol an der Haube dauerhaft leuchten.

⇒ Abhängig von der Kochstufe wird die Haube automatisch starten bzw. die Leistungsstufe anpassen.

### Nutzung der "HomeWhiz" -App

✓ Wenn Ihr Kochfeld ein "🔗" Symbol aufweist, können Sie Ihr Kochfeld via Tablet / Smartphone steuern. Führen Sie die nachfolgenden Schritte aus, um Ihr Kochfeld via Tablet / Smartphone zu steuern und zu kontrollieren. Laden Sie die "HomeWhiz" -App aus dem App Store Ihres Anbieters auf Ihr Tablet / Smartphone herunter.

1. Starten Sie die heruntergeladene App.
2. Berühren Sie „Gerät hinzufügen / entfernen“.
3. Wählen Sie das Modell "🔗" aus den Optionen der Anwendung aus.
4. Folgen Sie den Anweisungen auf Ihrem Tablet / Smartphone, um die Einstellung abzuschließen.

5. Halten Sie die "🔗" Taste für 3 Sekunden gedrückt und lassen Sie sie anschließend los. Das, "🔗" Symbol beginnt zu blinken. Nun können Sie Ihr Tablet / Smartphone verbinden.

6. Verbinden Sie sich mit dem Kochfeld indem Sie Name und Passwort in der App eingeben.

7. Wählen Sie Ihr WLAN aus der Liste und verbinden Sie das Kochfeld mit dem WLAN. (WLAN-Passwort erforderlich). Wenn die Verbindung aufgebaut wurde, wird das, "🔗" Symbol kontinuierlich im Display blinken. Nachdem Sie Ihrem Kochfeld im Bereich „Geräte hinzufügen / entfernen“ einen Namen gegeben haben, können Sie das Kochfeld benutzen.



"HomeWhiz", unterstützt 2,4-GHz-Frequenzband.



Wenn die WLAN-Verbindung nicht innerhalb von 5 Minuten hergestellt werden kann, nachdem Sie das "🔗" Symbol für 3 Sekunden gedrückt gehalten haben, wird die "HomeWhiz" App das Installationsmenü automatisch verlassen und das "🔗" Symbol verschwindet.



Die "HomeWhiz" App auf Ihrem Tablet / Smartphone wird Sie durch die Nutzung der App und den Aufbau der Verbindung führen.



Die Verbindung muss aktiv sein, um das "HomeWhiz" Menü aufzurufen.



Solange die "HomeWhiz" Verbindung aktiv ist, können Sie Ihr Kochfeld sowohl über das Display des Gerätes als auch über die App auf Ihrem Tablet / Smartphone steuern und kontrollieren.



Um die "HomeWhiz" Verbindung zu trennen, halten Sie die "☐" einen Augenblick lang gedrückt. Danach wird das "☐" Symbol im Display gelöscht.



Falls es einen Stromausfall gibt während Ihre "HomeWhiz" Verbindung aktiv ist, wird diese getrennt und "HomeWhiz" schaltet sich automatisch ab.

### Bedienung des Kochfelds via Tablet / Smartphone

1. Starten Sie die "HomeWhiz" App, die Sie zuvor auf Ihrem Tablet / Smartphone installiert haben.
  - ⇒ Ihr Gerät wird in der App sichtbar sein.
2. Berühren Sie Ihr Gerät.
  - ⇒ Auf diesem Bildschirm können Sie das Temperaturniveau der Kochzonen, die Tastensperre, die Aktivierung der Verbindung zwischen Kochfeld und
  - ⇒ Dunstabzugshaube (Kochfeld zu Dunstabzugshaube) und andere Einstellungen sehen.



Aus Sicherheitsgründen können keine Einstellungen am Tablet/Telefon vorgenommen werden.

### "HomeWhiz" App beenden

Wenn Ihr Tablet / Smartphone mit dem Produkt verbunden ist, berühren Sie die "☐" Taste. Das "☐" Symbol erlischt. Nun ist die Verbindung mit Ihrem Tablet / Smartphone getrennt.

### Ein verbundenes Produkt löschen

1. Berühren Sie gleichzeitig die "☐☐" und die "☐" Taste.
  - ⇒ Die "☐☐" und "☐" Symbole beginnen zu blinken und ein Signalton ertönt.
2. Sobald die "☐☐" und "☐" Symbole aufhören zu blinken, ist der Lösch-Vorgang abgeschlossen.



Um den Löschvorgang durchführen zu können, müssen Sie über eine Netzwerkverbindung verfügen und das Produkt muss mit dem Netzwerk verbunden sein.

