

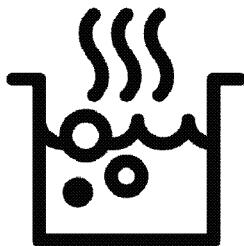
GRUNDIG

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation

Piano cottura incassato

Manuale utente



GIEI 638980 INH



FR / IT

185.9282.19/R.AH/10.06.2022/7-2

7757182982

Chère cliente, cher client,

Veuillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Grundig Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.

Arçelik A.Ş.

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



TABLE DES MATIERES

1 Consignes de sécurité	4
Objectif de l'utilisation	4
Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité des transports.....	7
Sécurité pendant l'installation	7
Sécurité d'utilisation	7
Alertes de température	8
Utilisation des accessoires	8
Consignes de sécurité relatives à la cuisson	8
Induction	9
Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	10
2 Instructions relatives à l'environnement	11
Règlement sur les déchets.....	11
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets.....	11
Elimination des emballages	11
Recommandations pour économiser l'énergie	11
3 Votre appareil	12
Présentation de l'appareil.....	12
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil.....	12
Bouton de commande de la table de cuisson.....	12
Informations générales sur la table de cuisson	13
Caractéristiques techniques	14
4 Première utilisation	15
Premier nettoyage	15
5 Utilisation de la table de cuisson	16
Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	16
Panneau de commande.....	21
6 Informations générales sur la cuisson	34
Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson	34
Table de cuisson	34
7 Maintenance et entretien	36
Consignes de nettoyage générales	36
Nettoyage de la table de cuisson	37
Nettoyage du panneau de commande	37
8 Dépannage	39

1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- **⚠️** Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- **⚠️** Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- **⚠️** N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- **⚠️** N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.



Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.

- **AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.



Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes

dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.

- Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté de l'espace de travail afin que les enfants ne puissent pas les saisir et se brûler.
- **AVERTISSEMENT :** Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans

prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez au-

cun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.

- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

(Si votre produit a une prise)

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour

éviter la formation d'arcs électriques.

Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, embez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

Sécurité pendant l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifier qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).

- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défектueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- **AVERTISSEMENT :** En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuis-

son peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.

- Le fer gorgé, l'aluminium ou les ustensiles de cuisson dont les parties inférieures sont endommagées ou rugueuses peuvent rayer la surface du verre. Lorsque vous remplacez des ustensiles de cuisson, soulevez-les toujours, ne les glissez pas sur la surface.
- 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.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une télécommande ou une minuterie extérieure.

Alertes de température

- **AVERTISSEMENT :** Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les

éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.

- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- **AVERTISSEMENT :** Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.

Utilisation des accessoires

- **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.

Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT :** Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les pro-

cessus de cuisson à court terme.

- **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.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.

Induction

- 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. Pour plus d'informations, voir la section « Sélection de la casserole ».

- 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.
- Arrêtez la plaque de cuisson à partir du panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de casserole.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils deviendront chauds.
- Les articles métalliques stockés dans des tiroirs sous la plaque de cuisson peuvent devenir très chauds pendant une utilisation longue et intensive. Ne stockez pas d'objets métalliques dans des tiroirs sous le la plaque de cuisson.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que télé-

phones portables, tablettes, ordinateurs sur la plaque à induction. Votre produit peut être endommagé.

⚠ Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer

l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

- Le sel, les résidus de sucre sur la partie inférieure des ustensiles de cuisson ou de telles particules sur la surface en verre peuvent provoquer des rayures et des fissures sur le verre. Veillez à ce que la partie inférieure des ustensiles de cuisson soit propre avant de la placer sur la surface en verre. Gardez la surface en vitrocéramique propre.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets

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.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

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 matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination 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. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

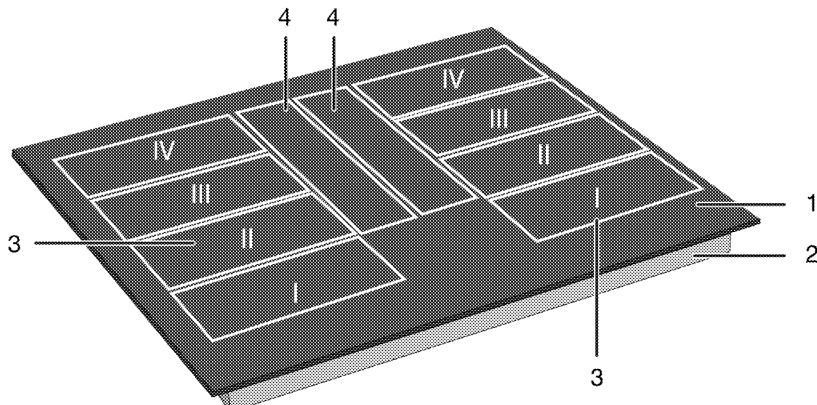
Recommandations pour économiser l'énergie

Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- Utilisez des casseroles / poêles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Gardez les surfaces de cuisson et les fonds de casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil



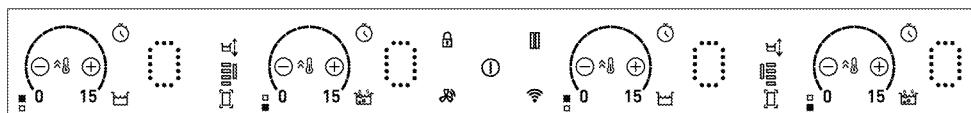
- 1 Surface en verre
- 2 Boîtier inférieur
- 3 Foyer à induction

- 4 Foyer de cuisson auxiliaire à induction

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

Bouton de commande de la table de cuisson.



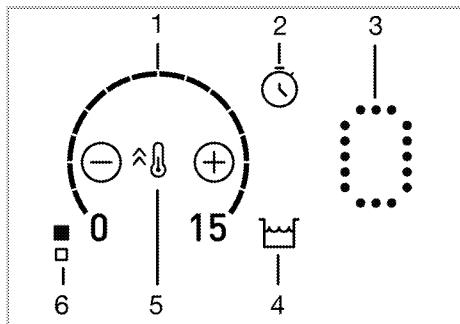
Zone de réglage du niveau de température



Touches et symbole

- | | | | |
|---------|---|---------|---------------------------------------|
| ① | : Touche Marche / Arrêt | ④ | : Touche de cuisson automatique |
| 🔒 | : Touche de verrouillage des commandes | ⑤ | : Touche d'arrêt |
| ▣ | : Touche de combinaison des foyers à grande surface | ⑥ | : Touche de minuteur |
| ⚠ | : Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster) | ⑦ | : Touche d'augmentation du minuteur |
| ⠄⠄ | | ⑧ | : Touche de diminution du minuteur |
| ⠄⠄⠄⠄ | | ⠄⠄⠄⠄ | : Symbole de la fonction « Déplacer » |
| ⠄⠄⠄⠄⠄⠄ | | ⠄⠄⠄⠄⠄⠄ | : Touche capteur d'ébullition * |
| ⠄⠄⠄⠄⠄⠄⠄ | | ⠄⠄⠄⠄⠄⠄⠄ | : Symbole de placement du pot |

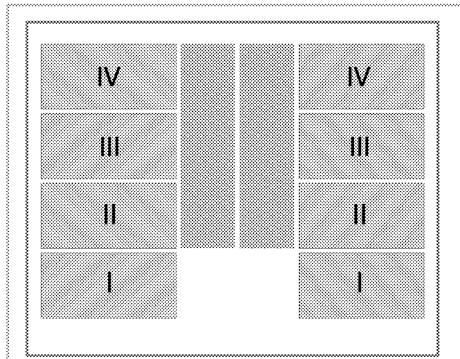
-  : Touche de connexion de la hotte de la plaque de cuisson *
-  : Touche du Wifi *
- * Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.



Écran du foyer

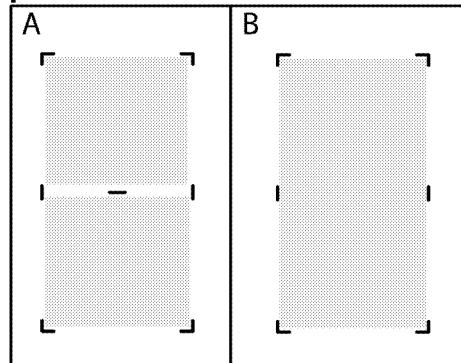
- 1 Zone de réglage du niveau de température
- 2 Touche de minuterie
- 3 Indicateur de minuterie/température
- 4 Touche de cuisson automatique
- 5 Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- 6 Symbole du foyer

Informations générales sur la table de cuisson



Votre table de cuisson est équipée d'un foyer de cuisson à surfaces larges (surfaces Flexi). Vous pouvez faire fonctionner cette surface de cuisson comme des foyers de cuisson individuelles indépendantes les unes des autres. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissages avec vos grandes casseroles. L'utilisation des casseroles adaptées à ces foyers et la fonction de combinaison sont décrites dans la section « Comment utiliser la table de cuisson ».

Sur les modèles avec foyers allumés : Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.



i Lorsque les deux foyers séparés de la surface A illustrée ci-dessus sont combinés pour devenir un foyer à large surface comme indiqué en B, l'éclairage de séparation entre eux doit être éteint. Lorsque le foyer à grande surface redevient deux foyers séparés, l'éclairage doit à nouveau s'allumer.

Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)

48 mm*/580 mm/510 mm (Pour les modèles équipés de ressorts de montage et d'un joint d'étanchéité fixé au produit, considérez que les mesures de largeur et de profondeur sont supérieures de 10 mm à ces mesures.)

Dimension d'installation de la table de cuisson (hauteur/largeur/profondeur)

560 mm /490 mm

Tension/fréquence

1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz

Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil

min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm²

Consommation totale d'énergie

max. 7.4 kW

Brûleurs

Gauche I-II-III-IV

Foyer à induction

Dimension

92,7x200 mm

Alimentation

900 W / Booster: 1800 W

Centre

Foyer de cuisson auxiliaire à induction

Dimension

92,7x200 mm

Alimentation

900 W / Booster: 1800 W

Droit I-II-III-IV

Foyer à induction

Dimension

92,7x200 mm

Alimentation

900 W / Booster: 1800 W

* La hauteur de la plaque de cuisson indiquée dans la table technique est la hauteur du boîtier métallique de l'appareil, sans prendre en compte l'épaisseur du verre.

- i** Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
- i** Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
- i** Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

REMARQUE 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.

REMARQUE Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson.
N'utilisez pas de tables fissurées. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puisappelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Ajustement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.

- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Le circuit se termine lorsqu'une casserole / casserole adaptée à la cuisson par induction y est placée et qu'un système électronique sous la surface du verre génère un champ magnétique. La base métallique des casseroles / poêles est chauffée en prenant l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée à la surface de la table de cuisson, mais directement sur les casseroles/poêles situées au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des casseroles/poêles.

Avantages de la cuisson par induction

Les tables de cuisson à induction offrent certains avantages, car la chaleur est transférée directement aux casseroles/poêles.

- Les aliments qui se déversent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement, car la surface de cuisson en verre

n'est pas chauffée directement. Ainsi, elle est plus facile à nettoyer.

- La cuisson est plus rapide, car la chaleur est générée directement sur les casseroles/poêles. Par conséquent, cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de tables de cuisson.
- La chaleur étant transmise directement aux casseroles/poêles, aucune perte de chaleur n'est à déplorer et la cuisson est plus efficace.
- Étant donné que le transfert de chaleur s'arrête et que la surface de cuisson n'est pas chauffée directement lorsque les casseroles sont retirées de la surface de cuisson, l'utilisation est plus sûre et permet de prévenir les accidents éventuels lors de la cuisson.

Pour un fonctionnement sûr :

- Ne choisissez pas un niveau de chauffage élevé lorsque vous utilisez des casseroles/poêles antiadhésives recouvertes d'une faible quantité d'huile ou utilisées sans huile (type téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles de casseroles sur votre table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium sur la zone d'induction.
- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les bandes magnétiques loin de la table de cuisson lors de son fonctionnement.
- Si un four se trouve sous votre table de cuisson et qu'il est en cours de fonctionnement, les capteurs de la

table de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou arrêter la table de cuisson.

- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Des informations détaillées sur ce système sont fournies dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles à fond mince pour votre cuisson, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casse-role peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique.

Casseroles/poêles

Vous devez utiliser des casseroles ferromagnétiques de qualité qui portent une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles ne sont compatibles avec votre table de cuisson à induction que pour la cuisson par induction. En général, plus la teneur en fer est élevée, plus les casseroles/poêles sont performantes. Le diamètre de base des casseroles / poêles doit correspondre à la zone d'induction. Les dimensions suggérées sont énumérées ci-dessous.

Casseroles/poêles appropriées :

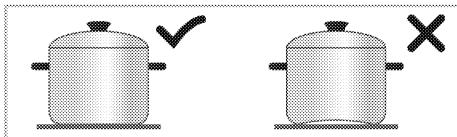
- Casseroles/poêles en fonte
- Casseroles/poêles en acier émaillé
- Casseroles/poêles en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction)

Casseroles/poêles inappropriées :

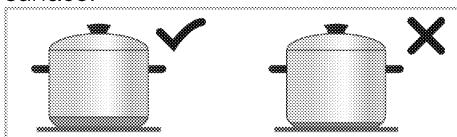
- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

Recommandations :

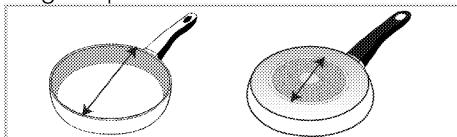
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.

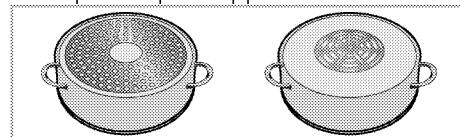


- Le fond de certaines casseroles/poêles a un champ ferromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. En outre, les grandes tables de cuisson à induction peuvent ne pas détecter ces casseroles. Ainsi, la table de cuisson doit être choisie en fonction de la taille du champ ferromagnétique.

