

# GRUNDIG

## Table de cuisson encastrable

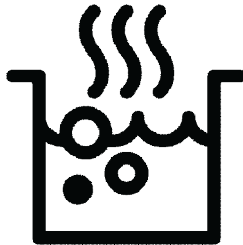
Manuel d'utilisation

## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

## Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



GIEI938980I

**FR / DE / NL**

185.9287.39/R.AC/27.06.2022/2-2

7757183101

# Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Grundig. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

## Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

## **1** Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement **4**

Sécurité générale .....	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité du produit.....	5
Utilisation prévue.....	8
Sécurité des enfants.....	8
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	8
Elimination des emballages .....	9
Déplacement ultérieur.....	9

## **2** Généralités **10**

Vue d'ensemble .....	10
Caractéristiques techniques .....	11

## **3** Préparation **12**

Conseils pour faire des économies d'énergie .....	12
Première utilisation .....	12
Premier nettoyage de l'appareil .....	12

## **4** Utilisation de la table de cuisson **13**

Généralités concernant la cuisson.....	13
Utilisation des tables de cuisson .....	15
Bandeau de commande.....	15

## **5** Maintenance et entretien **28**

Généralités.....	28
Nettoyage du brûleur .....	28

## **6** Recherche et résolution des pannes **30**

## **1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement**

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

### **Sécurité générale**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation. Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.



- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### **Sécurité du produit**

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour

éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance

peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.

- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Par conséquent, assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson, page 13* , sélection des casseroles.
- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que téléphones portables, tablettes, ordinateurs sur la plaque à induction. Votre produit peut être endommagé.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

### Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

### Mise au rebut de l'ancien appareil

#### Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité

supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

### **Conformité avec la directive LdSD :**

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.


### **Élimination des emballages**

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages

en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

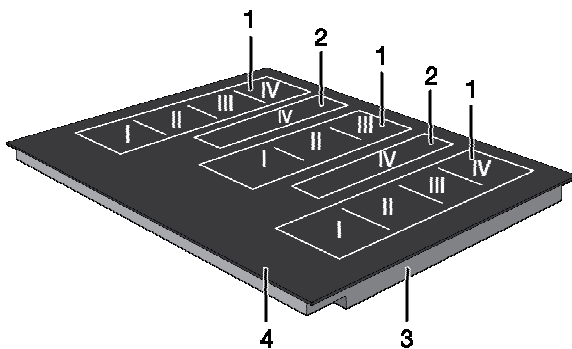
### **Déplacement ultérieur**

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

-  Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- 1 Plaque de cuisson à induction
- 2 Foyer de cuisson auxiliaire à induction
- 3 Surface vitrocéramique

4 Fond

## Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V~; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	max. 10,8 kW
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	48 mm/900 mm/510 mm (Pour les modèles qui sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité attachés au produit, considérez les mesures de largeur et de profondeur comme 10 mm de plus que ces mesures.)
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	880 (+2) mm/490 (+2) mm

### Brûleurs

Gauche I-II-III-IV	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Puissance	900/1800 W
Centre IV	<b>Foyer de cuisson auxiliaire à induction</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Puissance	900/1800 W
Centre I-II-III	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Puissance	900/1800 W
Droite I-II-III-IV	<b>Plaque de cuisson à induction</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Puissance	900/1800 W

**i** Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

**i** Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

**i** Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

## 3 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :


- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.  
Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des

casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil

-  La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.



## 4 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



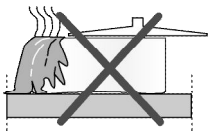
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.

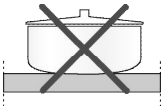
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.  
Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil.  
Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.  
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.  
Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Choix de vos casseroles

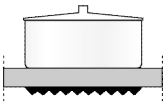
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les déborde-  
ments peuvent  
endommager la  
surface vitrocé-  
ramique et entraî-  
ner un risque  
d'incendie.



N'utilisez pas de  
récipients avec un  
fond creux ou  
incurvé.



N'utilisez que des  
poêles et casse-  
roles avec un  
fond plat. Elles  
assurent un meil-  
leur transfert de  
chaleur.

« L'ébullition peut varier en fonction du type de casserole, de la taille de la casserole et de la taille de la zone de cuisson, pour une ébullition plus homogène, on peut utiliser des zones de cuisson plus grandes d'un cran. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande n'a pas d'effet négatif sur la consommation d'énergie des plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson correspondante. »

**Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.**

### Testez vos casseroles

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si "☐" et "X" ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec

un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

### Système permettant la reconnaissance de la casserole

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "☐" et "X" clignotent en alternance.

### Utilisation sans danger

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

**i** En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

**i** Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

### Zones de cuisson éclairées (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les zones de cuisson sur la table de cuisson seront éclairées. Les zones de cuisson n'apparaîtront pas lorsque la table de cuisson est en position hors service ou veille. Si vous mettez la table de cuisson en service, l'éclairage qui indique les zones de cuisson devrait apparaître.




### Utilisation de poêles dans la grande zone de cuisson

La poêle que vous utilisez devrait couvrir les deux centres de la grande zone de cuisson. N'utilisez pas la zone de cuisson de manière différente. Vous pouvez utiliser la grande zone de cuisson en combinant les zones pour les poêles de grand diamètre. Vous pouvez utiliser la grande zone de cuisson de deux manières différentes, en l'occurrence dans les zones arrière gauche et avant gauche.

### Bandeau de commande



#### Caractéristiques techniques

-  Zone de réglage (pour le niveau de température)
-  Touche Marche/Arrêt
-  Touche Verrouillage des touches
-  Touche Activation / Désactivation de la minuterie



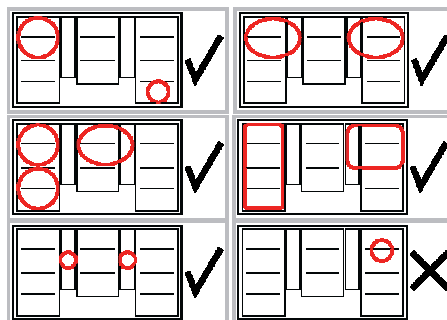
Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (Booster)



Touche de cuisson automatique



Touche Arrêt



### Utilisation des tables de cuisson



Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.



Touche de sélection du foyer à grande surface  
**(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



Touche Plus (+) de la minuterie



Touche Moins (-) de la minuterie



Affichage de la zone de cuisson active



Symbole de la fonction "Move"



Hob to Hood symbole (Hob to Hood symbol) \*

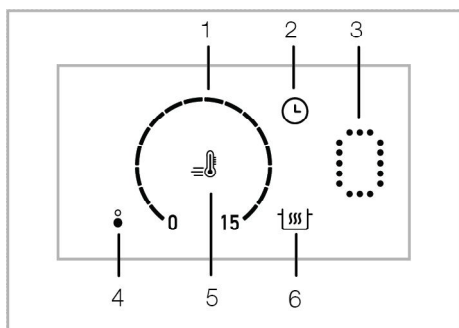


Symbole Wifi \*

**\*(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



Les schémas et représentations ont uniquement une visée informative. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.



- 1 Zone de réglage
- 2 Touche Minuterie
- 3 Écran du foyer
- 4 Symbole du foyer (\*)
- 5 Touche de chauffage rapide
- 6 Touche de cuisson automatique

\* (Varient en fonction du modèle de four.)



Cet appareil est contrôlé grâce à un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.



Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. Une surface humide et sale peut causer des problèmes de fonctionnement.

### Mise en marche de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⌚" du panneau de commande.

La table de cuisson est prête pour emploi.



Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.



Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche (Touche "🔒") pendant longtemps, le produit s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

### Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⌚" du panneau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.



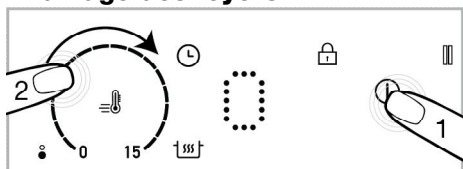
Les symboles "🔥" ou "🔥" qui s'affichent à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

## Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole "🔥" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour maintenir une petite portion de nourriture au chaud. Ce symbole passera ensuite à "🔥" pour indiquer une chaleur moindre.

**i** Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

## Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "0" pour mettre la table de cuisson en marche.

» Le symbole "0" sur le foyer s'affiche.

2. Touchez la zone de réglage du foyer que vous souhaitez allumer et faites glisser votre doigt à travers la zone.

**i** Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes qui suivent, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

## Réglage du niveau de température

En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre « 0 » et « 15 ».

**i** Les zones de cuisson auxiliaires peuvent s'utiliser seules pour cuisiner. Pour faire cela, pour la zone de cuisson auxiliaire gauche, réglez le niveau de température de la zone de cuisson arrière gauche ; pour la zone de cuisson auxiliaire droite, réglez le niveau de température de la zone de cuisson arrière droite.

## Arrêt des foyers :

Un foyer sélectionné peut être arrêté de 2 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**

Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".

2. **En utilisant la fonction arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur « 0 » ou « 00 » s'affiche sur tous les écrans.

Le symbole "🕒" disparaît de l'écran de la table de cuisson.

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit.

