

# GRUNDIG

## Built-in Hob

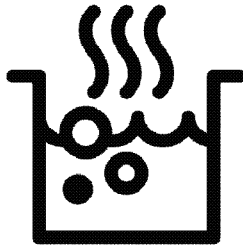
User Manual

## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

## Indbygningssblus

Brugsvejledning



GIEI 838980 INH



**EN / DE / DA**

185.9284.36/R.AJ/14.09.2022/5-1

7757182985



RECYCLED &  
RECYCLABLE PAPER

## Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

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

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

## TABLE OF CONTENTS

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

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

### **2 General information** **9**

Overview .....	9
Technical specifications .....	9

### **3 Preparation** **10**

Tips for saving energy .....	10
Initial use .....	10
First cleaning of the appliance .....	10

### **4 How to use the hob** **11**

General information about cooking .....	11
Using the hobs .....	12
Control panel .....	13

### **5 Maintenance and care** **24**

General information .....	24
Cleaning the hob .....	24

### **6 Troubleshooting** **25**

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

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

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated

unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!

- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be

completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your

dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- 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. See. *General*

*information about cooking, page 11 ,*  
selecting the pots.

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

## **Intended use**

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

## **Safety for children**

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

## **Disposing of the old product**

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



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

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

### **Compliance with RoHS Directive:**


The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It

does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### **Package information**

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

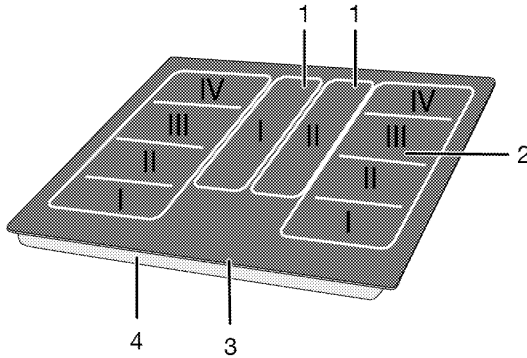
### **Future Transportation**

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
-  Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.



## 2 General information

### Overview



- |                                    |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1 Auxiliary induction cooking zone | 3 Vitreoceramic surface |
| 2 Induction cooking plate          | 4 Base cover            |

### Technical specifications

Voltage / frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V 50 Hz
Total power consumption	max. 7400 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/770 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.)
Installation dimensions (width / depth)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Burners</b>	
Left I-II-III-IV	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Power	900/1800 W
Middle I-II	<b>Auxiliary induction cooking zone</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Power	900/1800 W
Right I-II-III-IV	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Power	900/1800 W

**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.

## 3 Preparation

### Tips for saving energy

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

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

conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



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

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

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

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

## 4 How to use the hob

### General information about cooking



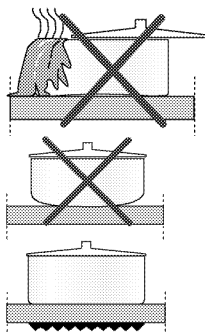
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire.

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

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

### Saucepan selection

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



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms.



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

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

**For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.**

#### Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its base holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "  and "  " does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic base that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots

and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium base should not be used.

### Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped. "⊠" and "✗" symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and "⊠" and "✗" flash respectively.)

### Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

**i** If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.

**i** When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

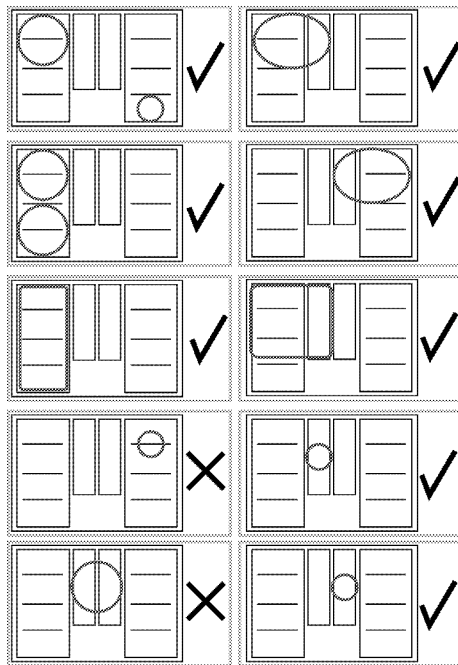
### Illuminated cooking areas (This may not exist on your product.)

Cooking zones on the hob will be illuminated. The cooking zones will not appear when the hob is in the turned-off or stand-by position. When you turn on the hob, the illumination that indicates the cooking zones should appear.

### Using pans on the large cooking zone

The pan you are using should cover both centres of the large cooking zone. Do not use the cooking zone in a different manner.

You can use the large cooking zone by combining them for the large diameter pans. You can use the large cooking zone in two different ways, namely left rear and left front zones.

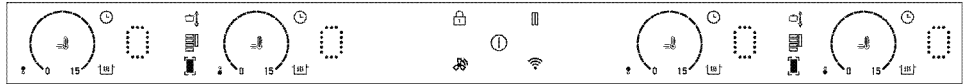


### Using the hobs















**!** Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

# Control panel

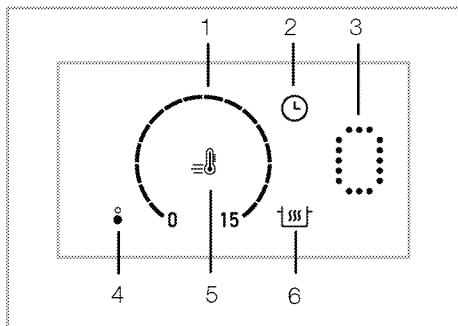


## Specifications

-  Setting area (for temperature level)
-  On/Off key
-  Key lock key
-  Timer Activation/Deactivation key
-  Rapid Heating key/High power setting (Booster) key
-  Automatic cooking key
-  Stop key
-  Wide Surface Cooking Zone Selection key \*
-  Timer level increasing key
-  Timer level decreasing key
-  Active cooking area display
-  "Move" function symbol
-  Hob to Hood symbol \*
-  Wifi Symbol \*

\*(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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



- 1 Setting area
- 2 Timer key
- 3 Cooking zone display

- 4 Cooking zone symbol (\*)
- 5 Rapid heating key
- 6 Automatic cooking key
- \* (Varies depending on the product model.)

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

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

## Turning on the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel. The hob is ready for use.

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

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

## Turning off the hob

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

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

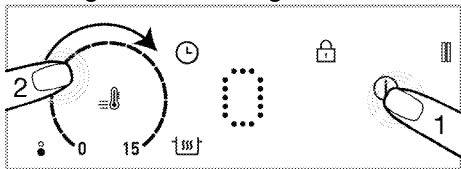
## Residual heat indicator

If "🔥" symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small

amount of food warm. This symbol will soon turn to "0" symbol meaning less hot.

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

### Turning on the cooking zones



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

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

### Setting the temperature level

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

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

### Turning off the cooking zones:

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

1. **By dropping the temperature to "0" level**  
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone**  
When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it.

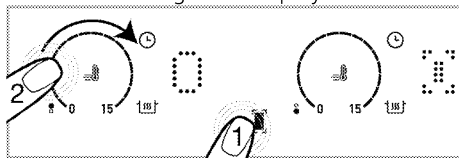
"0" or "00" value will appear on all displays. The "0" symbol on the hob display will disappear.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any button on the control panel to silence the audible alarm.

### Turning on the wide surface cooking zone (This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch the "0" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key

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



3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 15.  
» You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.

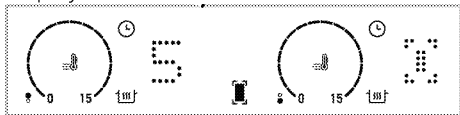
- i** Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

### Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (This feature is optional. It may not exist on your product.)

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



1. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.
  - » The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the rear left cooking zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.



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

- i** If you touch the wide surface zone key while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will be separated and turn off.

### Turning off the wide surface cooking zone: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:

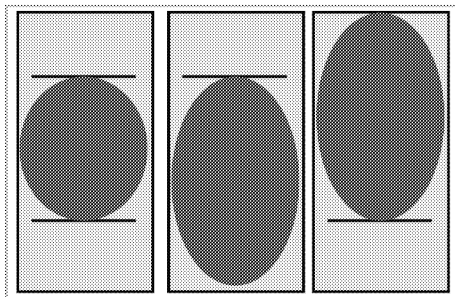
1. **By dropping the temperature to "0" level**  
You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
2. **By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone**  
When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **00** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display. The light of "⏸" key on the rear left cooking zone display will go off.

3. **By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds**

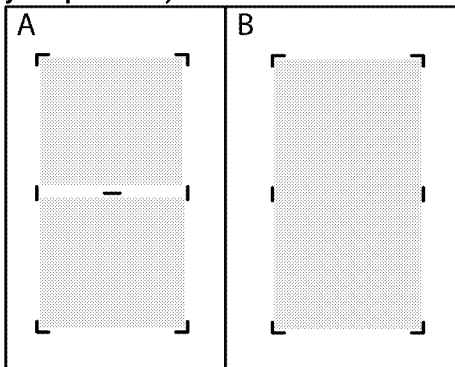
If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

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

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



### Models with illuminated around cooking zones: (This may not exist on your product.)



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

### High power setting (BOOSTER)

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

#### Selecting BOOSTER directly:

1. Touch the "⏸" key to turn on the hob.
2. Touch the "⏸" key.

The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the animated booster symbol "i" will appear on the cooking zone display.

» When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

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

1. While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "i".

**i** The booster may only be activated in one of the zones on the same side (left or right). If one of the cooking zones on the same side is operating at a certain temperature level, the booster cannot be set for the other cooking zone on the same side. While the large cooking zone is active, the booster cannot be set for these cooking zones.

