

GRUNDIG

Built-in Hob

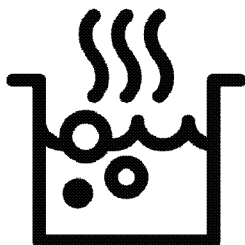
User Manual

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



GIEI 638980 IF

EN / DE / PL

185.9282.53/R.AH/13.01.2022/4-1

7757182984

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

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

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

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

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



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

Purpose of usage 4

Child, vulnerable person and pet safety 4

Electrical safety 5

Transportation safety 6

Installation safety 6

Safety of use 7

Temperature warnings 7

Accessory use 7

Cooking safety 8

Induction 8

Maintenance and cleaning safety 8

2 Environmental Instructions10

Waste regulation 10

Compliance with the WEEE Directive and
Disposing of the Waste Product 10

Package information 10

Recommendations for energy saving 10

3 Your product 11

Product introduction 11

Product control panel introduction and usage
..... 11

Hob control 11

General information on hob 12

Technical specifications 13

4 First use 14

First cleaning 14

5 How to use the hob 15

General information on hob usage 15

Control panel 20

6 General information about cooking 28

General warnings about cooking with hob28

7 Maintenance and care 29

General cleaning information 29

Cleaning the hob 30

Cleaning the control panel 30

8 Troubleshooting 31

1 Safety instructions

This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage. If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product. Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.

Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.

⚠ Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.

⚠ Use genuine spare parts and accessories only.

⚠ Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.

⚠ Do not perform technical modifications on the product.

⚠ Purpose of usage

This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.

Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.

WARNING: This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

⚠ Child, vulnerable person and pet safety

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

there is someone overseeing them.

This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.

Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.

Do not put objects that children may reach on the product.

Turn the handle of the pots and pans to the side of the workbench so that children can not grab and burn.

WARNING: During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.

Keep the packaging materials out of the reach of children.

There is a hazard of injury and suffocation.

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

For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



Electrical safety

Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.

The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.

Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord) Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.

Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source. Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.

If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

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

Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of

water contact (for example, water that may leak from the counter).

Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug. Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



Transportation safety

Disconnect the product from the mains before transporting the product.

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



Installation safety

Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.

Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).

Keep all ventilation ducts open around the product.



Safety of use

Make sure that the product is turned off after each use.

If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.

Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.

Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.

Flammable objects kept in the cooking area may catch fire.

Never store flammable objects in the cooking area.

Cast iron, aluminum or cookware with damaged /

rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.

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

This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.



Temperature warnings

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

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



Accessory use

WARNING: Use only hob guards designed by the

manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.



Cooking safety

WARNING: The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.



Induction

Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots

suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. For detailed information, see the section "Pot selection".

As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker. Close the hotplate from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.

Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed in the hotplate as they will get hot.

Metal items stored in drawers under the hob may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the hob.

Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your product may be damaged.



Maintenance and cleaning safety

Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!

Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.

Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or

such particles on the glass surface can cause the glass to scratch and crack. Make sure that the bottom is clean before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



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

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

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

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

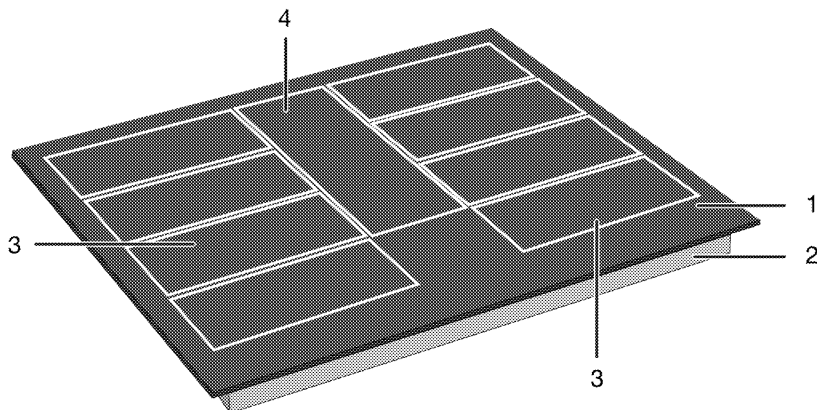
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way: Defrost frozen food before cooking. Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat. Use pots / pans with a size and lid suitable for the hotplate. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size. Keep hob cooking surfaces and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

3 Your product

Product introduction

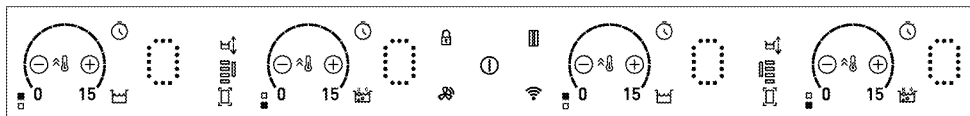


- | | |
|-------------------------|------------------------------------|
| 1 Glass cooking surface | 3 Induction cooking zone |
| 2 Lower housing | 4 Extended induction cooking plate |

Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

Hob control



Setting area for temperature level

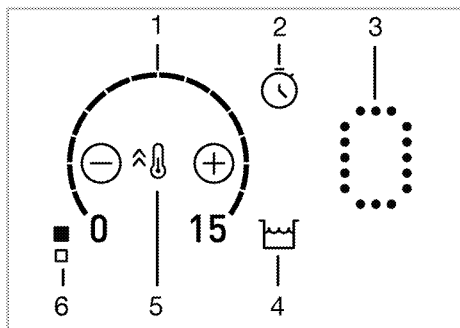


Keys and symbols

- : On/Off key
- : Key lock key
- : Wide surface cooking zone combination key
- : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- : Automatic cooking key
- : Stop key
- : Timer key
- : Timer increase key
- : Timer decrease key
- : "Move" function symbol

- : Boiling sensor key *
- : Pot placement symbol
- : Hob-Hood connection key *
- : Wifi key *

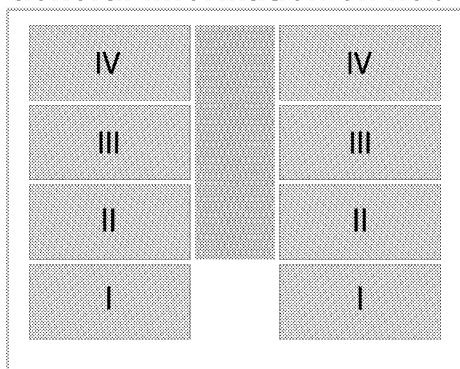
* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.



Cooking zone display

- 1 Setting area for temperature level
- 2 Timer key
- 3 Timer/Temperature indicator
- 4 Automatic cooking key
- 5 Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 6 Cooking zone symbol

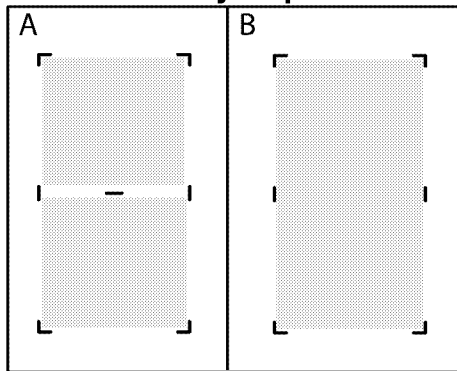
General information on hob



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

combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these cooking zones and the combination function are described in the “How to use the hob” section.

On models with illuminated cooking zones: It varies depending on the product model. It may not be available on your product.



- i** When the two separate cooking zones on the surface A shown above are combined to become a cooking zone with wide surface as shown in B, the separating illumination between them shall be turned off. When the cooking zone with wide surface is restored to become two separate cooking zones again, the illumination shall turn on again.

Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	48 mm*/580 mm/510 mm (For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.)
Hob installation dimensions (width/depth)	560 mm /490 mm
Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Total power consumption	max. 7.4 kW

Burners

Left I-II-III-IV	Induction cooking zone
Dimension	92,7x200 mm
Power	900 W / Booster: 1800 W
Middle	Extended induction cooking plate
Dimension	92,7x200 mm
Power	900 W / Booster: 1800 W
Right I-II-III-IV	Induction cooking zone
Dimension	92,7x200 mm
Power	900 W / Booster: 1800 W

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

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

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

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

4 First use

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

First cleaning

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

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

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

5 How to use the hob

General information on hob usage

General warnings

Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.

Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.

Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.

Always turn off the hob's burners after each use.

You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.

After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.

Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.

Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily. Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.

Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it

towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

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

Advantages of cooking with induction

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

Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.

Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types. As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking. The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation:

Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).

Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.

Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.

Never use aluminium foil for cooking.

Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.

Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.

If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.

Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

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

Suitable pots/pans:

Cast iron pots/pans

Enamelled steel pots/pans

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

Unsuitable pots/pans:

Aluminium pots/pans

Copper pots/pans

Brass pots/pans

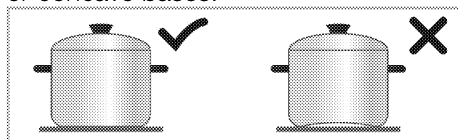
Glass pots/pans

Pottery

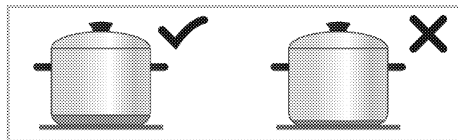
Ceramic and porcelain

Recommendations:

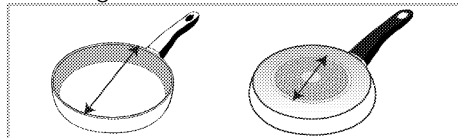
Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



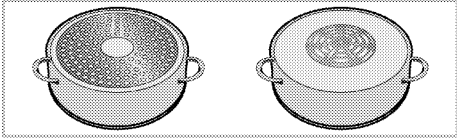
Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



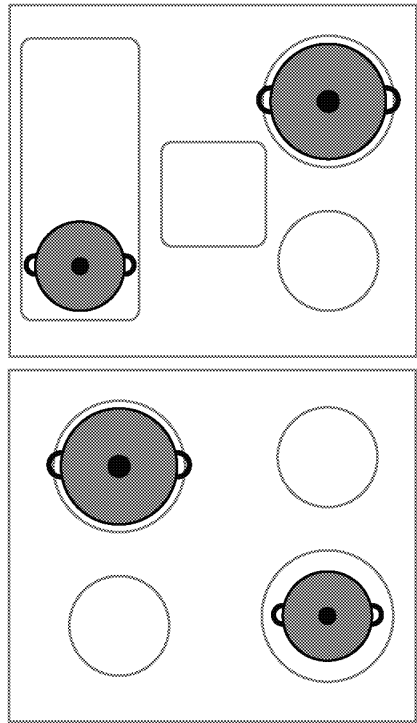
The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus,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



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



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



Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below. It is compatible if the base of your pot holds a magnet. It is compatible if "⦿" and "✕" does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - mm	Pot diameter - mm
I-II-III-IV (92,7)	min. 90 - max 145
I-II	min. 130 - max 210
III-IV	min. 130 - max 210
Cooking zone with wide (flexi) surface (370x200)	width 230 - length 390

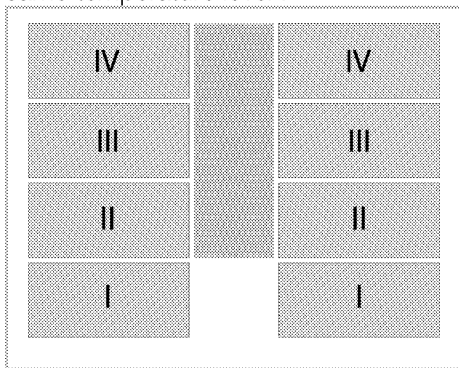
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking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

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

Cooking zone with wide surface (flexi)

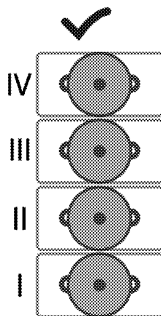
Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking

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

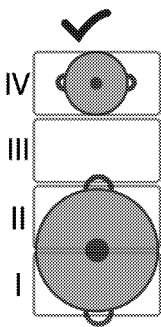


Cooking pots/pans usage samples

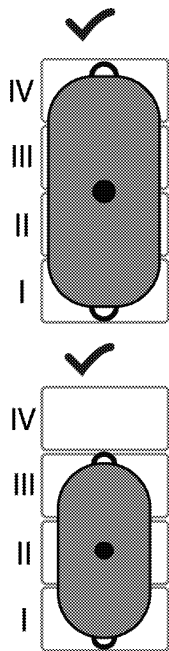
They have 4 separate cooking surfaces on the cooking zone with wide surface. However, you can use these cooking zones for two different temperature levels as I-II and III-IV. For example, if you are going to cook in 4 separate small pots, a single temperature level can be given to I-II cooking areas and a single temperature level to III-IV cooking areas.



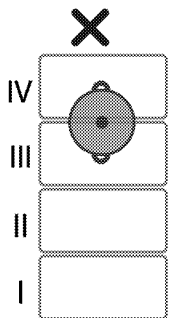
Place the cooking pots/pans in the center of the individual cooking surface according to your pot/pan diameter. If your pot/pan cover two cooking areas, it should be placed in the center of two cooking areas, if it covers one cooking area, it should be placed in the center of one cooking area.



Cooking pots/pans usage samples

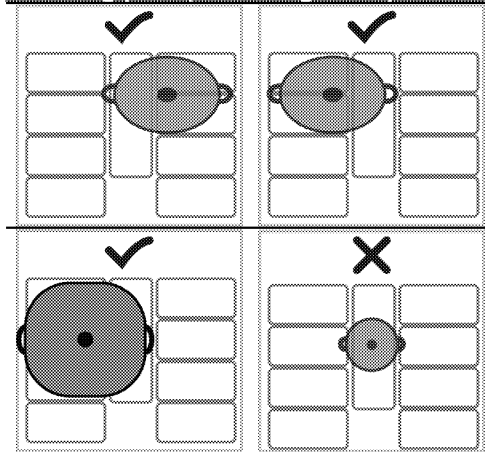


For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.



For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the center of the cooking areas. Do not place the pot/pan between cooking surfaces.

Cooking pots/pans usage samples



Extended induction cooking plate

Your hob is equipped with auxiliary induction cooking area (s) between with wide surfaces (Flexi surfaces). You can use the cooking areas that you will make with your large cooking pots/pans as auxiliary areas. Cooking pots/pans usage samples are shown below.