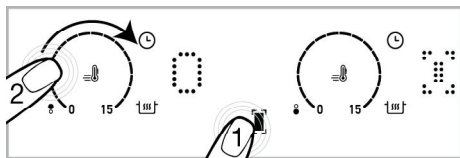
Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

**Allumage du foyer à grande surface (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

1. Appuyez sur la touche "0" pour mettre la table de cuisson en marche.

2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface

» 0 s'affiche sur l'écran du foyer arrière gauche et le symbole "🔥" apparaît sur l'écran du foyer.



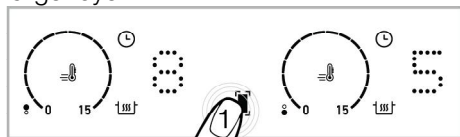
3. En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre 0 et 15.

» Vous pouvez modifier le niveau de température sur la zone de réglage des deux foyers.

**i** Les foyers à grande surface gauches sont donnés à titre d'exemple. S'il existe également un foyer à grande surface sur le côté droit de la plaque de cuisson, les mêmes instructions s'appliquent au dit foyer.

**Allumage du foyer à grande surface pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

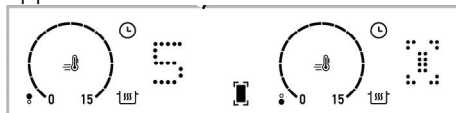
Pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent, vous pouvez réunir les deux foyers en activant le foyer à grande surface. Avec les mêmes valeurs, vous pouvez ainsi utiliser un plus large foyer.



1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface pendant qu'un ou les deux foyers gauches sont en marche.

» La plus petite valeur de température du foyer que vous avez précédemment sélectionnée apparaît sur l'écran du foyer arrière gauche. S'il y a une durée de minuterie définie, la valeur de la mi-

nuterie du foyer avec la valeur inférieure apparaît sur l'écran.



» Pour modifier la valeur de la température par la suite, réglez la température désirée sur la zone de réglage des deux foyers.

**i** Si vous appuyez sur la touche foyer à grande surface pendant que le foyer à grande surface est actif, les foyers se séparent et s'éteignent.

**Arrêt du foyer à grande surface : (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

Il est possible d'arrêter le foyer à grande surface de 3 manières différentes :

1. En ramenant le niveau de température à "0"

Vous pouvez arrêter le foyer à grande surface en ramenant le niveau de température à « 0 ».

2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer à grande surface

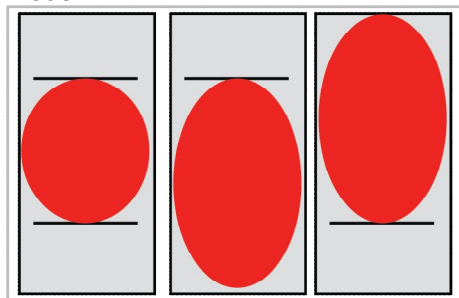
Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer à grande surface. 0 s'affichera à l'écran du foyer gauche et 00 s'affichera à l'écran de la minuterie. La lumière de la touche "C" située sur l'écran du foyer arrière gauche s'éteint.

3. En appuyant sur le symbole du foyer à grande surface pendant 3 secondes

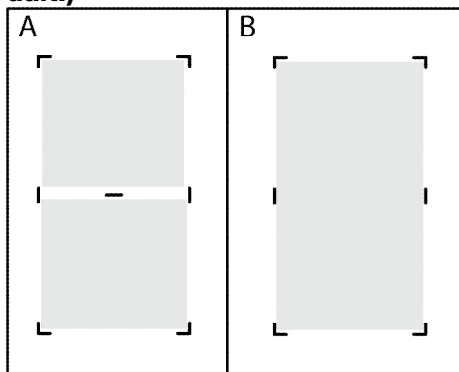
Si vous appuyez sur le foyer à grande surface pendant 3 secondes, il s'éteindra

## Mode « Autoflexi » (activation automatique du foyer de cuisson à grande surface)

Si la casserole est placée sur les foyers de cuisson comme indiqué ci-dessous, « flexi » (foyer de cuisson à grande surface) sera automatiquement activé. Cliquez une fois sur "⏏" pour quitter ce mode.



**Modèles avec éclairé autour des zones de cuisson: (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



**i** Lorsque les deux zones de cuisson séparées (illustrées à la figure A) sont combinées pour former une zone de cuisson à grande surface illustrée à la figure B, le voyant de séparation doit s'éteindre. Lorsque la zone de cuisson à grande surface est séparée en deux zones de cuisson séparées, le voyant de séparation doit être allumé.

## Réglage de la fonction BOOSTER (intensité élevée)

Vous pouvez utiliser la fonction booster pour atteindre la puissance de chaleur maximale. Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour une cuisson de longue durée. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans tous les foyers. Lorsque le temps de réglage du booster (voir le tableau des valeurs de fonctionnement limites) est écoulé, le foyer s'éteint.

### Pour sélectionner directement le booster :

1. Appuyez sur la touche "⏏" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche "⏏".

Le foyer activé fonctionne à la puissance maximale et le symbole animé du booster "⏏" apparaît sur l'écran du foyer.

» Lorsque le temps de réglage du booster (voir le tableau des valeurs de fonctionnement limites) est écoulé, le foyer s'éteint.

### Pour sélectionner la fonction Booster lorsque le foyer est actif :

1. Pendant que la table de cuisson est en service et que la zone de cuisson respective est active, toucher « "⏏" ».

**i** Le booster peut uniquement être activé dans une des zones du même côté (gauche ou droite). Si une des zones de cuisson du même côté fonctionne à un certain niveau de température, le booster ne peut pas être réglée pour l'autre zone de cuisson du même côté. Pendant que la grande zone de cuisson est active, le booster ne peut pas être réglé pour ces zones de cuisson.

2. Le foyer sélectionné fonctionnera à la puissance maximale et 3 témoins clignoteront sur l'écran des foyers concernés. Une fois la durée du Booster écoulée, le foyer passe au niveau de température paramétré et seule la valeur de température sélectionnée s'affiche.

### **Pour arrêter la fonction Booster (intensité élevée) avant l'échéance :**

Le fait d'appuyer sur la touche "☺" vous permet de désactiver le booster à tout moment.

### **Verrouillage des touches**

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement **pendant que la plaque de cuisson est en marche.**

### **Activation du Verrouillage des touches**

1. Appuyez sur la touche "☺" pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande.

Si une touche est actionnée lorsque le verrouillage des touches est activé, le voyant de la touche "☺" clignote.

**i** Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement en mode marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche "☺" est fonctionnelle. Lorsque vous appuyez sur une autre touche, le voyant de la touche "☺" clignotera pour vous indiquer que le verrouillage des touches est activé. Si vous éteignez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches doit être désactivé pour rallumer la table de cuisson.

### **Désactivation du Verrouillage des touches**

1. Maintenez votre doigt sur la touche "☺" pendant 3 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération.

Le voyant de la touche "☺" s'éteint et le panneau de commande est déverrouillé.

### **Fonction Minuterie**

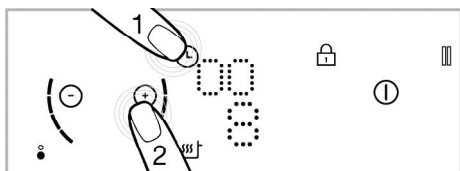
Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée préalablement programmée.

### **Activation de la minuterie**

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Le symbole "0" apparaît sur les écrans du foyer.
3. Augmentez le niveau du foyer que vous souhaitez mettre en marche.
4. Appuyez sur la touche "⌚" pour activer la minuterie.

Le symbole "00" apparaît sur l'écran du foyer concerné.





5. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches "⊕" et "⊖".  
 » Appuyez sur "⊙" pour confirmer le réglage. Si vous n'appuyez pas sur "⊙", le réglage s'annule automatiquement en quelques secondes.

**i** La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.

**i** Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

**i** La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

### Désactivation des minuteries

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

### Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température paramétrée jusqu'à ce que vous l'arrêtiez. Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :

**1- Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à « 00 » :**

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "⊙" pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.
3. Diminuez la valeur en appuyant sur les touches "⊕" et "⊖" jusqu'à ce que "00" s'affiche sur l'écran du foyer concerné.

**2- Arrêt de la minuterie en appuyant pendant environ 3 secondes sur la touche Minuterie :**

1. Appuyez sur la touche "⊙" du foyer concerné pendant environ 3 secondes ; "⊙" va complètement se désactiver et la minuterie sera annulée.

### Fonction de cuisson automatique

Cette fonction vous permet de cuisiner rapidement à 3 niveaux différents.

1. Maintien au chaud
2. Ébullition
3. Friture

### Activation de la fonction de cuisson automatique sans réglage de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "⊙" pour mettre la table de cuisson en marche.
  2. Appuyez sur la touche "⊕" du foyer sur lequel vous souhaitez activer la fonction de cuisson automatique.
  3. Le foyer concerné s'allume au niveau maintien au chaud lorsque vous appuyez la première fois. Le symbole "⊕" s'affichent sur l'écran.
  4. Le foyer concerné s'allume au niveau ébullition lorsque vous appuyez pour la seconde fois. Le symbole "⊕" s'affichent sur l'écran.
  5. Le foyer concerné s'allume au niveau friture lorsque vous appuyez pour la troisième fois. Le symbole "⊕" s'affichent sur l'écran.
- » Le foyer fonctionne alors au niveau de cuisson automatique défini.