### Einhaltung der Normen und Prüfhinweise / EU-Konformitätserklärung

	Die Entwicklungs-, Herstellungs- und Verkaufsphase dieses Produkts erfolgt gemäß den Sicherheitsvorschriften, die in allen relevanten Gesetzen der Europäischen Union festgelegt sind.
<b>Frequenzband</b>	: 2.4 Ghz
<b>Max. Sendeleistung</b>	: max. 100 mW
<b>CE-Konformitätserklärung</b>	
Arçelik A.Ş. erklärt, dass dieses Produkt die Anforderungen der Richtlinie 2014/53/EU erfüllt. Eine ausführliche RO-TE Konformitätserklärung finden Sie online auf der Website <a href="http://support.grundig.com">support.grundig.com</a> unter den zusätzlichen Dokumenten auf der Produktseite für Ihr Produkt.	

Der definierte Supportzeitraum für Softwareupdates im Zusammenhang mit der Cybersicherheit des Produkts ist der Garantie-

zeitraum des Produkts. Nach diesem Zeitraum werden Cybersicherheits-bezogene Software-Updates nicht garantiert.

## 6 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

## 6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

### Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.
- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.
- Wenn beim Erhitzen der Milch die Werte "15" oder "P" verwendet werden, erhitzen Sie diese unbedingt unter Rühren, damit der Boden nicht hält. Für eine kontrollierte Heizung können Sie die Einstellung 12 oder 13 verwenden.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

### Koch-/Gartabelle

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)	
<b>Schmelzen</b>			
Schokolade schmelzen (z.B. Marke Dr. Oetker, dunkle Schokolade 55% -60% Kakao, 150 g)	2	20 ... 30	
Butter (200 g)	8	10 ... 12	
<b>Kochen, Erhitzen und Warmhalten</b>			
Wasser 1 L (Kochen)	P	1 ... 3	
Wasser 3 L (Kochen)	P	6 ... 8	
Milch 1 L (Kochen)	9	3 ... 6	
Milch 1 L (Warm halten)	1-2	8 ... 10	
Pflanzenöl (Heizung) (Sonnenblumenöl 0,5 L)	13	3 ... 5	
<b>Kochen</b>			
Kartoffel mit Schale grob gehackt (2 Stücke Großformat)	15	17 ... 20	
Lachsfilet	15	12 ... 17	
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	
<b>Kochen/Garen, Sautieren</b>			
Reis (200 g Reis)	7	8 ... 12	
Paella *	10	15 ... 20	
Ashura **			
	Bohnen-Kichererbsen kochen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	15	6 ... 9
	Bohnen-Kichererbsen kochen Kochen/Garen - für ashura	5	10 ... 15

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Weizen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	15	4 ... 7
Weizen Kochen/Garen - für ashura	6	10 ... 15
Ashura -Alle Zutaten	15	25 ... 30
<b>Gemüseschaft **</b>		
Fleischversiegelung ***	15	3 ... 6
Gemüse sautieren	15	6 ... 8
Kochen/Garen	8	180 ... 210
Suppen (z.B. Linsensuppe)	10	34 ... 45
<b>Fettarmes Braten</b>		
Barschfilets	15	3 ... 6
Filet ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Spiegelei	7	3 ... 5
<b>Frittieren</b>		
Pişi (gebratener Teig)	13	10 ... 13
Schnitzel	10	5 ... 7
Nugget	13	4 ... 6
* Wokpfanne wird empfohlen.		
** Gusseisenpfanne/-topf wird empfohlen.		
*** Es wird empfohlen, die Pfanne / den Topf vorzuheizen.		

## 7 Wartung und Reinigung

### 7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

#### Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
  - Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
  - Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
  - Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
  - Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker,
- Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
  - Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
  - Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

### Für die Kochfelder:

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes, indem Sie ihn ausschalten.

### Inox - Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl-Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl-Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Ino-oberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

### Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikro-

fasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.

- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

### Kunststoff- und lackierte Teile

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

## 7.2 Reinigung des Kochfelds

### Glaskochfläche

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

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Ab-

kühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glas-kochflächen kommen.

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

### 7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Platte zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.

## 8 Fehlerbehebung

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

### Das Produkt funktioniert nicht.

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

- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

### Das Symbol leuchtet immer auf dem Display der Kochfeldzone.

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

### Die ausgewählte Kochfeldzone schaltet sich während des Betriebs plötzlich aus.

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

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

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

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

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

### Geräusche vom Herd während des Kochens

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

### Mögliche Geräusche und Gründe

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

### Fehlercodes / Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 22 E 26	Induktionsherd ist überhitzt.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte fällt.
E 46	Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten. Ein Objekt bleibt auf dem Bedienfeld oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt.	Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Herd nehmen. Das Problem muss behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird.
E 47/F1	Ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf wird nicht verwendet.	Der Fehler ist zu beheben, wenn ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf verwendet wird.
E 1 – E 15	Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.



Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 16 - E 21	Temperatursensorfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 23 E 24	Softwarefehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 25	Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 31 - E 45	Hardwarefehler der elektronischen Platine am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 48 E 49 E 51	Sensorfehler am Induktionskochfeld.	Sensorausrüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 52 – E 57	Hochtemperaturfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.