Control panel



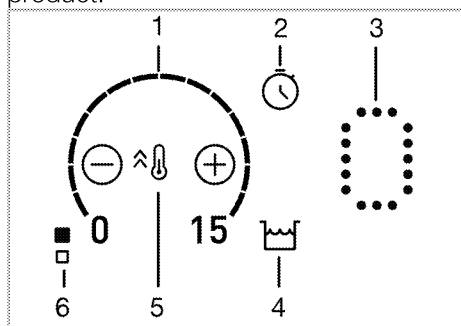
Setting area for temperature level



Keys and symbols

- : On/Off key
- : Key lock key
- : Wide surface cooking zone combination key
- : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- : Automatic cooking key
- : Stop key
- : Timer key
- : Timer increase key
- : Timer decrease key
- : "Move" function symbol
- : Boiling sensor key *
- : Pot placement symbol
- : Hob-Hood connection key *
- : Wifi key *

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



Cooking zone display

- 1 Setting area for temperature level
- 2 Timer key
- 3 Timer/Temperature indicator
- 4 Automatic cooking key

- 5 Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 6 Cooking zone symbol

i This appliance is controlled with a touch control panel. Each operation performed in the touch control panel is confirmed with an audible signal.

i Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

Turning the hob on

1. Touch the key on the control panel.

The hob is ready to use.

i The hob automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.

i The appliance turns itself off due to safety reasons if any key () is pressed for a long period.

Turning the hob off

1. Touch the key on the control panel.

The hob turns off and returns to stand-by mode.

i If the or symbol is illuminated on the hob zone display when the hob is turned off, this means that the hob zone is still hot. Do not touch the hobs.

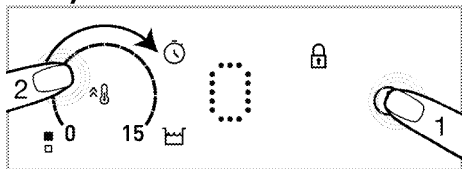
Excess heat indicator

If the symbol is illuminated on the hob zone screen, this means that the hob is still hot and it may be used for

keeping a small amount of food hot.
After a while, the symbol switches to the  symbol which means less hot.

i In case of a power failure, the remaining heat indicator does not illuminate and warn the user against hot hobs.

Turning the hob zones on (cooking zone)



1. Turn the hob on by touching the  key.

» The "0" symbol appears on the hob zone displays.

2. Touch the setting zone of the hob zone you want to turn on or slide your finger on the setting zone.

i The hob automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.

Setting the temperature level

By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "15".

i Auxiliary cooking zone may cook by its own. Temperature level of the rear left cooking zone shall be set for this purpose.

Turning off the hobs:

A selected hob zone may be turned off in 2 different ways:

By setting the temperature as "0"

You may turn off the hob by reducing the temperature setting to "0".

Using the timer off function for the desired hob zone

When the time is off, the timer turns off the hob zone connected to it. All displays indicate "0" or "00". The .

symbol on the hob zone display disappears.

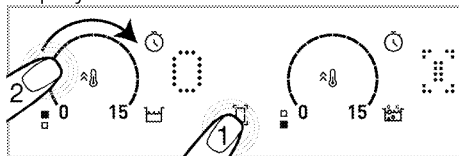
The audible alarm shall sound when the time expires. Touch any key on the control panel to silence the alarm.

Turning the hob zone with wide surface on It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

1. Turn the hob on by touching the  key.

2. Touch the selection key for the hob zone with wide surface.

» The "0" symbol is displayed on the rear left hob zone display and the  symbol is displayed on the front left hob zone display.



3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "15".

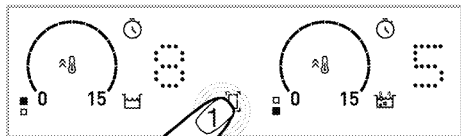
» The temperature level may be changed from the setting areas of both hob zones.

i The hob zones with wide surface on the left are described as an example. If a hob zone with wide surface is available on the right side of the appliance, the same apply for this hob zone, too.

Turning the hob with wide surface on while one or both of the hobs on the left are operating It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

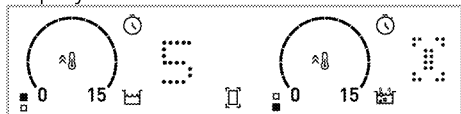
While one or both of the hobs on the left are operating separately, you may combine both hobs by activating the hob with wide surface. In this way, you

may operate a wider hob surface with the same values.



1. While one or both of the hob zones on the left are operating, touch the selection key for the hob zone with wide surface.

» On the display of the rear left hob zone, the temperature of the hob zone with lower temperature of the hob zones you have selected before is displayed. If a timer period is assigned, the timer value of the one with lower level shall be displayed.



» To change the temperature value afterwards, set the desired temperature value from the setting areas of both hob zones.

i If you touch the key for hob zone with wide surface while the hob zone with wide surface is active, the hob zones are separated and turned off.

Turning the hobs with wide surface off: It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

The hob zone with wide surface may be turned off in 3 different ways:

1. **By setting the temperature as "0 "**
You may turn the hob with wide surface off by reducing the temperature setting to "0".

2. **Using the timer off function for the hob zone with wide surface**

When the time is off, the timer turns off the hob with wide surface. The display of the left hob zone displays **0**, and the

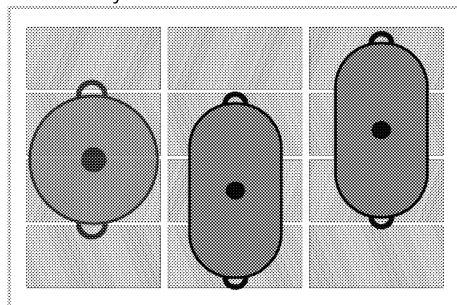
clock display displays **00**. The light of the key on the rear left hob display turns off.

3. **By touching the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds**

If you touch the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds, the hob zone turns off.

"Autoflexi" mode (Automatic activation of the hob with wide surface)

If the pot is placed on the cooking hobs as per the positions below, the **"flexi"** (the hob zone with wide surface mode) shall be activated automatically. Touch the key once to exit this mode.



High power setting (BOOSTER)

You may use the booster to heat with maximum power. However, we do not recommend cooking for a long period at this position. High power setting may not be available on all hobs. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn the hob on by touching the .

2. Touch the key.

The activated hob zone operates with maximum power and moving booster symbol is displayed on the hob zone display.

» When the period for High power setting (See Automatic turning off periods table) has expired, the hob zone is turned off.

Selecting high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. Touch the  key when the hob is on and the relevant hob zone is active.

i High power setting (booster) may only be activated on one of the zones at the same side (left or right). If one of the cooking zones on the same side is operating at a specific temperature level, booster cannot be set for the other cooking zone on the same side. While the hob zone with wide surface is active, booster cannot be set for these hob zones, too.

2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for high power setting expires, the hob zone switches to the set temperature level and the temperature level you have selected only is displayed on the screen.

Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the  key.

Key Lock

While the hob is on, you may activate the key lock to prevent changing of functions inadvertently.

Activating the key lock

1. Touch the  key for 3 seconds to lock the control panel.
If any key is pressed while the key lock is active, the light of the  key flashes.

i You may activate the key lock while the hob is in operating mode only. Only the  key operates while the key lock is active. When you touch any other key, the light of the  key flashes to indicate that the key lock is active. If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock shall be deactivated to Turn the hob on again.

Deactivating the key lock

1. Keep the  key pressed for 3 seconds.

The operation shall be confirmed with an audible signal. The light of the  key turns off and the control panel is unlocked.

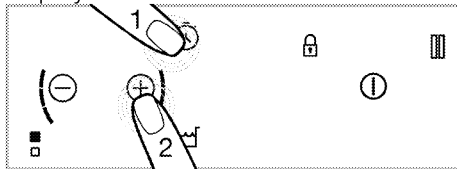
Timer function

This function facilitates cooking for you. You do not need to attend the hob throughout the cooking period. The hob zone turns off automatically after the period you have selected.

Activating the timer

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. The "0" symbol appears on the hob zone displays.
3. Set the level on the setting zone of the hob zone you want to turn on.
4. Activate the timer by touching the  key.

The display of the relevant hob zone displays "00".



5. Set the desired period by touching the  and  keys.

» Confirm the setting by touching the  key. The setting shall be confirmed automatically if the  key is not touched.

-  The timer may only be used for hobs that are being operated.
-  Repeat the procedure above for other hobs that you want to set a timer for.
-  Timer cannot be set without selecting the hob zone and the temperature level of the hob zone.

Turning off the timers

The hob turns off automatically and an audible warning is given when the set time has expired.

Press any key to turn off the audible warning.

Turning off the timers prematurely

If the timer is turned off prematurely, the hob continues to operate with the set temperature until it is turned off.

You may turn off the timer prematurely with two different methods:

1. Turning off by reducing the timer value to "00" :

1. Select the hob you want to turn off.
2. Select the timer of the relevant hob by touching the  key.
3. Reduce the value until "00" symbol is displayed on the relevant hob zone display by touching the  and  keys.

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

1. Keep the  key of the relevant hob pressed for about 3 seconds, the  shall disappear completely and the timer shall be cancelled.

Automatic cooking function

Using this function, you may perform quick cooking at 3 different levels.

Keeping warm

Frying

Boiling

Activation of the automatic cooking function without setting a timer

1. Turn the hob on by touching the  key.
 2. Touch the  key of the hob that you want to operate the automatic cooking function.
 3. At the first touch, the relevant hob zone is activated at the keep warm level. The  symbol appears on the screen.
 4. At the second touch, the relevant hob zone switches to the frying level. The  symbol appears on the screen.
 5. At the third touch, the relevant hob zone switches to the boiling level. The  symbol appears on the screen.
- » The hob zone starts to operate at the automatic cooking level set.

Activation of the automatic cooking function by setting a timer

1. Select the desired automatic cooking level by touching the  key of the relevant hob.
2. Activate the timer by touching the  key.
 - » The "00" symbol and the light of the  symbol are illuminated on the hob zone display.
3. Set the desired period by touching the / keys.
 - » The hob zone continues to operate at the set automatic cooking level for the set period of time.
 - » The hob turns off automatically and an audible warning is given when the set time has expired. Press any key to turn off the audible warning.

Turning the automatic cooking function off

1. If you want to cancel the automatic cooking function, you may turn off the

relevant hob completely by touching the ⓘ key.

2. If you want that the hob operates at a specified temperature level and the automatic cooking function is cancelled, set the desired temperature level by touching the ⊖/⊕ keys. The hob zone continues to operate at the temperature level you have set. If the timer is set before, the cooking period set is not cancelled and the hob resumes to operate with the set temperature level.

Using the move function

This function allows changing of cooking level with a movement of the pot without entering the control panel and thus facilitates quick switching to different cooking levels. You do not need to reduce or increase the temperature level every time.

i In order to ensure that the move function is active, the pot size shall cover one or two hobs.

To activate the “move” function:

1. Turn the hob on by touching the ⓘ key.

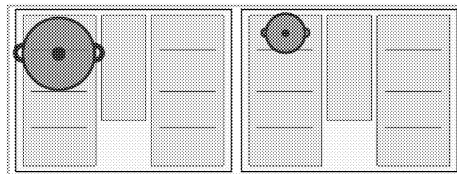
2. Place your pot so that it shall cover two hob zones on the left or right hob zone as per the level you want to start with.

3. Touch the ⇄ key twice.

» The lights of the ⇄ and ⇄ symbols are illuminated and the “move” function is activated. To select the desired cooking level, just slide the pot on the hob zone. Using this function, you may switch quickly between 3 different cooking levels:

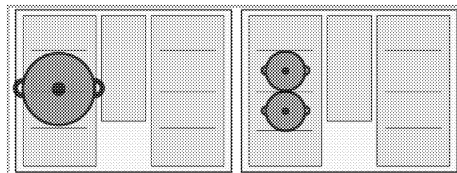
Level 3 (Keeping warm): If you place your pot on the rearmost two hobs of the left and right hobs, your hob shall operate at level 3.

Level 3



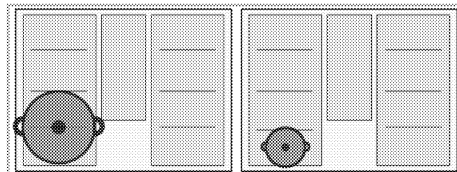
Level 8 (Boiling): If you place your pot on two hobs on the middle of the left and right hobs, your hob shall operate at level 9.

Level 8



Level 15 (Frying): If you place your pot on two hobs on the front of the left and right hobs, your hob shall operate at level 15.

Level 15



i While you are using the “move” function, it is not possible set a timer on the hobs.

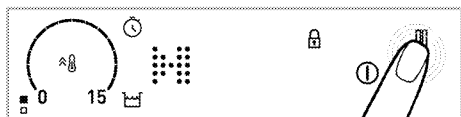
i If a pot is available on the auxiliary cooking zone, it is not possible to use the “Move” function.

i If the pot used covers 3 cooking zones, the “Move” function shall be cancelled.

Stop function

With this function, you may stop all functions operating at the hob (excluding the timer) for a while.

i If the timer is set for any hob zone, the timer resumes to operate during the stop function.



1. Touch the  key while your hob is on.

All hobs that are being operated continue to operate at the minimum level.

2. Touch the  key again to operate all stopped hobs with their previous settings.

i When the stop key is tapped, the  symbol illuminates on the displays of the hobs that were being operated before touching this key

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle: Induction heater heats the cooking pot directly due to its operating principle. Thus, it has many advantages over other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is cooler.

Your induction hob is equipped with superior safety system that shall ensure operation with maximum safety.

i Your hob may be equipped with hobs with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm with induction feature depending on the model. Thanks to the induction feature, each hob zone automatically detects the pot placed on it. Energy occurs on the contact area of the pot only, and thus minimum level of power is consumed.

Power management function

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

There are 9 levels available for the power management function. Power management function - Total power levels that may be set

Power management level	Total power
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

While the hobs are off,

Turn the hob on by touching the  key. Without removing your finger, touch the rear left hob zone  key, then the front left hob zone  key and finally the  key respectively. A signal sound is heard whenever a key is tapped.

The power management level set is displayed on the rear left hob zone display, and the total power value for this level is displayed on the front left hob zone display. Release 3 keys when you see the values.

Touch the  key to switch between levels and set the total power value you want to set.

Confirm the setting by touching the  key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.

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

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too. The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level. The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off periods

Temperature level	Operating period limit - hours
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
Quick Heating	10 minutes
P1	6
P2	6

Temperature level	Operating period limit - hours
P3	1.5

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors that ensure protection against overheating. You may observe the following in case of overheating: The hob zone that is operating may be turned off. The selected level may be reduced. However, this is not reflected on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. At this time, "E" or "F" symbol appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

-  Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation warning may be issued.
-  Do not place a pot on the touch control panel.

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

General warnings about cooking with hob

Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil.

Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the

heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.

When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.

For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

If the "15" or "P" levels will be used while heating the milk, be sure to heat it by stirring so that the bottom does not hold.

For a more controlled heating, you can use the 12 or 13 setting.

The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

7 Maintenance and care

General cleaning information

General warnings

Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.

The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.

Do not use steam cleaning products for cleaning.

Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.

There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.

Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

For the hob:

Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the burners/hotplates, clean any overflown

fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox and stainless surfaces

Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.

Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface. Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.

Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Glass surfaces

When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.

Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.

If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.

Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.

You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.

Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.

Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.

Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the hob

Glass cooking surface

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

Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

Cleaning the control panel

When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.

While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.

Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

8 Troubleshooting

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

Product does not operate.

The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*

Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*

If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait minimum 20 seconds and then reconnect it.*

Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*

The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

"" and "" symbol appears on the cooking zone display.

You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> **Check if there is a pot on the cooking zone.**

Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*

The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*

Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> *Allow them to cool down.*

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> *You may set a new cooking time or finish cooking.*

Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*

An object may be covering the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

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

Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*

The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

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

Noise from the cooker during cooking

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

Possible noises and reasons

Fan noise: The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.

Lower buzz like the operating noise of a transformer: This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.

Cracking noise: The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.

Whining noise: A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

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

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 - E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

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

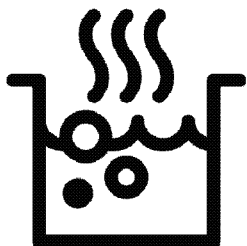
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10-100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

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

GRUNDIG

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

Sehr geehrter Kunde,

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

Grundig dankt Ihnen, dass Sie sich für das Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dazu dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

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



Gefahr, die durch Kontakt mit heißen Oberflächen zu Verbrennungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4

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

2 Hinweise zum Umweltschutz 12

Richtig entsorgen	12
Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten	12
Verpackungsmaterialien entsorgen	12
Tipps zum Energiesparen.....	12

3 Ihr neues Gerät 13

Ihr neues Gerät	13
-----------------------	----

Bedienfeld und Bedienung	13
Kochfeldsteuerung.....	13
Allgemeine Informationen zum Kochfeld ..	14
Technische Spezifikationen	15

4 Erster Einsatz 16

Erste Reinigung	16
-----------------------	----

5 Bedienung Kochfeld 17

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds.....	17
Bedienfeld.....	22

6 Allgemeine Hinweise zum Backen 32

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld.....	32
---	----

7 Reinigung und Wartung 33

Allgemeine Hinweise zur Reinigung	33
Reinigung des Kochfelds	34
Bedienfeld reinigen	34

8 Problemlösungen 36

1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
 - Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation – also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente – und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
 - Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
 - Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
 -  Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
 -  Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
 -  Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
 -  Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.
-  **Verwendungszweck**
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
 - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
 - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.



Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere

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

ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- (Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat) Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden kann, wenn Sie das Gerät entsorgen. Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!



Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Wenn Ihr Produkt kein Netzkabel hat) Verwenden Sie ausschließlich Anschlusskabel eines Typs, der im Abschnitt „Technische Daten“ angegeben ist.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie

dürfen keine heißen Stellen berühren.

- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

(Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat)

- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit

feuchten oder gar nassen Händen! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: Fassen Sie immer den Stecker selbst.

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

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



Sicherheit beim Transport

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

großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.

- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.



Sicherheitshinweise zur Installation

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



Sicher bedienen

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die

Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.

- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium sowie Kochgeschirr mit beschädigtem oder grobem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr zum Umsetzen hoch, schieben Sie es nicht über die Oberfläche.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an

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

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

Warnhinweise zu hohen Temperaturen

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

Kochoberflächen aufbewahren.

Zubehör

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

Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder

einer Feuerlöschdecke abdecken.

- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit natürlich Brände verursachen.



Induktion

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr“ an.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am

Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochstelle und in unmittelbarer Nähe abgelegt werden, da sich diese erhitzen.
- Metallgegenstände, die in Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerem und intensivem Gebrauch sehr heiß werden. Bewahren Sie keine Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld auf.
- Stellen Sie keine elektronischen Produkte wie Mobiltelefone, Tablets, Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Produkt kann beschädigt werden.



Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!

- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Salz- und Zuckerrückstände am Boden des Kochgeschirrs

können die Glasflächen verkratzen, im schlimmsten Fall zu Sprüngen führen. Sorgen Sie dafür, dass Topf- und Pfannenböden sauber sind, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Halten Sie die Glaskeramikfläche sauber.

2 Hinweise zum Umweltschutz

Richtig entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten



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

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

Durch eine ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte können mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

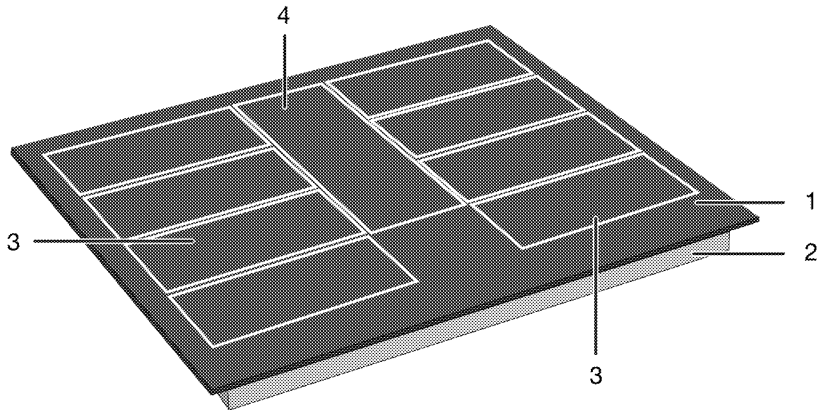
Tipps zum Energiesparen

Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt. Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

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

3 Ihr neues Gerät

Ihr neues Gerät

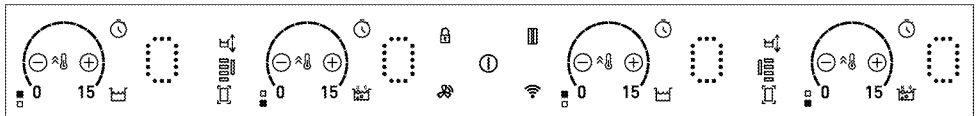


- | | |
|-------------------|-----------------------------|
| 1 Glaskochfläche | 3 Induktionskochzone |
| 2 Unteres Gehäuse | 4 Induktions-Zusatzkochzone |

Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

Kochfeldsteuerung



Einstellbereich für das Temperaturniveau

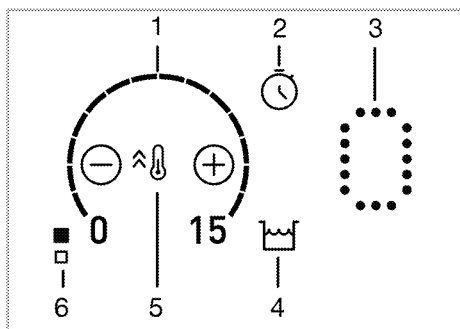


Tasten und Symbole

- ⓘ : Ein/Aus-Taste
- 🔒 : Taste für Tastensperre
- 🔧 : Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche
- ⚡ : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)
- 🔥 : Auto-Kochtaste
- 🛑 : Stopptaste
- 🕒 : Timer-Taste

- ⊕ : Timer-Erhöhungstaste
- ⊖ : Timer-Verringerungstaste
- 👉 : Funktionssymbol „Verschieben“
- 🔍 : Kochsensortaste *
- 🔥 : Topfplatzierungssymbol
- 🔌 : Anschlusstaste für Kochfeldhaube *
- 📶 : WLAN-Taste *

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



Anzeige der Kochzone

1Einstellbereich für das
Temperaturniveau

2Timer- Taste

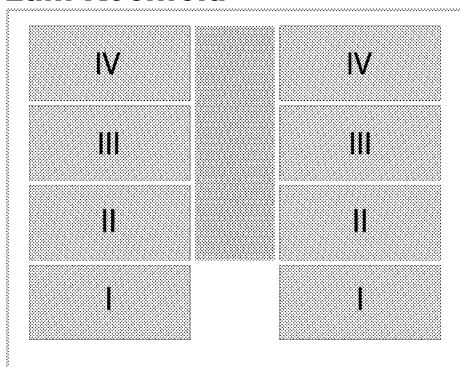
3Timer-/Temperaturanzeige

4Auto-Kochtaste

5Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellu
ngstaste (Booster)

6Kochzonensymbol

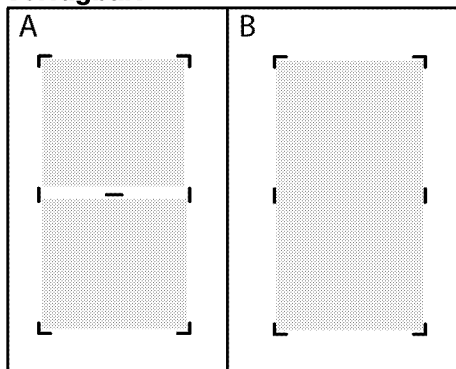
Allgemeine Informationen zum Kochfeld



Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Flächen (Flexi-Flächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für

diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochzonen und die Kombinationsfunktion werden im Abschnitt „Verwendung des Kochfelds“ beschrieben.

Bei Modellen mit beleuchteten Kochzonen: Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.



i Wenn die beiden oben gezeigten getrennten Kochzonen auf der Oberfläche A zu einer Kochzone mit breiter Oberfläche kombiniert werden, wie in B gezeigt, muss die Trennbeleuchtung zwischen ihnen ausgeschaltet werden. Wenn die Kochzone mit breiter Oberfläche wieder zu zwei getrennten Kochzonen wird, wird die Beleuchtung wieder eingeschaltet.

Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	48 mm*/580 mm/510 mm (Bei Modellen mit Befestigungsfedern und am Produkt angebrachter Dichtung sind die Breiten- und Tiefenmaße 10 mm höher als diese Maße.)
Wälzfräser-Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 mm /490 mm
Spannung / Frequenz	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme	max. 7.4 kW

Brenner

Links I-II-III-IV	Induktionskochzone
Dimension	92,7x200 mm
Energie	900 W / Schnellheizung: 1800 W
Mitte	Induktions-Zusatzkochzone
Dimension	92,7x200 mm
Energie	900 W / Schnellheizung: 1800 W
Rechts I-II-III-IV	Induktionskochzone
Dimension	92,7x200 mm
Energie	900 W / Schnellheizung: 1800 W

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

-  Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
-  Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erster Einsatz

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

Erste Reinigung

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

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

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

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

Allgemeine Vorsichtshinweise

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

keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.

- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

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

Vorteile des Kochens mit Induktion

- Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Wärme direkt auf die Kochtöpfe/-pfannen übertragen wird.
- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht

schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie ist leichter zu reinigen.

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

Für einen sicheren Betrieb:

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie nicht klebende Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die mit wenig Öl beschichtet oder ohne Öl (Typ Teflon) verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Glaskochfläche als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidfläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Topfdeckel auf Ihr Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionszone.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.
- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Kochfeld den Garstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltssystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch dünne Töpfe zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird.

Kochtöpfe/Pfannen

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

Geeignete Töpfe/Pfannen:

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

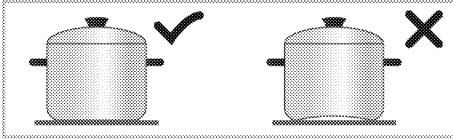
Ungeeignete Töpfe/Pfannen:

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

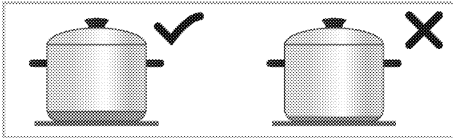
Empfehlungen:

- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden.

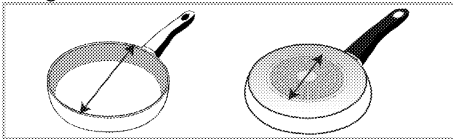
Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



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

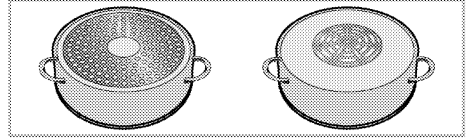


- Die Böden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern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

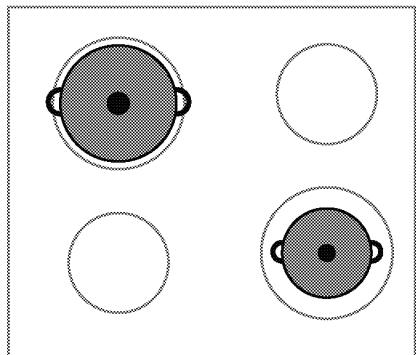
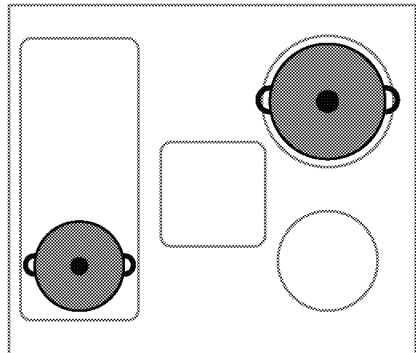


- Einige Kochtöpfe/-pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetische Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfen/-pfannen erwärmen sich

möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen kann eine Warnung vor fehlerhaften Kochtöpfen/-pfannen angezeigt werden.



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



Kochtöpfe/-pfannen

Testen Sie anhand der folgenden Methoden, ob Ihr Topf mit dem Kochen

mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist.

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

Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Durchmesser der Kochzone - mm	Topfdurchmesser - mm
I-II-III-IV (92,7)	min. 90 - max 145
I-II	min. 130 - max 210
III-IV	min. 130 - max 210
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche (370x200)	Breite 230 - Länge 390

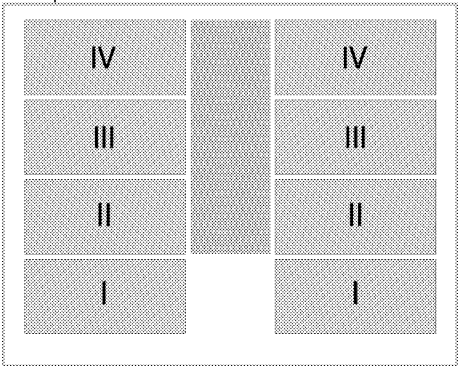
Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe Ihres Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Kochtopf-/pfannengrößen sind oben angegeben. Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone bedeutet bei Induktionskochfeldern keine Energieverschwendung, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

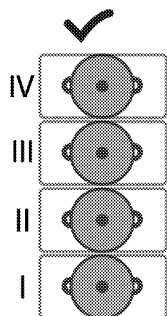
Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese

Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

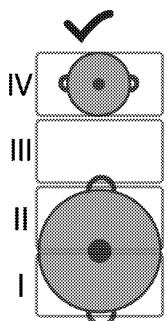
Sie können die Kochfelder I-II-III-IV rechts und links und das Zusatzkochfeld in der Mitte für Ihre kleinen Kochtöpfe/Pfannen verwenden. Wenn Sie jedoch mit zwei kleinen Kochtöpfen/Pfannen kochen möchten, werden die Kochfelder I-II und III-IV von einer einzigen Steuereinheit aus verwendet, d.h. wenn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



Verwendungsbeispiele für Kochtöpfe/Pfannen

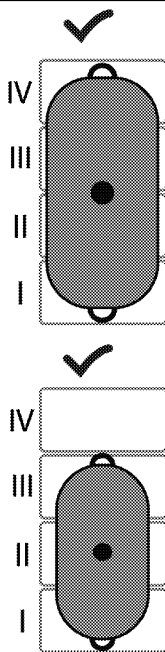


Sie haben 4 separate Kochfelder in der Kochzone mit breiter Oberfläche. Sie können diese Kochzonen jedoch für zwei verschiedene Temperaturstufen wie I-II und III-IV verwenden. Wenn Sie beispielsweise in 4 separaten kleinen Töpfen kochen möchten, können die Kochfelder I-II mit einer einzelnen Temperaturstufe und die Kochfelder III-IV mit einer einzelnen Temperaturstufe versehen werden.