### Activation de la fonction de cuisson automatique en réglant la minuterie

1. Sélectionnez le niveau de cuisson automatique souhaité en appuyant sur la touche "⊕" du foyer concerné.
  2. Appuyez sur la touche "⊙" pour activer la minuterie.
- » Les symboles « 00 » et "⊙" s'affichent sur l'écran du foyer.

3. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches "⊖" / "⊕".
- » Le foyer continue de fonctionner au niveau de cuisson automatique défini pendant la durée choisie.
- » Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

### Désactivation de la fonction de cuisson automatique

1. Vous pouvez désactiver complètement le foyer concerné en appuyant sur la touche "⊖" pour annuler la fonction de cuisson automatique.
2. Si vous souhaitez que la zone de cuisson fonctionne à un certain niveau, et souhaitez désactiver la fonction de cuisson automatique, réglez le niveau de température désiré en appuyant sur les touches "⊖" / "⊕". Le foyer continue de fonctionner à la température définie. Si la minuterie a été préalablement réglée, le temps de cuisson défini ne s'annule pas et la cuisson se poursuit à la température définie.

### Utilisation de la fonction de déplacement

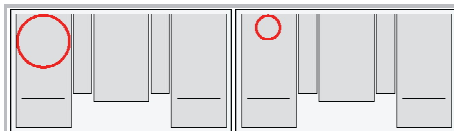
Cette fonction vous facilite la commutation rapide à des niveaux de cuisson différents en changeant le niveau de cuisson par un déplacement de la poêle sans passer par le panneau de commande. C'est pourquoi, vous ne devez pas augmenter ou diminuer la température à chaque fois.

- i** Pour que la fonction Déplacer soit activée, la taille de la poêle ne doit pas couvrir une ou deux zones de cuisson.

### Pour activer la fonction « Déplacement » :

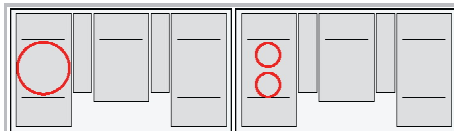
1. Toucher "1" pour mettre la table de cuisson en service.
  2. Placer la poêle sur la zone de cuisson gauche ou droite, conformément au niveau de démarrage souhaité, en s'assurant qu'elle couvre les deux zones de cuisson.
  3. Toucher "⏏" deux fois.
    - » "⏏" et "⏏" s'allumeront, indiquant que la fonction de « déplacement » a été activée. Il suffit de glisser la poêle sur la zone de cuisson pour le niveau de cuisson désiré. Cette fonction vous permet de commuter rapidement entre les 3 zones de cuisson.
- **Niveau 3 (maintien au chaud) :** Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson arrière à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 3.

#### Niveau 3



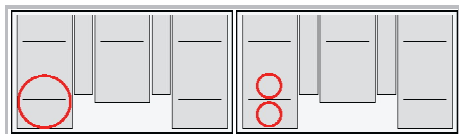
- **Niveau 8 (bouillir) :** Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson centrales à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 9.

#### Niveau 8



- **Niveau 15 (frir) :** Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson avant à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 15.

#### Niveau 15



**i** Lors de l'utilisation de la fonction « Déplacement », la minuterie ne peut pas être réglée pour les zones de cuisson.

**i** S'il y a une poêle sur la zone de cuisson auxiliaire correspondante, il n'est pas possible d'utiliser la fonction « Déplacement ».

**i** Si la poêle que vous utilisez couvre trois zones de cuisson, la fonction « Déplacement » sera annulée.

### Fonction Arrêt

Cette fonction vous permet d'arrêter toutes les fonctions en cours d'utilisation (excepté la minuterie).

**i** Si la minuterie est programmée pour n'importe quel foyer, elle continue de fonctionner pendant l'arrêt.



1. Appuyez sur la touche "⏻" pendant que la table de cuisson fonctionne.

Tous les foyers actifs continuent de fonctionner au niveau minimum.

2. Appuyez à nouveau sur la touche "⏻" pour redémarrer tous les foyers arrêtés à leurs réglages antérieurs.

**i** Lorsque vous appuyez sur la touche arrêt, le symbole "⏻" apparaît sur les écrans des foyers qui étaient actifs avant d'appuyer sur cette touche.

### Fonction Gestion d'énergie

Votre appareil est équipé d'une fonction Gestion d'énergie. Avec cette fonction, vous pouvez modifier les réglages de la puissance totale que la table de cuisson indiquera. Il existe 9 niveaux différents pour la fonction de gestion d'énergie. Fonction Gestion d'énergie - Niveaux de puissance totale qui peuvent être réglés

Options de gestion d'énergie	Puissance totale
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
PA, P8	10,8 kW

Lorsque les zones de la table de cuisson sont éteintes,

1. Appuyez sur la touche "⏻" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche "⏻" de la zone de cuisson arrière gauche, puis sur la touche "⏻" de la zone de cuisson avant gauche et enfin sur la touche "⏻" sans lever le doigt. La tonalité retentit lorsque chaque touche est touchée.
3. Le niveau de gestion d'énergie réglé sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche et la valeur de la puissance totale de ce niveau apparaissent sur l'écran de la zone de cuisson avant gauche. Arrêtez d'appuyer sur les 3 touches une fois que les valeurs apparaissent.
4. Passez d'un niveau à un autre en appuyant sur la touche "⏻" et réglez la valeur de la puissance totale que vous souhaitez ajuster.

5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche "Ⓜ" puis éteignez le brûleur. La valeur de puissance totale que vous avez réglée s'active.

**i** Les niveaux de température que vous pouvez attribuer aux zones de cuisson peuvent varier en fonction du niveau de puissance totale réglé. Le niveau de température attribué aux zones de cuisson peut baisser automatiquement en fonction du réglage de la puissance de la table de cuisson. Ce n'est pas une erreur.

### Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

**Principes de fonctionnement :** La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

Votre table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité d'utilisation maximale.

**i** Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm. Grâce à sa fonction induction, chaque foyer détecte automatiquement l'ustensile posé au-dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

### Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsqu'un ou plusieurs foyers restent allumés, le foyer est automatiquement désactivé après un certain temps (voir tableau-1). Si une minuterie est assignée à un foyer, l'affichage de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionnée. La durée de fonctionnement maximale s'applique à ce niveau de température.

Le foyer peut être remis en marche par l'utilisateur après s'être arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

**Tableau-1 :** Limites de durée de fonctionnement

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
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
Chaleur rapide	10 minutes
P1	6
P2	1,5

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
P3	1

### Protection contre la surchauffe

Votre table de cuisson est équipée de certains capteurs qui la protègent contre la surchauffe. En cas de surchauffe, les phénomènes suivants sont observés :

- Le foyer actif peut s'éteindre.
- Le niveau sélectionné baisse. Toutefois, le voyant peut ne pas signaler cet état.

### Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de l'ustensile et se verse sur le panneau de commande, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique.

À ce moment là « E » ou « F » s'affiche à l'écran.

### Réglage précis de la puissance

La table de cuisson à induction déclenche immédiatement l'activation des commandes, caractéristique de ses

principes de fonctionnement. Elle peut modifier très rapidement ses paramètres de puissance électrique. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc.), de déborder même s'il était sur le point de le faire.

### Fonctionnement bruyant

La table de cuisson à induction peut émettre de petits bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fait normaux.

- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une marmite peut générer des bruits.
- À de faibles niveaux de température, les signaux sonores d'activation ou désactivation peuvent être émis à intervalles réguliers, bruits propres au bon fonctionnement de la table de cuisson.
- Faire chauffer une marmite vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou y mettez un repas, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

### Codes/motifs d'erreur et solutions possibles

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 22 E 26	La cuisinière à induction est en surchauffe.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la cuisinière descend en dessous des limites.
E 46	Une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes. Un objet est laissé sur le panneau de commande ou la commande est exposée à la vapeur.	Le problème doit être résolu lorsque vous retirez votre main de la cuisinière. Le problème est résolu lorsque le panneau de contrôle est nettoyé.

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 47/F1	Un pot adapté au chauffage par induction n'est pas utilisé.	L'erreur doit être résolue lorsqu'un pot adapté au chauffage par induction est utilisé.
E 1 - E 15	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 16 - E 21	Erreur du capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 23 E 24	Erreur de logiciel sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 25	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 31 - E 45	Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 48 E 49 E 51	Erreur de capteur sur la plaque de cuisson à induction.	L'équipement des capteurs doit être rendu compatible avec les conditions de fonctionnement. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 52 - E 57	Erreur de température élevée sur la plaque à induction.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température du capteur descend en dessous des limites. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.

**i** Si la surface du bandeau de commande tactile a reçu de la vapeur, le système de commande entier se désactivera ; vous entendrez un signal sonore et le symbole « E » clignote.

**i** La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Il peut émettre un avertissement de fonctionnement erroné.

**i** Aucune casserole/poêle ne doit être posée sur le bandeau de commande tactile.

## 5 Maintenance et entretien

### Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

### Nettoyage du brûleur

#### Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires. Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.



Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

## 6 Recherche et résolution des pannes

### **Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

### **Le appareil ne fonctionne pas.**

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

### **Le symbole "E" et "X" s'affiche sur l'écran du foyer.**

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> *Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.*
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffés. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*

### **La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.**

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> *Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.*
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> *Enlevez l'objet sur le bandeau.*

### **Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.**

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



**LE TRI**  
**+ FACILE**



**FR**

Cet appareil  
et ses accessoires  
se recyclent



REPRISE  
À LA LIVRAISON

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

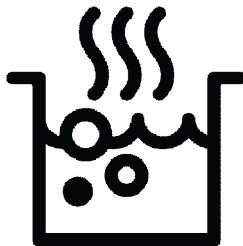


Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# GRUNDIG

## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

# Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

## Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



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



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit .....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	8
Sicherheit von Kindern.....	8
Informationen zur Entsorgung.....	9
Verpackungsmaterialien entsorgen .....	9
Transport.....	9

## **2 Allgemeine Informationen 10**

Geräteübersicht .....	10
Technische Daten .....	11

## **3 Vorbereitungen 12**

Tipps zum Energiesparen.....	12
Erste Inbetriebnahme.....	12
Erstreinigung des Gerätes .....	12

## **4 Bedienung Kochfeld 13**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	13
Kochfeld verwenden.....	15
Bedienfeld.....	15

## **5 Reinigung und Wartung 27**

Allgemeine Hinweise.....	27
Kochfeld reinigen.....	27

## **6 Problemlösungen 29**

## **1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise**

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

### **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen

von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom



autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

### **Elektrische Sicherheit**

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung

vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.

- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt

mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den

Kochoberflächen  
aufbewahren.

- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an

der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Stellen Sie daher sicher, dass die Kochfeldoberfläche und der Boden der Töpfe immer trocken sind.

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 13*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Stellen Sie keine elektronischen Produkte wie Mobiltelefone, Tablets, Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Produkt kann beschädigt werden.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

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

### **Bestimmungsgemäße Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch

entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

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

### **Sicherheit von Kindern**

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

## Informationen zur Entsorgung

### Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



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

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

### Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive


(2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

## Verpackungsmaterialien entsorgen

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

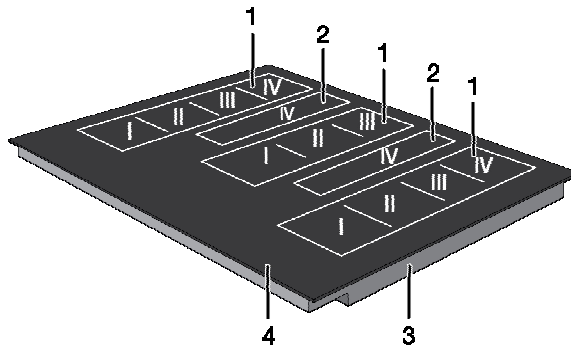
## Transport

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

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

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- 1 Induktionskochplatte
- 2 Induktions-Zusatzkochzone

- 3 Glaskeramikkochfeld
- 4 Basisabdeckung

## Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V~; 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 10,8 kW
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	48 mm/900 mm/510 mm (Berücksichtigen Sie bei Modellen mit am Produkt angebrachten Befestigungsfedern und Dichtungen die Breiten- und Tiefenmaße als 10 mm mehr als diese Maße.)
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Kochzonen</b>	
Links I-II-III-IV	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	92,7 x 200 mm
Leistung	900/1800 W
Mitte IV	<b>Induktions-Zusatzkochzone</b>
Abmessungen	92,7 x 200 mm
Leistung	900/1800 W
Mitte I-II-III	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	92,7 x 200 mm
Leistung	900/1800 W
Rechts I-II-III-IV	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	92,7 x 200 mm
Leistung	900/1800 W

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

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

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

## 3 Vorbereitungen

### Tipps zum Energiesparen


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

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

Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.

- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt.

### Erste Inbetriebnahme Erstreinigung des Gerätes

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

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



## 4 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



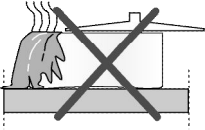
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

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

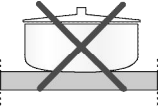
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie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

### Kochgeschirr wählen

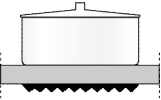
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

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 hat bei Induktionskochfeldern keine Auswirkungen auf den Energieverbrauch, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

**Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.**

#### **Kochgeschirr testen**

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "◻" und "X" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramik Kochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

#### **Kochgeschirrerkennungssystem**

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "◻" und "X"-Symbol blinken abwechselnd.

#### **Sichere Benutzung**

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihafbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt.

Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

**i** Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

**i** Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

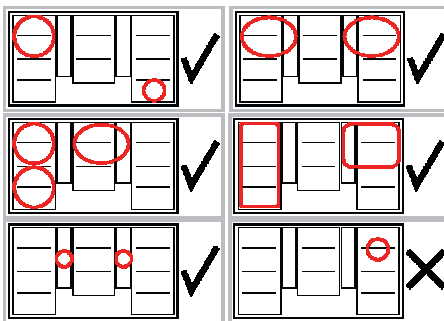
### Beleuchtete Kochzonen(Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

Die Kochzonen am Kochfeld werden beleuchtet. Die Kochzonen werden nicht beleuchtet, wenn das Kochfeld abgeschaltet oder im Bereitschaftsmodus ist. Wenn Sie das Kochfeld einschalten, sollte die Beleuchtung der Kochzonen aufleuchten.

### Kochgeschirr auf der großen Kochzone verwenden

Das Kochgeschirr sollte beide Zentren der großen Kochzone abdecken. Verwenden Sie die Kochzone nicht auf andere Weise. Für Kochgeschirr mit großem Durchmesser können die eine große Kochzone verwenden, indem Sie Kochzonen kombinieren. Sie können die

große Kochzone auf zwei verschiedene Weisen verwenden und zwar die linke hintere und die linke vordere Zone.



### Kochfeld verwenden

**!** Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.

Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

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

### Bedienfeld



#### Technische Daten

- Einstellbereich (Temperaturregelung)
- Ein-/Austaste
- Tastensperre-Taste
- Timer-aktivieren/deaktivieren-Taste

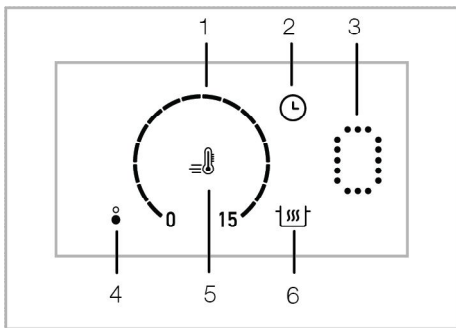
- Schnellheitzaste/Hochleistungseinstelltaste (Turboheizen)
- Automatisches-Garen-Taste
- Stopptaste
- Breitkochzone-Auswahl Taste \*
- Timer-erhöhen-Taste
- Timer-verringern-Taste



- Aktive Kochfeldanzeige
- Funktionssymbol „Move“
- Hob & Hood Symbol \*
- WLAN-Symbol \*

\*(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

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



- 1 Einstellbereich
- 2 Timer-Taste
- 3 Kochzonenanzeige
- 4 Kochzonensymbol (\*)
- 5 Schnellheiztaste
- 6 Automatisches-Garen-Taste
- \* (Variiert je nach Produktmodell.)

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

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

### Kochfeld einschalten

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

Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.

- i** Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.
- i** Wenn längere Zeit keine Tasten ("1"-Taste) betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

### Kochfeld abschalten

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

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

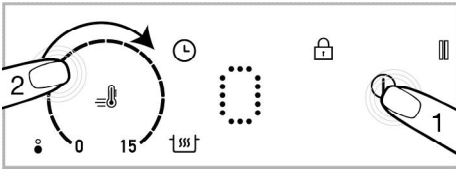
- i** Wenn das Symbol "🔥" oder "🔥" nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

### 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 "🔥".

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

## Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "1" 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.

**i** 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“.

**i** 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.

## 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:

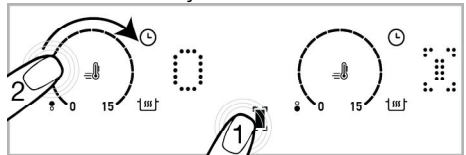
Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Der Wert „0“ oder „00“ erscheint auf allen Anzeigen. Das Symbol "⌚" verschwindet aus dem Display. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

### Breitkochzone einschalten (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "1" ein.

2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste

» 0 wird im Display der Kochzone vorne links angezeigt und im gleichen Display erscheint das Symbol "⌚".

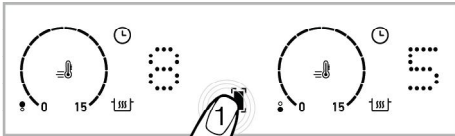


3. Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0 und 15.  
» Sie können die Temperaturstufe im Einstellbereich beider Kochzonen ändern.

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

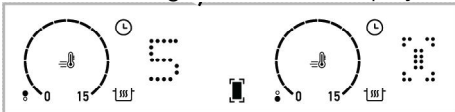
**Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

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 Auswahltaste 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.