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

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

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

### Key Lock

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

### Activating the key lock

1. Touch "L" for 3 seconds to lock the control panel.

If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "L" key flashes.

**i** You can activate the key lock in operation mode only. When key lock is activated, only the "1" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "L" key will flash to indicate that the key lock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

### Deactivating the key lock

1. Keep "L" key pressed for 3 seconds.

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

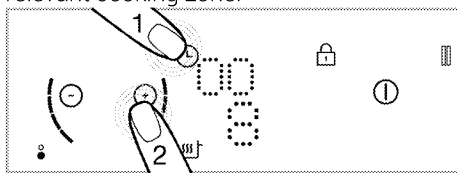
### Timer function

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

### Activating the timer

1. Touch the "1" key to turn on the hob.
2. "0" symbol will appear on cooking zone displays.
3. Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
4. Touch "C" key to activate the timer.

"00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



5. Set the desired duration by touching "+" and "-" keys.

» Touch "C" to confirm the setting. If you do not touch "C", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

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



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

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

### Deactivating the timers

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

### Turning off the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off.

You can turn the timer off earlier in two different ways:

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

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

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

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

### Automatic cooking function

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.

1. Warm keeping
2. Boiling
3. Frying

### Activating the automatic cooking function without setting the timer

1. Touch the "1" key to turn on the hob.
2. Touch the "⏸" key of the cooking zone on which you want to activate the automatic cooking function.

3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after the first touch. "⏸" symbol will appear on the display.

4. The relevant cooking zone will be activated at the boiling level after the second touch. "⏸" symbol will appear on the display.

5. The relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. "⏸" symbol will appear on the display.

» The cooking zone will start to operate at the set automatic cooking level.

### Activating the automatic cooking function by setting the timer

1. Select the desired automatic cooking level by touching the "⏸" key of the relevant cooking zone.

2. Touch "⏸" key to activate the timer.

» "00" and "⏸" symbols will light on the cooking zone display.

3. Set the desired duration by touching the "⏸" / "⏸" keys.

» The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.

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

### Deactivating the automatic cooking function

1. You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the "1" key to cancel the automatic cooking function.

2. If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the "⏸" / "⏸" keys. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

## Using the Move function

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

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

### To activate the "Move" function:

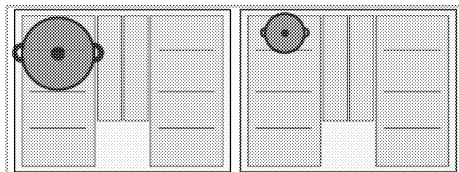
1. Touch "ⓘ" to turn on the hob.
2. Place your pan on the left or right cooking zone, according to the desired starting level, ensuring that it covers both cooking zones.

3. Touch "↕" twice.

» "↕" and "↕" will turn on, indicating that the "move" function has been enabled. You just need to slide the pan on the cooking zone for the desired cooking level. This function allows you to quickly switch between 3 cooking zones:

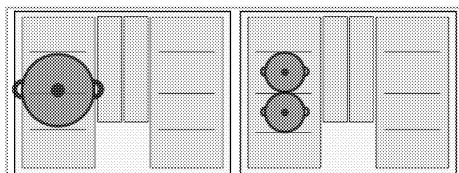
- **Level 3 (Keep warm):** If you place your pan on the rearmost two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 3.

#### Level 3



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

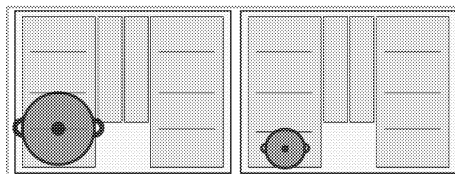
#### Level 8



- **Level 15 (Frying):** If you place your pan on the front two cooking zones of the left and

right cooking zones, the hob will operate at level 15.

#### Level 15



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

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

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

## Operating Hood and Hob as connected (Hob to Hood) (This may not exist on your product.)

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

### Matching the hob and hood to one another

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

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

2. Touch the "⌘" key for 3 seconds approximately.
- » "⌘" symbol flashes on the display.
3. Activate matching to the hob on your hood (see the hood manual) and the corresponding symbol on the hood will start to flash.

» When the matching is complete, the "⌘" symbol on the hob and the corresponding symbol on the hood constantly appear.

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








1. To turn on the hob, touch the "Ⓜ" key.
  2. Touch the "⌘" on the hob.
  3. When activation is complete, the corresponding symbol in the hood and the "⌘" symbol on the hob will appear continuously.
- » Depending on the total temperature level of your hob, your hood will automatically run, increase or decrease the level.

### Using the HomeWhiz application

If your product has "📶" symbol, you can control your hob via tablet/phone. Follow the steps below to control and track your hob via your tablet/phone. You need to connect your tablet/phone to your home network and download the HomeWhiz application onto your tablet/phone from the application store of your smart device.

1. Start the app you've downloaded on your tablet/phone..
2. Touch "Add/remove product" on the tablet/phone.
3. Follow the instructions on the tablet/phone to complete the setup.
4. Press and hold the "📶" key for 3 seconds and then release it. On the screen, "📶" symbol will blink. During this time, you can connect to your smart device.
5. Connect to your hob, using the name and the password in the application through the settings of your tablet/phone.
6. Select the network you are using in the network list and connect your hob to the network with the required password. When the setup is complete, "📶" will flash continuously on the display. You can

start to use your hob after giving it a name in the "Add/remove product" section in your app.

-  HomeWhiz supports 2.4GHz frequency band.
-  If the network connection cannot be set up within 5 minutes after touching the "📶" key for about 3 seconds, the homewhiz application will be automatically exited and the "📶" symbol will disappear.
-  The HomeWhiz application on your tablet / phone will guide you to set up the connection and use the application.
-  Your connection should be active in order for you to reach the HomeWhiz menu.
-  As long as HomeWhiz is on, you can control and monitor your hob both on the hob screen and via smart devices.
-  To disconnect HomeWhiz, press and hold the "📶" key and then release it. The "📶" symbol will go off on the screen.
-  If there is a power failure and your connection is cut off while the HomeWhiz connection of your product is enabled, HomeWhiz will automatically switch to the off position.

### Using the hob via tablet

1. Start the HomeWhiz application installed on your tablet / phone.
  - » Your device will be visible on the application page.
2. Tap your device.
  - » Hob control and monitoring page will appear on the display. On this screen, you can adjust temperature level of cooking zones, key lock, hob-hood connection activation (Hob to Hood) and **other** settings.
3. After finishing all settings made from your tablet / phone, go to the product to

confirm. "⏸" and "⏹" symbols blink.  
Touch "⏸" key and activate the settings.

**i** Each setting on the tablet / phone requires confirmation of the product for safety reasons.

### Turning off the HomeWhiz Application

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

### Deleting a connected product

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

**i** You need to have a network connection to complete the deleting process.

### Declaration of Conformity

Arçelik A.Ş. hereby declares that this appliance complies with Directive 2014/53/EU. A detailed RED Declaration of Conformity can be found online at [support.grundig.com](http://support.grundig.com) among the additional documents on the product page for your appliance.

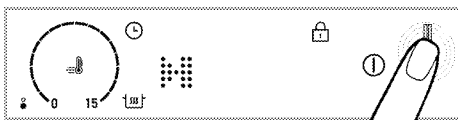


2.4 GHz band: 100 mW max.

### Stop function

You can stop all functions (except for the timer) operating on the hob by means of this function.

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



1. Touch the "🔑" key when your hob is operating.

All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.

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

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

### Power management function

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

Power management options	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

With the hob zones turn off position,

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

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

### Using the induction cooking zones safely and effectively

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

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

### Operation time limits

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

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

**Table-1:** Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Rapid Heating	10 minutes
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Overheating protection

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

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

### Overflow safety system

Your hob is equipped with a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system will turn off the hob by disconnecting the power automatically.

Meanwhile, "E" or "F" will be displayed.

### Precise power setting

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

### Noisy operation

Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0

- Sound becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the cooking pot can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty cooking pot is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electronic system can be heard.

### Error codes/reasons and possible solutions

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

**i** If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, the entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.

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

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

## 5 Maintenance and care

### General information

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



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the hob

#### Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing.

Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



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

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

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



## 6 Troubleshooting

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

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

### **Product does not operate.**

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

### **"□" and "X" 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.*



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

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

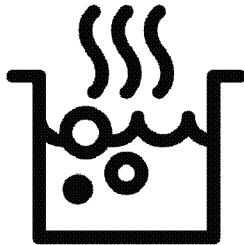
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two \_ the month. For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in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



RECYCELTES UND  
RECYCELBARES PAPIER

## Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

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

### Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



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



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

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

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
Sicherheit von Kindern.....	8
Informationen zur Entsorgung.....	8
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	9
Transport.....	10

## **2 Allgemeine Informationen** **11**

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

## **3 Vorbereitungen** **12**

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

## **4 Bedienung Kochfeld** **13**

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

## **5 Reinigung und Wartung** **27**

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

## **6 Problemlösungen** **28**

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

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

### **Allgemeine Sicherheit**

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

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

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

### **Elektrische Sicherheit**

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

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

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

Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.

- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

### **Produktsicherheit**

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

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



Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.

- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Stellen Sie daher sicher, dass die

Kochfeldoberfläche und der Boden der Töpfe immer trocken sind.

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

angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

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

## **Bestimmungsgemäße**

### **Verwendung**

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

## **Sicherheit von Kindern**

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

## **Informationen zur Entsorgung**

### **Ihre Pflichten als Endnutzer**



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet.

Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

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

### Hinweise zum Recycling



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

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertreter

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem

Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreter geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

### Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

### Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß

und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

## **Transport**

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten,

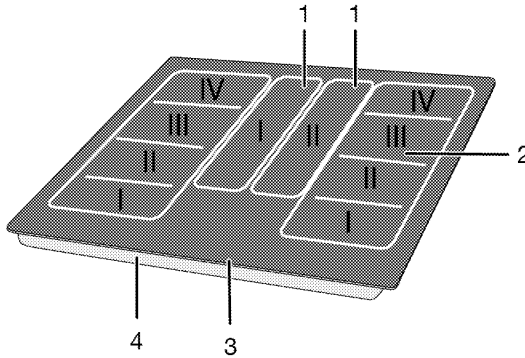
verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.



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

## 2 Allgemeine Informationen

### Geräteübersicht



- |                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1 Induktions-Zusatzkochzone | 3 Glaskeramikkochfeld |
| 2 Induktionskochplatte      | 4 Basisabdeckung      |

### Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N~220-240 V / 2N~380-415 V 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7400 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/770 mm/510 mm (Berücksichtigen Sie bei Modellen mit am Produkt angebrachten Befestigungsfedern und Dichtungen die Breiten- und Tiefenmaße als 10 mm mehr als diese Maße.)
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	750 (+2) mm/490 (+2) mm

#### Kochzonen

Links I-II-III-IV	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	92,7 x 200 mm
Leistung	900/1800 W
Mitte I-II	<b>Induktions-Zusatzkochzone</b>
Abmessungen	92,7 x 200 mm
Leistung	900/1800 W
Rechts I-II-III-IV	<b>Induktionskochplatte</b>
Abmessungen	92,7 x 200 mm
Leistung	900/1800 W

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

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

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

## 3 Vorbereitungen

### Tipps zum Energiesparen


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

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

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

### Erste Inbetriebnahme

#### Erstreinigung des Gerätes

-  Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

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

## 4 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Hinweise zum Kochen



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

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige

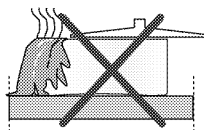
Kochgeschirr, nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

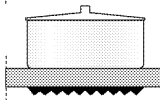
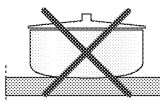
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

### Kochgeschirr wählen

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



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen. Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



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

Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone hat bei Induktionskochfeldern keine Auswirkungen auf den Energieverbrauch, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

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

### **Kochgeschirr testen**

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

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

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

### **Kochgeschirrererkennungssystem**

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

### **Sichere Benutzung**

Wählen Sie keine hohen Temperatureinstufen, wenn Sie ein antihafbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden. Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt. Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

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

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

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

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

### **Kochgeschirr auf der großen Kochzone verwenden**

Das Kochgeschirr sollte beide Zentren der großen Kochzone abdecken. Verwenden Sie die Kochzone nicht auf andere Weise. Für Kochgeschirr mit großem Durchmesser können die eine große Kochzone verwenden, indem Sie Kochzonen kombinieren. Sie können die große Kochzone auf zwei verschiedene Weisen verwenden und zwar die linke hintere und die linke vordere Zone.





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

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

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

### Kochfeld einschalten

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

Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.

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

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

### Kochfeld abschalten

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

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

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

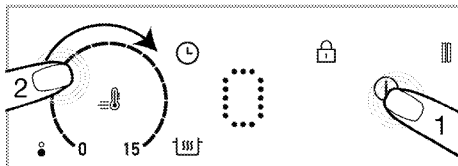
### Restwärmeanzeige

Wenn das Symbol "⦿" in der Kochzonenanzeige leuchtet, signalisiert dies,

dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines "⦿".

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

### Kochzonen einschalten



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

» „0“-Symbol in Kochzonenanzeigen.

2. Berühren Sie den Einstellbereich der Kochzone, die Sie einschalten möchten, und wischen Sie mit Ihrem Finger über den Bereich.

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

### Temperaturstufe einstellen

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

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

### Kochzonen abschalten:

Eine ausgewählte Kochzone lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:**

Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.

## 2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone:

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbstständig ab. Der Wert „0“ oder „00“ erscheint auf allen Anzeigen. Das Symbol „🕒“ verschwindet aus dem Display.

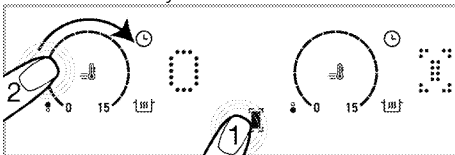
Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

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

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste „🔌“ ein.

2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste

» 0 wird im Display der Kochzone vorne links angezeigt und im gleichen Display erscheint das Symbol „🕒“.



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

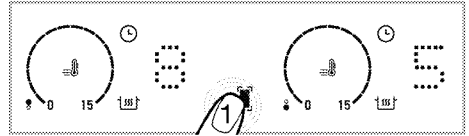
» Sie können die Temperaturstufe im Einstellbereich beider Kochzonen ändern.

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

## Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet (Dieses Merkmal ist optional.)

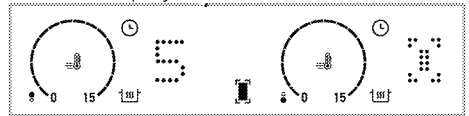
## Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

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



1. Berühren Sie die Auswahltaste der Breitkochzone, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet.

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



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

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

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

Die Breitkochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:

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

2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone

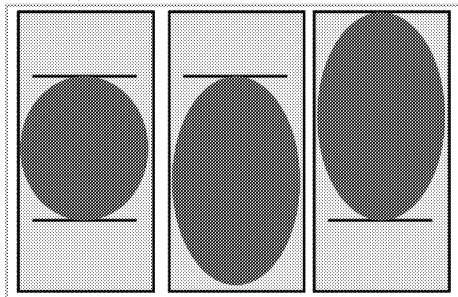
Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. **0** erscheint in der linken Kochzonenanzeige, **00** erscheint in der Timeranzeige. Die Leuchte der "☺"-Taste in der hinteren linken Kochzonenanzeige erlischt.

### 3. Durch 3 Sekunden langes Berühren des Breitkochzone-Symbols

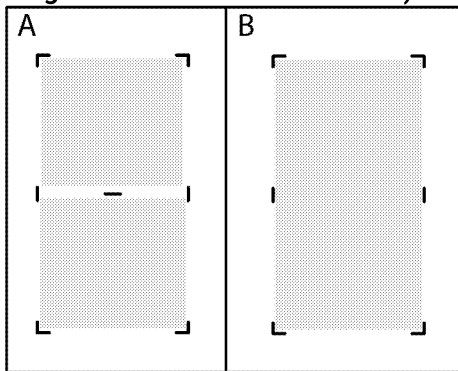
Wenn Sie das Breitkochzone-Symbol 3 Sekunden lang berührt halten, wird die Kochzone abgeschaltet.

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

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



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



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

### Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

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

#### Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "☺" ein.
2. Berühren Sie die Taste "☺". Die Kochzone, die aktiviert wurde, arbeitet mit maximaler Leistung und das animierte Turboheizen-Symbol "☺" erscheint im Display der Kochzone.

» Wenn die Turboheizen-Zeit (vgl. Tabelle der Betriebszeitgrenzen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone ab.

#### Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie „☺“, während das Kochfeld eingeschaltet und die entsprechende Kochzone aktiv ist.

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

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

## Hochleistungseinstellung

### (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

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

## Tastensperre

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

### Tastensperre aktivieren

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

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

## Tastensperre abschalten

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

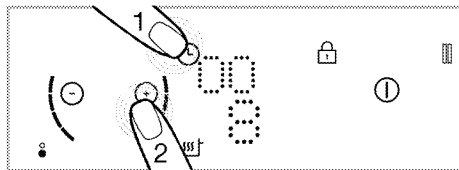
## Timerfunktionen

Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

### Timer einschalten

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

„00“ erscheint im Display der jeweiligen Kochzone.



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

- i** Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.
- i** Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.
- i** Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.

## Timer abschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt.

Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

## Timer vorzeitig abschalten

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

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen vorzeitig abschalten:

### 1. Timer durch Einstellung der Zeit auf „00“ abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "⏸".
3. Verringern Sie den Wert durch Berührung der Tasten "+" und "-", bis „00“ im Display der relevanten Kochzone angezeigt wird.

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

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

## Automatische Garfunktion

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

1. Warmhalten
2. Sieden
3. Braten

## Automatische Garfunktion ohne Timereinstellung einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏸" ein.
2. Berühren Sie die Taste „⏸“ der Kochzone, an der Sie die automatische Garfunktion aktivieren möchten.
3. Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Berührung bei der Warmhalten-Stufe aktiviert. Das Symbol "⏸" wird angezeigt.

4. Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Berührung bei der Sieden-Stufe aktiviert. Das Symbol "⏸" wird angezeigt.
5. Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Berührung bei der Braten-Stufe aktiviert. Das Symbol "⏸" wird angezeigt.  
» Die Kochzone arbeitet bei der Automatisches-Garen-Stufe.

## Automatische Garfunktion durch Timereinstellung

1. Wählen Sie die gewünschte Automatisches-Garen-Stufe durch Berühren der „⏸“-Taste der entsprechenden Kochzone.
2. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "⏸".  
» Die Symbole „00“ und "⏸" leuchten an der Kochzonenanzeige.
3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "+" / "-" ein.  
» Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor ausgewählten Automatisches-Garen-Stufe weiter, bis der Timer abläuft.  
» Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

## Automatische Garfunktion abschalten

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

## Verschieben-Funktion verwenden

Diese Funktion vereinfacht den schnellen Wechsel zwischen verschiedenen

Kochstufen durch Verschieben des Kochgeschirrs, ohne dass Sie auf das Bedienfeld zugreifen müssen. Dadurch müssen Sie die Temperatur nicht jedes Mal erhöhen oder verringern.