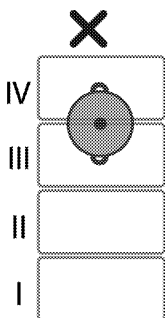


Stellen Sie die Kochtöpfe/Pfannen entsprechend Ihrem Topf-/Pfannendurchmesser in die Mitte der einzelnen Kochfläche. Wenn Ihr Topf/Ihre Pfanne zwei Kochfelder bedeckt, sollte er/sie in der Mitte von zwei Kochfeldern platziert werden. Wenn er/sie ein Kochfeld bedeckt, sollte er/sie in der Mitte eines Kochfelds platziert werden

Verwendungsbeispiele für Kochtöpfe/Pfannen



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



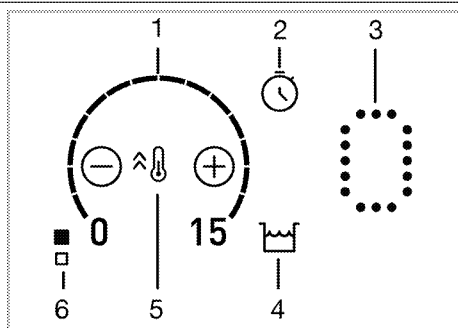
Stellen Sie den Garvorgang mit einem einzelnen Kochtopf/einer Pfanne in die Mitte des Kochfelds. Stellen Sie den Topf/die Pfanne nicht zwischen die Kochflächen.

Induktions-Zusatzkochzone

Ihr Kochfeld ist mit zusätzlichen Induktionskochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können die Kochfelder verwenden, die Sie mit Ihren großen Kochtöpfen/Pfannen zu Hilfsbereichen machen. Verwendungsbeispiele für Kochtöpfe/Pfannen sind unten aufgeführt.

- : Ein/Aus-Taste
- : Taste für Tastensperre
- : Kombinationstaste für die
Kochzone mit breiter Oberfläche
- : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)
- : Auto-Kochtaste
- : Stopptaste
- : Timer-Taste
- : Timer-Erhöhungstaste
- : Timer-Verringerungstaste
- : Funktionssymbol „Verschieben“
- : Kochsensortaste *
- : Topfplatzierungssymbol
- : Anschlusstaste für Kochfeldhaube *

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



6Kochzonensymbol

22/DE

- i** Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine feuchte und schmutzige Oberfläche kann Probleme beim Betrieb der Funktionen verursachen.

Den Herd einschalten

1. Berühren Sie die Taste ① auf dem Bedienfeld.

Der Herd ist betriebsbereit.

- i** Der Herd kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück, wenn innerhalb von 20 Sekunden kein Vorgang ausgeführt wird.

- i** Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen aus, wenn eine Taste (Taste ) längere Zeit gedrückt wird.

Den Herd ausschalten

1. Berühren Sie die Taste ① auf dem Bedienfeld.

Der Herd schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

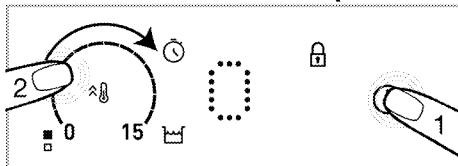
- i** Wenn das Symbol  oder  auf der Anzeige der Kochfeldzone leuchtet, wenn der Herd ausgeschaltet ist, bedeutet dies, dass die Kochfeldzone noch heiß ist. Berühren Sie nicht die Kochfelder.

Überhitzungsanzeige

Wenn das -Symbol auf dem Bildschirm der Kochfeldzone leuchtet, bedeutet dies, dass der Herd noch heiß ist und dazu verwendet werden kann, eine kleine Menge Lebensmittel warm zu halten. Nach einer Weile wechselt das Symbol zu dem -Symbol, was weniger heiß bedeutet.

- i** Bei einem Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht auf und warnt den Benutzer vor heißen Kochfeldern.

Kochzonen einschalten (Kochzone)



1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der ①-Taste ein.

» Die „0“-Symbol erscheint auf den Anzeigen der Kochfeldzone.

2. Berühren Sie die Einstellzone der Kochfeldzone, die Sie einschalten möchten, oder bewegen Sie Ihren Finger auf die Einstellzone.

- i** Der Herd kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück, wenn innerhalb von 20 Sekunden kein Vorgang ausgeführt wird.

Einstellung der Temperaturstufe

Stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs oder durch Bewegen des Fingers den Bereich zwischen „0“ und „15“.

- i** Die Zusatzkochzone kann selbst kochen. Zu diesem Zweck ist die Temperaturstufe der hinteren linken Kochzone einzustellen.

Kochfelder ausschalten:

Eine ausgewählte Kochfeldzone kann auf zwei verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

1. **Durch Einstellen der Temperatur auf „0“**

Sie können das Kochfeld ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“.

2. **Verwenden der Timer-Aus-Funktion für die gewünschte Kochfeldzone**

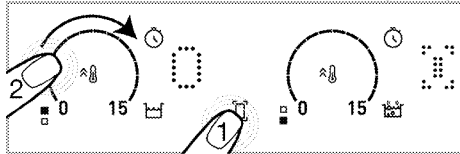
Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer die angeschlossene Kochfeldzone aus. Alle Anzeigen zeigen „0“ oder „00“. Das -Symbol auf dem Kochfeld verschwindet.

Der akustische Alarm ertönt, wenn die Zeit abgelaufen ist. Berühren Sie eine beliebige Taste auf dem Bedienfeld, um den Alarm auszuschalten.

Drehen der Kochfeldzone mit breiter Oberfläche Sie variiert je nach Produktmodell.

Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der ①-Taste ein.
2. Berühren Sie die Auswahl-taste für die Kochfeldzone mit großer Oberfläche.
» Das 0-Symbol wird auf der Anzeige der hinteren linken Kochfeldzone und das 5-Symbol auf der Anzeige der vorderen linken Kochfeldzone angezeigt.

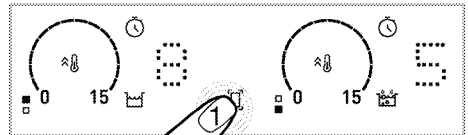


3. Stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs oder durch Bewegen des Fingers den Bereich zwischen 0 und 15 .
» Die Temperaturstufe kann in den Einstellbereichen beider Kochfeldzonen geändert werden.

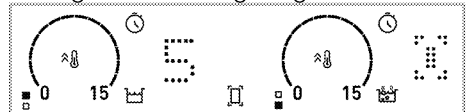
i Die Kochfeldzonen mit der breiten Oberfläche links werden als Beispiel beschrieben. Wenn auf der rechten Seite des Geräts eine Kochfeldzone mit großer Oberfläche verfügbar ist, gilt dies auch für diese Kochfeldzone.

Einschalten des Kochfelds mit breiter Oberfläche, während eines oder beide der Kochfelder links in Betrieb sind Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Während eines oder beide der Kochfelder auf der linken Seite separat arbeiten, können Sie beide Kochfelder kombinieren, indem Sie das Kochfeld mit breiter Oberfläche aktivieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochfläche mit denselben Werten betreiben.



1. Während eine oder beide der Kochfeldzonen auf der linken Seite in Betrieb sind, berühren Sie die Auswahl-taste für die Kochfeldzone mit großer Oberfläche.
» Auf dem Display der hinteren linken Kochfeldzone wird die Temperatur der Kochfeldzone mit der niedrigeren Temperatur der zuvor ausgewählten Kochfeldzonen angezeigt. Wenn eine Zeitgeberperiode zugewiesen ist, wird der Zeitgeberwert des Zeitraums mit niedrigerer Stufe angezeigt.



- » Um den Temperaturwert anschließend zu ändern, stellen Sie den gewünschten Temperaturwert in den Einstellbereichen beider Kochfeldzonen ein.

i Wenn Sie die Taste für Kochfeldzone mit großer Oberfläche berühren, während die Kochfeldzone mit großer Oberfläche aktiv ist, werden die Kochfeldzonen getrennt und ausgeschaltet.

Kochfelder mit breiter Oberfläche ausschalten: Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Die Kochfeldzone mit breiter Oberfläche kann auf 3 verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

1. Durch Einstellen der Temperatur auf "0"

Sie können das Kochfeld mit großer Oberfläche ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ reduzieren.

2. Verwenden der Timer-Aus-Funktion für die Kochfeldzone mit großer Oberfläche

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer das Kochfeld mit großer Oberfläche aus. Die Anzeige der linken Kochfeldzone zeigt 0 an und die Uhranzeige zeigt 00. Das Licht der ⌚-Taste auf der hinteren linken Kochfeldanzeige erlischt.

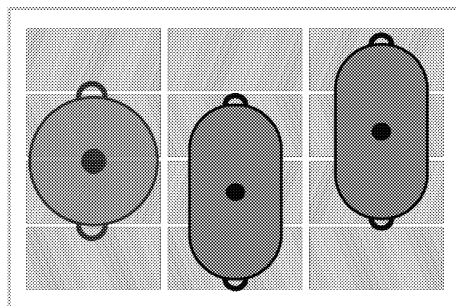
3. Durch Berühren des Symbols für die Kochfeldzone mit breiter Oberfläche für ca. 3 Sekunden

Wenn Sie das Symbol für die Kochfeldzone mit breiter Oberfläche etwa 3 Sekunden lang berühren, wird die Kochfeldzone ausgeschaltet.

"Autoflexi"-Modus (Automatische Aktivierung des Kochfelds mit großer Oberfläche)

Wenn der Topf gemäß den folgenden Positionen auf die Kochfelder gestellt wird, wird der "flexi" (die Kochfeldzone mit breitem Oberflächenmodus)

automatisch aktiviert. Berühren Sie die -Taste einmal, um diesen Modus zu verlassen.



Hochleistungseinstellung (BOOSTER)

Sie können den Booster verwenden, um mit maximaler Leistung zu heizen. Es wird jedoch nicht empfohlen, an dieser Stelle längere Zeit zu kochen. Die Hochleistungseinstellung ist möglicherweise nicht bei allen Kochfeldern verfügbar. Wenn der Zeitraum für die Einstellung der Hochleistung (siehe Tabelle mit den Grenzwerten für die Betriebsdauer) abgelaufen ist, wird die Kochfeldzone ausgeschaltet.

Hochleistungseinstellung (BOOSTER) direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der ⌚-Taste ein.

2. Berühren Sie die -Taste.

Die aktivierte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und das Symbol für den beweglichen Booster  wird auf dem Display der Kochfeldzone angezeigt.

» Wenn der Zeitraum für die Einstellung für hohe Leistung (siehe Tabelle der Zeiträume für das automatische Ausschalten) abgelaufen ist, wird die Kochfeldzone ausgeschaltet.

Auswahl der Hochleistungseinstellung (BOOSTER) bei aktivem Kochfeld:

1. Berühren Sie die -Taste, wenn der Herd eingeschaltet ist und die entsprechende Kochfeldzone aktiv ist.

i Die Hochleistungseinstellung (Booster) kann nur in einer der Zonen auf derselben Seite (links oder rechts) aktiviert werden. Wenn eine der Kochzonen auf derselben Seite auf einem bestimmten Temperaturniveau arbeitet, kann der Booster nicht für die andere Kochzone auf derselben Seite eingestellt werden. Während die Kochfeldzone mit breiter Oberfläche aktiv ist, kann der Booster auch für diese Kochfeldzonen nicht eingestellt werden.

2. Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Blinklichter auf der Anzeige der Kochfeldzone. Wenn der Zeitraum für die Hochleistungseinstellung abgelaufen ist, wechselt die Kochfeldzone auf das eingestellte Temperaturniveau und das von Ihnen ausgewählte Temperaturniveau wird auf dem Bildschirm angezeigt.

Ausschalten der Hochleistungseinstellung (BOOSTER) vor Ablauf:

Sie können die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der -Taste ausschalten.

Tastensperre

Während der Herd eingeschaltet ist, können Sie die Tastensperre aktivieren, um ein versehentliches Ändern von Funktionen zu verhindern.

Aktivieren der Tastensperre

1. Berühren Sie die -Taste 3 Sekunden lang, um das Bedienfeld zu sperren. Wenn eine Taste gedrückt wird, während die Kindersicherung aktiv ist, blinkt das -Licht der -Taste.

i Sie können die Tastensperre nur aktivieren, wenn sich der Herd im Betriebsmodus befindet. Nur die -Taste funktioniert, während die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das Licht der -Taste, um anzuzeigen, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie den Herd ausschalten, während die Taste verriegelt sind, muss die Tastensperre deaktiviert werden, um das Kochfeld wieder einzuschalten.

Deaktivieren der Tastensperre

1. Halten Sie die -Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

Der Betrieb ist mit einem akustischen Signal zu bestätigen. Das Licht der -Taste erlischt und das Bedienfeld ist entsperrt.

Timer-Funktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Sie müssen während der gesamten Garzeit nicht das Herd begleiten. Die Kochfeldzone wird nach dem von Ihnen ausgewählten Zeitraum automatisch ausgeschaltet.

Timer aktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der -Taste ein.
2. Die „0“ -Symbol erscheint auf den Anzeigen der Kochfeldzone.
3. Stellen Sie die Stufe in der Einstellzone der Kochfeldzone ein, die Sie einschalten möchten.
4. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der -Taste.

Die Anzeige der relevanten Kochfeldzone zeigt „00“.



5. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten $\oplus$ und $\ominus$ ein.

» Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste $\odot$. Die Einstellung wird automatisch bestätigt, wenn die $\odot$ -Taste nicht berührt wird.

i Der Timer darf nur für Kochfelder verwendet werden, die betrieben werden.

i Wiederholen Sie den obigen Vorgang für andere Kochfelder, für die Sie einen Timer einstellen möchten.

i Der Timer kann nicht eingestellt werden, ohne die Kochfeldzone und die Temperaturstufe der Kochfeldzone auszuwählen.