**i** Wenn Sie die Taste der Breitkochzone berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

**Breitkochzone abschalten: (Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

Die Breitkochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:

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

2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. 0 erscheint in der linken Kochzonenanzeige, 00 erscheint in der Timeranzeige. Die Leuchte der "☺"-Taste in der hinteren linken Kochzonenanzeige erlischt.

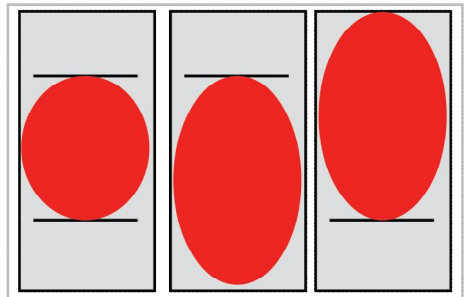
3. Durch 3 Sekunden langes Berühren des Breitkochzone-Symbols

Wenn Sie das Breitkochzone-Symbol 3 Sekunden lang berührt halten, wird die Kochzone abgeschaltet.

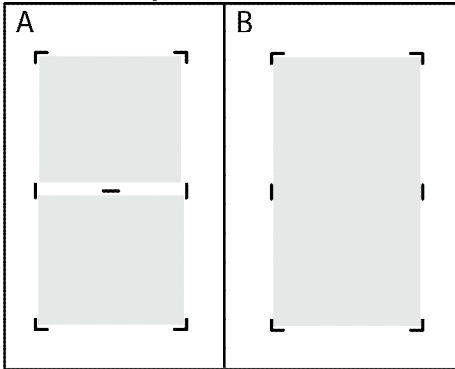
**"Autoflexi"-Modus (Aktivieren der automatischen Großflächen-Kochzone)**

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.



**Modelle mit beleuchteten Kochzonen: (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**



**i** 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.

**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:**

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. 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:**

1. Berühren Sie "🔥", während das Kochfeld eingeschaltet und die entsprechende Kochzone aktiv ist.

**i** 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.

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

**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**

1. Berühren Sie "🔒" zum Sperren des Bedienfelds 3 Sekunden lang.

Falls bei aktiver Tastensperre Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "🔒".

**i** Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "⏸". Falls andere Tasten berührt werden, blinkt 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**

1. Halten Sie die Taste "🔒" 3 Sekunden lang gedrückt.

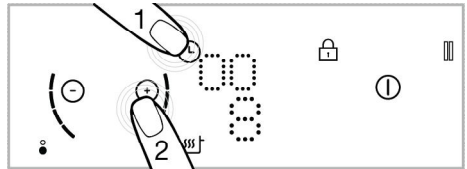
Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

### **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**

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏸" ein.
  2. „0“ erscheint in den Kochzonenanzeigen.
  3. Erhöhen Sie die Stufe der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
  4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⌚".
- „00“ erscheint im Display der jeweiligen Kochzone.



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

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

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

**i** 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:

**1. 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.

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

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

### **Automatische Garfunktion**

Mit dieser Funktion können Sie schnell bei 3 verschiedenen Stufen garen.

1. Warmhalten
2. Sieden
3. Braten

### **Automatische Garfunktion ohne Timereinstellung einschalten**

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
  2. Berühren Sie die Taste „⌚“ der Kochzone, an der Sie die automatische Garfunktion aktivieren möchten.
  3. Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Berührung bei der Warmhalten-Stufe aktiviert. Das Symbol "🔥" wird angezeigt.
  4. Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Berührung bei der Sieden-Stufe aktiviert. Das Symbol "🔥" wird angezeigt.
  5. Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Berührung bei der Braten-Stufe aktiviert. Das Symbol "🔥" wird angezeigt.
- » Die Kochzone arbeitet bei der Automatisches-Garen-Stufe.

### **Automatische Garfunktion durch Timereinstellung**

1. Wählen Sie die gewünschte Automatisches-Garen-Stufe durch

Berühren der „⌚“-Taste der entsprechenden Kochzone.

2. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⌚".

» Die Symbole „00“ und "⌚" leuchten an der Kochzonenanzeige.

3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "⊖" / "⊕" ein.

» Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor ausgewählten Automatisches-Garen-Stufe weiter, bis der Timer abläuft.

» Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

### **Automatische Garfunktion abschalten**

1. Sie können die entsprechende Kochzone komplett abschalten, indem Sie zum Abbrechen der automatischen Garfunktion die Taste „⏻“ drücken.
2. Wenn die Kochzone bei einer bestimmten Stufe arbeitet und die automatische Garfunktion abgeschaltet werden soll, stellen Sie durch Berührung der Tasten "⊖" / "⊕" die gewünschte Temperatur ein. Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter. Falls der Timer zuvor eingestellt wurde, wird die eingestellte Garzeit nicht abgebrochen und das Gerät läuft bei der eingestellten Temperatur weiter.

### **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.

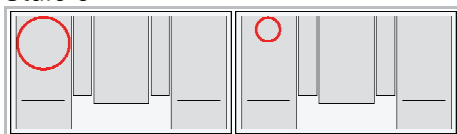
- i** Zur Aktivierung der Verschieben-Funktion darf das Kochgeschirr nur eine oder zwei Kochzonen abdecken.

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

- Berühren Sie "1" zum Einschalten des Kochfeldes.
- Stellen Sie Ihr Kochgeschirr entsprechend der gewünschten Anfangsstufe auf die linke oder rechte Kochzone. Stellen Sie sicher, dass es beide Kochzonen abdeckt.
- Berühren Sie zweimal "1".  
» "1" und "1" schalten sich ein, was anzeigt, dass die „Verschieben“-Funktion aktiviert wurde. 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:

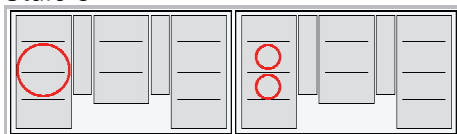
- **Stufe 3 (Warmhalten):** Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf den hintersten beiden Kochzonen der linken und rechten Kochzone platzieren, arbeitet das Kochfeld bei Stufe 3.

#### Stufe 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.

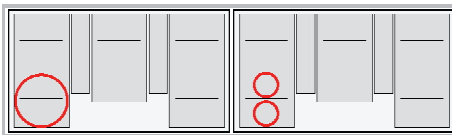
#### Stufe 8



- **Stufe 15 (Braten):** Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf den vorderen beiden

Kochzonen der linken und rechten Kochzone platzieren, arbeitet das Kochfeld bei Stufe 15.

#### Stufe 15



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



- Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "1".  
Alle aktiven Kochzonen arbeiten bei minimaler Stufe weiter.
- Durch erneutes Berühren der Taste "1" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

**i** Wenn die Stopptaste gedrückt wird, erscheint das Symbol "⏏" in den Displays der Kochzonen, die vor Betätigung dieser Taste aktiv waren.

### Energieverwaltungsfunktion

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

Optionen zur Energieverwaltung	Gesamtleistung
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
PA,P8	10,8 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.

**i** 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.

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

### 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.

**Tabelle 1:** Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Schnellaufheizung	10 Minuten
P1	6
P2	1,5
P3	1

### 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.

## Geräuschvoller Betrieb

Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres

Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.

- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektronik kühlt, gibt Geräusche aus.

## 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.
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.

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
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.

**i** Falls die Oberfläche des Sensorbedienfeldes Wasserdampf ausgesetzt ist, wird das gesamte Kontrollsystem deaktiviert; ein Signalton wird ausgegeben und E blinkt im Display.

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

**i** Kochgeschirr darf nicht auf dem Sensorbedienfeld platziert werden.

## 5 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

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



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

Es besteht Stromschlaggefahr!



Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

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



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



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

### Kochfeld reinigen

#### Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden. Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen. Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

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

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik

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

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



## 6 Problemlösungen

### Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

### Das Gerät funktioniert nicht.

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

### Nun erscheint das Symbol "E" und "E" auf der Kochzonenanzeige.

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

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

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

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

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

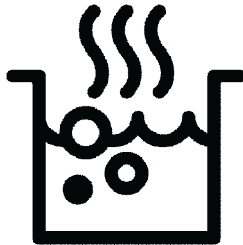


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

# GRUNDIG

## Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

# Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Grundig-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

## Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.



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

## **1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu 4**

Algemene veiligheid.....	4
Elektrische veiligheid.....	5
Productveiligheid.....	6
Bedoeld gebruik.....	8
Kindveiligheid.....	8
Het oude product afvoeren.....	8
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	9
Toekomstig transport.....	9

## **2 Algemene informatie 10**

Overzicht.....	10
Technische specificaties.....	11

## **3 Voorbereidingen 12**

Tips om energie te besparen.....	12
Het eerste gebruik.....	12
Eerste reiniging van het toestel.....	12

## **4 De kookplaat gebruiken 13**

Algemene informatie over koken.....	13
Gebruik van de kookplaten.....	15
Bedieningspaneel.....	15

## **5 Onderhoud en verzorging 27**

Algemene informatie.....	27
Het reinigen van het fornuis.....	27

## **6 Problemen oplossen 29**

## **1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu**

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

### **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren.  
Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.  
Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het

product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

### **Elektrische veiligheid**

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

## Productveiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanen heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- **OPGELET:** Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en

trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.

- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Zorg er daarom voor dat het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pannen altijd droog zijn.
- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met

pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken.