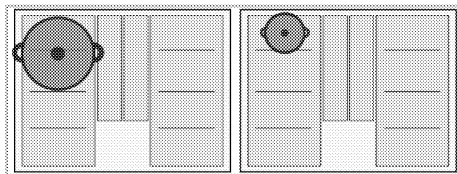
- i** Zur Aktivierung der Verschieben-Funktion darf das Kochgeschirr nur eine oder zwei Kochzonen abdecken.

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

- Berühren Sie "1" zum Einschalten des Kochfeldes.
- Stellen Sie Ihr Kochgeschirr entsprechend der gewünschten Anfangsstufe auf die linke oder rechte Kochzone. Stellen Sie sicher, dass es beide Kochzonen abdeckt.
- Berühren Sie zweimal "i".
  - » "i" und "C" schalten sich ein, was anzeigt, dass die „Verschieben“-Funktion aktiviert wurde. Jetzt brauchen Sie für die gewünschte Kochstufe das Kochgeschirr nur auf die andere Kochzone zu schieben. Diese Funktion ermöglicht Ihnen einen schnellen Wechsel zwischen 3 Kochzonen:

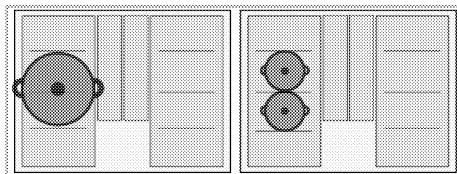
- **Stufe 3 (Warmhalten):** Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf den hintersten beiden Kochzonen der linken und rechten Kochzone platzieren, arbeitet das Kochfeld bei Stufe 3.

#### Stufe 3



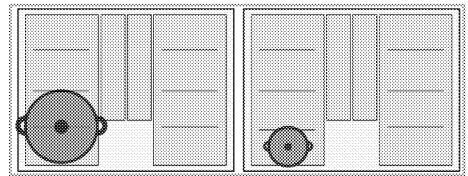
- **Stufe 8 (Sieden):** Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf den mittleren beiden Kochzonen der linken und rechten Kochzone platzieren, arbeitet das Kochfeld bei Stufe 9.

#### Stufe 8



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

#### Stufe 15



- i** Bei Verwendung der „Verschieben“-Funktion kann der Timer für die Kochzonen nicht genutzt werden.
- i** Befindet sich eine Pfanne auf der jeweiligen Zusatzkochzone, kann die Funktion „Bewegen“ nicht genutzt werden.
- i** Falls das Kochgeschirr drei Kochzonen abdeckt, wird die „Verschieben“-Funktion abgebrochen.

### Hob & Hood Verbindung (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

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

### Kochfeld und Haube aufeinander abstimmen

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

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

2. Berühren Sie die "🔌" Taste für ca. 3 Sekunden.

» Das "🔌" Symbol blinkt im Display.

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

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

### **Aktivieren der Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube**

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

2. Berühren Sie das "🔌" Symbol am Kochfeld.

3. Wenn die Aktivierung abgeschlossen ist, wird das "🔌" Symbol am Kochfeld und das entsprechende Symbol an der Haube dauerhaft leuchten.

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

### **Nutzung der HomeWhiz-App**

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

1. Starten Sie die heruntergeladene App.

2. Berühren Sie „Gerät hinzufügen / entfernen“.

3. Folgen Sie den Anweisungen auf Ihrem Tablet / Smartphone, um die Einstellung abzuschließen.

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

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

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

**i** HomeWhiz unterstützt 2,4-GHz-Frequenzband.

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

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

**i** Die Verbindung muss aktiv sein, um das HomeWhiz-Menü aufzurufen.

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

**i** Um die HomeWhiz Verbindung zu trennen, halten Sie die "📶" einen Augenblick lang gedrückt. Danach wird das "📶" Symbol im Display erlöschen.

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



## Bedienung des Kochfelds via Tablet / Smartphone

1. Starten Sie die HomeWhiz App, die Sie zuvor auf Ihrem Tablet / Smartphone installiert haben.
  - » Ihr Gerät wird in der App sichtbar sein.
2. Tippen Sie auf Ihr Gerät.
  - » Die Seite für die Steuerung und die Überwachung des Kochfelds wird auf dem Display erscheinen. Auf dieser Seite können Sie die Temperaturen für die Kochzonen einstellen, die Kindersicherung und die Hob&Hood Verbindung aktivieren oder andere Einstellungen vornehmen.
3. Wenn Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, tippen Sie zum Bestätigen auf Ihr Produkt. Die "15" und "15" Symbole beginnen zu blinken. Berühren Sie die "15" Taste und aktivieren Sie die Einstellungen.

**i** Für jede Einstellung, die auf dem Tablet / Smartphone vorgenommen wird, muss das Produkt aus Sicherheitsgründen bestätigt werden.

## HomeWhiz App beenden

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

## Ein verbundenes Produkt löschen

1. Berühren Sie gleichzeitig die "Wi-Fi" und die "Wi-Fi" Taste.
    - » Die "Wi-Fi" und "Wi-Fi" Symbole beginnen zu blinken und ein Signalton ertönt.
  2. Sobald die "Wi-Fi" und "Wi-Fi" Symbole aufhören zu blinken, ist der Lösch-Vorgang abgeschlossen.
- i** Sie benötigen eine WLAN-Verbindung, um den Lösch-Vorgang abzuschließen.

## Konformitätserklärung

Ağelik A.Ş. erklärt hiermit, dass dieses Gerät der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Eine ausführliche ROTE Konformitätserklärung finden Sie online unter [support.grundig.com](http://support.grundig.com) unter den zusätzlichen Dokumenten auf der Produktseite für Ihr Gerät.



2,4-GHz-Band: 100 mW Max.

## Stoppfunktion

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

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



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

Alle aktiven Kochzonen arbeiten bei minimaler Stufe weiter.

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

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

## Energieverwaltungsfunktion

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

Optionen zur Energieverwaltung	Gesamtleistung
P1	1,2 kW

Optionen zur Energieverwaltung	Gesamtleistung
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Mit den Kochzone Ausschaltposition,

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

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

## Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen

**Funktionsweise:** Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das

Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht. Ihr Induktionskochfeld ist mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

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

## Betriebszeitbegrenzungen

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

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt. Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

**Tabelle 1:** Betriebszeitbegrenzungen

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

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Schnellaufheizung	10 Minuten
P1	6
P2	1,5
P3	1

### Überhitzungsschutz

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

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

### Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System

sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus.

Währenddessen erscheint "E" oder "F" auf der Anzeige.

### Präzise Leistungseinstellungen

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

### Geräuschvoller Betrieb

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

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektronik kühlt, gibt Geräusche aus.

### Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

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

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.



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



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



Kochgeschirr darf nicht auf dem Sensorbedienfeld platziert werden.

## 5 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

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



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.  
Es besteht Stromschlaggefahr!



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

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



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



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

### Kochfeld reinigen

#### Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden. Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



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

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

## 6 Problemlösungen

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

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

### Das Gerät funktioniert nicht.

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

### Nun erscheint das Symbol 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.

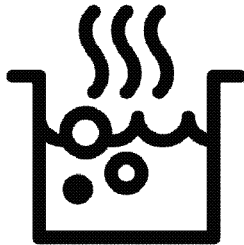
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit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

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

# GRUNDIG

## Indbygningsblus

Brugsvejledning



DA



GENBRUGT OG  
GENBRUGELIGT PAPIR

## Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Grundig produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

### Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



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



**1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4**

Generelle sikkerhedsregler .....	4
Elektrisk sikkerhed.....	4
Produktsikkerhed.....	5
Brug af ovnen .....	7
Sikkerhed for børn.....	7
Bortskaffelse af gammelt apparat .....	7
Bortskaffelse af transportemballage.....	8
Transport .....	8

**2 Generelle informationer 9**

Oversigt .....	9
Tekniske specifikationer .....	9

**3 Forberedelser 10**

Gode råd om energibesparelser .....	10
Første anvendelse .....	10
Første rengøring af produktet .....	10

**4 Brug af kogepladen 11**

Generelle informationer om madlavning..	11
Anvendelse af komfuret.....	12
Betjeningspanel.....	13

**5 Vedligeholdelse og pleje 24**

Generelle informationer .....	24
Rengøring af kogepladen .....	24

**6 Fejlafhjælpning 25**

## **I Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler**

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

### **Generelle sikkerhedsregler**

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.  
Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under

overvågning, eller de har fået instruktion.

Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.

- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

### **Elektrisk sikkerhed**

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en

autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!

- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en

- indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

### **Produktsikkerhed**

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af

produktet, da siderne kan blive meget varme.

- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.
- Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedektoren.
- Metalliske genstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Sørg derfor for, at kogepladens overflade og bunden af gryderne altid er tørre.
- Kogeplader er udstyret med "Induktion" teknologi. Din induktionskogeplade, der giver både tids- og pengebesparelser, skal bruges sammen med gryder, der er egnede til induktionskogning; ellers fungerer kogeplader ikke. Se. *Generelle informationer om madlavning, side 11*, vælg af gryder.
- Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr,

såsom insulinpumpe eller pacemaker.

- Læg ikke elektroniske produkter som mobiltelefoner, tablets, computere på induktionspladen. Dit produkt kan blive beskadiget.
- **ADVARSEL:** Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

### Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.

- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.

### Sikkerhed for børn

- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.