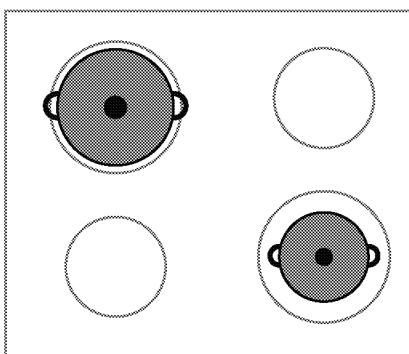
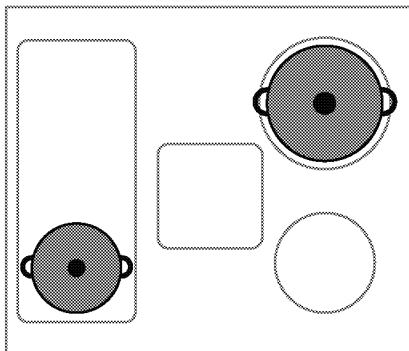


- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas

chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un mauvais avertissement de casseroles/poêles peut apparaître.



La répartition équitable des ustensiles de cuisine sur les tables de cuisson droites, gauches et centrales pour la sélection des tables de cuisson affecte positivement la performance de cuisson lorsque vous cuisinez plusieurs repas sur les plaques à induction.



Test de casseroles/poêles

Testez si votre casserole est compatible avec la cuisson sur une table de cuisson

à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

1. Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.
2. Elle est également compatible si "█" et "✗" ne clignote pas lorsque vous placez votre casserole sur la table de cuisson à induction et que vous la mettez en marche.

Tailles de casseroles/poêles recommandées

Diamètre du foyer - mm	Diamètre de la casserole - mm
I-II-III-IV (92,7)	min. 90 - max. 145
I-II	min. 130 - max. 210
III-IV	min. 130 - max. 210
Foyer à large surface (flexi) (370x200)	largeur 230 - longueur 390

La détection des casseroles par les tables de cuisson à induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des casseroles. Afin de garantir la détection des casseroles/poêles et de permettre une cuisson efficace, les casseroles/poêles doivent être sélectionnées selon la taille de la table de cuisson. Les tailles de casseroles/poêles recommandées pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessus.

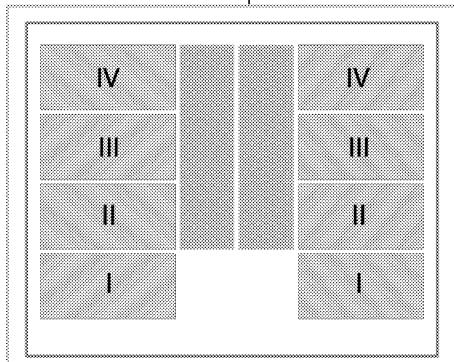
Le comportement d'ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne provoque pas de gaspillage d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson appropriée.

Foyer à large surface (Flexi)

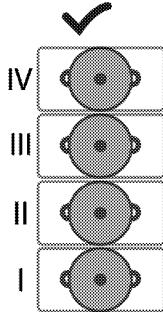
Votre table de cuisson est équipée de foyers à large surface (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de

cuisson comme des foyers individuels indépendants les uns des autres pour vos petites casseroles/poêles. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grandes casseroles.

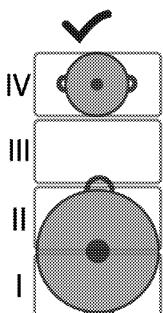
Vous pouvez utiliser les surfaces de cuisson I-II-III-IV situées à droite et à gauche et les surfaces de cuisson auxiliaires situées au centre pour vos petites casseroles/poêles. Toutefois, si vous cuisinez avec deux petites casseroles/poêles, vous utiliserez les surfaces de cuisson I et II et III et IV à partir d'une seule unité de commande. Ainsi, lorsque vous placerez vos petites casseroles sur ces surfaces, vous pourrez cuisiner au même niveau de température.



Exemples d'utilisation des casse-roles/poêles

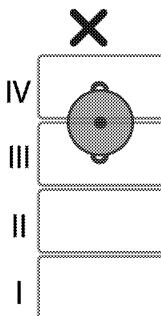
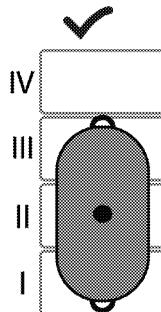
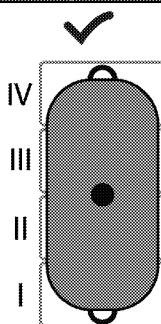


Elles peuvent être placées sur les 4 surfaces de cuisson distinctes sur les foyers à grande surface. Toutefois, vous pouvez utiliser ces foyers à deux niveaux de température distincts pour les surfaces de cuisson I et II et III et IV. Par exemple, si vous préparez dans 4 petites casseroles distinctes, vous pouvez attribuer un niveau de température unique aux zones de cuisson I et II et aux zones de cuisson III et IV.



Placez les Casse-roles/poêles au centre de chaque surface de cuisson en fonction du diamètre de votre casserole/poêle. Si votre casserole/poêle couvre deux zones de cuisson, vous devez la placer au centre des deux zones de cuisson, si elle couvre une zone de cuisson, vous devez la placer au centre de la zone de cuisson.

Exemples d'utilisation des casse-roles/poêles



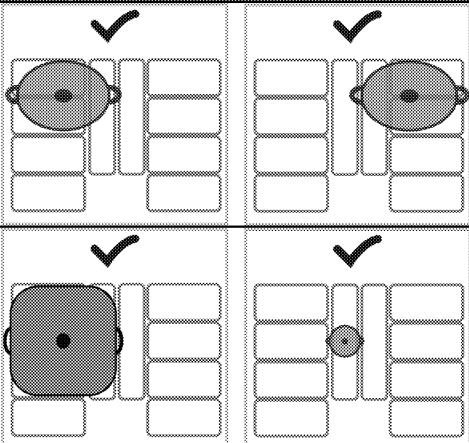
Pour les cuissons avec de grandes casseroles/poêles, placez la casse-role/poêle de manière à ce qu'elle couvre les centres des deux foyers et qu'elles soient centrées sur le foyer.

Pour les cuissons avec une seule casserole/poêle, placez-la au centre des zones de cuisson. Ne placez pas la casserole/poêle entre les surfaces de cuisson.

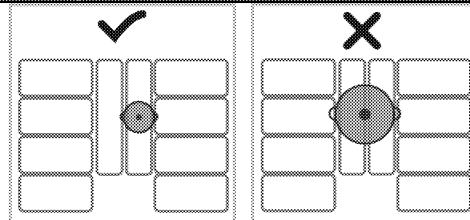
Foyer de cuisson auxiliaire à induction

Votre table de cuisson est équipée de zones de cuisson par induction auxiliaires à large surface (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser les zones de cuisson qui seront considérées comme des zones auxiliaires pour vos larges casseroles/poêles. Les exemples d'utilisation de casseroles/poêles sont indiqués ci-dessous.

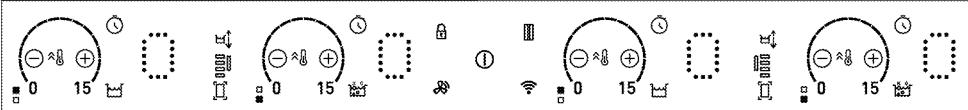
Exemples d'utilisation des casse-roles/poêles



Exemples d'utilisation des casse-roles/poêles



Panneau de commande



Zone de réglage du niveau de température



Touches et symbole

- ① : Touche Marche / Arrêt
- 🔒 : Touche de verrouillage des commandes
- ▣ : Touche de combinaison des foyers à grande surface
- 🌡 : Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- ☛ : Touche de cuisson automatique
- ☰ : Touche d'arrêt
- 🕒 : Touche de minuterie
- + : Touche d'augmentation du minuteur
- : Touche de diminution du minuteur
- ⤵ : Symbole de la fonction « Déplacer »
- ⤷ : Touche capteur d'ébullition *



: Symbole de placement du pot

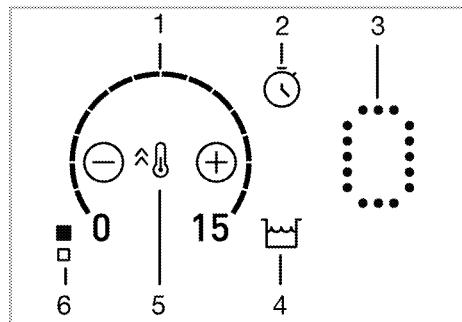


: Touche de connexion de la hotte de la plaque de cuisson *



: Touche du Wifi *

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.



Écran du foyer

- 1 Zone de réglage du niveau de température
- 2 Touche de minuterie
- 3 Indicateur de minuterie/température

- 4 Touche de cuisson automatique
- 5 Touche Chauffage rapide/Touche de réglage de puissance élevée (booster)
- 6 Symbole du foyer

i Cet appareil est assurée par contrôlé avec un panneau de commande tactile. Toute opération effectuée dans le panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.

i Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Le fait de disposer d'une surface humide et sale peut entraîner des problèmes de fonctionnement.

Allumage de la cuisinière

- 1.Appuyez sur la touche ① du panneau de commande.

La cuisinière est prête à être utilisée.

i La cuisinière retourne alors automatiquement en mode veille en cas d'absence d'opération dans les 20 secondes.

i L'appareil se désactive de lui-même pour des raisons de sécurité si une touche (touche) est enfoncée pendant une longue période.

Désactivation de la cuisinière

- 1.Appuyez sur la touche ① du panneau de commande.

La cuisinière s'éteint et revient en mode veille.

i Le fait que le ou s'allume sur l'écran de la zone de cuisson lorsque la cuisinière est éteinte signifie que la zone de cuisson est encore chaude. Évitez de toucher les plaques de cuisson.

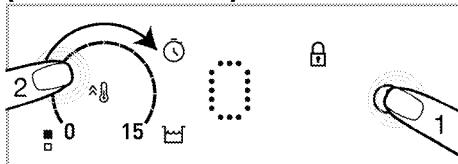
Indicateur de chaleur excessive

Le fait que le symbole soit allumé sur l'écran de la zone de cuisson signifie que la cuisinière est encore chaude et qu'elle peut être utilisée pour garder une petite quantité de nourriture chaude.

Après un certain temps, le symbole passe au qui signifie moins chaud.

i Dans le cas d'une panne de courant, il est impossible d'allumer l'indicateur de chaleur restante et de mettre en garde l'utilisateur contre les plaques de cuisson.

Allumage des zones de cuisson (zone de cuisson)



- 1.Allumez la plaque de cuisson au moyen d'une simple pression sur la touche.①
» Le « 0 » symbole apparaît sur les affichages de la zone de cuisson.
- 2.Appuyez sur la zone de réglage de la zone de cuisson que vous souhaitez activer ou faites glisser votre doigt sur la zone de réglage.

i La cuisinière retourne alors automatiquement en mode veille en cas d'absence d'opération dans les 20 secondes.

Réglage du niveau de température

Il suffit de toucher la zone de réglage ou de faire glisser le doigt sur la zone pour régler le niveau de température entre « 0 » et « 15 ».

i La zone de cuisson auxiliaire peut cuire seule. Le niveau de température de la zone de cuisson arrière gauche doit être réglé à cet effet.

Étalage des plaques de cuisson :

Il est possible d'éteindre une zone de cuisson sélectionnée de 2 manières différentes :

1. En réglant la température sur « 0 »

Vous pouvez éteindre la plaque de cuisson à partir du moment où la température est réglée sur « 0 ».

2. Utilisation de la fonction d'arrêt de la minuterie pour la zone de cuisson souhaitée

Lorsque l'heure est désactivée, la minuterie éteint la table de cuisson qui y est connectée. Tous les affichages indiquent « 0 » ou « 00 ». Ce ☰ symbole disparaît de l'affichage de la zone de cuisson.

L'alarme sonore doit retentir à l'expiration du délai. Appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande pour arrêter l'alarme.

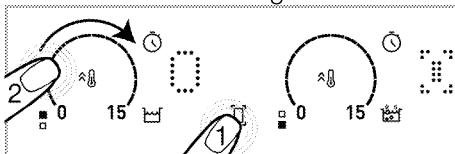
Allumage de la zone de cuisson à grande surface Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

1. Allumez la plaque de cuisson au moyen d'une simple pression sur la touche.①

2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson à grande surface.

» Le 0 symbole s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche et le

0 symbol s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson avant gauche.



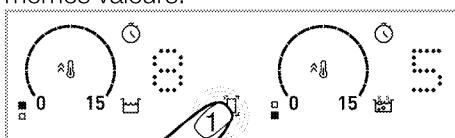
3. Il suffit de toucher la zone de réglage ou de faire glisser le doigt sur la zone pour régler le niveau de température entre 0 et 15 .

» Le niveau de température peut être modifié à partir des zones de réglage des deux zones de cuisson.

i Les zones de cuisson à large surface à gauche sont décrites à titre d'exemple. En cas de présence d'une zone de cuisson à large surface sur le côté droit de l'appareil, il en va de même pour cette zone de cuisson.

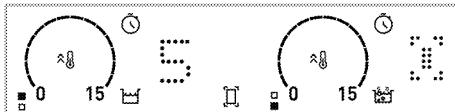
Allumage de la plaque de cuisson à grande surface pendant qu'une ou les deux plaques de cuisson de gauche fonctionnent Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Alors que la ou les deux plaques de cuisson de gauche fonctionnent séparément, vous pouvez combiner les deux plaques de cuisson en activant la plaque de cuisson à grande surface. De cette manière, vous pouvez utiliser une surface de cuisson plus large avec les mêmes valeurs.



1. Durant le fonctionnement d'une ou des deux zones de cuisson de gauche, appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson à grande surface.

» Sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche, la température de la zone de cuisson ayant la température la plus basse des zones de cuisson que vous avez sélectionnées auparavant est affichée. En cas d'attribution d'une période de temporisation, la valeur de la temporisation de celle qui a le niveau le plus bas est affichée.