Zie. *Algemene informatie over koken, pagina 13* , selecteren van pannen.

- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- Plaats geen elektronische producten zoals mobiele telefoons, tablets, computers op de inductiekookplaat. Uw product kan beschadigd zijn.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.



Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

### **Bedoeld gebruik**

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- **OPGELET:** Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

### **Kindveiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet

worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

### **Het oude product afvoeren** **Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke

autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

### **Voldoet aan RoHS-richtlijn:**

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

### **Verpakkingsmateriaal afvoeren**

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes

af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

### **Toekomstig transport**

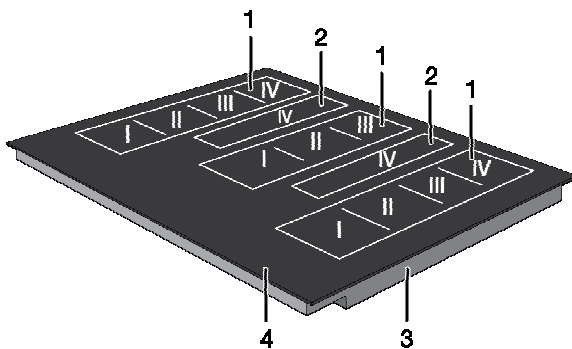
- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

## 2 Algemene informatie

### Overzicht



1 Inductiekookplaat

2 Extra inductiekookzone

3 Keramisch oppervlak

4 Basisdeksel

## Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V~; 50 Hz
Totaal stroomverbruik	max. 10,8 kW
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05V2V2-F 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	48 mm/900 mm/510 mm (Voor modellen die worden geleverd met montageveren en afdichtingspakking die aan het product zijn bevestigd, moet u rekening houden met de breedte- en dieptematen als 10 mm meer dan deze afmetingen.)
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Branders</b>	
Links I-II-III-IV	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	92,7 x 200 mm
Stroom	900/1800 W
Midden IV	<b>Extra inductiekookzone</b>
Afmetingen	92,7 x 200 mm
Stroom	900/1800 W
Midden I-II-III	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	92,7 x 200 mm
Stroom	900/1800 W
Rechts I-II-III-IV	<b>Inductiekookplaat</b>
Afmetingen	92,7 x 200 mm
Stroom	900/1800 W

**i** De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

**i** De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

**i** Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

### 3 Voorbereidingen

#### Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempotten te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.
- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen

mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.

- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.
- Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd.

#### Het eerste gebruik

##### Eerste reiniging van het toestel

-  Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.
1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
  2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

## 4 De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over koken



Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak.

Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.

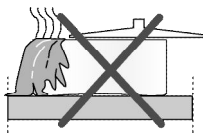
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.

Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.

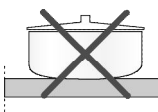
Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

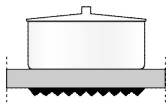
### Keuze van de steelpan

- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krasen op het oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken. Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.





Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

“Het kookgedrag kan per soort pan, pannenmaat en kookzonemaat variëren. Voor een meer homogeen kookgedrag dient een kookzone te worden gebruikt die een stukje groter is. Het gebruik van een grotere kookzone is niet van invloed op het energieverbruik van inductiekookplaten, want de warmte wordt alleen gecreëerd in de desbetreffende zone waar de pan staat.”

**Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.**

#### **Test van de steelpan**

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als "i" en "X" niet flinkt wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

#### **Systeem voor herkenning en focus van de steelpan**

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en

enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd. Het "i" en "X" symbool van de geselecteerde kookzone flinkt.

#### **Veilig gebruik**

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie. Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

- i** Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.
- i** Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

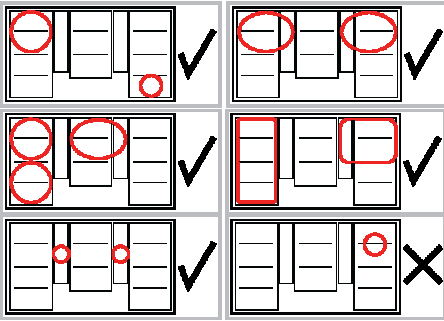
#### **Verlichte kookomgevingen(Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**

De kookzones op de kookplaat worden verlicht. De kookzones verschijnen niet als de kookplaat uitgeschakeld is of in stand-by staat. Als u de kookplaat inschakelt, zal de verlichting die de kookzones aanduidt, verschijnen.

#### **Het gebruik van pannen op de grote kookzone**

De pan die u gebruikt dient beide middelpunten van de grote kookzone te bedekken. Gebruik de kookzone niet op een andere manier. U kunt de grote kookzone gebruiken door ze te combineren voor pannen met grotere

diameters. U kunt de grote kookzone op twee verschillende manieren gebruiken, namelijk de zones linksachter en de zones linksvoor.



## Gebruik van de kookplaten

**!** Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken. Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

## Bedieningspaneel



### Specificaties

-  Instelzone (temperaturniveau)
-  Aan/uit-toets
-  Toetsvergrendeling
-  Toets om timer te activeren/deactiveren
-  Insteltoets voor snel verwarmtoets / booster
-  Automatische bereidingstoets
-  Stoptoets
-  Keuzetoets kookzone met groot oppervlak **(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**
-  +-toets timer
-  --toets timer
-  Weergave actieve kookzone
-  Functiesymbool "Move"



Kookplaat-tot-kap-symbool (Hob to Hood symbol) \*



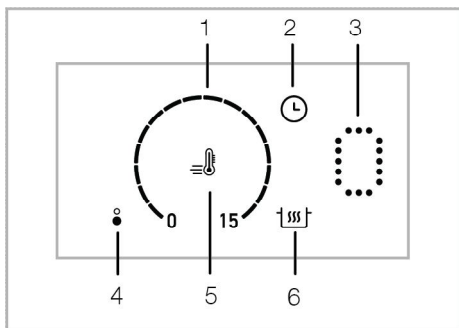
Wifi-symbool \*

**\*(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**



Grafieken en getallen dienen slechts ter informatie. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.





- 1 Instelzone
  - 2 Timertoets
  - 3 Kookzonescherm
  - 4 Kookzonesymbool (\*)
  - 5 Snel verwarmtoets
  - 6 Automatische bereidingsstoets
- \* (De functies verschillen per productmodel.)

**i** Dit apparaat wordt bediend via een aanraakbedieningspaneel. Elke handeling die u op de drukknopbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.

**i** Houd het bedieningspaneel steeds schoon en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later problemen met de functies veroorzaken.

### De kookplaat inschakelen

1. Raak de toets "1" aan op het bedieningspaneel.
- De kookplaat is klaar voor gebruik.

**i** Als de kookplaat niet binnen de 20 seconden wordt bediend, zal deze automatisch weer in de stand-by-modus gaan.

**i** Als een willekeurige toets ("1" toets) lang ingedrukt wordt schakelt het product om veiligheidsredenen automatisch uit.

### De kookplaat uitschakelen

1. Raak de toets "1" aan op het bedieningspaneel.
- De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de stand-bystand.

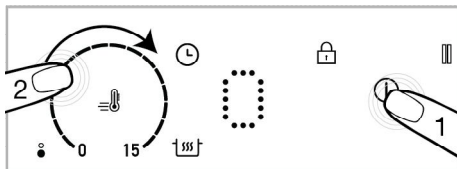
**i** Indien "0" of "0"-symbool op het kookzonescherm verschijnt terwijl de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

### Indicator restwarmte

Indien het "0"-symbool wordt verlicht op het kookzonescherm en geeft aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert even later in "0"-symbool wat minder heet inhoudt.

**i** Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

### De kookzones inschakelen



1. Raak toets "1" aan om de kookplaat in te schakelen.
- » „0“-symbool op de kookzoneschermen
2. Raak de instelzone van de kookzone die u wenst aan te zetten aan schuif uw vinger over de zone.

- i** Als de kookplaat niet binnen de 20 seconden wordt bediend, zal deze automatisch weer in de standby-modus gaan.

### De temperatuur instellen

Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau tussen „0“ en „15“ instellen.

- i** Hulpkookzones kunnen voor koken worden gebruikt. Hiervoor moet voor de hulpkookzone links het temperatuurniveau voor de kookzone linksachter worden ingesteld; voor de hulpkookzone rechts moet het temperatuurniveau voor de kookzone rechtsachter worden ingesteld.

### De kookzones uitschakelen:

Een geselecteerde kookzone kan op 2 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

#### 1. Door de temperatuur op "0" te zetten

U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot niveau "0".

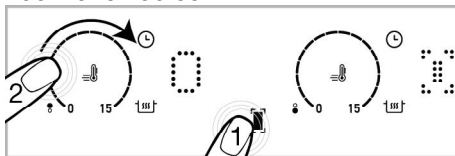
#### 2. Met gebruik van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone

Als de tijd om is, schakelt de timer de bijbehorende kookzone uit. De waarden "0" en "00" zullen op alle schermen verschijnen. Het "⏸" symbool op het kookplaatscherm zal verdwijnen.

Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak een willekeurige knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.

### De kookzone met groot oppervlak inschakelen (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

1. Raak toets "①" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzetoets kookzone met groot oppervlak aan  
» 0 verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan en "⏸" verschijnt op het scherm van de kookzone vooraan.