Timer ausschalten

Der Herd schaltet sich automatisch aus und es ertönt eine akustische Warnung, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung auszuschalten.

Timer vorzeitig ausschalten

Wenn der Timer vorzeitig ausgeschaltet wird, läuft der Herd mit der eingestellten Temperatur weiter, bis er ausgeschaltet wird.

Sie können den Timer mit zwei verschiedenen Methoden vorzeitig ausschalten:

1. Ausschalten durch Reduzieren der Timer-Einstellung „00“ :

1. Wählen Sie das Kochfeld aus, das Sie ausschalten möchten.

2. Wählen Sie den Timer des entsprechenden Kochfelds durch Berühren der $\odot$ -Taste.

3. Reduzieren Sie den Wert bis das „00“-Symbol auf dem entsprechenden Kochfeld angezeigt wird, indem Sie die Tasten $\oplus$ und $\ominus$ berühren.

2- Ausschalten durch Berühren der Timer-Taste für ca. 3 Sekunden:

1. Halten Sie die $\odot$ -Taste des entsprechenden Kochfelds etwa 3 Sekunden lang gedrückt, das $\odot$ verschwindet vollständig und der Timer wird abgebrochen.

Automatische Garfunktion

Mit dieser Funktion können Sie schnell auf 3 verschiedenen Stufen kochen.

1. Warm halten
2. Braten
3. Sieden

Aktivierung der automatischen Garfunktion ohne ein Timer einzustellen

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der $\textcircled{1}$ -Taste ein.
 2. Berühren Sie die ☰ -Taste des Kochfelds, mit dem Sie die automatische Garfunktion ausführen möchten.
 3. Bei der ersten Berührung wird die entsprechende Kochfeldzone auf der Warmhalteebene aktiviert. Das Symbol ☰ erscheint auf dem Bildschirm.
 4. Bei der zweiten Berührung wechselt die entsprechende Kochfeldzone auf die Bratstufe. Das Symbol ☰ erscheint auf dem Bildschirm.
 5. Bei der dritten Berührung wechselt die entsprechende Kochfeldzone auf den Siedepegel. Das Symbol ☰ erscheint auf dem Bildschirm.
- » Die Kochfeldzone beginnt mit der automatischen Garstufe zu laufen.

Aktivierung der automatischen Garfunktion mit ein Timer einzustellen

1. Wählen Sie die gewünschte automatische Garstufe durch Berühren der -Taste des entsprechenden Kochfelds.
2. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der -Taste.
» Das „00“-Symbol und das Licht des -Symbols leuchten auf dem Display der Kochfeldzone.
3. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten / ein.
» Die Kochfeldzone arbeitet für den eingestellten Zeitraum mit der eingestellten automatischen Garstufe weiter.
» Der Herd schaltet sich automatisch aus und es ertönt eine akustische Warnung, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung auszuschalten.

Automatische Garfunktion ausschalten

1. Wenn Sie die automatische Garfunktion abbrechen möchten, können Sie das entsprechende Kochfeld durch Berühren der -Taste vollständig ausschalten.
2. Wenn Sie möchten, dass das Kochfeld auf einer bestimmten Stufe betrieben und die automatische Garfunktion abgebrochen wird, stellen Sie das gewünschte Temperaturniveau durch Berühren der /-Taste ein. Die Kochfeldzone arbeitet weiterhin mit dem von Ihnen eingestellten Temperaturniveau. Wenn der Timer zuvor eingestellt wurde, wird die eingestellte Garzeit nicht abgebrochen und das Kochfeld arbeitet wieder mit der eingestellten Temperaturstufe.

Verwenden der Verschiebefunktion

Diese Funktion ermöglicht das Ändern des Garstands mit einer Bewegung des Anschlusses, ohne das Bedienfeld zu betreten, und erleichtert somit das schnelle Umschalten auf verschiedene Garstände. Sie müssen das Temperaturniveau nicht jedes Mal verringern oder erhöhen.

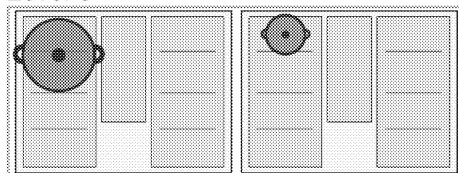


Um sicherzustellen, dass die Bewegungsfunktion aktiv ist, muss die Topfgröße ein oder zwei Kochfelder abdecken.

So aktivieren Sie die Funktion „Verschieben“:

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der -Taste ein.
2. Stellen Sie Ihren Topf so auf, dass er zwei Kochfeldzonen auf der linken oder rechten Kochfeldzone abdeckt, je nachdem, mit welcher Stufe Sie beginnen möchten.
3. Berühren Sie die -Taste zweimal.
» Die Lichter der  und  Symbole leuchten und die Funktion „Bewegen“ ist aktiviert. Um die gewünschte Garstufe auszuwählen, schieben Sie den Topf einfach auf die Kochfeldzone. Mit dieser Funktion können Sie schnell zwischen 3 verschiedenen Kochstufen wechseln:
 - **Stufe 3 (Warmhalten):** Wenn Sie Ihren Topf auf die beiden hintersten Kochfelder des linken und rechten Kochfelds stellen, muss Ihr Herd auf Stufe 3 arbeiten.

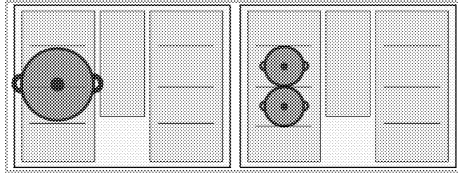
Level 3



- **Stufe 8 (Sieden):** Wenn Sie Ihren Topf auf zwei Kochfelder in der Mitte des

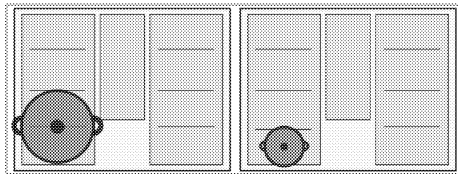
linken und rechten Kochfelds stellen, muss Ihr Herd auf Stufe 9 laufen.

Level 8



- **Stufe 15 (Braten):** Wenn Sie Ihren Topf auf zwei Kochfelder vorne links und rechts stellen, muss Ihr Herd auf Stufe 15 arbeiten.

Level 15



- i** Während Sie die Bewegungsfunktion verwenden, ist es nicht möglich, einen Timer für die Kochfelder einzustellen.
- i** Wenn in der Zusatzkochzone ein Topf verfügbar ist, kann die Funktion „Verschieben“ nicht verwendet werden.
- i** Wenn der verwendete Topf 3 Kochzonen abdeckt, wird die Funktion „Verschieben“ abgebrochen.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie alle Funktionen, die am Herd ausgeführt werden (**ohne Timer**), für eine Weile stoppen.

- i** Wenn der Timer für eine Kochfeldzone eingestellt ist, läuft der Timer während der Stoppfunktion weiter.



1. Berühren Sie die [3x3-Punkte-Symbol]-Taste, während Ihr Herd eingeschaltet ist. Alle Kochfelder, die betrieben werden, laufen weiterhin auf dem Mindestniveau.
2. Berühren Sie die [3x3-Punkte-Symbol]-Taste erneut, um alle angehaltenen Kochfelder mit ihren vorherigen Einstellungen zu bedienen.

- i** Wenn Sie auf die Stopp-Taste tippen, leuchtet das [3x3-Punkte-Symbol]-Symbol auf den Anzeigen der Kochfelder auf, die vor dem Berühren dieser Taste bedient wurden

Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

Funktionsprinzip: Induktionsheizung heizt den Kochtopf aufgrund seines Funktionsprinzips direkt auf. Somit hat es viele Vorteile gegenüber anderen Kochertypen. Es wird effizienter betrieben und die Kochfeldoberfläche ist kühler.

Ihr Induktionsherd ist mit einem überlegenen Sicherheitssystem ausgestattet, das einen Betrieb mit maximaler Sicherheit gewährleistet.

- i** Ihr Herd kann je nach Modell mit Kochfeldern mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm mit Induktionsfunktion ausgestattet sein. Dank der Induktionsfunktion erkennt jede Kochfeldzone automatisch den darauf platzierten Topf. Energie tritt nur auf der Kontaktfläche des Topfes auf und daher wird ein Minimum an Energie verbraucht.

Leistungsverwaltungsfunktion

Ihr Gerät ist mit einer Leistungsverwaltungsfunktion

ausgestattet. Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung ändern, die der Herd möglicherweise verbraucht. Für die Leistungsverwaltungsfunktion stehen 9 Stufen zur Verfügung.
 Leistungsverwaltungsfunktion - Gesamtleistung, die eingestellt werden kann

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

Während die Kochfelder ausgeschaltet sind,

- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der -Taste ein.
- Berühren Sie, ohne Ihren Finger zu entfernen, die hintere linke Kochfeldzonentaste , dann die vordere linke Kochfeldzonentaste  und schließlich die -Taste. Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signalton.
- Die eingestellte Leistungsverwaltungsstufe wird auf der Anzeige der hinteren linken Kochfeldzone angezeigt, und der Gesamtleistungswert für diese Stufe wird auf der Anzeige der vorderen linken Kochfeldzone angezeigt. Lassen Sie 3 Tasten los, wenn Sie die Werte sehen.
- Berühren Sie die Taste , um zwischen den Stufen zu wechseln und den Gesamtleistungswert einzustellen, den Sie einstellen möchten.

- Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste  und schalten Sie den Herd aus. Der von Ihnen eingestellte Gesamtleistungswert wird aktiviert.

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

Automatisches Ausschaltsystem

Die Herdsteuerung verfügt über ein automatisches Ausschaltsystem. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzonen eingeschaltet bleiben, wird die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch ausgeschaltet (siehe Tabelle 1). Bei einem dem Kochfeld zugewiesenen Timer wird dann auch der Timer-Bildschirm ausgeschaltet. Das Zeitlimit für das automatische Ausschalten hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Für diese Temperaturstufe wird die maximale Betriebsdauer angewendet. Die Kochfeldzone kann vom Benutzer erneut bedient werden, nachdem sie wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

Tabelle 1: Automatische Ausschaltperioden

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

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung - Stunden
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Schnelles Erhitzen	10 Minuten
P1	6
P2	6
P3	1,5

Schutz gegen Überhitzung

Ihr Herd ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen Überhitzungsschutz gewährleisten. Bei Überhitzung können Sie Folgendes beachten:

- Die in Betrieb befindliche Kochfeldzone ist möglicherweise ausgeschaltet.
- Der ausgewählte Pegel kann reduziert werden. Dies wird jedoch nicht auf dem Display angezeigt.

Überlaufschutzsystem

Ihr Herd ist mit einem Überlaufschutzsystem ausgestattet. Bei einem Überlauf des Bedienfelds aus irgendeinem Grund unterbricht das System automatisch den Stromanschluss, um den Herd auszuschalten.

Zu diesem Zeitpunkt erscheint das Symbol „E“ oder „F“ im Display.

Präzise Leistungseinstellung

Der Induktionsherd reagiert auf die Befehle, die sofort gemäß seinem Funktionsprinzip ausgegeben werden. Die Leistungseinstellungen werden sehr schnell geändert. Auf diese Weise können Sie das Überlaufen einer Mahlzeit (Wasser, Milch) verhindern, die kurz vor dem Überlaufen steht, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

i Halten Sie die Oberfläche des Touch-Bedienfelds sauber. Möglicherweise wird eine Warnung bezüglich eines fehlerhaften Betriebs ausgegeben.

i Stellen Sie keinen Topf auf das Touch-Bedienfeld.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

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

7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

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

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

Für das Kochfeld:

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

Inox und Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl oder Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl oder Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Inox-Edelstahl- und Glasoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.

- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzicht auf Metallschaber und Scheuermittel. Andernfalls können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Geräts nicht so feucht und mit

Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

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

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

Bedienfeld reinigen

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

Gerät mit einer Kindersicherung
ausgestattet ist, stellen Sie diese vor
dem Reinigen des Bedienfeldes ein.

Andernfalls kann es zum ungewollten
Auslösen verschiedener Funktionen
kommen.

8 Problemlösungen

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Nun erscheint das Symbol "☐" und "☒" auf der Kochzonenanzeige.

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

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

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

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

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

Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

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

Geräusche vom Herd während des Kochens

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

Mögliche Geräusche und Gründe

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

Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

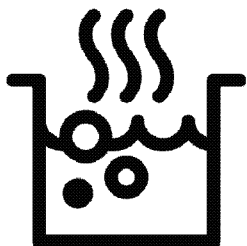
Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 22 E 26	Induktionsherd ist überhitzt.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte fällt.
E 46	Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden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

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 1 - E 15	Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 16 - E 21	Temperatursensorfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 23 E 24	Softwarefehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 25	Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 31 - E 45	Hardwarefehler der elektronischen Platine am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 48 E 49 E 51	Sensorfehler am Induktionskochfeld.	Sensorausrüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 52 - E 57	Hochtemperaturfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.

GRUNDIG

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Grundig Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

UWAGA Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Użytkowanie	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	4
Bezpieczeństwo elektryczne	5
Zabezpieczenie podczas transportu.....	7
Bezpieczeństwo montażu	7
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury	8
Użycie akcesoriów.....	8
Bezpieczeństwo pieczenia	8
Płyta indukcyjna	9
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	9

2 Instrukcje dotyczące środowiska 11

Przepisy dotyczące odpadów.....	11
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów	11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	11
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	11

3 Produkt 12

Wprowadzenie produktu.....	12
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	12

Sterowanie płytą.....	12
Ogólne informacje o płycie	13
Specyfikacje techniczne	14

4 Pierwsze użycie 15

Pierwsze czyszczenie.....	15
---------------------------	----

5 Jak używać płyty kuchennej 16

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty	16
Panel sterowania	21

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 30

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	30
--	----

7 Czyszczenie i konserwacja31

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	31
Czyszczenie płyty	32
Czyszczenie panelu sterowania	32

8 Rozwiązywanie problemów33

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.

⚠ Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w

- wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
 - Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
 - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
 - Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
 - Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
 - Rączki garnków i patelni należy ustawić z boku tak, aby dzieci nie mogły ich złapać i się oparzyć.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
 - Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
 - (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.



Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z

lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich

przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę)
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
 - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
 - Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłączyć urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinać je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.

Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie

pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.

- Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwając po powierzchni.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego upewnij się, że powierzchnia płyty i dno garnków są zawsze suche.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.



Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie

powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.

- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.



Użycie akcesoriów

- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.



Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Należy przestrzegać zasad pieczenia. Należy przestrzegać krótkoterminowych procesów pieczenia..
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchenie w tłuszczu lub

oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.