» Afin de modifier la valeur de la température par la suite, réglez la valeur de la température souhaitée à partir des zones de réglage des deux zones de cuisson.

i Il suffit d'appuyer sur la touche de la zone de cuisson à grande surface lorsque la zone de cuisson à grande surface est active pour que les zones de cuisson soient séparées et éteintes.

Désactivation des plaques de cuisson à grande surface : Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

La zone de cuisson à large surface peut être éteinte de 3 manières différentes :

1. En réglant la température sur « 0 »

Vous pouvez éteindre la plaque de cuisson à large surface en réduisant le réglage de la température à « 0 ».

2. Utilisation de la fonction de désactivation de la minuterie pour la zone de cuisson à grande surface

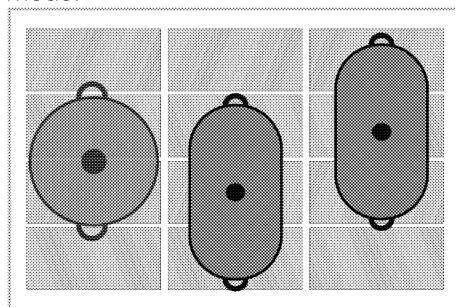
Lorsque le temps est écoulé, la minuterie éteint la plaque de cuisson à grande surface. L'affichage de la zone de cuisson gauche s'affiche **0**, et l'affichage de l'horloge affiche **00**. Le voyant de la **Q** touche sur l'écran arrière gauche de la table de cuisson s'éteint.

3. En touchant le symbole de la zone de cuisson à grande surface pendant environ 3 secondes

Il suffit de toucher le symbole de la zone de cuisson à surface large pendant environ 3 secondes pour que la zone de cuisson s'éteigne.

Mode "Autoflexi" (activation automatique de la plaque de cuisson à grande surface)

Si la casserole est placée sur les plaques de cuisson selon les positions ci-dessous, le « **flexi** » (la zone de cuisson avec mode grande surface) doit être activée automatiquement. Appuyez une fois sur la **II** touche pour quitter ce mode.



Réglage haute puissance (BOOSTER)

Vous pouvez utiliser le booster pour chauffer avec une puissance maximale. Toutefois, il est recommandé de ne pas cuisiner pendant une longue période à ce poste. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur toutes les plaques. Une fois que la période de réglage de la puissance élevée (voir le tableau des limites de la période de fonctionnement) a expiré, la zone de cuisson est éteinte.

Sélection directe du réglage de la puissance élevée (BOOSTER) :

1. Allumez la plaque de cuisson au moyen d'une simple pression sur la touche.①

2.Appuyez sur la touche .

La zone de cuisson activée fonctionne avec une puissance maximale et le  symbole du surpresseur mobile s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson.

» Lorsque la période de réglage de puissance élevée (voir le tableau des périodes d'extinction automatique) a expiré, la zone de cuisson est désactivée.

Possibilité de sélectionner un réglage de puissance élevée (BOOSTER) lorsque la zone de cuisson est active :

1.Appuyez sur la touche lorsque la cuisinière est allumée et que la zone de cuisson correspondante est active.

i Le réglage de puissance élevée (booster) ne peut être activé que sur l'une des zones du même côté (gauche ou droit). Dans le cas où une des zones de cuisson du même côté fonctionne à un niveau de température spécifique, le booster ne peut pas être réglé pour l'autre zone de cuisson du même côté. Lorsque la zone de cuisson à grande surface est active, le booster ne peut pas être réglé pour ces zones de cuisson également.

2.Il est possible de sélectionner la zone de cuisson avec la puissance maximale et trois voyants clignotent sur l'écran de la zone de cuisson. Une fois que la période de réglage de la puissance élevée est terminée, la zone de cuisson passe au niveau de température réglé et seul le niveau de température que vous avez sélectionné s'affiche à l'écran.

Désactivation du réglage de puissance élevée (BOOSTER) avant son expiration :

Vous pouvez désactiver le réglage de puissance élevée à tout moment en appuyant sur la touche.

Verrouillage des touches

Pendant que la cuisinière est éteinte, il est possible d'activer le verrouillage de la clé pour éviter de modifier les fonctions par inadvertance.

Activation du verrouillage de touches

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

En cas de pression sur une touche alors que le verrouillage des touches est actif, le voyant de la touche clignote.

i Il est possible d'activer le verrouillage des clés uniquement lorsque la cuisinière est en mode de fonctionnement. Seules les touches fonctionnent lorsque le verrouillage des touches est actif. En cas de contact avec une autre touche, le voyant de la touche clignote pour indiquer que le verrouillage de la touche est actif.

En cas d'arrêt de la cuisinière alors que les clés sont verrouillées, le verrouillage des clés sera désactivé pour rallumer la plaque de cuisson.

Désactivation du verrouillage de touches

1. Maintenez la touche enfoncee pendant 3 secondes.

L'opération doit être confirmée par un signal sonore. Le voyant de la clé s'éteint et le panneau de commande est déverrouillé.

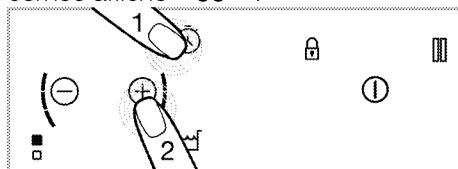
Fonction Minuterie

Cette fonction facilite la cuisson pour vous. Vous n'avez pas besoin d'assister à la cuisinière pendant toute la durée de la cuisson. Une fois la période sélectionnée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Activation de la minuterie

- 1.Allumez la plaque de cuisson au moyen d'une simple pression sur la touche.
- 2.Le « 0 » symbole apparaît sur les affichages de la zone de cuisson.
- 3.Réglez le niveau sur la zone de réglage de la zone de cuisson que vous souhaitez activer.
- 4.Activez la minuterie en touchant la touche.

L'affichage de la zone de cuisson concernée affiche « 00 » .



- 5.Réglez la période souhaitée en appuyant sur les touches.
» Confirmez le réglage en appuyant sur la touche . Le réglage doit être confirmé automatiquement si la touche n'est pas touchée.

i La minuterie ne peut être utilisée que pour les plaques de cuisson en fonctionnement.

i Répétez la procédure ci-dessus pour les autres plaques de cuisson pour lesquelles vous souhaitez régler une minuterie.

i Il est impossible de régler la minuterie sans sélectionner la zone de cuisson et le niveau de température de la zone de cuisson.

Éteindre les minuteries

La cuisinière s'éteint automatiquement et un avertissement sonore est émis lorsque le temps programmé est écoulé. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver l'avertissement sonore.

Désactivation prématuée des minuteries

En cas d'arrêt prématué de la minuterie, la cuisinière continue de fonctionner avec la température réglée jusqu'à ce qu'elle soit éteinte.

Il est possible de désactiver prématulement le minuteur en utilisant deux méthodes différentes :

1. Désactivation par réduction de la valeur de la minuterie à « 00 » :

- 1.Sélectionnez la table de cuisson que vous souhaitez éteindre.
- 2.Sélectionnez la minuterie de la table de cuisson concernée en appuyant sur la touche.
- 3.Réduisez la valeur jusqu'à « 00 ». Le symbole s'affiche sur l'affichage de la zone de cuisson correspondante en appuyant sur les touches

2- Désactivation en appuyant sur la touche de la minuterie pendant environ 3 secondes :

- 1.Il suffit de maintenir la touche de la plaque de cuisson concernée enfoncée pendant environ 3 secondes pour que le message disparaisse complètement et que le minuteur soit annulé.

Fonction de cuisson automatique

Grâce à cette fonction, vous pouvez effectuer une cuisson rapide à 3 niveaux différents.

- 1.Tenue au chaud
- 2.Friture
- 3.Ébullition

Activation de la fonction de cuisson automatique sans réglage d'une minuterie

1. Allumez la plaque de cuisson au moyen d'une simple pression sur la touche.①
2. Appuyez sur la  touche de la table de cuisson pour laquelle vous souhaitez activer la fonction de cuisson automatique.
3. Au premier contact, la zone de cuisson concernée est activée au niveau du maintien au chaud. Le symbole  s'affiche à l'écran.
4. À la deuxième pression, la zone de cuisson correspondante passe au niveau de cuisson. Le symbole  s'affiche à l'écran.
5. À la troisième pression, la zone de cuisson correspondante passe au niveau d'ébullition. Le symbole  s'affiche à l'écran.
» La zone de cuisson commence à fonctionner au niveau de cuisson automatique réglé.

Activation de la fonction de cuisson automatique par le réglage d'une minuterie

1. Sélectionnez le niveau de cuisson automatique souhaité en appuyant sur la  touche de la table de cuisson correspondante.
2. Activez la minuterie en touchant la touche.②.
» Le « 00 » symbole et le voyant du  symbole sont allumés sur l'affichage de la zone de cuisson.
3. Réglez la période souhaitée en appuyant sur les touches /.
- » La zone de cuisson continue à fonctionner au niveau de cuisson automatique défini pendant la période de temps fixée.
» La cuisinière s'éteint automatiquement et un avertissement sonore est émis

lorsque le temps programmé est écoulé. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver l'avertissement sonore.

Désactivation de la fonction de cuisson automatique

1. Afin d'annuler la fonction de cuisson automatique, vous pouvez éteindre complètement la plaque de cuisson concernée en appuyant sur la ① touche.
2. Afin que la plaque de cuisson fonctionne à un niveau de température déterminé et que la fonction de cuisson automatique soit annulée, réglez le niveau de température souhaité en appuyant sur les  touches /. La zone de cuisson continue à fonctionner au niveau de température que vous avez fixé. En cas de réglage antérieur, la période de cuisson réglée n'est pas annulée et la plaque de cuisson reprend son fonctionnement avec le niveau de température réglé.

Utilisation de la fonction de déplacement

Grâce à cette fonction, il est possible de changer de niveau de cuisson par un mouvement de l'orifice sans entrer dans le panneau de commande, ce qui facilite le passage rapide à différents niveaux de cuisson. Vous n'avez pas besoin de réduire ou d'augmenter le niveau de température à chaque fois.



Afin de garantir que la fonction de déplacement est active, la taille du pot doit couvrir une ou deux plaques de cuisson.

Pour activer la fonction «déplacer» :

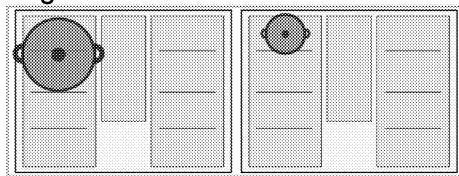
1. Allumez la plaque de cuisson au moyen d'une simple pression sur la touche.①
2. Placez votre casserole de manière à ce qu'elle couvre deux zones de cuis-

son à gauche ou à droite selon le niveau avec lequel vous voulez commencer.

3. Appuyez deux fois sur la touche . » Les voyants des symboles et sont allumés et la fonction «déplacement» est activée. Pour sélectionner le niveau de cuisson souhaité, faites simplement glisser la casserole sur la zone de cuisson. En utilisant cette fonction, vous pouvez basculer rapidement entre 3 niveaux de cuisson différents :

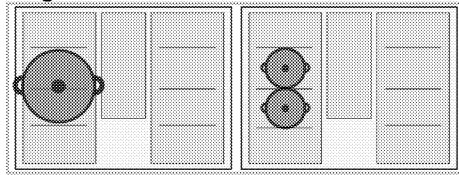
- **Niveau 3 (Se tenir au chaud)** : Il suffit de placer la marmite sur les deux plaques de cuisson les plus à l'arrière, à gauche et à droite, pour que votre cuisinière fonctionne au niveau 3.

Degré 3



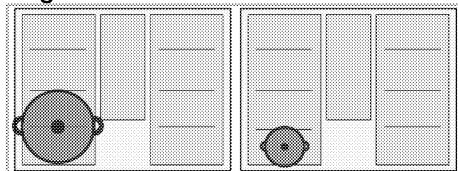
- **Niveau 8 (ébullition)** : Si vous placez votre casserole sur deux plaques au milieu des plaques gauche et droite, votre cuisinière fonctionnera au niveau 9.

Degré 8



- **Niveau 15 (Friture)** : Si vous placez votre casserole sur deux plaques de cuisson à l'avant des plaques de gauche et de droite, votre cuisinière doit fonctionner au niveau 15.

Degré 15



i Lorsque vous utilisez la fonction «déplacer», il n'est pas possible de régler une minuterie sur les plaques de cuisson.

i Il est impossible d'utiliser la fonction « Déplacer » si une marmite est disponible dans la zone de cuisson auxiliaire.

i Une fois que la marmite utilisée couvre 3 zones de cuisson, la fonction "Déplacer" est annulée.

Fonctionnement combiné de la cuisinière et de la hotte (plaqué de cuisson à hotte) (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

En cas de symbole, votre appareil peut être utilisé en combinaison avec une hotte. Avec cette fonction, vous pouvez connecter votre cuisinière et votre hotte, et vous assurer que votre hotte fonctionne automatiquement selon le niveau de fonctionnement de votre cuisinière. À cette fin, le cuiseur et la hotte doivent être présentés l'un à l'autre pour une fois. Par la suite, vous pouvez vous assurer que votre cuisinière et votre hotte fonctionnent ensemble en activant la connexion à partir de la cuisinière.

Présentation de la cuisinière et de la hotte l'une à l'autre

i L'introduction du cuiseur et de la hotte ne doit être effectuée qu'une seule fois. Il n'est pas nécessaire de recommencer l'introduction. Pour assurer un fonctionnement combiné de la cuisinière et de la hotte, il vous suffit d'activer la connexion de la cuisinière.

1. Allumez la plaque de cuisson au moyen d'une simple pression sur la touche.①
2. Appuyez sur la  touche pendant environ 3 secondes.
» Le  symbole commence à clignoter.
3. Activez l'appairage avec la cuisinière sur votre hotte (reportez-vous au manuel de votre hotte), et le symbole correspondant sur la hotte commencera à clignoter.
- » Lorsque l'introduction est terminée, le  symbole sur la cuisinière et le symbole correspondant sur la hotte sont allumés en continu.