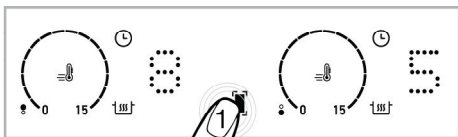


3. Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau tussen 0 en 15 instellen.  
» U kunt het temperatuurniveau wijzigen op de instelzone van beide kookzones.

- i** De kookzone met groot oppervlak links wordt uitgelegd bij wijze van voorbeeld. Als er ook een kookzone met groot oppervlak is aan de rechterkant van het fornuis, gelden voor deze kookzone dezelfde instructies.

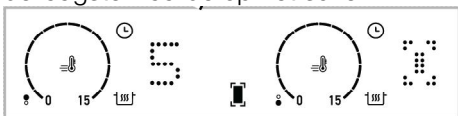
### De kookzone met groot oppervlak aanzetten terwijl één of beide linker kookzones werkzaam zijn (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Tijdens de werking van één of beide kookzones, kunt u beide kookzones combineren door de kookzone met groot oppervlak te activeren. Zo kunt u een grotere kookzone gebruiken met dezelfde waarden.



1. Raak de keuzetoets van de kookzone met groot oppervlak aan terwijl een of de twee kookzones links en rechts aanstaan.

» De laagste temperatuurwaarde van de kookzone die u eerder hebt geselecteerd verschijnt op het scherm van de kookzone links achteraan. Indien er een timer is ingesteld, verschijnt ook de timerwaarde van de kookzone met de laagste waarde op het scherm.



» Om de temperatuurwaarden later te wijzigen, stelt u de gewenste temperatuur in op de instelzone van beide kookzones.

**i** Indien u de toets kookzone met groot oppervlak aanraakt terwijl de kookzone met groot oppervlak actief is, worden de kookzones gescheiden en uitgeschakeld.

**De kookzone met groot oppervlak uitschakelen: (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**

De kookzone met groot oppervlak kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur op "0" te zetten

U kunt de kookzone met groot oppervlak uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".

2. Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone met groot oppervlak uit te schakelen.

Als de tijd om is, schakelt de timer de kookzone met groot oppervlak uit. 0

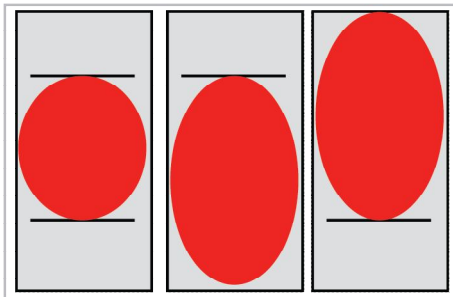
verschijnt op het scherm van de linker kookzone en 00 verschijnt op het scherm van de timer. Het lampje van toets "0" op het scherm van de kookzone linksachter gaat uit.

3. Door het symbool van de kookzone met groot oppervlak gedurende 3 seconden aan te raken.

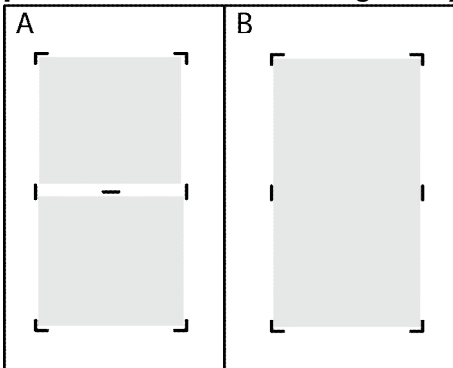
Indien u het symbool van de kookzone met groot oppervlak gedurende 3 seconden aanraakt, wordt de kookzone uitgeschakeld.

**"Autoflexi"-modus (die toelaat om de automatische brede kookzone in te schakelen)**

Indien een kookpot zoals hieronder op de afbeelding wordt geplaatst op kookzones, wordt de modus "flexi" (brede kookzone) automatisch ingeschakeld. Raak "i" een keer aan om deze modus te verlaten.



**Modellen met verlicht rond kookzones: (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)**



**i** Wanneer de twee afzonderlijke kookzones (weergegeven in de figuur A) worden gecombineerd als een kookzone met groot oppervlak zoals weergegeven in figuur B, moet het scheidingslicht uitgaan. Wanneer de brede kookzone wordt gescheiden in twee gescheiden kookzones, moet het scheidingslicht worden verlicht.

### **Insteltoets voor booster**

U kunt de boosterfunctie gebruiken om te verwarmen op maximaal vermogen. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones. Wanneer de ingestelde boostertijd (zie Tabel beperkingen in werkingstijd) voorbij is, schakelt de kookzone uit.

### **Het direct selecteren van de BOOSTER:**

1. Raak toets "①" aan om de kookplaat in te schakelen.

2. Raak de "≡" -toets aan.

De geactiveerde kookzone werkt op maximumvermogen en het geanimeerde boostersymbool "≡" verschijnt op het kookzonescherm.

» Wanneer de ingestelde boostertijd (zie Tabel beperkingen in werkingstijd) voorbij is, schakelt de kookzone uit.

### **Het selecteren van de booster als de kookzone ingeschakeld is:**

1. Als de kookplaat aanstaat en de respectievelijke kookzone actief is, raakt u "≡" aan.

**i** De booster kan maar op een van de zones aan dezelfde kant (links of rechts) worden geactiveerd. Als een van de kookzones aan dezelfde kant op een bepaald temperatuurniveau werkt, kan de booster niet voor de andere kookzone aan dezelfde kant worden ingesteld. Zo lang de grote kookzone actief is, kan de booster niet worden ingesteld voor deze kookzones.

2. De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen respectievelijk drie lichtjes op het kookzonescherm oplichten. Als de Boostertijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

### **De booster eerder uitschakelen:**

Door de toets "≡" aan te raken, kunt u de booster op elk gewenst moment uitschakelen.

### **Toetsvergrendeling**

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert **terwijl de kookplaat in werking is.**

### **Activering van de toetsvergrendeling**

1. Raak "≡" 3 seconden lang aan om het bedieningspaneel te vergrendelen.

Als er een toets wordt aangeraakt terwijl de toetsvergrendeling actief is, zal het licht van de "≡" toets knipperen.

**i** U kunt de toetsvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Als de toetsen zijn vergrendeld, reageert enkel de "Ⓜ" toets nog. Als u een andere toets aanraakt zal het licht van de "🔒" toets oplichten om aan te geven dat de toetsvergrendeling actief is. Als u de kookplaat uitzet terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet de vergrendeling worden uitgeschakeld om de kookplaat terug te kunnen aanzetten.

### Deactiveren van de toetsvergrendeling

1. Houd de "🔒" toets drie seconden ingedrukt.

De handeling wordt bevestigd met een geluidssignaal. Het licht van de "🔒" toets gaat uit en het bedieningspaneel is ontgrendeld.

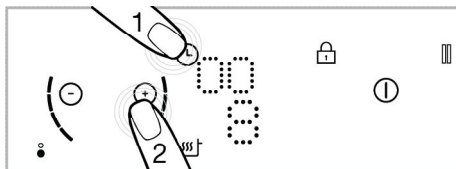
### Timerfunctie

Deze functie maakt koken voor u eenvoudiger. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

### De timer instellen

1. Raak toets "Ⓜ" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Het symbool „0“ verschijnt op de schermen van de kookzone.
3. Verhoog het vermogen van de kookzone die u wilt inschakelen.
4. Raak de knop "⌚" aan om de timer te activeren.

„00“ verschijnt op het scherm van de betreffende kookzone.



5. Stel de gewenste tijdsduur in door op de toetsen "⊕" en "⊖" te drukken. » Raak "⌚" aan om de instelling te bevestigen. Als u "⌚" niet aanraakt, wordt de instelling enkele seconden later automatisch geannuleerd.

**i** De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die in werking zijn.

**i** Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

**i** De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.

### De timers uitschakelen

Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven.

Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

### De timers voortijdig afzetten

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

U kunt de timer op twee verschillende manieren voortijdig uitschakelen:

**1-De timer afzetten door de waarde in te stellen op "00" :**

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "⌚" toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.

3. Verlaag de waarde tot „00“ wordt weergegeven op het scherm van de betreffende kookzone. Gebruik hiervoor de toetsen "⊕" en "⊖".

## 2- Schakel de timer uit door de toets gedurende circa 3 seconden aan te raken.

1. Raak toets "⊖" van de betreffende kookzone gedurende ongeveer 3 seconden aan. "⊖" gaat volledig uit en de timer wordt geannuleerd.

### Automatische bereidingsfunctie

U kunt met deze functie snel op 3 verschillende niveaus bereiden.

1. Warm houden
2. Koken
3. Bakken

### De automatische bereidingsfunctie activeren zonder de timer in te stellen

1. Raak toets "⊖" aan om de kookplaat in te schakelen.
  2. Raak de „1⏪“ -toets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen voor de automatische bereidingsfunctie.
  3. De relevante kookzone wordt geactiveerd op het warmhoudniveau na de eerste aanraking. De symbool "⏪" verschijnen op het scherm.
  4. Bij de tweede aanraking wordt de relevante kookzone geactiveerd op het kookniveau. De symbool "⏩" verschijnen op het scherm.
  5. Bij de derde aanraking wordt de relevante kookzone geactiveerd op het bak-niveau. De symbool "⏪" verschijnen op het scherm.
- » De relevante kookzone zal op het ingestelde automatische bereidingsniveau gaan werken.