Płyta indukcyjna

- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniająca oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczynia”.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp

insulinowych lub rozruszników serca.

- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod płytą mogą bardzo się nagrzewać podczas długiego i intensywnego użytkowania. Nie przechowuj metalowych przedmiotów w szufladach pod płytą grzejną.
- Nie umieszczaj na płycie indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twój produkt może być uszkodzony.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczyń lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pękanie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

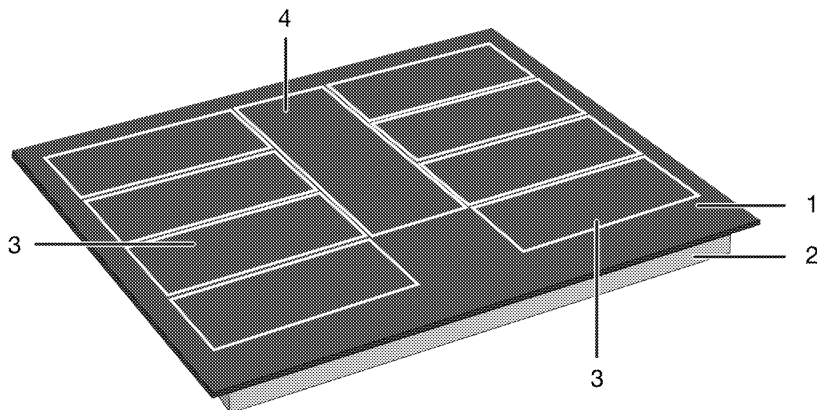
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywcę odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj w czystości powierzchnie do gotowania i dna garnków. Brud ogranicza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu

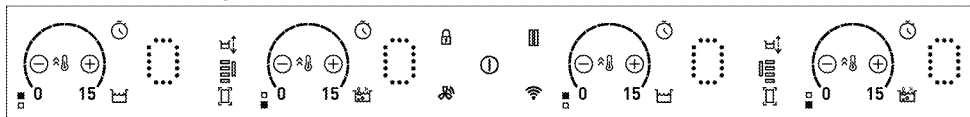


- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 Szklana powierzchnia do gotowania | 4 Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego |
| 2 Dolna obudowa | |
| 3 Indukcyjna strefa gotowania | |

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

Sterowanie płytą



Obszar ustawiania poziomu temperatury



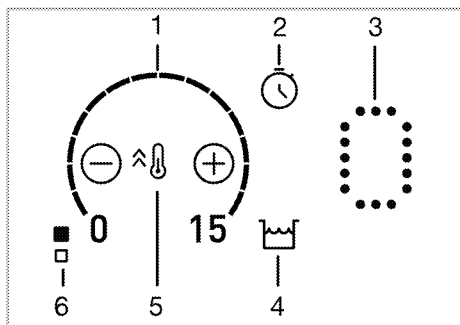
Przyciski i symbole

- ⓘ : Klawisz włączania/wyłączania
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- 👉 : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią

- ⚡ : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 👉 : Automatyczny przycisk gotowania
- ⏏ : Przycisk STOP
- ⌚ : Przycisk czasu
- ⊕ : Przycisk wydłużenia czasu
- ⊖ : Przycisk skrócenia czasu
- 👉 : Symbol funkcji Move
- 👉 : Przycisk czujnika wrzenia *
- 👉 : Symbol umieszczenia garnka
- 👉 : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *

📶 : Przycisk Wi-Fi *

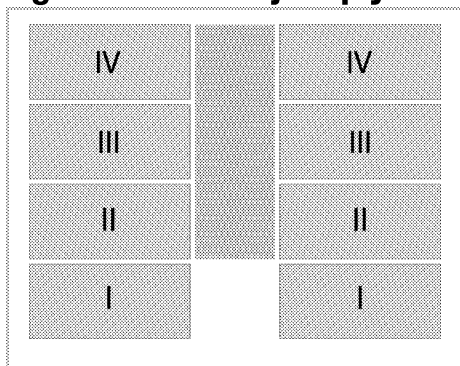
* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 2 Przycisk czasu
- 3 Timer/Wskaźnik temperatury
- 4 Automatyczny przycisk gotowania
- 5 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 6 Symbol strefy gotowania

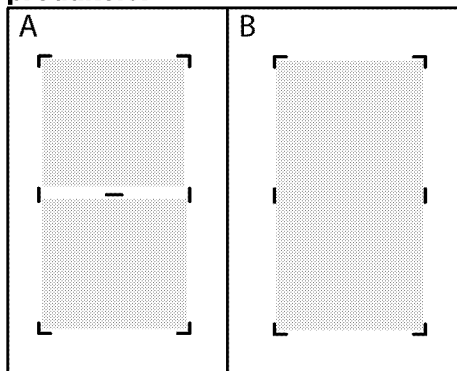
Ogólne informacje o płycie



Twoja płyta jest wyposażona w płyty grzejne o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Powierzchnię

grzewczą można obsługiwać jako niezależne od siebie płyty. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków. Używanie odpowiednich garnków dla tych pól i funkcji kombinacji opisano w rozdziale „Jak korzystać z płyty”.

W modelach z podświetlanymi strefami gotowania: Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



i Gdy dwie oddzielne strefy gotowania na powierzchni, jak pokazano na rysunku A, zostaną połączone w strefę gotowania o szerokiej powierzchni, jak pokazano na rysunku B, oddzielające podświetlenie między nimi powinno zostać wyłączone. Gdy strefa gotowania z szeroką powierzchnią zostanie rozdzielona na dwa pola, oświetlenie powinno się ponownie włączyć.

Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	48 mm*/580 mm/510 mm (W przypadku modeli, które są dostarczane ze sprężynami montażowymi i uszczelką przymocowaną do produktu, należy wziąć pod uwagę wymiary szerokości i głębokości jako o 10 mm większe niż te pomiary.)
Wiąry montażowe płyty (wysokość/szerokość/głębokość)	560 mm /490 mm
Napięcie / Częstotliwość	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	max. 7.4 kW

Palniki

Lewy I-II-III-IV	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	92,7x200 mm
Zasilanie	900 W / Booster: 1800 W
Średnie	Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego
Wymiary	92,7x200 mm
Zasilanie	900 W / Booster: 1800 W
Prawy I-II-III-IV	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	92,7x200 mm
Zasilanie	900 W / Booster: 1800 W

* Wysokość płyty określona w tabeli jest wysokością podstawy produktu.

-  W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
-  Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
-  Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

Pierwsze czyszczenie

- 1.Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2.Wytrzyj powierzchnię produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

UWAGA Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

UWAGA W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne:

- Nie pozwól, aby na płytę grzejną spadły żadne przedmioty. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętych płyt kuchennych. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie wezwij autoryzowany serwis w celu odłączenia produktu, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie stawiaj na płycie garnków/patelni, które są krzywe lub łatwo się przechylają.
- Nie podgrzewaj pustych garnków/patelni. Zarówno garnki, jak i urządzenie mogą ulec zniszczeniu.
- Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj palniki.
- Korzystanie z płyt bez garnków/patelni może uszkodzić urządzenie. Po zakończeniu gotowania zawsze wyłączaj płyty.
- Po każdym użyciu powierzchnia do gotowania będzie gorąca, dlatego nie stawiaj plastikowych garnków / patelni na powierzchni do gotowania. Należy natychmiast wytrzeć resztki stopionego materiału.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnych płynów podczas gotowania.
- W garnkach/patelni należy umieścić odpowiednią ilość żywności.

Zapobiega to wylewaniu się żywności z garnków/patelni i nie trzeba ich dodatkowo czyścić.

- Pokrywek garnków i patelni nie wolno kłaść na palnikach/strefach gotowania.
- Garnki należy umieścić na środku palnika/strefy gotowania. Aby postawić garnek na innym palniku/strefie należy podnieść go i umieścić na wybranym palniku. Nie należy przesuwac garnka po palniku.

Jak działa płyta indukcyjna?

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Obwód zamyka się, gdy postawione zostaną na nim garnki / patelnie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektroniczny pod szklaną powierzchnią generuje pole magnetyczne. Metalowa podstawa garnków / patelni jest podgrzewana poprzez pobieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest wytwarzane na powierzchni płyty, ale bezpośrednio na garnkach/patelniach. Szklana powierzchnia nagrzewa się dzięki garnkom/patelni.

Zalety gotowania na płycie indukcyjnej

Zaletą płyt indukcyjnych jest przekazywanie ciepła bezpośrednio do garnków/patelni.

- Oznacza to, że potrawy, które wyleją się podczas gotowania, nie palą się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Ułatwia to również czyszczenie.
- Ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni pozwala na szybsze gotowanie. Dzięki temu, w porównaniu z innymi typami płyt

kuchennych, oszczędzany jest nie tylko czas, ale i energia.

- Wytwarzanie ciepła bezpośredniego do garnków/patelni gwarantuje, że zostaje ono zatrzymane, a tym samym gotowanie jest bardziej wydajne.
- Dodatkowo ciepło wytwarzane bezpośrednio do garnków/patelni oraz to, że powierzchnia nie nagrzewa się po zdjęciu naczyń, zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie i zapobiega możliwym wypadkom podczas gotowania.

W celu zapewnienia

bezpieczeństwa użytkowania:

- W przypadku używania garnków/patelni z nieprzywierającą powierzchnią, które są pokryte niewielką warstwą oleju lub do których nie stosuje się oleju (teflon), nie należy ustawiać wysokiego płomienia.
- Szklana powierzchnia do gotowania nie nadaje się do umieszczania na niej przedmiotów lub jako deska do krojenia.
- Nie umieszczaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nie umieszczaj na polu grzejnym żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Podczas gotowania przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od płyty.
- Jeśli pod płytą znajduje się piekarnik, który jest używany, to czujniki na płycie mogą zmniejszyć poziom mocy gotowania lub wyłączyć płytę.
- Płyta jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje o tym systemie znajdują się w kolejnych

rozdziałach. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania.

Garnki/patelnie

Należy używać ferromagnetycznych garnków/patelni o wysokiej jakości, które są opatrzone etykietą lub ostrzeżeniem, że nadają się do używania na płycie indukcyjnej. Im wyższa zawartość żelaza, tym lepsza wydajność garnków/patelni. Średnica dna garnków / patelni do gotowania powinna odpowiadać strefie indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie garnki/patelnie:

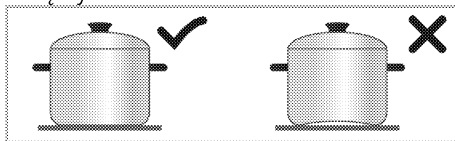
- Garnki/patelnie żeliwne
- Garnki/patelnie emaliowane
- Garnki / patelnie ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem, że mogą być używane na kuchni indukcyjnej)

Nieodpowiednie garnki/patelnie:

- Garnki/patelnie aluminiowe
- Garnki/patelnie miedziane
- Garnki/patelnie z mosiądzu
- Garnki/patelnie ze szkła
- Ceramika
- Ceramika i porcelana

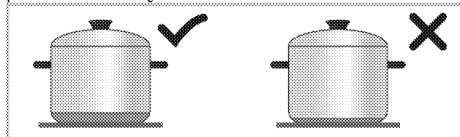
Zalecenia:

- Używaj wyłącznie garnków/patelni z płaskim dnem. Nie używaj garnków/patelni z wypukłym lub wklęsłym dnem.

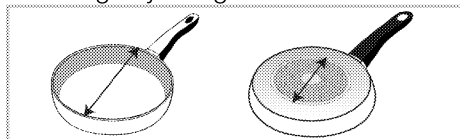


- Używać garnków/patelni tylko z grubym, odpowiednim do indukcji

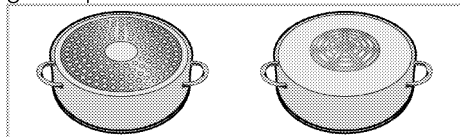
dnem. W przypadku garnków z cienkim dnem należy zachować ostrożność, ponieważ dno nagrzewa się bardzo szybko przez co może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie nim włączy się automatyczny system wyłączania. Ostre krawędzie mogą uszkodzić powierzchnię.



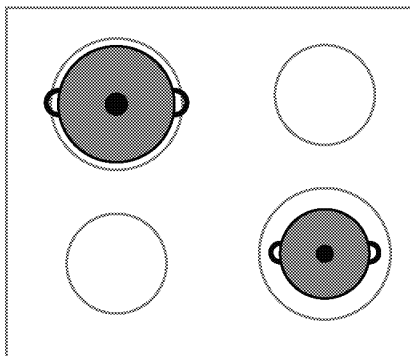
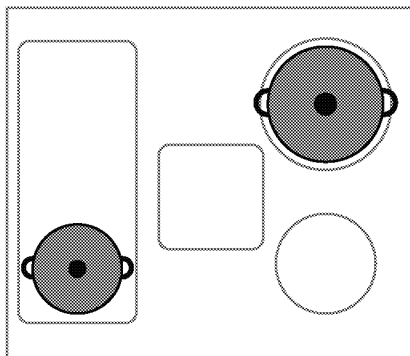
- Dna niektórych garnków/patełni mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez płytę. Dlatego ciepło nie jest równomiernie rozprzeczane, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie garnki/patełnie mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta powinna zostać wybrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre garnki/patełnie mają podstawę zawierającą materiały nieferromagnetyczne, np. aluminium. Tego typu garnki/patełnie mogą nie nagrzewać się dostatecznie lub mogą w ogóle nie zostać wykryte przez płytę indukcyjną. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku/patełni.



i Równe rozmieszczenie naczyń na prawej, lewej oraz środkowej płycie przy wyborze płyt wpływa pozytywnie na wydajność gotowania podczas gotowania wielu posiłków na płytach indukcyjnych.



Test garnków/patełni

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jeśli w podstawie garnka znajduje się magnes oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.
2. Jeśli symbol "❏" i "✕" nie miga po postawieniu garnka na płycie i jej włączeniu oznacza to, że nadaje się do płyt indukcyjnych.

Zalecane rozmiary garnków/patelni

Srednica strefy gotowania - mm	Srednica naczynia - mm
I-II-III-IV (92,7)	min. 90 - max 145
I-II	min. 130 - max 210
III-IV	min. 130 - max 210
Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią (370x200)	Szerokość 230 - Długość 390

Wykrywanie garnków/patelni do gotowania przez płyty indukcyjne zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w ich podstawie. Aby zapewnić wykrywanie garnków/patelni oraz wydajne gotowanie, garnki/patelnie należy dobierać zgodnie z rozmiarem płyty. Rozmiary garnków/patelni zalecanych dla rozmiarów płyt kuchennych podano powyżej.