Activation du fonctionnement combiné de la cuisinière et de la hotte

1. Allumez la plaque de cuisson au moyen d'une simple pression sur la touche.①
2. Appuyez sur la  touche de la cuisinière.
3. Une fois l'introduction terminée, le  symbole sur la cuisinière et le symbole correspondant sur la hotte doivent être allumés en permanence.
- » Votre hotte fonctionnera automatiquement et le niveau peut être augmenté ou diminué selon le niveau de température total de votre cuisinière.

Utilisation de l'application HomeWhiz

En cas de présence d'un  symbole sur votre appareil, vous pouvez contrôler votre cuisinière depuis votre tablette/téléphone. Suivez les étapes décrites ci-dessous pour contrôler et surveiller votre cuisinière via une tablette / téléphone. Il vous faut connecter votre tablette/téléphone à votre réseau domestique, et télécharger l'application HomeWhiz sur votre tablette/téléphone à partir de l'app store de votre appareil intelligent.

1. Ouvrez l'application téléchargée via votre appareil intelligent.
2. Appuyez sur la section «ajouter / supprimer un appareil» sur la tablette / téléphone.
3. Effectuez l'installation en suivant les instructions fournies sur la tablette / téléphone.
4. Maintenez la  touche enfoncée pendant environ 3 secondes, puis relâchez-la. Le  symbole doit clignoter sur l'écran. Vous pouvez vous connecter à votre appareil intelligent à ce moment.
5. Connectez-vous à votre cuisinière avec le nom d'utilisateur et le mot de passe fournis sur l'application dans la section des paramètres de votre tablette / téléphone.
6. À partir de la liste des réseaux, sélectionnez le réseau que vous utilisez et connectez votre cuisinière au réseau avec le mot de passe requis. Le  symbole doit être affiché en continu lorsque l'installation est terminée. Vous pouvez accéder à votre application et commencer à utiliser votre cuisinière en la nommant dans la section «ajouter / supprimer un appareil».

- i** HomeWhiz fonctionne sur la bande de fréquence 2.4 GHz.
- i** Au cas où il n'est pas possible d'établir une connexion au réseau dans les 5 minutes après avoir appuyé sur la  touche pendant environ 3 secondes, l'installation de l'application homewhiz doit être terminée et le  symbole doit être éteint.
- i** L'application HomeWhiz sur votre tablette / téléphone vous orientera sur l'établissement de la connexion et l'utilisation de l'application.
- i** Votre connexion doit être active pour accéder au menu HomeWhiz.
- i** Lorsque HomeWhiz est actif, vous pouvez contrôler et surveiller votre cuisinière à la fois à partir de l'écran de la cuisinière et de vos appareils intelligents via HomeWhiz.
- i** Appuyez sur la  touche pour désactiver la connexion HomeWhiz. Le  symbole doit disparaître de l'écran.
- i** Dans le cas d'une panne de courant alors que la connexion HomeWhiz de votre appareil est activée et si vous êtes déconnecté, le HomeWhiz se met automatiquement en position d'arrêt.

2. Touchez votre appareil.
» La page de contrôle et de surveillance de la cuisinière doit être affichée. Grâce à cet écran, vous pouvez effectuer des réglages tels que le niveau de température de la zone de cuisson, le réglage de la minuterie, le verrouillage des touches et l'activation de la connexion entre la cuisinière et la hotte (plaqué de cuisson à la hotte).

3. Après avoir terminé tous les réglages via tablette / téléphone, passez à côté de l'appareil pour confirmer. Les  symboles clignotent à l'écran. Appuyez sur la  touche et activez les paramètres.

i Tous les réglages effectués via tablette / téléphone nécessitent une confirmation via l'appareil pour des raisons de sécurité.

Fermeture de l'application HomeWhiz

1. Lorsque votre tablette / téléphone est connecté à l'appareil, appuyez brièvement sur la  touche. Le  symbole à l'écran disparaît. La connexion de votre tablette/téléphone avec votre appareil est alors coupée.

Suppression de l'enregistrement d'un appareil connecté

1. Appuyez  sur les  touches simultanément.
»  et  les symboles commencent à clignoter et un avertissement sonore est émis.
2. L'enregistrement est supprimé avec succès lorsque  les symboles  et cessent de clignoter à l'écran.

i Vous devez disposer d'une connexion réseau pour effectuer l'opération de suppression.

Utilisation de la cuisinière via une tablette

1. Ouvrez l'application HomeWhiz sur votre tablette / téléphone.
» Votre appareil doit être présent dans la page d'application.

Déclaration de conformité

Arçelik A.Ş. déclare par la présente que cet appareil est conforme à la directive 2014/53/UE. Une déclaration de conformité RED détaillée est disponible en ligne à l'adresse support.grundig.com parmi les documents supplémentaires sur la page du produit pour votre appareil.

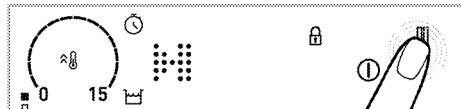


Bandes de 2,4 GHz : 100 mW max.

Fonction d'arrêt

Avec cette fonction, vous pouvez arrêter toutes les fonctions de la cuisinière (**à l'exclusion de la minuterie**) pendant un certain temps

i En cas de réglage de la minuterie pour une zone de cuisson quelconque, la minuterie reprend son fonctionnement pendant la fonction d'arrêt.



1. Appuyez sur la touche lorsque votre cuisinière est allumée.

Toutes les plaques de cuisson qui sont utilisées continuent de fonctionner au niveau minimum.

2. Appuyez à nouveau sur la touche pour faire fonctionner toutes les plaques de cuisson arrêtées avec leurs réglages précédents.

i Lorsque vous appuyez sur la touche d'arrêt, le symbole s'allume sur les affichages des plaques de cuisson qui étaient actionnées avant d'appuyer sur cette touche

Utilisation sûre et efficace des plaques à induction

Principe de fonctionnement : La résistance à induction chauffe directement la

marmite grâce à son principe de fonctionnement. Il présente donc de nombreux avantages par rapport aux autres types de cuisinières. Il fonctionne plus efficacement et la surface de la table de cuisson est plus froide.

La cuisinière à induction est équipée d'un système de sécurité supérieur qui doit assurer un fonctionnement avec un maximum de sécurité.



Il est possible que votre cuisinière soit équipée de plaques de cuisson d'un diamètre de 145, 180, 210 et 280 mm avec fonction d'induction selon le modèle. Grâce à la fonction induction, chaque zone de cuisson détecte automatiquement la casserole placée dessus. L'énergie se produit uniquement sur la zone de contact du pot, et donc un niveau minimum de puissance est consommé.

Fonction de gestion de l'alimentation

Votre appareil est équipé d'une fonction de gestion de l'énergie. Vous pouvez modifier la puissance totale pouvant être consommée par la cuisinière avec cette fonction. Il y a 9 niveaux disponibles pour la fonction de gestion de l'énergie. Fonction de gestion de l'alimentation - Niveaux de puissance totale pouvant être définis

Niveau de gestion de l'alimentation	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

Niveau de gestion de l'alimentation	Puissance totale
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Pendant que les plaques sont éteintes,

1. Allumez la plaque de cuisson au moyen d'une simple pression sur la touche. ①
2. Sans retirer votre doigt, appuyez respectivement sur la ② touche de zone de cuisson arrière gauche, puis sur la ③ touche de zone de plaque de cuisson avant gauche et enfin sur la ④ touche. Un signal sonore est entendu chaque fois qu'une touche est enfoncée.
3. Le niveau de gestion de la puissance réglé est affiché sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche, et la valeur de la puissance totale pour ce niveau est affichée sur l'écran de la zone de cuisson avant gauche. Relâchez 3 touches lorsque vous voyez les valeurs.

4. Appuyez sur la ④ touche pour basculer entre les niveaux et définir la valeur de puissance totale que vous souhaitez définir.

5. Confirmez le réglage en appuyant sur la ① touche et éteignez la cuisinière. La valeur de puissance totale que vous avez fixée doit être activée.

i Les niveaux de température que vous pouvez attribuer aux plaques de cuisson peuvent varier en fonction du niveau de puissance totale réglé. Le niveau de température fourni à la plaque de cuisson est automatiquement réduit en fonction du réglage de la puissance à effectuer par la cuisinière. Ce n'est pas une erreur.

Système d'extinction automatique

La commande de la cuisinière dispose d'un système d'arrêt automatique. Dans le cas où une ou plusieurs zones de cuisson sont laissées allumées, la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps (voir tableau 1). Dans le cas d'une minuterie attribuée à la table de cuisson, l'écran de la minuterie s'éteint également.

La limite de temps pour l'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée maximale de fonctionnement est appliquée pour ce niveau de température.

La zone de cuisson peut être à nouveau actionnée par l'utilisateur après avoir été mise hors tension automatiquement comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 : Périodes d'extinction automatique

Niveau de température	Limite de la période de fonctionnement - heures
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
Chauffage rapide	10 minutes
P1	6
P2	6

Niveau de température	Limite de la période de fonctionnement - heures
P3	1,5

Protection contre la surchauffe

Votre cuisinière est équipée de certains capteurs qui assurent une protection contre la surchauffe. Vous pouvez observer ce qui suit en cas de surchauffe:

- La zone de cuisson qui fonctionne peut être désactivée.
- Le niveau sélectionné peut être réduit. Cependant, cela ne se reflète pas sur l'affichage.

Système de protection contre les débordements

Votre cuisinière est équipée d'un système de protection contre les débordements. Au cas où le panneau de commande déborderait pour une raison quelconque, le système coupe automa-

tiquement la connexion électrique pour éteindre votre cuisinière.

Au cours de cette période, « E » ou « F » symbole apparaît sur l'écran.

Réglage précis de la puissance

La cuisinière à induction répond aux commandes émises immédiatement selon son principe de fonctionnement. Ses paramètres de puissance sont modifiés très rapidement. Ainsi, vous pouvez éviter le débordement d'un repas (eau, lait) qui est sur le point de déborder en éteignant immédiatement l'appareil.

i Gardez la surface du panneau de commande tactile propre. Un avertissement de fonctionnement erroné peut être émis.

i Évitez de placer un pot sur le panneau de commande tactile.

6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de 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 etappelez les sapeurs-pompiers.
- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments

congelés soient décongelés avant de les faire frire.

- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- Si les niveaux « 15 » ou « P » sont utilisés pendant le chauffage du lait, assurez-vous de le chauffer en remuant afin que le fond ne tienne pas. Pour un chauffage plus contrôlé, vous pouvez utiliser le réglage 12 ou 13.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

Table de cuisson

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)	La plaque de cuisson et son diamètre (en mm)
Fonte			
Fonte de chocolat (par exemple, chocolat noir de marque Dr. Oetker, 55-60 % de cacao, 150 g)	2	20 ... 30	2 zone (combiné)
Beurre (200 g)	8	10 ... 12	2 zone (combiné)
Bouillir, chauffer, garder chaud			
Eau 1 L (Ébullition)	P	1 ... 3	2 zone (combiné)
Eau 3 L (Ébullition)	P	6 ... 8	2 zone et Foyer de cuisson auxiliaire à induction (combiné)
Lait 1 L (Ébullition)	9	3 ... 6	2 zone (combiné)
Lait 1 L (Garder chaud)	1	8 ... 10	2 zone (combiné)
Huile végétale (Chauffage) (Huile de tournesol 0,5 L)	13	3 ... 5	2 zone (combiné)
Ébullition			
Pomme de terre épluchée émincé grossièrement (2 pièces grande taille)	15	17 ... 20	2 zone et Foyer de cuisson auxiliaire à induction (combiné)
Filet de saumon	15	12 ... 17	2 zone (combiné)

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)	La plaque de cuisson et son diamètre (en mm)
Pâtes (150 g)	15	8 ... 10	2 zoneet Foyer de cuisson auxiliaire à induction (combiné)
Faire cuire, faire sauter			
plat à base de riz (200 g riz)	7	8 ... 12	2 zone (combiné)
Paella*	10	15 ... 20	2 zone (combiné)
Pudding de Noé**			
Faire bouillir les haricots et les pois chiches Faire bouillir les haricots et les pois chiches - pour le pudding de Noé	15	6 ... 9	2 zone (combiné)
Faire bouillir les haricots et les pois chiches cuisson - pour le pudding de Noé	5	10 ... 15	2 zone (combiné)
Blé Faire bouillir les haricots et les pois chiches - pour le pudding de Noé	15	4 ... 7	2 zone (combiné)
Blé cuisson - pour le pudding de Noé	6	10 ... 15	2 zone (combiné)
Pudding de Noé - Tous les ingrédients	15	25 ... 30	2 zone (combiné)
Jarrets aux légumes**			
Faire revenir à feu vif***	15	3 ... 6	2 zoneet Foyer de cuisson auxiliaire à induction (combiné)
Faire sauter les légumes	15	6 ... 8	2 zoneet Foyer de cuisson auxiliaire à induction (combiné)
Cuisson au four	8	180 ... 210	2 zoneet Foyer de cuisson auxiliaire à induction (combiné)
Soupes (Par exemple, la soupe aux lentilles)	10	35 ... 45	3 zoneet Foyer de cuisson auxiliaire à induction (combiné)
Friture superficielle			
Filet de bar	15	3 ... 6	3 zoneet Foyer de cuisson auxiliaire à induction (combiné)
Bifteck de surlonge (5 cm)	15	6 ... 8	2 zone (combiné)
Oeuf au plat	7	3 ... 5	3 zone (combiné)
Frites			
Boortsog	13	10 ... 13	2 zone (combiné)
Escalope panée	10	5 ... 7	2 zone (combiné)
Nugget	13	4 ... 6	2 zone (combiné)

* Une poêle wok est recommandée.