### Bortskaffelse af gammelt apparat

#### Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af

bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

### **Overholdelse af RoHS-direktivet:**

Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

## **Bortskaffelse af transportemballage**

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

## **Transport**

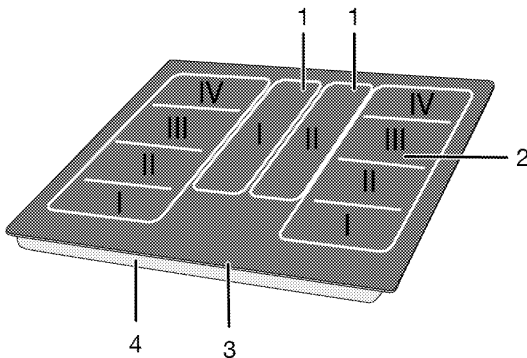
- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.



Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

## 2 Generelle informationer

### Oversigt



- 1 Ekstra induktionskogezone  
2 Induktionskogeplade  
3 Glaskeramisk overflade  
4 Grunddæksel

### Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	1N~220-240 V / 2N~380-415 V 50 Hz
Total strømforbrug	maks. 7400 W
Ledningstype/størrelse	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	55 mm/770 mm/510 mm (For modeller, der leveres med monteringsfjedre og tætningspakning, der er fastgjort til produktet, skal bredde- og dybdemålingerne betragtes som 10 mm mere end disse mål.)
Installationsmål (bredde/dybde)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Brændere</b>	
Venstre I-II-III-IV	<b>Induktionskogeplade</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Ydelse	900/1800 W
Midterste I-II	<b>Ekstra induktionskogezone</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Ydelse	900/1800 W
Højre I-II-III-IV	<b>Induktionskogeplade</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Ydelse	900/1800 W

**i** Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.

**i** Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.

**i** Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

## 3 Forberedelser

### Gode råd om energibesparelser


Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende mode:

- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelt.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader.  
Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezone. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.

- Hold kogezone og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.
- Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet.

### Første anvendelse

#### Første rengøring af produktet

-  Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.



## 4 Brug af kogepladen

### Generelle informationer om madlavning

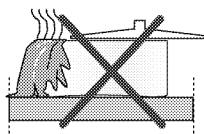


Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsenet.

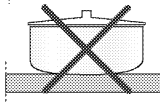
- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezone, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezoneerne, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det. Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen. Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over. Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezoneerne. Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

### Udvalg af gryder

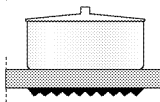
- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.



Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.

"Kogeegenskaber kan variere efter grydetype, grydens størrelse og kogezoneens størrelse. For at få mere ensartede kogeegenskaber kan en kogeplade i størrelsen større eventuelt benyttes. Det har ingen negativ effekt på energiforbruget, når du benytter en større kogezone på en induktionskogeplade, fordi der kun opstår varme der, hvor gryden står."

**Til induktionskomfurer skal der kun bruges gryder, der er egnet til induktionsmadlavning.**

#### Test af gryder

Brug følgende metoder til at teste, om din gryde er kompatibel med induktionskomfuret eller ej.

1. Gryden er kompatibel, hvis bunden kan holde en magnet.
2. Gryden er kompatibel, hvis "☐" og "X" ikke blinker, når du placerer gryden på kogezone og starter komfuret.

Du kan bruge stål, teflon eller aluminiums gryder med speciel magnetisk bund, der indeholder labels eller advarsler, der angiver,

at gryden er kompatibel med induktionsmadlavning. Glas- og keramiske gryder, pletter og rustfri stålgrøder med ikke-magnetisk aluminiumsbund bør ikke anvendes.

### Gryde genkendelse-fokus system

I induktionsmadlavning, får kun området, der er dækket af gryden på den relevante kogezone, energi. Diameteren på grydens bund genkendes af systemet, og kun dette område varmes automatisk. Madlavningen stopper, hvis gryden løftes af kogezone under madlavningen. Den valgte kogezone og "□" og "X" symbolet blinker skiftevist.

### Sikker anvendelse

Undlad at vælge høje varmeniveauer, når du vil bruge en slip-let (teflon) gryde uden eller med meget lidt olie.

Put ikke metalgenstande som gafler, kniver eller grydelåg på komfuret, da de kan blive varme.

Brug aldrig alufolie til madlavning. Placer aldrig mad, der er pakket ind i alufolie, på kogezone.

**i** Hvis der er en ovn under komfuret, og hvis den kører, kan komfurets sensorer sænke madlavningsniveauet eller slukke for ovnen.

**i** Når komfuret er i drift, skal genstande med magnetiske egenskaber, som f.eks. kreditkort eller kassetter, holdes væk fra komfuret.

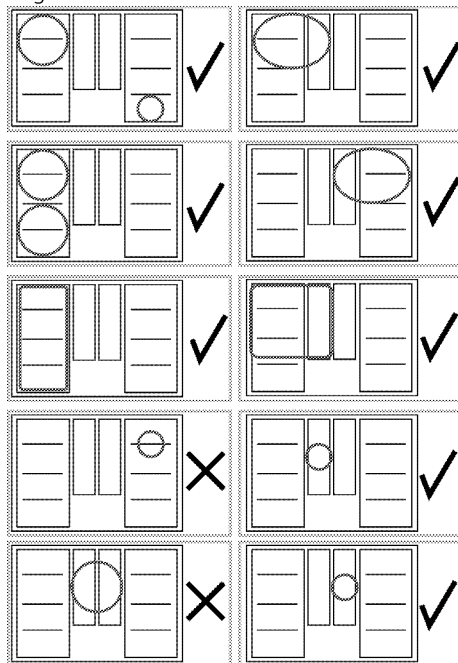
### Oplyste kogezone(Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Kogezoneerne på kogepladen vil være oplyste. Kogezoneerne vises ikke, når komfuret er slukket eller i standby-position. Når du tænker for kogepladen, bør det lys, der angiver kogezoneerne, vise sig.

### Brug af gryder på den store kogezone

Den gryde, du bruger, skal dække centrum af begge de store kogezone. Undlad at bruge kogezone på anden måde. Du kan

bruge den store kogezone ved at kombinere zoneerne til gryder med stor diameter. Du kan bruge den store kogezone på to forskellige måder, bageste venstre og forreste venstre kogezone.



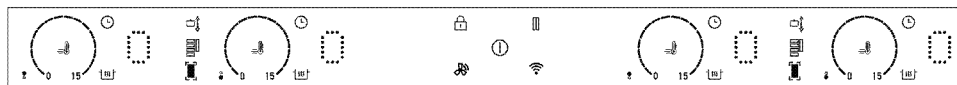
### Anvendelse af komfuret

**!** Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen.

Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning.

Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

# Betjeningspanel

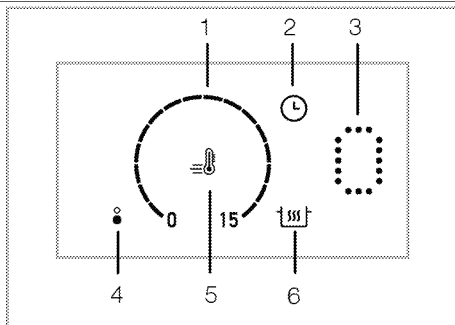


## Specifikationer

-  Området Indstillinger (til temperaturindstilling)
-  Tænd/sluk-tast
-  Tast til tastelås
-  Tast til aktivering/deaktivering af timer
-  Tast til hurtig opvarmning/Indstillingen høj temperatur (booster)
-  Tast til automatisk madlavning
-  Stop-tast
-  Tast til bred kogezone (**Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.**)
-  Tast til at sætte tiden op på timeren
-  Tast til at sætte tiden ned på timeren
-  Aktiv visning af madlavningsområdet
-  Funktionssymbol "Move"
-  Kogeplade til Hood-symbolet (Hob to Hood symbol) \*
-  Wifi-symbol \*

\*(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

**i** Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Faktiske display og funktioner kan variere alt efter komfurmodellen.



- 1 Området Indstillinger
  - 2 Timer-tast
  - 3 Kogezonens display
  - 4 Symbol for kogezone (\*)
  - 5 Tast til hurtig opvarmning
  - 6 Tast til automatisk madlavning
- \* (Varianter afhængigt af produktmodel.)

**i** Dette produkt betjenes ved hjælp af et berøringspanel. Hver funktion, du udfører på berøringspanelet, bekræftes af et hørbart signal.

**i** Sørg for, at berøringspanelet altid er rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan resultere i, at funktionerne ikke udføres korrekt.

## Sådan tændes komfuret

1. Rør ved tasten "1" på berøringspanelet. Komfuret er nu klar til brug.



**i** Hvis der ikke vælges nogen funktion inden for 20 sekunder, vil komfuret automatisk gå i standbytilstand igen.

**i** Når en tast holdes nede (tasten "6") i længere tid, slukkes produktet automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

## Sådan slukkes komfuret

1. Rør ved tasten "1" på berøringspanelet.

Komfuret slukkes og går i standbytilstand igen.

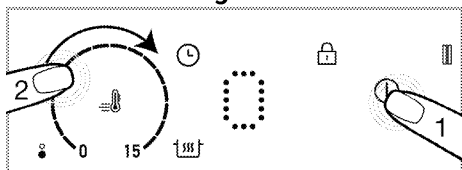
- i** Hvis symbolerne  eller  lyser på kogezonens display, når komfuret er slukket, betyder det, at kogezone stadig er varm. Undlad at røre ved kogezoneerne.

### Indikator for restvarme

Hvis symbolet  lyser på kogezonens display, så betyder det, at kogezone stadig er varm og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Symbolet udskiftes inden længe med symbolet , hvilket betyder, at kogezone er mindre varm.

- i** Hvis strømmen er afbrudt, lyser indikatoren for restvarme ikke op og advarer således ikke brugeren mod varme kogezone.