### De automatische bereidingsfunctie activeren door de timer in te stellen

1. Kies het gewenste automatische bereidingsniveau door de „1⏪“ -toets

van de betreffende kookzone aan te raken.

2. Raak de knop "⊖" aan om de timer te activeren.

» Symbolen "00" en "⊖" verschijnen op het scherm van de kookzone.

3. Stel de gewenste tijdsduur in door op de toetsen "⊖"/"⊕" te drukken.

» De kookzone blijft gedurende de ingestelde tijd werken op het geselecteerde automatische bereidingsniveau.

» Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

### De automatische bereidingsfunctie uitschakelen

1. U kunt de relevante kookzone volledig uitschakelen door de „⊖“-toets aan te raken om de automatische bereidingsfunctie te annuleren.
2. Als u de kookzone op een bepaald niveau wilt laten werken en de automatische bereidingsfunctie wilt uitschakelen, stelt u de gewenste temperatuur in door de toetsen "⊖"/"⊕" aan te raken. De kookzone blijft werken op de ingestelde temperatuur. Als de timer eerder werd ingesteld, wordt de ingestelde bereidingstijd niet geannuleerd en zal de ingestelde temperatuur behouden.

### Het gebruik van de functie Verplaatsen

Deze functie maakt het u mogelijk snel naar verschillende kookniveaus te wisselen door het kookniveau te veranderen bij het verplaatsen van de pan zonder het bedieningspaneel te bedienen. Om deze reden hoeft u niet iedere keer de temperatuur te verhogen of verlagen.

- i** Om te functie Verplaatsen te kunnen instellen, moet het formaat van de pan een of twee kookzones bedekken.

### Om de functie "Verplaatsen" te activeren.

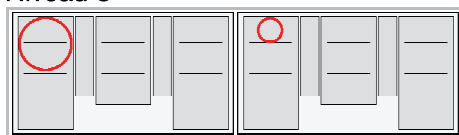
1. Raak "1" aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Plaats uw pan op de linker- of rechterkookzone, naar gelang het gewenste startniveau, waarbij u ervoor zorgt dat beide kookzones worden bedekt.

3. Raak "1" tweemaal aan.

» "1" en "1" gaan branden, wat aanduidt dat de functie "Verplaatsen" ingeschakeld is. U hoeft alleen de pan naar de kookzone te verplaatsen voor het gewenste kookniveau. Met deze functie kunt u snel schakelen tussen 3 kookzones:

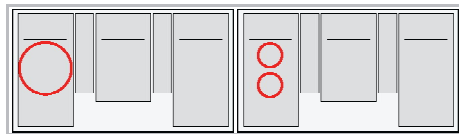
- **Niveau 3 (Keep warm):** Als u uw pan op de achterste twee kookzones van de linker- en rechterkookzones plaatst, werkt de kookplaat op niveau 3.

#### Niveau 3



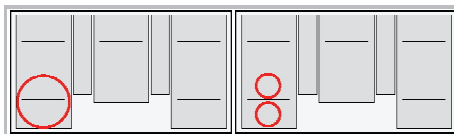
- **Niveau 8 (koken):** Als u uw pan op de middelste twee kookzones van de linker- en rechterkookzones plaatst, werkt de kookplaat op niveau 8.

#### Niveau 8



- **Niveau 15 (bakken):** Als u uw pan op de voorste twee kookzones van de linker- en rechterkookzones plaatst, werkt de kookplaat op niveau 15.

#### Niveau 15



- i** Als u de functie "Verplaatsen" gebruikt, kan de timer niet voor de kookzones worden ingesteld.
- i** Als er een pan is geplaatst op de desbetreffende hulpkookzone, kan de functie "Verplaatsen" niet worden gebruikt.
- i** Als de pan die u gebruikt drie kookzones bedekt, wordt de functie "Verplaatsen" geannuleerd.

### Stopfunctie

Met deze functie kunt u alle functies (behalve de timer) op de kookplaat laten stoppen.

- i** Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verder lopen.



1. Raak de "1" toets aan als uw kookplaat in werking is. Alle actieve kookzones werken verder op maximumvermogen.
  2. Raak de "1" toets opnieuw aan om alle gepauzeerde kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.
- i** Zodra de stoptoets wordt ingedrukt, verschijnt het symbool "1" op de schermen van de kookzones die actief waren op het moment dat deze toets wordt ingedrukt.

### Functie voor energiebeheer

Uw product heeft een energiebeheerfunctie. Met deze functie

kunt u de instelling van het totale vermogen dat de kookplaat zal trekken, wijzigen. Er zijn 9 verschillende niveaus voor de energiebeheerfunctie. Functie voor energiebeheer - Instelbare totale vermogensniveaus

Opties voor energiebeheer	Totaal vermogen
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
PA,P8	10,8 kW

Met de kookplaatzones uit te schakelen,

1. Raak de toets "ⓘ" aan om de kookplaat aan te zetten.
2. Raak de linker kookzone "☺" -toets achteraan aan, vervolgens de linker kookzone "☺" -toets en tenslotte de "☺" -toets zonder uw vinger op te tillen. De toon klinkt wanneer elke toets wordt aangeraakt.
3. Op het linker display van de achterste kookzone verschijnt het ingestelde vermogensmanagementniveau en op het linker display van de voorste kookzone de totale vermogenswaarde van dit niveau. Stop met het aanraken van de 3 toetsen na het verschijnen van de waarden.
4. Schakel tussen de niveaus door de toets aan te raken "☺" en stel het totale vermogen in dat u wilt aanpassen.
5. Bevestig de instelling door de toets aan te raken "ⓘ" en zet de brander uit. De totale vermogenswaarde die u instelt, wordt geactiveerd.

**i** Afhankelijk van het ingestelde totale vermogen kunnen de temperaturniveaus die u aan de kookzones kunt geven, variëren. Afhankelijk van de vermogensaanpassing van de kookplaat kan het temperaturniveau van de kookzones automatisch dalen. Dit is geen fout.

### Zones voor inductiekoken veilig en doeltreffend gebruiken

**Werkingsprincipes:** Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet.

De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.

**i** Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie neemt iedere kookzone de diameter van elke pan waar. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

### Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbeperking. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden gedeactiveerd (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm wat later ook uitschakelen.



De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.

De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

**Tabel-1:** Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau	Werktijdbegrenzing - uur
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
Snelverwarmen	10 minuten
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Oververhittingsbeveiliging

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen niveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

### Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen

### Veiligheidssysteem tegen overkoken

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen.

Ondertussen verschijnt "E" of "F" op het scherm.

### Nauwkeurige vermogensinstelling

Eén van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.

### Geluiden tijdens de werking

De inductiekookplaat kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en horen bij het proces van inductiekoken.

- Het geluid wordt luider bij hoge temperaturen.
- De legering van een pan kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan men regelmatig een aan/uit-geluid horen, dat hoort bij de basiswerking van een inductiekookplaat.
- U zult geluid horen als u een lege pan opwarmt. Als u water of een bereiding toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt, is ook hoorbaar.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden;
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47/F1	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.
E 1 - E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 - E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 - E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.

**i** Als het oppervlak van het aanraakpaneel onderhevig is geweest aan stoom, wordt het volledige bedieningssysteem gedeactiveerd, wordt een geluidssignaal gegeven en knippert "E" op het scherm.

**i** Houd het oppervlak van het aanraakpaneel schoon. Het kan een waarschuwing geven van incorrecte werking.

**i** Er mogen geen potten en pannen worden geplaatst op het aanraakscherm.

## 5 Onderhoud en verzorging

### Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!



Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

### Het reinigen van het fornuis

#### Keramisch oppervlak

Veeg het keramische oppervlak (glaskeramiek) met koud water, waarbij u erop moet letten geen resten van schoonmaakmiddel achter te laten, en droog met een zachte doek. Resten kunnen het keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat. Gedroogde resten mogen in geen geval van het keramische oppervlak (glaskeramiek) worden gekrast met scherpe messen, staalwol of soortgelijke gereedschappen. Verwijder kalkvlekken (gele vlekken) met in de winkel verkrijgbare ontkalker of een kleine hoeveelheid azijn of citroensap. Breng als het oppervlak zwaar bevuild is een schoonmaakmiddel aan op een spons en wacht tot het goed is ingetrokken. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.

**i** Voedingswaren op basis van suiker, zoals pudding en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de coating of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen invloed op de werking van het product. Vervaging van de kleur en vlekken op het keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

## 6 Problemen oplossen

### Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

### Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- The kookpan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pan.*

### en symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

- U heeft geen pan op de actieve kookzone geplaatst. >>> *Controleer of er een pan op de kookzone staat.*
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*
- De kookpan of de kookzone is oververhit. >>> *Laat deze afkoelen.*

### De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.

- De bereidingstijd voor de gekozen kookzone kan verstreken zijn. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of het bereiden beëindigen.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- Mogelijk bedekt een voorwerp het aanraakpaneel. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

### De pan wordt, ondanks het aanstaan van de kookzone, niet warm.

- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet breed genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die breed genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.