** Une casserole en fonte est recommandée.

*** Il est recommandé de préchauffer la casserole / casserole.

7 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

⚠ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Pour les tables de cuisson :

- Les saletés acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des brûleurs/plaques de cuisson, nettoyez tout liquide débordé immédiatement après avoir refroidi la table de cuisson en l'éteignant.

Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour

les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.

- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chif-

fon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage

du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

L'appareil ne fonctionne pas

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> Vérifiez la fiche de raccordement.
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez au moins 20 secondes, puis rebranchez-le.
- La protection contre la surchauffe est active. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.
- La casserole n'est pas adaptée. >>> Vérifiez votre casserole.

"□" et "✗" Le symbole apparaît sur l'écran du foyer

- Vous n'avez pas placé la casserole sur le foyer allumé. >>> Vérifiez si une casserole est posée sur le foyer.
- Votre casserole n'est pas appropriée pour la cuisson par induction. >>> Vérifiez si votre casserole est appropriée pour plaque à induction.
- La casserole n'est pas correctement centrée ou la surface inférieure de la casserole n'est pas assez large pour le foyer. >>> Choisissez une casserole assez large et centrez-la correctement sur le foyer.
- La casserole ou le foyer sont surchauffés. >>> Laissez-les refroidir.

Le foyer sélectionné s'éteint soudainement pendant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour le foyer sélectionné est peut-être terminée. >>> Vous pouvez définir une nouvelle durée de cuisson ou terminer la cuisson.
- La protection contre la surchauffe est active. >>> Laissez votre table de cuisson refroidir.
- Un objet peut recouvrir le panneau de commande tactile. >>> Retirez l'objet du panneau.

La casserole ne se réchauffe pas même si le foyer est allumé.

- Votre casserole n'est pas appropriée pour la cuisson par induction. >>> Vérifiez si votre casserole est appropriée pour plaque à induction.
- La casserole n'est pas correctement centrée ou la surface inférieure de la casserole n'est pas assez large pour le foyer. >>> Choisissez une casserole assez large et centrez-la correctement sur le foyer.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner bien que la table de cuisson soit éteinte.

- Ce n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques de la table de cuisson refroidissent à une température appropriée.

Bruit de la cuisinière pendant la cuisson

Il est possible d'entendre certains sons provenant de la cuisinière pendant la cuisson. Les bruits sont causés par la composition du récipient de cuisson. Les bruits sont normaux, ils ne sont pas un dysfonctionnement et ils font partie de la technologie de l'induction.

Bruits et raisons possibles

- **Bruit du ventilateur :** La cuisinière est équipée d'un ventilateur qui s'active automatiquement en fonction de la température de l'appareil. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux selon la température.
- **Diminuez le bourdonnement comme le bruit de fonctionnement d'un transformateur :** Cela est dû à la nature de la technologie d'induction. Étant donné que la chaleur est transmise directement à la base du récipient de cuisson, de tels bourdonnements peuvent être entendus selon le matériau du récipient de cuisson. Ainsi, différents bruits peuvent être entendus avec différents ustensiles de cuisine.
- **Bruit de craquement :** Le motif en est la structure et le matériau de la base du récipient de cuisson. Un bruit de craquement peut être entendu si le récipient de cuisson est constitué de plusieurs couches de matériaux différents.
- **Bruit de pleurnicher :** Il est possible d'entendre un gémississement lorsque deux zones de cuisson situées du même côté de la cuisinière sont utilisées pour cuire avec des niveaux de cuisson différents.

Codes d'erreur / causes et solutions possibles

Error codes	Causes de l'erreur	Solutions possibles
E 22 E 26	La plaque à induction est surchauffée.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la table de cuisson 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 sera résolu lorsque vous retirerez votre main de la table de cuisson. Le problème doit être résolu lorsque le panneau de commande est nettoyé.

Error codes	Causes de l'erreur	Solutions possibles
E 47/F1	Une casserole adaptée au chauffage par induction n'est pas utilisée.	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 le problème persiste.
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 le problème persiste.
E 23 E 24	Erreur logicielle sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si le problème persiste.
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 le problème persiste.
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 le problème persiste.
E 48 E 49 E 51	Erreur de capteur sur la plaque à induction.	L'équipement des capteurs doit être rendu compatible avec les conditions de fonctionnement. Contactez le concessionnaire autorisé si le problème persiste.
E 52 - E 57	Erreur de température élevée sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température du capteur descend en dessous des limites. Contactez le concessionnaire autorisé si le problème persiste.



LE TRI
+
FACILE



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



REPRISE
A LA LIVRAISON



À DÉPOSER
EN MAGASIN



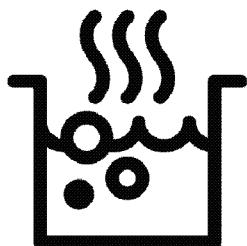
À DÉPOSER
EN DÉCHETERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

GRUNDIG

Piano cottura incassato

Manuale utente



IT

Gentile Cliente,

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

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

Il manuale contiene i seguenti simboli:



Pericolo che può causare morte o lesioni.

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



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



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Istruzioni relative alla sicurezza	4	Controllo del piano cottura	12
Scopo di utilizzo.....	4	Informazioni generali sul piano cottura.....	13
Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici	4	Specifiche tecniche.....	14
2 Istruzioni relative all'ambiente	11		
Sicurezza elettrica	5		
Sicurezza nel trasporto	7		
Installazione in sicurezza	7		
Utilizzo in sicurezza.....	7		
Avvertenze sulla temperatura	8		
Uso degli accessori	8		
Sicurezza nella cottura.....	8		
Induzione.....	9		
Manutenzione e pulizia in sicurezza.....	9		
3 Il prodotto	12		
Introduzione del prodotto.....	12		
Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto.....	12		
4 Primo utilizzo	15		
Prima pulizia.....	15		
5 Come utilizzare il piano cottura	16		
Informazioni generiche sull'uso del piano cottura	16		
Pannello di controllo	21		
6 Informazioni generali sulla cottura	33		
Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura	33		
Tabella di cottura.....	33		
7 Manutenzione e cura	35		
Informazioni generiche per la pulizia	35		
Pulizia del piano cottura	36		
Pulizia del pannello di controllo	36		
8 Risoluzione dei problemi	37		

1 Istruzioni relative alla sicurezza

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

non sia chiaramente specificato nelle istruzioni per l'uso.

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

⚠ Scopo di utilizzo

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

⚠ Sicurezza dei bambini, dei disabili e degli animali domestici

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

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

modo che i bambini non possano afferrarle e quindi scottarsi.

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



Sicurezza elettrica

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

una stufa). Se ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.

- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- (Se il tuo prodotto non ha un cavo di alimentazione) Utilizzare solo il cavo di collegamento specificato nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.

- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice, al fine di prevenire possibili pericoli.

(Se il tuo prodotto ha una spina)

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rottta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Per scollegare, non tenere il cavo, ma sempre la spina.
- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.



Sicurezza nel trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



Installazione in sicurezza

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



Utilizzo in sicurezza

- Preoccuparsi di spegnere il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare il prodotto in situazioni che potrebbero influenzare il proprio giudizio, come l'assunzione di droghe e/o l'uso di alcolici.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.

- La ghisa, l'alluminio o le pentole con parti di fondo danneggiate/ruvide potrebbero graffiare la superficie del vetro. Quando si sostituiscono le pentole, sollevare sempre i contenitori, non farli scivolare sulla superficie.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Assicuratevi quindi che la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole siano sempre asciutti.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Con il prodotto in funzione, le parti esposte sono sempre calde. Non toccare il prodotto o gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

Uso degli accessori

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

Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere rispettato. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non

cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.

- Fare attenzione quando si aggiunge alcool ai propri alimenti. L'alcool evapora ad alte temperature e può prendere fuoco se esposto a superfici calde, causando un incendio.

Induzione

- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "Selezione della pentola".
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.

- Chiudere la piastra di cottura dal suo pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore del potenziometro.
- Gli oggetti metallici quali ad esempio coltelli, forchette, cucchiai e pentole non dovrebbero essere collocati sulla piastra di cottura dato che potrebbero surriscaldarsi.
- Gli oggetti metallici riposti nei cassetti sotto il piano cottura possono diventare molto caldi durante un uso prolungato e intenso. Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura.
- Non mettere prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. Il tuo prodotto potrebbe essere danneggiato.

Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è pericolo di scosse elettriche!

- Non pulire il prodotto con pulitori a vapore poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche.
- Il sale, i residui di zucchero sul fondo delle pentole o tali particelle sulla superficie del vetro possono causare graffi e rotture del vetro. Prima di posizionare le pentole, assicurarsi che il fondo sia pulito. Mantenere pulita la superficie in vetroceramica.

2 Istruzioni relative all'ambiente

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



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

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

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

Conformità alla Direttiva RoHS:

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

Smaltimento del materiale di imballaggio

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

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

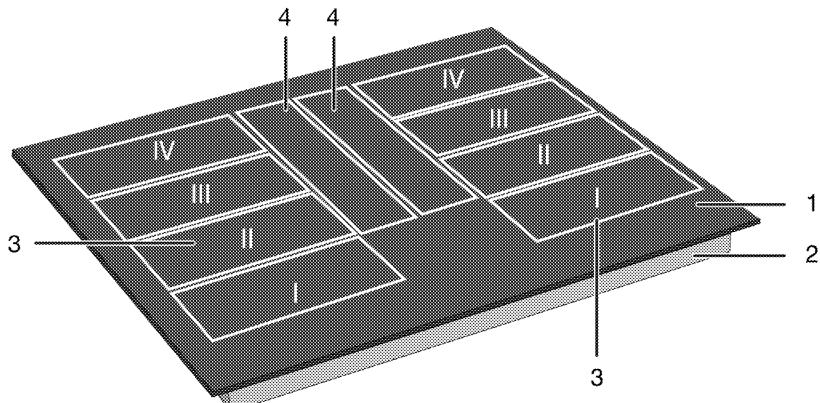
Consigli per risparmiare energia

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

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

3 Il prodotto

Introduzione del prodotto



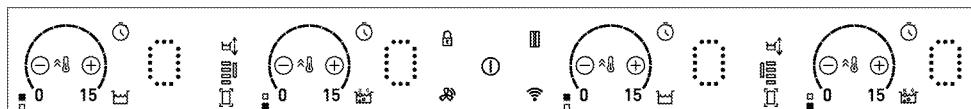
- 1 Superficie di cottura in vetro
2 Alloggiamento inferiore

- 3 Zone di cottura a induzione
4 Zona di cottura a induzione ausiliaria

Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

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

Controllo del piano cottura



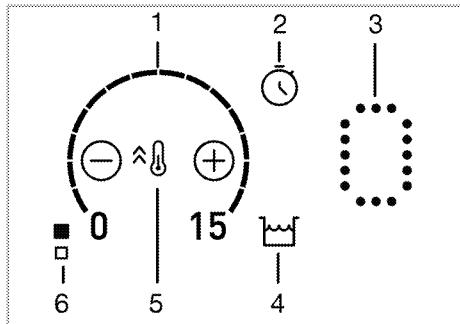
Area di impostazione del livello di temperatura



Tasti e simboli

- ① : Tasto On/Off
② : Tasto blocco tastiera
③ : Tasto combinazione zone di cottura ad ampia superficie
④ : Tasto riscaldamento
⑤ : Tasto rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
⑥ : Tasto di cottura automatica
⑦ : Tasto di stop
⑧ : Tasto timer

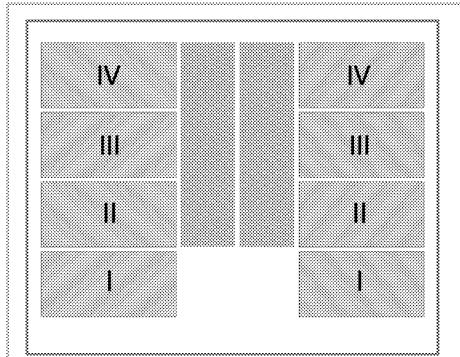
- + : Tasto per incrementare il timer
- : Tasto per diminuire il timer
↔ : Simbolo funzione "Muovi"
⌚ : Tasto sensore di ebollizione *
☰/☰ : Simbolo di posizionamento del vaso
🔗 : Tasto di collegamento Piano-Cappa *
📶 : Tasto Wifi *
- * Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



Display piano cottura

- 1 Area di impostazione del livello di temperatura
- 2 Tasto timer
- 3 Indicatore timer/ temperatura
- 4 Tasto di cottura automatica
- 5 Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- 6 Simbolo zona di cottura

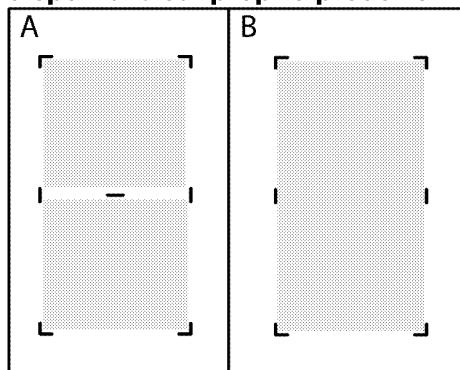
Informazioni generali sul piano cottura



Il piano di cottura è dotato di piani di cottura con ampie superfici (superfici Flexi). È possibile utilizzare questo piano cottura come piani cottura individuali indipendenti l'uno dall'altro. È possibile attivare la funzione combinata per

queste zone cottura e trasformarle in un'unica superficie di cottura per le operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni. L'uso di pentole adeguate per queste zone di cottura e la funzione di combinazione sono descritte nella sezione "Come usare il piano di cottura".

Sui modelli con zone cottura illuminate: Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



i Quando le due zone di cottura separate sulla superficie A, mostrata sopra, sono combinate per diventare una zona di cottura con ampia superficie, come mostrato in B, l'illuminazione di separazione tra di loro deve essere spenta. Quando la zona di cottura con ampia superficie viene ripristinata per tornare a due zone di cottura separate, l'illuminazione si riaccenderà.