### Sådan tændes kogezoneerne



1. Berør tasten "1" for at tænde for komfuret.  
» Symbolet "0" på kogezonens displays lyser op.
2. Berør området Indstillinger på den kogezone, du vil tænde, og stryg din finger over området.

- i** Hvis der ikke vælges nogen funktion inden for 20 sekunder, vil komfuret automatisk gå i standbytilstand igen.


### Sådan indstilles temperaturen

Du kan indstille temperaturen mellem "0" og "15" ved at berøre området Indstillinger eller ved at stryge fingeren over området.


- i** Hjælpekogezonerne kan bruges alene. For at justere temperaturen for den venstre hjælpekogezone skal du justere temperaturen for den bageste venstre kogezone. For den højre hjælpekogezone skal du justere temperaturen for den bageste højre kogezone.

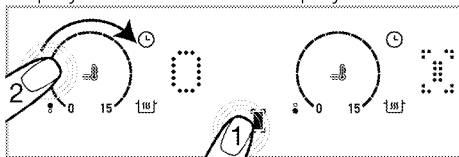
### Sådan slukkes kogezoneerne:

En valgt kogezone kan slukkes på 2 måder:

1. **ved at indstille temperaturen til "0"**  
Du kan slukke for kogezone ved at indstille temperaturen til "0".
2. **ved at bruge timerens sluk-funktion på den ønskede kogezone**  
Når tiden er gået, slukkes den kogezone, tiden var indstillet for, vha. timeren. Symbolerne "0" eller "00" vises på alle displays. Symbolet  forsvinder fra komfurets display. Når tiden er slut, høres et lydsignal. Berør en hvilken som helst tast på berøringspanelet for at slukke for lydsignalet.

### Sådan tændes de brede kogezone (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

1. Berør tasten "1" for at tænde for komfuret.
2. Berør tasten for den brede kogezone  
» Symbolet 0 vises på displayet for den bageste venstre kogezone og  vises på displayet for det forreste display.



3. Du kan indstille temperaturen mellem 0 og 15 ved at berøre området Indstillinger eller ved at stryge fingeren over området.  
» Du kan ændre temperaturen på området Indstillinger på begge kogezone.

**i** Følgende eksempel tager udgangspunkt i den brede kogezone på venstre side af komfuret. Hvis komfuret også er udstyret med en bred kogezone til højre, gælder samme anvisninger for den brede kogezone til højre, som for den til venstre.

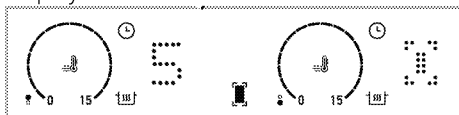
### Sådan tændes den brede kogezone, mens en af eller begge de venstre kogezone er tændte (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Når en eller begge af de venstre kogezone er tændte, kan du kombinere de to venstre kogezone ved at aktivere den brede kogezone. Således får du en større kogezone, du kan indstille til en bestemt temperatur og et bestemt tidsinterval.



1. Berør tasten for den brede kogezone, mens en af eller begge de venstre kogezone er tændte.

» Displayet for den bageste venstre kogezone viser den laveste af de temperaturer, de valgte kogezone er indstillet til. Hvis du har indstillet timeren for de valgte kogezone, vises den tidsindstilling, hvor der er kortest tid tilbage, også på displayet.



» For at ændre temperaturen når den brede kogezone er valgt, skal du indstille den ønskede temperatur på området Indstillinger på begge kogezone.

**i** Hvis du berører tasten til den brede kogezone, når den brede kogezone allerede er aktiveret, adskilles og slukkes kogezoneerne.

### Sådan slukkes den brede kogezone (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Den brede kogezone kan slukkes på 3 forskellige måder:

1. **ved at indstille temperaturen til "0"**

Du kan slukke for den brede kogezone ved at indstille temperaturen til "0".

2. **ved at bruge timerens sluk-funktion på den brede kogezone**

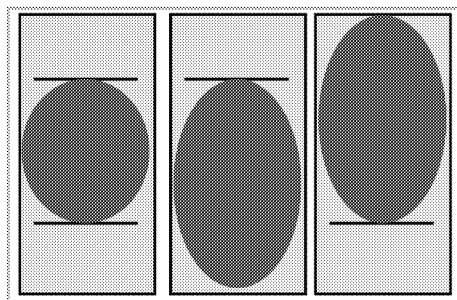
Når tiden er slut, vil timeren slukke den brede kogezone. Symbolet **0** vises på den venstre kogezones display, og symbolet **00** vises på timerens display. Lyset i tasten "0" på den bagerste venstre kogezones display slukkes.

3. **Ved at berøre symbolet for den brede kogezone i 3 sekunder**

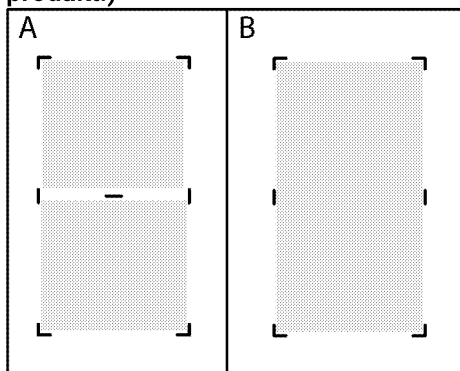
Hvis du berører symbolet for den brede kogezone i 3 sekunder, slukkes kogezone

### Tilstanden "Autoflexi" (aktivering af den automatiske brede kogezone)

Hvis gryden placeres på kogezone som vist nedenfor, aktiveres tilstanden "flexi" (bred kogezone) automatisk. Rør én gang ved "i" for at afslutte denne tilstand.



## Modeller med belyset omkring koge-zoner: (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



**i** Når de to separate koge-zoner (vist i figur A) kombineres som en kogeplade i bred overflade, der er vist i figur B, skal separationslyset slukke. Når den brede overflade kogezone er adskilt tilbage i to adskilte koge-zoner, skal separationslyset være belyst.

### Indstillingen høj temperatur (BOOSTER)

Du kan bruge booster-funktionen til at opvarme mad ved den højest mulige temperatur. Funktionen anbefales ikke til længerevarende madlavning. Booster-funktionen er ikke tilgængelig til alle koge-zoner. Når booster-tiden er gået, slukkes koge-zonen (se Tabel for funktionstidsgrænser).

#### Sådan vælges BOOSTER:

1. Berør tasten "1" for at tænde for komfuret.

2. Berør tasten "≡".

Den kogezone, der er tændt, indstilles på den højest mulig temperatur, og booster-symbolet "i" vises på koge-zonens display.

» Når booster-tiden er gået, slukkes koge-zonen (se Tabel for funktionstidsgrænser).

#### Sådan vælges booster-funktionen, når koge-zonen er tændt:

1. Når kogepladen er tændt, og den relevante kogezone er aktiv, skal du trykke på "≡".

**i** Boosteren må kun aktiveres i én af zonerne på samme side (venstre eller højre). Hvis en af koge-zonerne på samme side er tændt på et bestemt temperaturniveau, kan boosteren ikke indstilles for andre koge-zoner i samme side. Mens den store kogezone er aktiv, kan boosteren ikke indstilles for disse koge-zoner.

2. Den valgte kogezone varmer nu ved den højest mulige temperatur, og 3 lys blinker på koge-zonens display. Når booster-tiden er slut, skifter koge-zonen tilbage til den valgte temperaturindstilling, og kun den valgte temperatur vises på displayet.

### Sådan slukkes Indstillingen høj temperatur (BOOSTER), før booster-tiden er gået:

Du kan slukke booster-indstillingen når som helst ved at berøre tasten "≡".

### Tastelås

Aktiver tastelåsen for at undgå at komme til at ændre indstillingerne ved en fejl, når komfuret er i brug.

#### Sådan slås tastelås til

1. Berør "1" i 3 sekunder for at låse berøringspanelet.

Når tastelåsen er aktiveret, blinker tasten "1", hvis en af tasterne berøres.

**i** Du kan kun aktivere tastelåsen, når komfuret er tændt. Når tastelåsen er aktiveret, er det kun tasten "1", der fungerer. Hvis du berører en anden tast, blinker tasten "1" for at indikere, at tastelåsen er slået til. Hvis du slukker for komfuret, mens tastelåsen er slået til, skal tastelåsen slås fra, før komfuret kan tændes igen.

#### Sådan slås tastelås fra

1. Hold tasten "1" nede i 3 sekunder.

Det bekræftes af et hørbart signal. Lyset i tasten "1" slukkes, og berøringspanelet er nu låst op.

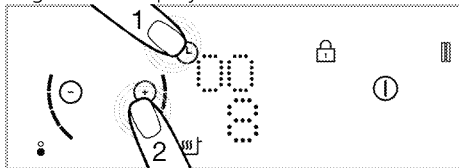
## Timer-funktion

Denne funktion gør det nemmere for dig at lave mad. Det er ikke nødvendigt at holde øje med komfuret, når du laver mad. Kogezonen slukkes automatisk når den tid, du har indstillet, er gået.

### Sådan aktiveres timeren

1. Berør tasten "1" for at tænde for komfuret.
2. Symbolet "0" vises på kogezonernes display.
3. Indstil temperaturen på den kogezone, du ønsker at tænde.
4. Berør tasten "⌚" for at aktivere timeren.

Symbolet "00" vises på den pågældendes kogezones display.



5. Indstil den ønskede tid ved at berøre tasterne "+" og "-".  
» Berør "⌚" for at bekræfte indstillingen. Hvis du ikke berører "⌚", annulleres indstillingen automatisk inden for et par sekunder.

- i** Timeren kan kun indstilles for de kogezoner, der er i brug.
- i** Gentag anvisningerne ovenfor for at indstille timeren for andre kogezoner.
- i** Timeren kan ikke indstilles, før der er valgt en kogezone, og den er indstillet til en temperatur.