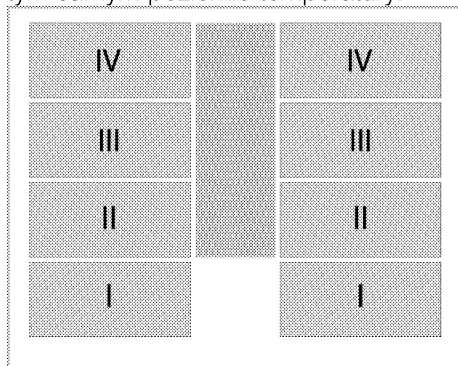
Zachowanie wrzenia może się różnić w zależności od typu garnka, wielkości garnka i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej jednolity charakter wrzenia, można zastosować strefę gotowania o jeden stopień większą. Korzystanie z większej strefy gotowania nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednim obszarze garnka.

Strefa gotowania z szeroką (flexi) powierzchnią

Płyta jest wyposażona w strefy o szerokich (flexi) powierzchniach. Strefę można obsługiwać jako niezależną od siebie płytę dla mniejszych garnków/patelni. Możesz aktywować funkcję łączoną dla tych stref i zmienić je w jedną powierzchnię do gotowania dla dużych garnków.

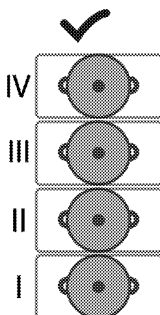
Możesz używać powierzchni do gotowania I-II-III-IV po prawej i lewej stronie oraz pomocniczej powierzchni

do gotowania pośrodku nadającej się do małych garnków/patelni. Jeśli jednak chcesz gotować przy pomocy dwóch małych garnków/patelni, powierzchnie do gotowania I-II i powierzchnie do gotowania III-IV są używane z jednej jednostki sterującej, więc umieszczając naczynia na tych powierzchniach, będziesz gotować na tym samym poziomie temperatury.

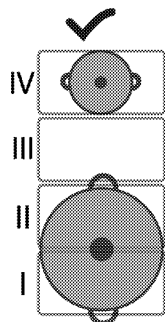


Przykłady użycia garnków/patelni

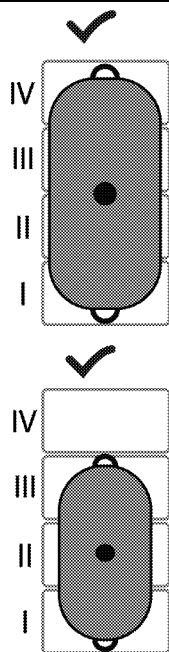
4 oddzielne powierzchnie na szerokiej strefie gotowania. Jednak tych stref można używać dla dwóch różnych poziomów temperatury, takich jak I-II i III-IV. Na przykład, jeśli chcesz gotować w 4 oddzielnych małych garnkach, to inny poziom temperatury można nadać obszarom gotowania I-II, a inny dla obszarów III-IV.



Przykłady użycia garnków/patelni

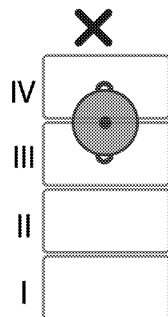


Garnki/patelnie należy umieścić na środku powierzchni, zgodnie ze średnicą garnka/patelni. Jeśli garnek/patelnia obejmuje dwa obszary gotowania, powinien być umieszczony pośrodku dwóch obszarów, jeśli obejmuje jeden - powinien być umieszczony pośrodku jednego obszaru gotowania.



W przypadku używania dużych garnków/patelni, umieść naczynia tak, aby zakrywały środki obu stref i były wyśrodkowane.

Przykłady użycia garnków/patelni

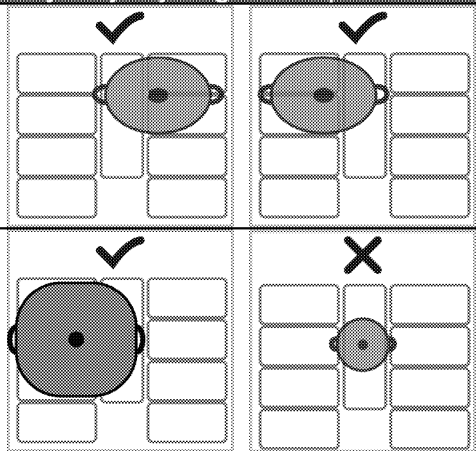


Jeśli korzystasz z jednego garnka/patelni, umieść go na środku strefy. Nie umieszczaj garnka/patelni między powierzchniami do gotowania.

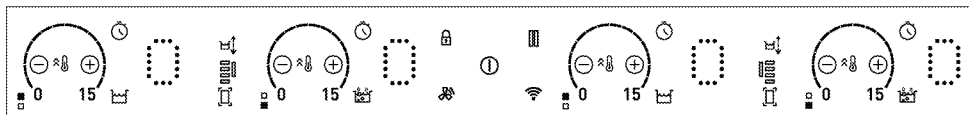
Dodatkowa strefa gotowania indukcyjnego

Płyta jest wyposażona w pomocnicze indukcyjne pola grzejne pomiędzy szerokimi powierzchniami (Flexi). Możesz wykorzystać obszary gotowania, które utworzysz za pomocą dużych garnków/patelni jako obszary pomocnicze. Przykłady użycia garnków/patelni pokazano poniżej.

Przykłady użycia garnków/patelni



Panel sterowania



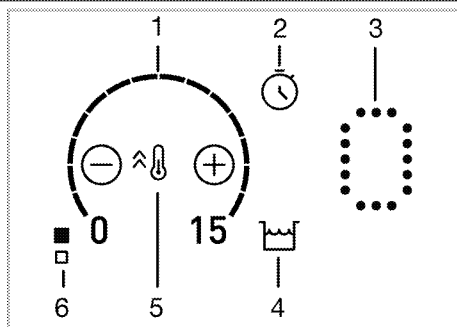
Obszar ustawiania poziomu temperatury



Przyciski i symbole

-  : Klawisz włączania/wyłączania
-  : Symbol blokady przycisków
-  : Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią
-  : Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
-  : Automatyczny przycisk gotowania
-  : Przycisk STOP
-  : Przycisk czasu
-  : Przycisk wydłużenia czasu
-  : Przycisk skrócenia czasu
-  : Symbol funkcji Move
-  : Przycisk czujnika wrzenia *
-  : Symbol umieszczenia garnka
-  : Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *
-  : Przycisk Wi-Fi *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.



Wyświetlacz strefy gotowania

- 1 Obszar ustawiania poziomu temperatury
- 2 Przycisk czasu
- 3 Timer/Wskaźnik temperatury
- 4 Automatyczny przycisk gotowania
- 5 Przycisk szybkiego nagrzewania/Przycisk ustawienia przyspieszenia (booster)
- 6 Symbol strefy gotowania

i To urządzenie jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wykonana na dotykowym panelu sterującym potwierdzana jest sygnałem dźwiękowym.

i Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.

Włączanie kuchenki

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
Kuchenka jest gotowa do użycia.

i Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.

i Urządzenie wyłącza się ze względów bezpieczeństwa, jeśli jakkolwiek przycisk (przycisk ) jest naciśnięty przez długi czas.

Wyłączanie kuchenki

1. Dotknij przycisku ① na panelu sterowania.

Kuchenka wyłącza się i powraca do trybu czuwania.

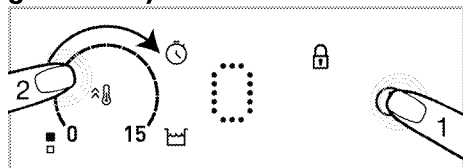
i Jeśli symbol  lub  świeci się na wyświetlaczu pola grzejnego gdy kuchenka jest wyłączona, oznacza to, że pole grzejne jest nadal gorące. Nie należy dotykać płyty grzejnych.

Wskaźnik nadmiaru ciepła

Jeśli symbol  świeci się na ekranie strefy płyty, oznacza to, że kuchenka jest nadal gorąca i można jej używać do utrzymywania ciepła niewielkiej ilości potraw. Po chwili symbol zmieni się na , co oznacza niższą temperaturę.

i W przypadku awarii zasilania wskaźnik pozostałego ciepła nie zapala się i nie ostrzega użytkownika przed gorącymi płytami.

Włączanie stref płyty (strefa gotowania)



1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
» Symbol „0” pojawi się wyświetlaczach strefy kuchenki.

2. Dotknij strefy ustawień strefy, którą chcesz włączyć lub przesunąć palcem po strefie ustawień.

i Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.

Ustawianie poziomu temperatury

Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury pomiędzy „0” i „15”.

i Dodatkowa strefa grzejna może gotować samodzielnie. W tym celu należy ustawić poziom temperatury tylnej lewej strefy gotowania.

Wyłączenie płyty:

Wybraną strefę płyty można wyłączyć na 2 różne sposoby:

1. Ustawiając temperaturę na „0”

Płytę można wyłączyć, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.

2. Korzystając z funkcji wyłącznika

czasowego dla żądanej strefy płyty

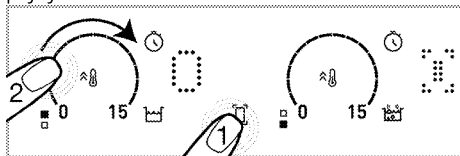
Gdy upłynie określony czas, wyłącznik czasowy wyłączy podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze wskazują „0” lub „00”. Symbol  na wyświetlaczu strefy płyty gaśnie.

Po upływie tego czasu rozlegnie się słyszalny sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk na panelu kontrolnym, aby wyciszyć alarm.

Włączanie strefy płyty z szeroką powierzchnią Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Dotknij przycisku wyboru strefy płyty z szeroką powierzchnią.
» Symbol 0 jest wyświetlany na wyświetlaczu tylnego lewego pola

grzejnego, a symbol  jest wyświetlany na wyświetlaczu przedniej lewej strefy płyty.



3. Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury pomiędzy **0 i 15**.

» Poziomą temperaturę można zmienić w obszarach ustawień obu stref płyty.

i Jako przykład opisano strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeśli po prawej stronie urządzenia znajduje się strefa płyty grzejnej z szeroką powierzchnią, to samo dotyczy tej strefy.

Włączanie płyty z szeroką powierzchnią, gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie pracują
Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie pracują oddzielnie, można połączyć obie płyty, aktywując płytę z szeroką powierzchnią. W ten sposób można używać szerszej powierzchni kuchenki z tymi samymi wartościami.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie są włączone, należy dotknąć klawisza wyboru strefy płyty z szeroką powierzchnią.

» Na wyświetlaczu tylnej lewej strefy płyty wyświetlana jest temperatura strefy płyty z niższą temperaturą obu stref

wybranych wcześniej. Jeżeli przypisany jest wyłącznik czasowy, zostanie wyświetlona wartość wyłącznika czasowego z niższą wartością.



» Aby później zmienić wartość temperatury, należy ustawić żądaną wartość temperatury w obszarach ustawień obu stref płyty.

i Dotknięcie przycisku strefy z szeroką powierzchnią przy aktywnej strefie płyty z szeroką powierzchnią powoduje rozdzielenie i wyłączenie stref płyty.

Wyłączanie płyt z szeroką powierzchnią: Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Strefę płyty z szeroką powierzchnią można wyłączyć na 3 różne sposoby:

1. **Ustawiając temperaturę na „0”**

Można wyłączyć płytę z szeroką powierzchnią, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.

2. **Korzystając z wyłącznika czasowego strefy płyty z szeroką powierzchnią**

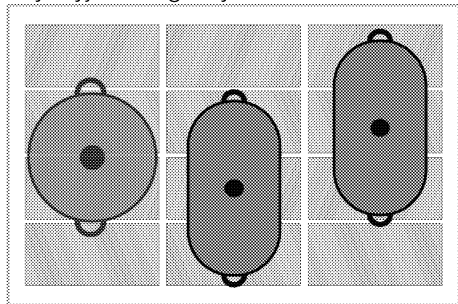
Gdy upłynie czas, wyłącznik czasowy wyłącza płytę z szeroką powierzchnią. Wyświetlacz lewej strefy płyty pokaże **0**, a zegar pokaże **00**. Kontrolka przycisku  na wyświetlaczu tylnej lewej płyty zgaśnie.

3. **Dotykając symbolu strefy płyty z szeroką powierzchnią przez około 3 sekundy**

Dotknięcie symbolu strefy płyty z szeroką powierzchnią przez około 3 sekundy powoduje wyłączenie strefy płyty.

Tryb „Autoflexi” (Automatyczna aktywacja płyty z szeroką powierzchnią)

Jeśli garnek zostanie umieszczony na płytach grzewczych zgodnie z poniższymi pozycjami, „flexi” (strefa płyty grzewczej z trybem szerokiej powierzchni), zostanie włączona automatycznie. Dotknij przycisku  raz, aby wyjść z tego trybu.



Ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER)

Możesz użyć boostera do podgrzewania z maksymalną mocą. Jednak nie zalecamy długiego gotowania w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach grzejnych. Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy (patrz: Tabela limitów okresu pracy) strefa płyty grzejnej zostaje wyłączona.

Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Dotknij przycisku .

Aktywna strefa płyty pracuje z maksymalną mocą i ruchomy symbol booster  jest widoczny na wyświetlaczu strefy płyty.

» Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy (patrz: Tabela automatycznego wyłączania), strefa płyty grzejnej zostaje wyłączona.

Wybór wysokiego stopnia mocy (BOOSTER) przy aktywnej strefie płyty:

1. Dotknij przycisku  gdy kuchenka jest włączona i odpowiednia strefa płyty jest aktywna.

i Ustawienie wysokiej mocy (booster) można aktywować tylko w jednej ze stref po tej samej stronie (lewej lub prawej). Jeśli jedna ze stref grzejnych po tej samej stronie pracuje z określonym poziomem temperatury, nie można ustawić funkcji booster dla drugiej strefy grzejnej po tej samej stronie. Gdy strefa płyty z szeroką powierzchnią jest aktywna, dla tych stref również nie można ustawić funkcji booster.

2. Wybrana strefa płyty działa z maksymalną mocą, a na jej wyświetlaczu migają 3 kontrolki. Po upływie okresu ustawienia wysokiej mocy strefa płyty przełącza się na ustawiony poziom temperatury, a na ekranie wyświetlany jest tylko wybrany poziom temperatury.

Wyłączanie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego upływem:

Możesz wyłączyć ustawienie wysokiej mocy w dowolnym momencie, dotykając przycisku .

Blokada przycisków

Gdy kuchenka jest włączona, można włączyć blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowej zmianie funkcji.