Specifiche tecniche

Specifiche generiche

Dimensioni esterne del prodotto
(altezza/larghezza/profondità)

48 mm*/580 mm/510 mm (Per i modelli dotati di molle di montaggio e guarnizione di tenuta attaccate al prodotto, considerare le misure di larghezza e profondità come 10 mm in più rispetto a queste misure.)

Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza/profondità)

560 mm /490 mm

Tensione/Frequenza

1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz

Tipo e sezione di cavo utilizzato/adatto all'impiego nel prodotto

min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm²

Consumo energetico totale

max. 7.4 kW

Bruciatori

Sinistra I-II-III-IV

Zone di cottura a induzione

Dimensioni

92,7x200 mm

Potenza

900 W / Booster: 1800 W

Medio

Zona di cottura a induzione ausiliaria

Dimensioni

92,7x200 mm

Potenza

900 W / Booster: 1800 W

Destra I-II-III-IV

Zone di cottura a induzione

Dimensioni

92,7x200 mm

Potenza

900 W / Booster: 1800 W

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

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

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

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

4 Primo utilizzo

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

Prima pulizia

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

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

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

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

Avvertenze generali

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

pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.

- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatores/area cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

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

Vantaggi della cottura a induzione

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

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo

si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.

- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

Per un funzionamento sicuro:

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

e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

Pentole e padelle

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

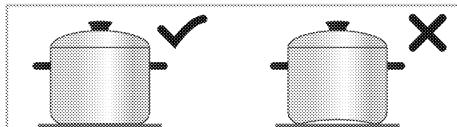
Pentole e padelle adatte:

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

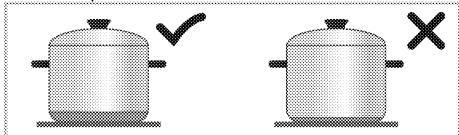
Pentole e padelle non adatte:

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

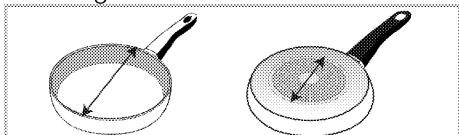
Raccomandazioni:

- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente

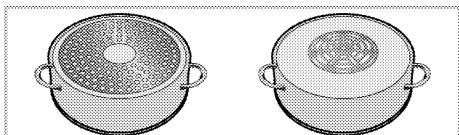
e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



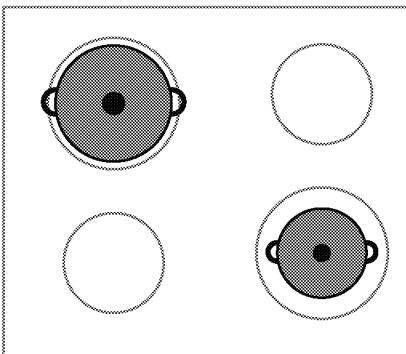
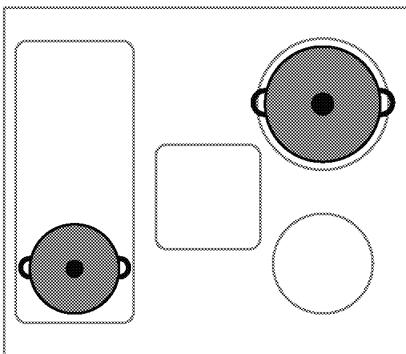
- Le basi di alcune pentole/padelle hanno un campo ferromagnetico più piccolo del diametro reale. Solo questa zona viene riscaldata dal piano cottura. Pertanto, il calore non è distribuito in modo uniforme e le prestazioni di cottura si riducono. Inoltre, tali pentole/padelle non possono essere rilevate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



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



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



Testare pentole e padelle

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

- È compatibile se la base della pentola contiene un magnete.
- È compatibile se "✓" e "✗" non lampeggi quando si posiziona la pentola sul piano cottura a induzione e si accende il piano cottura.

Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro della zona di cottura - mm	Diametro della pentola - mm
I-II-III-IV (92,7)	min. 90 - max 145
I-II	min. 130 - max 210
III-IV	min. 130 - max 210
Zona di cottura con ampia superficie (flex) (370x200)	larghezza 230 - lunghezza 390

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

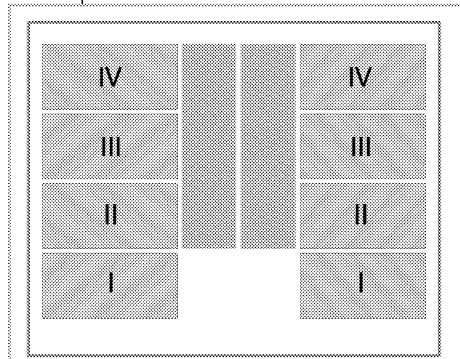
Il comportamento di ebollizione può variare a seconda dei tipi di pentola, delle dimensioni della pentola e delle dimensioni della zona di cottura. Per un comportamento di ebollizione più omogeneo, è possibile utilizzare una zona di cottura più grande di un gradino. Utilizzare una zona di cottura più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

Zona di cottura con ampia superficie (flex)

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

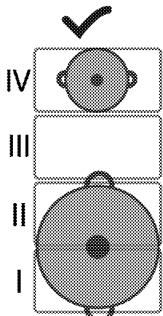
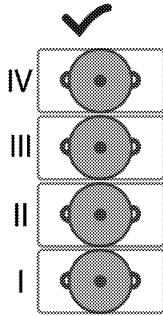
operazioni di cottura con pentole di grandi dimensioni.

Sarà possibile usare le superfici di cottura I-II-III-IV a destra e a sinistra e la superficie di cottura ausiliaria nella parte centrale per le pentole/per i tegami di piccole dimensioni. Qualora tuttavia si desideri cucinare con due pentole/tegami di piccole dimensioni, le superfici di cottura I-II e III-IV vengono utilizzate da una singola unità di controllo, quindi quando le pentole piccole vengono collocate su queste superfici, si cucinerà con lo stesso livello di temperatura.



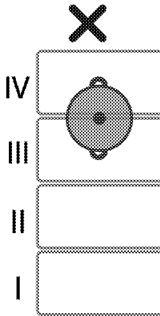
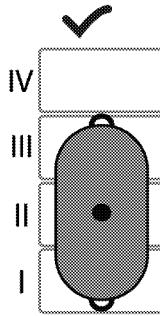
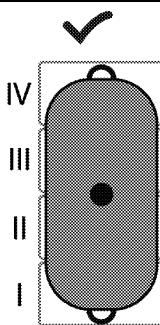
Esempi di utilizzo di pentole/tegami

Hanno 4 superfici di cottura separate sulla zona di cottura con una superficie ampia. Sarà tuttavia possibile utilizzare queste zone di cottura per due diversi livelli di temperatura come I-II e III-IV. Qualora, ad esempio, si desideri cucinare in 4 pentolini separati, sarà possibile assegnare un unico livello di temperatura alle aree di cottura I-II e un unico livello di temperatura alle aree di cottura III-IV.



Posizionare le pentole/i tegami di cottura al centro della superficie di cottura individuale secondo il diametro della propria pentola/del proprio tegame. Qualora la pentola/il tegame copra due zone di cottura, dovrà essere posizionata al centro delle due zone di cottura; se invece copre una zona di cottura, dovrà essere posizionata al centro di una zona di cottura.

Esempi di utilizzo di pentole/tegami

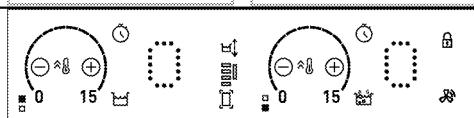
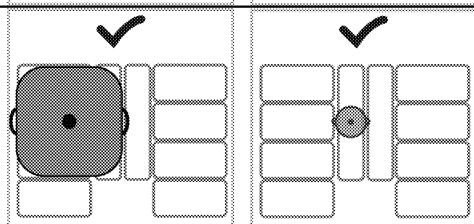
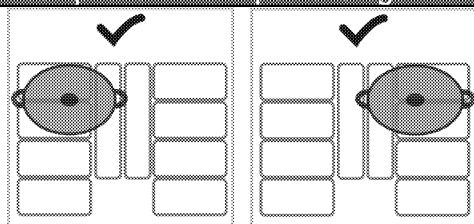


Per le operazioni di cottura su pentole/tegami di grandi dimensioni, posizionare la pentola/il tegame in modo che copra i centri di entrambe le zone di cottura e che sia centrata sulla zona di cottura.

Zona di cottura a induzione ausiliaria

Il piano cottura è dotato di aree di cottura a induzione ausiliarie con superfici larghe (superficie Flexi). Sarà possibile servirsi delle aree di cottura realizzate con le pentole/con i tegami grandi come aree ausiliarie. Vengono di seguito mostrati degli esempi d'uso con pentole di cottura/tegami.

Esempi di utilizzo di pentole/tegami



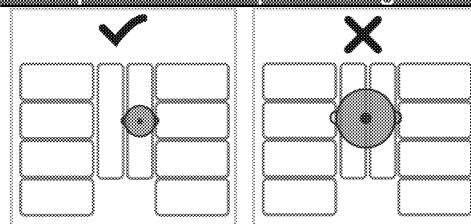
Area di impostazione del livello di temperatura



Tasti e simboli

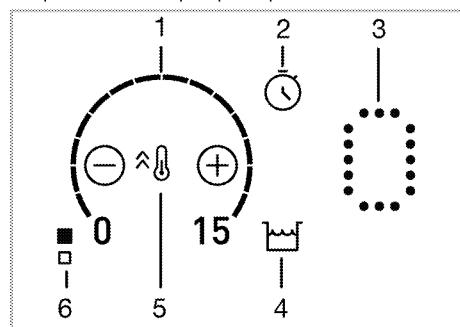
- (1) : Tasto On/Off
- (2) : Tasto blocco tastiera
- (3) : Tasto combinazione zone di cottura ad ampia superficie
- (4) : Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- (5) : Tasto di cottura automatica
- (6) : Tasto di stop
- (7) : Tasto timer
- (8) : Tasto per incrementare il timer
- (9) : Tasto per diminuire il timer
- (10) : Simbolo funzione "Muovi"
- (11) : Tasto sensore di ebollizione *
- (12) : Simbolo di posizionamento del vaso
- (13) : Tasto di collegamento Piano-Cappa *
- (14) : Tasto Wifi *

Esempi di utilizzo di pentole/tegami



Pannello di controllo

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



Display piano cottura

- 1 Area di impostazione del livello di temperatura
- 2 Tasto timer
- 3 Indicatore timer/ temperatura
- 4 Tasto di cottura automatica
- 5 Tasto riscaldamento rapido/Tasto impostazione alta potenza (booster)
- 6 Simbolo zona di cottura

i Questa apparecchiatura è controllata con un pannello touch. Ogni operazione effettuata sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale acustico.

i Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi alle funzioni durante il funzionamento.

Accendere il fornello

1. Tocca l'Icona ① tasto sul pannello di controllo.

La cucina è pronta per l'uso.

i Il fornello ritorna automaticamente in modalità Standby se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi.

i L'apparecchiatura si spegne da solo per motivi di sicurezza se un qualsiasi tasto (tasto) viene premuto a lungo tempo.

Spegnere il fornello.

1. Tocca l'Icona ① tasto sul pannello di controllo.

La cucina si spegne e torna in modalità stand-by.

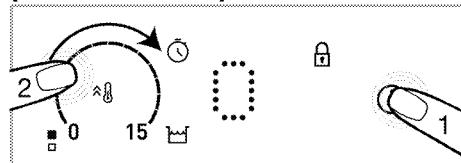
i Se la o Il simbolo si illumina sul display della zona piano quando la cucina è spenta, significa che la zona è ancora calda. Non toccare i piani di cottura.

Indicatore di calore residuo

lampeggiava sul display della zona di cottura, significa che il piano cottura è ancora caldo e può essere utilizzato per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Dopo un po ', il simbolo passa a simbolo che significa meno caldo.

i In caso di interruzione di corrente, l'indicatore del calore residuo non si illumina e avvisa l'utente contro i fornelli caldi.

Accensione delle zone di cottura (zona di cottura)



1. Spegnere il fornello toccando il tasto ①.

» Il "0" Il simbolo compare sul display della zona di fornello.

2. Toccare la zona di impostazione della zona di cottura che si desidera attivare o far scorrere il dito sulla zona di impostazione.

i Il fornello ritorna automaticamente in modalità Standby se non viene eseguita alcuna operazione entro 20 secondi.

Regolazione del livello di temperatura

Toccando l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura tra "0" e "15" .

i La zona di cottura ausiliaria può cuocere da sola. A tale scopo deve essere impostato il livello di temperatura della zona di cottura posteriore sinistra.

Spegnimento dei fornelli:

La zona selezionata del fornello con la superficie maggiore può essere spenta in 2 modi diversi:

1. **Impostando la temperatura come "0"**

È possibile spegnere il fornello riducendo l'impostazione della temperatura a "0" .

2.Utilizzo della funzione timer off per la zona del piano cottura desiderata

Al termine del tempo, il timer spegne la zona di cottura ad esso assegnata. Tutti i display indicano "0" o "00". Il ☰ il simbolo sul display della zona piano scompare.

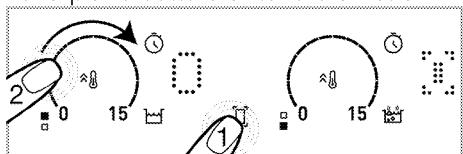
L'allarme acustico suona allo scadere del tempo. Toccare un tasto qualsiasi del pannello di controllo per disattivare l'allarme acustico.

Accensione della zona piano cottura con ampia superficie Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

1.Spegnere il fornello toccando il tasto ⓘ.

2.Toccare il tasto di selezione della zona piano cottura con superficie ampia.

» Il 0 viene visualizzato il simbolo sul display della zona del piano cottura posteriore sinistra e il simbolo ☰ il simbolo è visualizzato sul display della zona piano cottura anteriore sinistra.