### Sådan slukkes timeren

Når den indstillede tid er gået, slukkes kogepladen automatisk, og der lyder et hørbart signal. Berør en vilkårlig tast for at slukke for signalet.

### Sådan slukkes timeren før tid

Hvis du slukker for timeren, før tiden er gået, slukkes kogepladen ikke, men bliver ved med at være tændt på den indstillede temperatur, indtil den slukkes.

Du kan slukke tidligere for timeren på to forskellige måder:

### 1. Sluk for timeren ved at indstille den til "00" :

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.
2. Berør tasten "⌚" for at vælge tidsindstillingen for den pågældende kogezone.
3. Indtil symbolet "00" vises på den pågældende kogezones display, kan du sætte tiden ned ved at berøre tasterne "+" og "-".

### 2. Sluk timeren ved at holde timer-tasten nede i ca. 3 sekunder:

1. Hold tasten "⌚" på den pågældende kogezone nede i ca. 3 sekunder. "⌚" slukkes helt, og timerens indstilling annulleres.

### Funktionen automatisk tilberedning

Med denne funktion kan du hurtigt tilberede mad ved 3 forskellige temperaturindstillinger.

1. Hold varm
2. Kog
3. Steg

### Sådan aktiveres funktionen automatisk tilberedning uden indstilling af timeren

1. Berør tasten "1" for at tænde for komfuret.
  2. Berør tasten "⌚" for den kogezone, hvor du vil aktivere funktionen automatisk tilberedning.
  3. Berøres tasten én gang, tændes den pågældende kogezone på temperaturindstillingen Hold varm. Symbolerne "1" vises på displayet.
  4. Berøres tasten to gang, tændes den pågældende kogezone på temperaturindstillingen Kog. Symbolerne "2" vises på displayet.
  5. Berøres tasten tre gang, tændes den pågældende kogezone på temperaturindstillingen Steg. Symbolerne "3" vises på displayet.
- » Kogezonen tændes på temperaturindstillingen for den funktion til automatisk tilberedning, der er valgt.

## Sådan aktiveres funktionen automatisk tilberedning ved at indstille timeren

1. Vælg det ønskede automatiske temperaturindstilling ved at berøre tasten "1" for den pågældende kogezone.
2. Berør tasten "⏸" for at aktivere timeren.  
» Symbolerne "00" og "⏸" lyser på kogezonens display.
3. Indstil den ønskede tid ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕".  
» Kogezonen varmer ved ved den valgte automatiske temperaturindstilling i hele den indstillede tid.  
» Når den indstillede tid er gået, slukkes kogepladen automatisk, og der lyder et hørbart signal. Berør en vilkårlig tast for at slukke for signalet.

## Sådan annulleres funktionen automatisk tilberedning

1. Du kan slukke den pågældende kogezone helt ved at berøre tasten "1", hvilket annullerer funktionen automatisk tilberedning.
2. Hvis du ønsker at annullere funktionen automatisk tilberedning, uden at slukke for kogezone, skal du indstille kogezonens temperatur ved at berøre tasterne "⊖"/"⊕". Kogezonen bliver ved med at være tændt på den indstillede temperatur. Hvis timeren var indstillet før funktionen blev anvendt, annulleres tidsindstillingen ikke, og kogepladen vil fortsat være tændt på den indstillede temperatur.

## Brug af flyttefunktionen

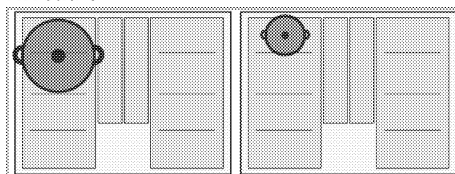
Denne funktion gør det nemmere for dig at skifte hurtigt til andre kogeniveauer, da du kan ændre kogeniveauet ved at flytte en gryde uden at benytte kontrolpanelet. Derfor behøver du ikke at øge eller reducere temperaturniveauet hver gang.

- i** For at flyttefunktionen kan aktiveres, skal gryden have en størrelse, så den dækker én eller to kogezone.

## Gør følgende for at aktivere "flyttefunktionen":

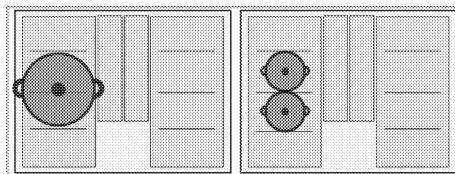
1. Berør tasten "1" for at tænde for komfuret.
2. Placer gryden i venstre eller højre kogezone afhængigt af det ønskede startniveau, og sørg for, at den dækker begge kogezone.
3. Berør "1" to gange.  
» "1" og "⏸" tændes, og angiver, at "flyttefunktionen" er blevet aktiveret. Du skal bare skubbe gryden til kogezone med det ønskede kogeniveau. Denne funktion giver dig mulighed for hurtigt at skifte mellem tre kogezone:
  - **Niveau 3 (Hold varm):** Hvis du placerer gryden på de to bageste kogezone af venstre og højre kogezone, bruger kogepladen niveau 3.

### Niveau 3



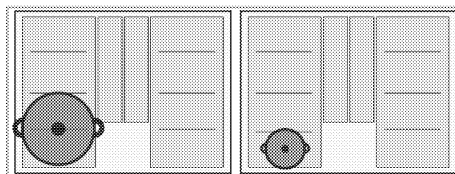
- **Niveau 8 (Kog):** Hvis du placerer gryden på de to midterste kogezone på venstre og højre kogezone, bruger kogepladen niveau 9.

### Niveau 8



- **Niveau 15 (Stegning):** Hvis du placerer gryden på de to forreste kogezone på venstre og højre kogezone, bruger kogepladen niveau 15.

### Niveau 15





- i** Når du bruger "flyttefunktionen", kan timeren ikke indstilles for kogezoneerne.
- i** Hvis der er en gryde på hjælpekogezoneen, kan "flyttefunktionen" ikke bruges.
- i** Hvis den gryde, du bruger, dækker tre kogezoneer, bliver "flyttefunktionen" deaktiveret.

## **Betjening af emhætte og kogeplade, når de er forbundet (Hob to Hood) (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)**

Hvis dit produkt har et "☞"-symbol, kan det betjenes sammen med emhætten. Du kan forbinde din emhætte og kogeplade via denne funktion. Det giver din emhætte mulighed for automatisk justering af ventilationsniveauet i forhold til det indstillede varmeniveau på din kogeplade, og dermed levere det bedste resultat. For at gøre dette skal du først forbinde din emhætte og kogeplade med hinanden. Når dette er gjort, kan du aktivere forbindelsen på kogepladen, som giver emhætten og kogepladen mulighed for at arbejde sammen.

### **Sådan matches kogepladen og emhætten med hinanden**

- i** Du behøver kun at oprette forbindelse mellem kogepladen og emhætten én gang. Når den indledende forbindelse er oprettet, skal du blot aktivere forbindelsen mellem kogepladen og emhætten via kogepladen.
1. For at tænde kogepladen, skal du røre tasten "ⓘ".
  2. Rør ved tasten "☞" i cirka 3 sekunder.  
» "☞"-symbolet blinker på displayet.
  3. Aktiver forbindelsen til kogepladen på din emhætte (se vejledningen til emhætten). Herefter begynder det tilsvarende symbol på emhætten at blinke.  
» Når forbindelsen er oprettet, vises "☞"-symbolet på kogepladen og det tilsvarende symbol på emhætten konstant.

## **Aktivering af betjening af kogeplade og emhætte sammen**

1. For at tænde kogepladen, skal du røre tasten "ⓘ".
2. Rør ved "☞" på kogepladen.
3. Når aktiveringen er fuldført, vises det tilsvarende symbol på emhætten og "☞"-symbolet på kogepladen konstant.  
» Afhængigt af dit komfurs samlede varmeniveau, tændes og slukkes din emhætte automatisk. Ventilationsniveauet øges eller sænkes også automatisk.

## **Brug af HomeWhiz-applikationen**

Hvis dit produkt har et "📶"-symbol, kan du betjene din kogeplade via din tablet/telefon. Følg nedenstående trin for at betjene og spore din kogeplade via din tablet/telefon. Du skal tilslutte din tablet/telefon til dit hjemmenetværk og downloade HomeWhiz-applikationen på din tablet/telefon fra din smartenheds app-butik.

1. Start den downloadede app på din tablet/telefon.
2. Tryk på "Add/remove product" (Tilføj/fjern produkt) på din tablet/telefon.
3. Følg instruktionerne på din tablet/telefon for at fuldføre opsætningen.
4. Tryk og hold nede på "📶"-tasten i 3 sekunder, og slip den derefter. På skærmen blinker "📶"-symbolet. Mens kan du oprette forbindelse til din smartenhed.
5. Opret forbindelse til din kogeplade ved at bruge navnet og adgangskoden i applikationen via indstillingerne i din tablet/telefon.
6. Vælg dit anvendte netværk på listen over netværk, og forbind din kogeplade til netværket med den krævede adgangskode. Når opsætningen er fuldført, blinker "📶" konstant på displayet. Du kan bruge din kogeplade, når du har givet den et navn i sektionen "Add/remove product" i din app.

- i** HomeWhiz understøtter 2,4GHz frekvensbånd.

**i** Efter du har rørt ved "Wi-Fi"-tasten i cirka 3 sekunder, afsluttes HomeWhiz-applikationen automatisk og "Wi-Fi"-symbolet forsvinder, hvis netværksforbindelsen ikke kan oprettes inden for 5 minutter.

**i** HomeWhiz-applikationen på din tablet/telefon vejleder dig gennem opsætningen af forbindelsen samt brug af applikationen.