Włączanie blokady przycisków

1. Dotknij przycisku  na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania. Jeśli jakiegokolwiek klawisz zostanie naciśnięty, gdy blokada przycisków jest

włączona, kontrolka przycisku  zamiga.

i Blokadę przycisków można aktywować tylko wtedy, gdy kuchenka jest w trybie pracy. Tylko przycisk  będzie działał, gdy blokada przycisków jest włączona. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku, kontrolka przycisku  zamiga, wskazując na to, że blokada przycisków jest włączona. Jeśli wyłączysz kuchenkę, gdy przyciski są zablokowane, blokada klawiszy zostanie wyłączona, aby ponownie włączyć płytę.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij przycisk  na 3 sekundy. Operacja zostanie potwierdzona sygnałem dźwiękowym. Kontrolka przycisku  zgaśnie, a panel sterowania zostanie odblokowany.

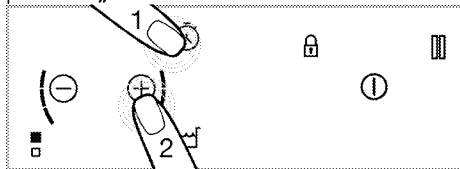
Funkcja wyłącznika czasowego

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Twoja obecność przy kuchence przez cały czas gotowania nie jest wymagana. Strefa płyty grzejnej wyłącza się automatycznie po wybranym okresie.

Włączenie wyłącznika czasowego

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
2. Symbol „0” pojawi się wyświetlaczach strefy kuchenki.
3. Ustaw poziom w strefie ustawiania strefy płyty, którą chcesz włączyć.
4. Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisku .

Wyświetlacz odpowiedniej strefy płyty pokaże „00”.



5. Ustaw żądany czas, dotykając przycisków  i .

» Potwierdź ustawienie, naciskając . Ustawienie zostanie potwierdzone automatycznie, jeśli przycisk  nie zostanie dotknięty.

i Wyłącznika czasowego można używać tylko do obsługiowanych płyt grzejnych.

i Powtórz powyższą procedurę dla innych płyt grzejnych, dla których chcesz ustawić wyłącznik czasowy.

i Nie można ustawić wyłącznika czasowego bez wybrania strefy płyty i jej poziomu temperatury.

Wyłączenie wyłącznika czasowego

Kuchenka wyłącza się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.

Wcześniejsze wyłączenie wyłącznika czasowego

Jeśli wyłącznik czasowy zostanie wyłączony przedwcześnie, kuchenka działa dalej z ustawioną temperaturą do momentu jej wyłączenia.

Możesz wcześniej wyłączyć wyłącznik czasowy na dwa różne sposoby:

1. Wyłączenie poprzez zmniejszenie wartości wyłącznika czasowego do „00” :

1. Wybierz płytę, którą chcesz wyłączyć.

2. Wybierz wyłącznik czasowy odpowiedniej płyty, dotykając przycisku .

3. Zmniejszaj wartość, aż symbol „00” pokaże się na odpowiednim wyświetlaczu strefy płyty po dotknięciu przycisków  i .

2- Wyłączenie poprzez dotknięcie przycisku wyłącznika czasowego na około 3 sekundy:

1. Naciśnij przycisk  na około 3 sekundy,  zniknie całkowicie, a wyłącznik czasowy zostanie anulowany.

Przycisk automatycznego gotowania

Korzystając z tej funkcji, możesz wykonać szybkie gotowanie na 3 różnych poziomach.

1. Utrzymanie ciepła
2. Smażenie
3. Gotowanie

Włączanie funkcji automatycznego gotowania bez ustawiania wyłącznika czasowego

1. Włącz płytę, dotykając przycisku .
 2. Dotknij przycisku  płyty, na której chcesz obsługiwać funkcję automatycznego gotowania.
 3. Po pierwszym dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie utrzymywania ciepła. Na ekranie pojawi się symbol .
 4. Po drugim dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie smażenia. Na ekranie pojawi się symbol .
 5. Po trzecim dotknięciu włączy się odpowiednia strefa płyty grzejnej na poziomie gotowania. Na ekranie pojawi się symbol .
- » Płyta grzejna rozpocznie pracę na ustawionym poziomie automatycznego gotowania.

Włączanie funkcji automatycznego gotowania z ustawieniem wyłącznika czasowego

1. Wybierz żądany automatyczny poziom gotowania, dotykając przycisku  odpowiedniej płyty.

2. Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisku .

» Symbol „00” i kontrolka symbolu  na wyświetlaczu strefy płyty zaświecą się.

3. Ustaw żądany czas, naciskając przyciski /.

» Strefa płyty grzejnej kontynuuje działanie z ustawionym poziomem automatycznego gotowania przez ustawiony czas.

» Kuchenka wyłącza się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.

Wyłączanie funkcji automatycznego gotowania

1. Jeśli chcesz anulować funkcję automatycznego gotowania, możesz całkowicie wyłączyć odpowiednią płytę, dotykając przycisku .
2. Jeśli chcesz, aby płyta działała na określonym poziomie temperatury, a funkcja automatycznego gotowania została anulowana, ustaw żądany poziom temperatury, dotykając przycisków /. Płyta grzejna kontynuuje pracę na ustawionym poziomie temperatury. Jeśli wyłącznik czasowy został ustawiony wcześniej, czas gotowania nie zostanie anulowany, a płyta powróci do pracy z ustawionym poziomem temperatury.

Korzystanie z funkcji przenoszenia

Ta funkcja umożliwia zmianę poziomu gotowania ruchem portu bez wchodzenia do panelu sterowania, a tym samym ułatwia szybkie przełączanie na różne poziomy gotowania. Nie ma potrzeby każdorazowego obniżania lub podwyższania temperatury.

- i** Aby funkcja przenoszenia była aktywna, wielkość garnka powinna obejmować jedną lub dwie płyty.

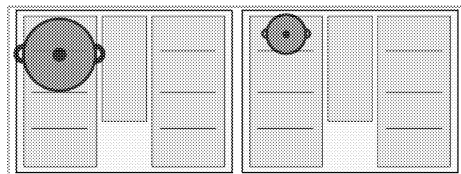
Aby aktywować funkcję „przenoszenia”:

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
 2. Umieść garnek tak, aby obejmował dwie strefy płyty w lewej lub prawej strefie, zgodnie z poziomem, od którego chcesz zacząć.
 3. Dotknij dwukrotnie przycisku .
- » Kontrolki  i symbole  zostaną podświetlone i funkcja „przenoszenia” zostanie włączona. Aby wybrać żądany poziom gotowania, wystarczy przesunąć garnek na pole grzejne. Korzystając z tej funkcji, możesz szybko przełączać się między 3 różnymi poziomami gotowania:

• Poziom 3 (Utrzymywanie ciepła):

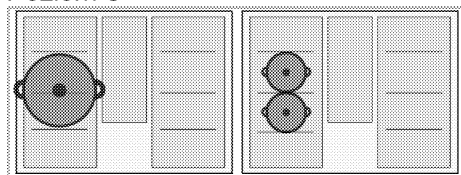
Jeśli umieścisz garnek na dwóch najbardziej wysuniętych do tyłu płytach po lewej i prawej, kuchenka będzie działać na poziomie 3.

Poziom 3



- **Poziom 8 (Gotowanie):** Jeśli umieścisz garnek na dwóch środkowych płytach po lewej i prawej, kuchenka będzie działać na poziomie 9.

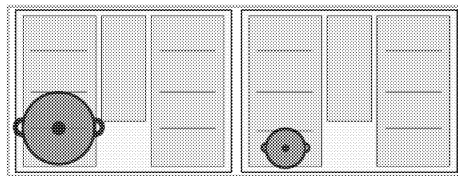
Poziom 8



- **Poziom 15 (Smażenie):** Jeśli umieścisz garnek na dwóch przednich

płytach po lewej i prawej, kuchenka będzie działać na poziomie 15.

Poziom 15

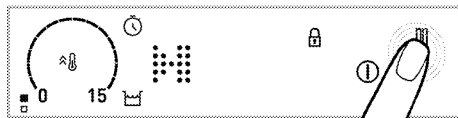


- i** Podczas korzystania z funkcji „przenoszenia” nie można ustawić wyłącznika czasowego na płytach.
- i** Jeśli na dodatkowym polu grzejmym znajduje się garnek, nie można użyć funkcji „Przenoszenia”.
- i** Jeśli używany garnek obejmuje 3 strefy gotowania, funkcja „Przenoszenia” zostanie anulowana.

Funkcja stop

Dzięki tej funkcji można chwilowo zatrzymać działanie wszystkich funkcji działających na kuchenie (**z wyjątkiem wyłącznika** czasowego)

- i** Jeśli wyłącznik czasowy jest ustawiony dla dowolnej strefy płyty, powraca on do działania podczas funkcji stop.



1. Dotknij przycisku  gdy kuchenka jest włączona.

Wszystkie używane płyty grzejne nadal działają na poziomie minimalnym.

2. Dotknij ponownie przycisku , aby korzystać z wszystkich zatrzymanych płyty z ich poprzednimi ustawieniami.

i Po dotknięciu przycisku stop, symbol  zaświeci się na wyświetlaczach płyt kuchennych, które były obsługiwane przed dotknięciem tego przycisku

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

Zasada działania: Ze względu na zasadę działania nagrzewnica indukcyjna bezpośrednio podgrzewa naczynie do gotowania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Twoja kuchenka indukcyjna jest wyposażona w doskonały system bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.

i Twoja kuchenka może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280mm z funkcją indukcyjną, w zależności od modelu. Dzięki funkcji indukcyjnej każda strefa płyty automatycznie wykrywa postawiony na niej garnek. Energia wyzwalam jest tylko na styku garnka, a tym samym zużywany jest tylko jej minimalny poziom.

Funkcja zarządzania mocą

Twoje urządzenie jest wyposażone w funkcję zarządzania mocą. Za pomocą tej funkcji można zmienić całkowitą moc, która może być pobierana przez kuchenkę. Dostępnych jest 9 poziomów funkcji zarządzania mocą. Funkcja zarządzania mocą - Całkowite poziomy mocy, które można ustawić

Poziom zarządzania mocą	Moc całkowita
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

Gdy płyty są wyłączone,

1. Włącz płytę, dotykając przycisku ①.
2. Bez odrywania palców dotknij odpowiednio przycisku lewej tylnej strefy płyty , a następnie przycisku lewej przedniej strefy  i na koniec przycisku . Po każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy.
3. Ustawiony poziom zarządzania mocą jest wyświetlany na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty, a całkowita wartość mocy dla tego poziomu jest wyświetlana na wyświetlaczu lewej przedniej strefy płyty. Zwolnij 3 klawisze, gdy zobaczysz te wartości.
4. Dotknij przycisku , aby przełączać między poziomami i ustawić żądaną całkowitą wartość mocy.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisku ① i wyłącz kuchenkę. Ustawiona całkowita wartość mocy zostanie aktywowana.

i Poziomy temperatur, które można przypisać płytom grzejnym, mogą się różnić w zależności od ustawionego całkowitego poziomu mocy. Poziom temperatury dostarczany do płyty jest automatycznie obniżany zgodnie z ustawieniem mocy używanym przez kuchenkę. To nie jest błąd.

Poziom zarządzania mocą	Moc całkowita
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW

System automatycznego wyłączania

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączania. Jeśli co najmniej jedna strefa płyty grzewczej pozostaje włączona, strefa płyty grzejnej po chwili wyłącza się automatycznie (patrz: Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do płyty, ekran wyłącznika czasowego zostanie również wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączania zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa płyty grzejnej może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabela 1: Okresy automatycznego wyłączania

Poziom temperatury	Limit okresu pracy - godziny
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
Szybkie podgrzewanie	o 10 minut

Poziom temperatury	Limit okresu pracy - godziny
P1	6
P2	6
P3	1,5

Ochrona przed przegrzaniem

Twoja kuchenka wyposażona jest w kilka czujników, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania można zaobserwować następujące rzeczy:

- Działająca strefa płyty grzejnej może zostać wyłączona.
- Wybrany poziom może zostać zmniejszony. Nie jest to jednak odzwierciedlone na wyświetlaczu.

System ochrony przed wykipieniem

Twoja kuchenka jest wyposażona w system ochrony przed wykipieniem. W przypadku wykipienia na panel sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć kuchenkę.

W tym czasie symbol „E” lub „F” pojawi się na wyświetlaczu.

Precyzyjne ustawienie mocy

Kuchenka indukcyjna reaguje natychmiast na polecenia, zgodnie ze swoją zasadą działania. Jej ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wykipieniu (wody, mleka), natychmiast wyłączając urządzenie.

 Utrzymuj powierzchnię dotykowego panelu sterowania w czystości. Może pojawić się ostrzeżenie o błędnym działaniu.

 Nie stawiaj garnka na dotykowym panelu sterowania.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia.

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.
- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smaženiem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Jeśli podczas podgrzewania mleka będą używane poziomy „15” lub „P”, należy je podgrzać, mieszając, aby dno nie trzymało się. Aby uzyskać bardziej kontrolowane ogrzewanie, można użyć ustawienia 12 lub 13.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

7 Czystczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Przecząc czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

Do płyty:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, pasta pomidorowa i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach palników/płyt grzewczych, wszelkie przelane płyny należy usunąć natychmiast po ostygnięciu płyty poprzez jej wyłączenie.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwyty z stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczonej do

powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.

- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie płyty

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętkami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelkę znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętką nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

8 Rozwiązywanie problemów

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

Urządzenie nie działa

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokrętła/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*
- Wyświetlacz nie zapala się po ponownym włączeniu płyty. >>> *Odłączyć urządzenie od wyłącznik obwodu. Poczekaj co najmniej 20 sekund, a następnie podłącz ponownie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Garnek nie jest odpowiedni. >>> *Sprawdź garnek.*

| symbol pojawia się na wyświetlaczu strefy.

- Nie ustawiłeś garnka na aktywnej strefie. >>> **Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się garnek.**
- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej..*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*
- Garnek lub pole grzewcze jest przegrzane. >>> *Pozwól im ostygnąć.*

Wybrane pole grzewcze nagle wyłącza się podczas pracy.

- Czas gotowania dla wybranego pola grzewczego mógł się skończyć. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Ochrona przed przegrzaniem jest aktywna. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Może zakrywać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Garnek nie nagrzewa się, nawet jeśli pole grzewcze jest włączone.

- Garnek nie jest przeznaczony do płyty indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy garnek jest przeznaczony do płyty indukcyjnej..*
- Garnek nie jest odpowiednio wyśrodkowany lub jego dolna powierzchnia nie jest wystarczająco szeroka. >>> *Wybierz garnek wystarczająco szeroki i odpowiednio go wyśrodkuj.*

Wentylator chłodzący nadal działa, chociaż płyta jest wyłączona.

- Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Wentylator chłodzący będzie działał, dopóki elektronika w płycie nie ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Odgłos pękania:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Odgłos pękania może być słyszalny, jeśli naczynie do gotowania jest wykonane z warstw z różnych materiałów.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47/F1	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