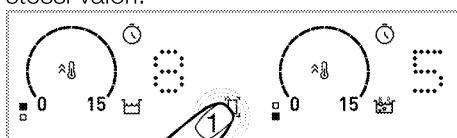
3. Toccare l'area di impostazione o facendo scorrere il dito sull'area, impostare il livello di temperatura tra 0 e 15 .

» Il livello di temperatura può essere modificato dalle aree di impostazione di entrambe le zone del piano cottura.

i A titolo di esempio vengono descritte le zone del piano cottura con ampia superficie a sinistra. Se sul lato destro dell'apparecchiatura è disponibile una zona piano cottura con ampia superficie, lo stesso vale anche per questa zona piano cottura.

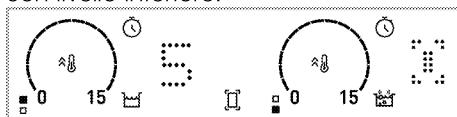
Accensione del piano con ampia superficie mentre uno o entrambi i piani a sinistra sono in funzione Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Mentre uno o entrambi i piani di cottura a sinistra funzionano separatamente, è possibile combinare entrambi i piani attivando il piano con ampia superficie. In questo modo è possibile utilizzare una superficie della cucina più ampia con gli stessi valori.



1.Mentre una o entrambe le zone del piano di cottura a sinistra sono in funzione, toccare il tasto di selezione per la zona del piano con ampia superficie.

» Sul display della zona piano cottura posteriore sinistra viene visualizzata la temperatura della zona piano con temperatura più bassa delle zone piano precedentemente selezionate. Se viene assegnato un periodo del timer, verrà visualizzato il valore del timer di quello con livello inferiore.



» Per modificare successivamente il valore di temperatura, impostare il valore di temperatura desiderato dalle aree di

impostazione di entrambe le zone del piano cottura.

i Toccardo il tasto per zona piano con superficie ampia mentre è attiva la zona piano con ampia superficie, le zone piano vengono separate e spente.

Spegnimento dei piani cottura con ampia superficie: Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

La zona piano cottura con ampia superficie può essere spenta in 3 modi differenti:

1. Impostando la temperatura come "0"

È possibile spegnere il piano cottura con ampia superficie riducendo l'impostazione della temperatura a "0".

2. Utilizzo della funzione timer off per la zona piano con ampia superficie

Quando il tempo è spento, il timer spegne il piano con ampia superficie. Viene visualizzata la visualizzazione della zona del piano cottura sinistra **0e** viene visualizzato il display dell'orologio **00**. La luce del il tasto sul display del piano cottura posteriore sinistro si spegne.

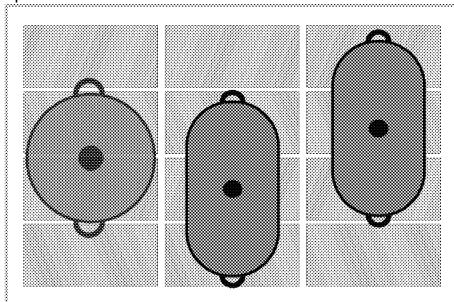
3. Toccardo per circa 3 secondi il simbolo della zona piano cottura con superficie ampia

Toccardo per circa 3 secondi il simbolo della zona piano con superficie ampia, la zona piano si spegne.

Modalità "Autoflexi" (Attivazione automatica del piano con ampia superficie)

Se la pentola viene posizionata sui piani di cottura come nelle posizioni sottostanti, il "flessibile" (la zona piano cottura con modalità ampia superficie) deve essere attivata automaticamente.

Tocca l'icona una volta per uscire da questa modalità.



Impostazione alta potenza (BOOSTER)

Puoi usare il booster per riscaldare con la massima potenza. Tuttavia, si consiglia di cuocere a lungo in questa posizione. L'impostazione della potenza elevata potrebbe non essere disponibile su tutti i piani di cottura. Quando il periodo per l'impostazione Alta potenza (vedere la tabella dei limiti del periodo di funzionamento) è scaduto, la zona del piano cottura viene spenta.

Selezione dell'impostazione alta potenza (BOOSTER):

1. Spegnere il fornello toccando il tasto .

2. Tocca il tasto .

La zona del piano cottura attivata funziona con la massima potenza e Il simbolo del booster in movimento viene visualizzato sul display della zona del piano cottura.

» Allo scadere del periodo per l'impostazione Alta potenza (vedere la tabella dei periodi di spegnimento automatico), la zona del piano cottura viene spenta.

Selezione del livello di alta potenza (BOOSTER) mentre la zona piano è attiva:

1. Tocca l'icona quando la cucina è accesa e la relativa zona del piano è attiva.

i L'impostazione ad alta potenza (booster) può essere attivata solo su una delle zone sullo stesso lato (sinistra o destra). Se una delle zone di cottura sullo stesso lato funziona a un determinato livello di temperatura, non è possibile impostare il booster per l'altra zona di cottura sullo stesso lato. Mentre la zona del piano cottura con ampia superficie è attiva, il booster non può essere impostato anche per queste zone del piano cottura.

2.La zona del piano selezionata funziona alla massima potenza e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona del piano. Allo scadere del periodo per l'impostazione della potenza elevata, la zona del piano cottura passa al livello di temperatura impostato e sullo schermo viene visualizzato solo il livello di temperatura selezionato.

Disattivazione dell'impostazione di alta potenza (BOOSTER) prima della sua scadenza:

È possibile disattivare l'impostazione dell'alta potenza ogni volta che lo si desidera toccando  tasto.

Blocco tasti

Mentre il fornelletto è acceso, è possibile attivare il blocco dei tasti per impedire la modifica delle funzioni inavvertitamente.

Attivazione del blocco tasti

1.Tocca l'icona  per 3 secondi per bloccare il pannello di controllo.
Se viene premuto un tasto qualsiasi mentre il blocco dei tasti è attivo, la luce del  tasto lampeggia.

i È possibile attivare il blocco dei tasti solo mentre il piano di cottura è in modalità operativa. Solo il tasto ① sarà funzionante quando il blocco tasti è attivo. Quando si tocca un qualsiasi altro tasto, la luce del tasto  lampeggia per indicare che il blocco del tasto è attivo

Se si spegne la cucina mentre i tasti sono bloccati, il blocco dei tasti deve essere disattivato per riaccendere il piano cottura.

Disattivazione del blocco tasti

1.Tenere premuto il tasto  per 3 secondi.

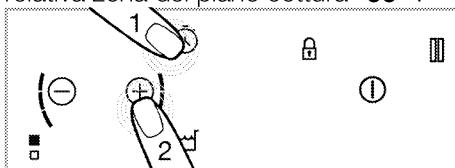
L'operazione deve essere confermata con un segnale acustico. La luce del tasto  si spegne e il pannello di controllo viene sbloccato.

Funzione timer

Questa funzione facilita la cottura per te. Non è necessario assistere ai fornelli per tutto il periodo di cottura. La zona piano cottura si spegne automaticamente dopo il periodo selezionato.

Attivazione del timer

- 1.Spegnere il fornelletto toccando il tasto ①.
- 2.Il "0" Il simbolo compare sul display della zona di fornelletto.
- 3.Impostare il livello sulla zona di regolazione della zona del piano cottura che si desidera accendere.
- 4.Attivare il timer premendo il tasto ④ .
Viene visualizzata la visualizzazione della relativa zona del piano cottura "00" .



- 5.Imposta il tempo desiderato toccando i tasti ④ e ⑤.

» Confermare l'impostazione premendo il tasto . L'impostazione viene confermata automaticamente se il il tasto non viene toccato.

i Il timer può essere utilizzato solo per i piani cottura in funzione.

i Ripetere la procedura sopra per altri piani di cottura per i quali si desidera impostare un timer.

i Non è possibile impostare il timer senza selezionare la zona del piano e il livello di temperatura della zona del piano.

Spegnimento dei timer

La cucina si spegne automaticamente e allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Toccare un tasto qualsiasi per disattivare l'avviso acustico.

Disattivazione anticipata dei timer

Se il timer viene spento prematuramente, la cucina continua a funzionare con la temperatura impostata fino allo spegnimento.

Puoi disattivare il timer prematuramente con due metodi diversi:

1. Spegnimento riducendo il valore del timer a "00" :

1. Seleziona il piano di cottura che desideri spegnere.
2. Selezionare il timer del piano di cottura interessato toccando il tasto.
3. Riduci il valore fino a "00" il simbolo viene visualizzato sul display della zona del piano di cottura toccando il e chiavi.

2- Spegnere toccando il tasto timer per circa 3 secondi:

1. Mantieni il tasto del relativo piano premuto per circa 3 secondi, il

scomparirà completamente e il timer verrà cancellato.

Programmi di cottura automatica

Utilizzando questa funzione è possibile eseguire cotture rapide a 3 diversi livelli.

1. Mantenimento del calore

2. Frittura

3. Bollitura

Attivazione della funzione di cottura automatica senza impostare un timer

1. Spegnere il fornello toccando il tasto .
2. Tocca l'icona tasto del piano di cottura su cui si desidera attivare la funzione di cottura automatica.
3. Al primo tocco, la relativa zona del piano cottura viene attivata al livello di mantenimento in caldo. Sullo schermo appare il simbolo .
4. Al secondo tocco la zona del piano cottura interessata passa al livello Frittura. Sullo schermo appare il simbolo .
5. Al terzo tocco, la zona del piano cottura interessata passa al livello di ebollizione. Sullo schermo appare il simbolo .
- » La zona del piano cottura inizia a funzionare al livello di cottura automatico impostato.

Attivazione della funzione di cottura automatica impostando un timer

1. Selezionare il livello di cottura automatica desiderato toccando il tasto del relativo piano cottura.
2. Attivare il timer premendo il tasto .
- » Il "00" simbolo e la luce del si illuminano sul display della zona piano cottura.
3. Imposta il periodo desiderato toccando i tasti /.

» La zona del piano cottura continua a funzionare al livello di cottura automatico impostato per il periodo di tempo impostato.

» La cucina si spegne automaticamente e allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Toccare un tasto qualsiasi per disattivare l'avviso acustico.

Disattivazione della funzione di cottura automatica

1. Se si desidera annullare la funzione di cottura automatica, è possibile spegnere completamente il relativo piano di cottura toccando il ① tasto.
2. Se si desidera che il piano di cottura funzioni a un livello di temperatura specificato e la funzione di cottura automatica viene annullata, impostare il livello di temperatura desiderato toccando il \ominus/\oplus chiavi. La zona del piano cottura continua a funzionare al livello di temperatura impostato. Se il timer è stato impostato prima, il periodo di cottura impostato non viene annullato e il piano riprende a funzionare con il livello di temperatura impostato.

Utilizzo della funzione di spostamento

Questa funzione consente di cambiare il livello di cottura con un movimento della porta senza entrare nel pannello di controllo e quindi facilita il passaggio rapido a diversi livelli di cottura. Non è necessario ridurre o aumentare il livello di temperatura ogni volta.

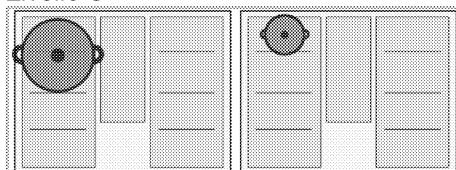
i Per garantire che la funzione di spostamento sia attiva, la dimensione della pentola deve coprire uno o due piani di cottura.

Per attivare la funzione

“spostamento”:

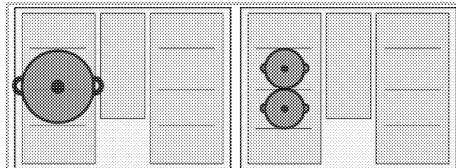
1. Spegnere il fornelletto toccando il tasto ①.
2. Posiziona la pentola in modo che copra due zone del piano cottura sulla zona del piano di cottura sinistra o destra a seconda del livello con cui vuoi iniziare.
3. Toccare due volte il tasto ②.
» Le luci del ② e i simboli si illuminano e la funzione “sposta” è attivata. Per selezionare il livello di cottura desiderato è sufficiente far scorrere la pentola sulla zona del piano cottura. Utilizzando questa funzione è possibile passare rapidamente tra 3 diversi livelli di cottura:
 - **Livello 3 (Tenere in caldo):** Se si posiziona la pentola sui due piani cottura più arretrati dei piani sinistro e destro, la cucina funzionerà al livello 3.

Livello 3



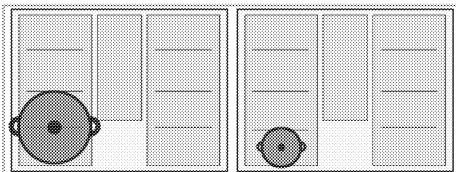
- **Livello 8 (ebollizione):** Se metti la pentola su due piani cottura al centro dei piani di cottura sinistro e destro, la tua cucina funzionerà al livello 9.

Livello 8



- **Livello 15 (Frittura):** Se si posiziona la pentola su due piani di cottura sulla parte anteriore dei piani di cottura sinistro e destro, la cucina funzionerà al livello 15.

Livello 15



i Durante l'utilizzo della funzione "sposta" non è possibile impostare un timer sui piani di cottura.

i Se è presente una pentola sulla zona di cottura ausiliaria, non è possibile utilizzare la funzione "Sposta".

i Se la pentola utilizzata copre 3 zone di cottura, la funzione "Sposta" verrà annullata.

Funzionamento combinato della cucina e della cappa (dal piano cottura alla cappa) (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Se apparecchiatura ha il simbolo su di essa, può essere utilizzata in combinazione con una cappa. Con questa funzione, puoi collegare la tua cucina e la tua cappa e assicurarti che la tua cappa funzioni automaticamente in base al livello operativo della tua cucina. A tal fine, la cucina e la cappa devono essere avvicinate una volta all'altra. Quindi, puoi assicurarti che la tua cucina e la tua cappa funzionino in combinazione attivando il collegamento dalla cucina.

Introduzione reciproca della cucina e della cappa

i L'introduzione della cucina e della cappa deve essere eseguita una sola volta. Non è necessario eseguire nuovamente l'introduzione. Per garantire il funzionamento combinato della cucina e della cappa, è sufficiente attivare il collegamento dalla cucina.

1. Spegnere il fornello toccando il tasto .
2. Premere il tasto per circa 3 secondi.
» Il il simbolo inizia a lampeggiare.
3. Attivare l'abbinamento con la cucina sulla cappa (fare riferimento al manuale della cappa) e il relativo simbolo sulla cappa inizierà a lampeggiare
- » Quando l'introduzione è completata, il il simbolo sulla cucina e il relativo simbolo sulla cappa sono accesi in modo continuo

Attivazione del funzionamento combinato di cucina e cappa

1. Spegnere il fornello toccando il tasto .
2. Toccare il tasto sul piano di cottura.
3. Quando l'introduzione è completata, il il simbolo sulla cucina e il relativo simbolo sulla cappa devono essere accesi in modo continuo.
» La cappa funzionerà automaticamente e il livello può essere aumentato o diminuito in base al livello di temperatura totale della cucina.

Utilizzando l'applicazione HomeWhiz

Se apparecchiatura ha il simbolo su di essa, potete controllare il piano di cottura da tablet/telefono. Segui i

passaggi descritti di seguito per controllare e monitorare la tua cucina tramite tablet / telefono. Devi connettere il tuo tablet / telefono alla tua rete domestica e scaricare l'applicazione HomeWhiz sul tuo tablet / telefono dall'app store del tuo dispositivo smart.

1. Aprire l'app scaricata sul proprio dispositivo smart.

2. Premere la sezione "aggiungi/rimuovi apparecchiatura" sul tablet/telefono.
3. Eseguire l'installazione seguendo le istruzioni fornite sul tablet / telefono.
4. Mantieni il  tasto premuto per circa 3 secondi e poi rilasciarlo. Il simbolo  inizia a lampeggiare sullo schermo. A questo punto puoi connetterti al tuo dispositivo smart.
5. Collegati alla tua cucina con il nome utente e la password forniti sull'app dalla sezione delle impostazioni del tuo tablet / telefono.
6. Seleziona la rete che stai utilizzando dall'elenco delle reti e collega la tua cucina alla rete con la password richiesta. Il  simbolo deve essere visualizzato in modo continuo quando l'installazione è completa. Puoi accedere alla sua app e iniziare a usare il piano dà cottura nominandolo dalla sezione "aggiungi/rimuovi apparecchiatura".

i HomeWhiz supporta la banda di frequenza di 2.4GHz.

i Se non è possibile stabilire una connessione di rete entro 5 minuti dopo aver toccato il  per circa 3 secondi, l'installazione dell'applicazione homewhiz sarà terminata e il  il simbolo deve essere spento.

i L'applicazione HomeWhiz sul tuo tablet / telefono ti indicherà come stabilire la connessione e l'uso dell'applicazione.

i La tua connessione deve essere attiva per accedere al menu HomeWhiz.

i Mentre HomeWhiz è attivo, puoi controllare e monitorare la tua cucina sia dal display della cucina che dai tuoi dispositivi intelligenti tramite HomeWhiz.

i Tocca l'icona  per disattivare la connessione HomeWhiz. Il  simbolo scompare dallo schermo.

i In caso di interruzione di corrente mentre la connessione HomeWhiz della apparecchiatura è attiva e se sei scollegato, HomeWhiz si spegne automaticamente.

Utilizzando il fornelletto tramite un tablet

1. Apri l'app HomeWhiz sul tuo tablet / telefono.
 - » L'apparecchiatura deve essere presente nella pagina dell'applicazione.
2. Tocca l'apparecchiatura.
 - » Verrà visualizzata la pagina di controllo e monitoraggio della cucina. In questa schermata è possibile eseguire impostazioni come il livello di temperatura della zona del piano cottura, l'impostazione del timer, il blocco dei tasti e l'attivazione del collegamento tra cucina e cappa (dal piano cottura alla cappa).
3. Dopo aver completato tutte le impostazioni tramite tablet/telefono, avvicinati alla apparecchiatura per confermare. Sullo schermo appare il simbolo  e  . Premere il tasto  e attivare le impostazioni.

i Tutte le impostazioni eseguite tramite tablet/telefono richiedono la conferma tramite l'apparecchiatura per motivi di sicurezza.

Chiusura dell'applicazione HomeWhiz

1. Mentre il tablet/telefono è collegato alla apparecchiatura, toccare il tasto  per un breve tempo. Il  simbolo sullo schermo scompare. La connessione del tablet/telefono con l'apparecchiatura è interrotta in questo momento.

Rimozione della registrazione di un'apparecchiatura collegata

1. Toccare  e  tasti contemporaneamente.
»  e  i simboli iniziano a lampeggiare e viene emesso un segnale acustico.
2. La registrazione viene rimossa correttamente quando il file  e  i simboli smettono di lampeggiare sullo schermo.

i Avrai una connessione di rete per eseguire l'operazione di rimozione.

Dichiarazione di Conformità

Arçelik A.Ş. dichiara con la presente che questa apparecchiatura è conforme alla Direttiva 2014/53/EU. Per una Dichiarazione di Conformità RED dettagliata rimandiamo on-line, sul sito support.grundig.com nella sezione dedicata ai documenti aggiuntivi sulla pagina del prodotto per la vostra apparecchiatura.



Banda 2.4 GHz: 100 mW max.

Funzione stop

Con questa funzione è possibile interrompere tutte le funzioni in funzione sulla cucina (**escluso il timer**) per un po.

i Se il timer è impostato per una qualsiasi zona del piano cottura, il timer riprende a funzionare durante la funzione di arresto.



1. Tocca l'icona  mentre il fornello è acceso.

Tutti i piani cottura in funzione continuano a funzionare al livello minimo.

2. Toccare nuovamente il tasto  per far funzionare tutti i fornelli fermi con le impostazioni precedenti.

i Quando si tocca il tasto Stop, il  simbolo si illumina sui display dei piani di cottura che erano in funzione prima di toccare questo tasto

Utilizzare i piani cottura a induzione in modo sicuro ed efficace

Principio di funzionamento: Il riscaldatore a induzione riscalda direttamente la pentola grazie al suo principio di funzionamento. Pertanto, presenta molti vantaggi rispetto ad altri tipi di fornelli. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano di cottura è più fredda.

La tua cucina a induzione è dotata di un sistema di sicurezza superiore che garantisce il funzionamento con la massima sicurezza.

i Il piano di cottura può essere dotato di zone di cottura a induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Grazie alla funzione di induzione, ogni zona del piano rileva automaticamente la pentola posta su di essa. L'energia si verifica solo sull'area di contatto della pentola e quindi viene consumato il livello minimo di energia.

Funzione gestione energetica

L'apparecchiatura è dotata di una funzione di gestione energetica. È possibile modificare la potenza totale che può essere assorbita dalla cucina con questa funzione. Sono disponibili 9 livelli per la funzione di risparmio energetico.

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

Livello di gestione energetica	Potenza 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

Mentre i fornelli sono spenti,

1. Spegnere il fornello toccando il tasto .
2. Senza togliere il dito, toccare la zona del piano cottura posteriore sinistra  tasto, quindi la zona del piano cottura anteriore sinistra  tasto e infine il  tasto rispettivamente. Ogni volta che si

tocca un tasto si sente un segnale acustico.

3. Il livello di risparmio energetico impostato viene visualizzato sul display della zona del piano cottura posteriore sinistra e il valore di potenza totale per questo livello viene visualizzato sul display della zona del piano cottura anteriore sinistro.
Rilascia 3 tasti quando vedi i valori.
4. Tocca l'icona  per passare da un livello all'altro e impostare il valore di potenza totale che si desidera impostare.
5. Confermare l'impostazione toccando  tasto e spegnere il fornello. Il valore di potenza totale impostato deve essere attivato.

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

Sistema di spegnimento automatico

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

Il limite di tempo per lo spegnimento automatico dipende dal livello di temperatura selezionato. A questo livello di temperatura viene applicato il tempo massimo di funzionamento.

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

Tabella-1: Tempo di spegnimento automatico

Livello temperatura	Limite del periodo di funzionamento - ore
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
Riscaldamento rapido	10 minuti
P1	6
P2	6
P3	1,5

Protezione dal surriscaldamento

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che forniscono protezione dal surriscaldamento. È possibile osservare quanto segue in caso di surriscaldamento:

- La zona del piano cottura in funzione potrebbe essere spenta.
- Il livello selezionato potrebbe essere ridotto. Tuttavia, questo non si riflette sul display.

Sistema di sicurezza di troppopieno

Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza di troppopieno. In caso di traboccamiento del pannello di controllo per qualsiasi motivo, il sistema interrompe automaticamente il collegamento elettrico per spegnere la cucina.

A quest'ora, simbolo "E" o "F" appare il sul display .

Impostazione precisa della potenza

La cucina a induzione risponde ai comandi impartiti immediatamente secondo il suo principio di funzionamento. Le sue impostazioni di alimentazione vengono modificate molto rapidamente. Pertanto, è possibile impedire la fuoriuscita di un cibo (acqua, latte) che sta per traboccare spegnendo immediatamente l'apparecchiatura.

i Tenere pulita la superficie del pannello di controllo touch.
Potrebbe essere emesso un avviso di funzionamento errato.

i Non posizionare una pentola sul pannello di controllo a sfioramento.

6 Informazioni generali sulla cottura

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

Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!** Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.
- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima

di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.

- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- Se si utilizzano i livelli "15" o "P" durante il riscaldamento del latte, assicurarsi di riscalarlo mescolando in modo che il fondo non regga. Per un riscaldamento più controllato, è possibile utilizzare l'impostazione 12 o 13.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

Tabella di cottura

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (ca.)	Piano cottura e relativo diametro (mm)
Scioglimento			
Scioglimento cioccolato (ad esempio: brand Dr. Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao, 150 g)	2	20 ... 30	2 zona (combinato)
Burro (200 g)	8	10 ... 12	2 zona (combinato)
Ebolizione, riscaldamento, mantenimento del calore			
Acqua 1 L (Ebolizione)	P	1 ... 3	2 zona (combinato)
Acqua 3 L (Ebolizione)	P	6 ... 8	2 zonee Zona di cottura a induzione ausiliaria (combinato)
Latte 1 L (Ebolizione)	9	3 ... 6	2 zona (combinato)
Latte 1 L (Mantenimento del calore)	1	8 ... 10	2 zona (combinato)
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)	13	3 ... 5	2 zona (combinato)
Ebolizione			
Patata con buccia tritato grossolanamente (2 pezzi grandi dimensioni)	15	17 ... 20	2 zonee Zona di cottura a induzione ausiliaria (combinato)
Filetto di salmone	15	12 ... 17	2 zona (combinato)
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	2 zonee Zona di cottura a induzione ausiliaria (combinato)
Cottura, cibi saltati			

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (ca.)	Piano cottura e relativo diametro (mm)
Piatto di pesce (200 g riso)	7	8 ... 12	2 zona (combinato)
Paella*	10	15 ... 20	2 zona (combinato)
Budino di Noah**			
Bollitura di fagioli e piselli Bollitura di fagioli e piselli - per il budino di Noah	15	6 ... 9	2 zona (combinato)
Bollitura di fagioli e piselli cottura - per il budino di Noah	5	10 ... 15	2 zona (combinato)
Grano Bollitura di fagioli e piselli - per il budino di Noah	15	4 ... 7	2 zona (combinato)
Grano cottura - per il budino di Noah	6	10 ... 15	2 zona (combinato)
Budino di Noah - Tutti gli ingredienti	15	25 ... 30	2 zona (combinato)
Stinchi con verdure**			
Cottura a fuoco vivo***	15	3 ... 6	2 zonee Zona di cottura a induzione ausiliaria (combinato)
Verdure saltate	15	6 ... 8	2 zonee Zona di cottura a induzione ausiliaria (combinato)
Cottura	8	180 ... 210	2 zonee Zona di cottura a induzione ausiliaria (combinato)
Zuppe (Ad esempio: zuppa di lenticchie)	10	35 ... 45	3 zonee Zona di cottura a induzione ausiliaria (combinato)
Stinchi con verdure			
Filetto di branzino	15	3 ... 6	3 zonee Zona di cottura a induzione ausiliaria (combinato)
Bistecca di controfiletto (5 cm)	15	6 ... 8	2 zona (combinato)
Uova fritte	7	3 ... 5	3 zona (combinato)
Patatine fritte			
Boortsog	13	10 ... 13	2 zona (combinato)
Schnitzel	10	5 ... 7	2 zona (combinato)
Nugget	13	4 ... 6	2 zona (combinato)

* Consigliamo la padella wok.

** Si raccomanda l'uso di pentole/tegami in ghisa.

*** Si consiglia di preriscaldare la padella / pentola.

Informazioni generiche per la pulizia

⚠️ Avvertenze generali

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

Per il piano cottura:

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

Superfici in acciaio inox e inox

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

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per le superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.

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

Parti in plastica e superfici verniciate

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

Pulizia del piano cottura

Superficie di cottura in vetro

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

- Gli alimenti a base di zucchero come creme, amido e sciroppo devono essere puliti immediatamente, senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti il piano di cottura in vetro potrebbe danneggiarsi in modo permanente.
- Non utilizzare detergenti per le operazioni di pulizia con piano di cottura caldo, altrimenti possono presentarsi macchie permanenti.

Pulizia del pannello di controllo

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

8 Risoluzione dei problemi

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

Il prodotto non funziona.

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

"■" e "✗" Il simbolo compare sul display dell'area di cottura.

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

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

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

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

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

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

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

Rumore dal fornello durante la cottura

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

Possibili rumori e motivi

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

Codici / motivi di errore e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47/F1	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 31 - E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 - E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