**i** Din forbindelse skal være aktiv, for at du kan nå til HomeWhiz-menuen.

**i** Så længe HomeWhiz er tændt, kan du betjene og overvåge din kogeplade både på kogepladens skærm og via smartenheder.

**i** For at afbryde HomeWhiz skal du trykke og holde nede på "Wi-Fi"-tasten og derefter slippe den. "Wi-Fi"-symbolet slukkes på skærmen.

**i** Hvis der er strømafbrydelse, og forbindelsen afbrydes, mens dit produkt har forbindelse til HomeWhiz, skifter HomeWhiz automatisk til slukket position.

## Brug af kogepladen via tablet

1. Start HomeWhiz-applikationen, der er installeret på din tablet/telefon.

» Enheden vil være synlig på applikationssiden.

2. Tryk på din enhed.

» Kogepladens betjenings- og overvågningsside vises på skærmen. På denne skærm kan du justere temperaturniveauet af kogezoneerne, tastelåsen, aktivering af forbindelsen mellem enhætte og kogeplade (Hob to Hood) og **andre** indstillinger.

3. Når du er færdig med indstillingerne på din tablet/telefon, skal du gå til produktet for at bekræfte. "Wi-Fi"- og "Bluetooth"-symbolerne blinker. Rør ved "Wi-Fi"-tasten for at aktivere indstillingerne.

**i** Alle indstillinger, som du foretager via din tablet/telefon, kræver bekræftelse på produktet af sikkerhedsmæssige årsager.

## Sådan slukker du HomeWhiz-applikationen

1. Når din tablet/telefon er forbundet med produktet, skal du trykke på "Wi-Fi"-tasten. "Wi-Fi"-symbolet slukkes på skærmen. Imens afbrydes forbindelsen mellem din tablet/telefon og dit produkt.

## Sådan sletter du et forbundet produkt

1. Rør ved "Wi-Fi"- og "Bluetooth"-tasterne på samme tid.

» "Wi-Fi"- og "Bluetooth"-symbolerne begynder at blinke, og der lyder en alarm.

2. Når "Wi-Fi"- og "Bluetooth"-symbolerne er holdt op med at blinke på displayet, er sletteprocessen fuldført.

**i** Der skal være netværksforbindelse, for at sletteprocessen kan fuldføres.

## Overensstemmelseserklæring

Arçelik A.Ş. Erklærer herved at dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktivet Directive 2014/53/EU. En detaljeret RED-overensstemmelseserklæring kan findes online på [support.grundig.com](http://support.grundig.com) sammen med de yderligere dokumenter på produktsiden for dit apparat.

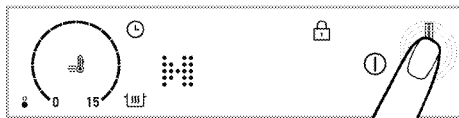


2.4 GHz-båndet: Maks. 100 mW.

## Stop-funktion

Når du bruger denne funktion, kan du stoppe alle funktioner (**undtagen timeren**), der er i gang på komfuret

**i** Hvis timeren er indstillet for en kogezone, vil den fortsætte med at virke under stoppet.



1. Berør "Wi-Fi" tasten, når komfuret er i gang. Alle kogezoneer, der er tændt, vil fortsat varme ved den laveste temperatur.

2. Berør "|||" tasten igen for at genstarte alle stoppede kogezoneer med tidligere indstillinger.

**i** Når stop-tasten berøres, vises symbolet "||||" på displayene på de kogezoneer, der var tændt, før tasten blev berørt.

## Strømstyringsfunktion

Dit produkt har en strømstyringsfunktion.

Med denne funktion kan du ændre den samlede effektindstilling, som komfuret trækker. Der er 9 forskellige niveauer for strømstyringsfunktionen.

Strømstyringsfunktion - Samlede effektiveauer, der kan indstilles

Strømstyringsmuligheder	Total effekt
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

Med kogepladszoneerne i slukket position,

1. Tryk på tasten "1" for at tænde kogepladezoneen.
2. Berør den venstre bageste kogezone "⌚"-tast, derefter den venstre forreste kogezone "⌚"-tast og til sidst "|||" -tasten uden at løfte fingeren. Tonen lyder, når der trykkes på hver tast.
3. Det strømstyringsniveau, der er indstillet på displayet i den bageste venstre kogezone, og den samlede effektværdi for dette niveau vises på venstre forreste kogezone-display. Stop med at røre ved de 3 taster, når værdierne vises.
4. Skift mellem niveauerne ved at berøre tasten "|||" og indstil den samlede effektværdi, du vil justere.
5. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten "1" og sluk for brænderen. Den samlede effektværdi, du indstiller, vil blive aktiveret.

**i** Afhængig af det indstillede samlede effektiveau, kan de temperaturniveauer, du kan give til kogezoneer, variere. Afhængig af kogepladens effektjustering kan temperaturniveauet, der er givet til kogezoneer, falde automatisk. Dette er ikke en fejl.

## Brug af induktionszoner sikkert og effektivt

**Funktionsprincipper:** Induktionskomfur varmer direkte på gryden/panden, hvilket er en facilitet for funktionsprincipperne. Derfor har det flere fordele ved sammenligning med andre komfurer. Det fungerer mere effektivt og komfurets overflade varmer ikke op.

Induktionszonen er udstyret med rigtig gode sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikkerhed under anvendelse.

**i** Dit komfur kan være udstyret med induktionskogezoneer med en diameter på 145, 180, 210 eller 280 mm afhængigt af model. Med induktionsfunktionen registrerer hver kogezone hver gryde/pande, der er placeret på den. Energien opbygges kun der, hvor gryden/panden har kontakt med kogezoneen og således bruges der et minimum af energi.

## Funktionstidsbegrænsninger

Komfurets betjeningspanel er udstyret med en tidsbegrænsning. Når en eller flere kogezoneer er efterladt tændt utilsigtet, vil kogezoneen automatisk blive deaktiveret efter en vis periode (se Tabel-1). Hvis der er en timer tildelt kogezoneen, vil timerdisplayet også slukke senere. Tidsbegrænsningen afhænger af den valgte temperatur. Den maksimale funktionstid bruges på dette temperaturniveau. Kogezoneen kan genstartes af brugeren, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

**Tabel 1:** Tidsbegrænsninger

Temperaturniveau	Funktionstidsbegrænsning - time
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
Hurtig opvarmning	10 minutter
P1	6
P2	1,5
P3	1

**Beskyttelse mod overophedning**

Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overophedning. Følgende kan overholdes i tilfælde af overophedning:

- Den aktive kogezone kan blive slukket.
- Det valgte niveau kan falde. Men dette forhold kan ikke ses på indikatoren.

**Fejlkode/årsager og mulige løsninger**

Fejlkode	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induktionskomfuret er overophedet.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når komfurets temperatur kommer ned under grænserne.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mere end 10 sekunder. En genstand efterlades på kontrolpanelet, eller kontrolpanelet udsættes for damp.	Problemet løses, når du fjerner din hånd fra komfuret. Problemet skal løses, når kontrolpanelet rengøres.
E 47/F1	En gryde, der er egnet til induktionsopvarmning, anvendes ikke.	Fejlen skal løses, når der anvendes en gryde, der er egnet til induktionsopvarmning.

**Overløbs sikkerhedssystem**

Komfuret er udstyret med et sikkerhedssystem mod overløb. Hvis vandet løber over, og der spildes på betjeningspanelet, vil systemet straks afbryde strømtilslutningen og slukke for komfuret.

Imens vises "E" eller "F" på displayet.

**Præcis indstilling af temperatur**

Induktionskomfuret reagerer straks på kommandoerne, hvilket er en egenskab for funktionsprincipperne. Det ændrer temperaturindstillingerne meget hurtigt. Således kan du forhindre et måltid (vand, mælk) fra at løbe over, selv om det var lige ved at løbe over.

**Støjende drift**

Der kan opstå nogle lyde fra induktionskomfuret. Disse lyde er normale og en del af madlavning med induktion.

- Støjen bliver fremtrædende ved høje temperaturniveauer.
- Legering på sovsegryden kan forårsage støj.
- Ved lave temperaturniveauer høres muligvis en jævnlig tænd/sluk-lyd.
- Lyden kan høres, hvis der varmes en tom gryde. Når du putter vand eller mad i den, vil denne lyd forsvinde.
- Lyden af blæseren, der køler det elektriske system ned, kan høres.

Fejlkode	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 1 - E 15	Kommunikationsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 16 - E 21	Temperatursensorfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 23 E 24	Softwarefejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 25	Blæserfunktionsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 31 - E 45	Hardwarefejl i det elektroniske kort på induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 48 E 49 E 51	Sensorfejl på induktionskogeplade.	Sensordstyr skal gøres kompatibelt med driftsforholdene. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 52 - E 57	Høj temperaturfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når sensorens temperatur kommer ned under grænserne. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.

**i** Hvis overfladen af berøringspanelet udsættes for damp, vil hele styresystem blive deaktiveret, en signallyd vil høres, og "E" vil blinke på displayet.

**i** Hold overfladen på berøringspanelet ren. Det kan give advarsel om fejlfunktion.

**i** Der må ikke placeres gryder/pander på berøringspanelet.

## 5 Vedligeholdelse og pleje

### Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.



Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.

Der er risiko for elektrisk stød!



Lad produktet køle ned, før du rengør den.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.

Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/reensemælk eller nogle skarpe genstande.



Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

### Rengøring af kogepladen

#### Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade med koldt vand uden at efterlade rester af rengøringsmidler, og tør efter med en blød klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang.

Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.

Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner, som kan købes i butikker, som f.eks. vineddike eller citronsaft. Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.



Sukkerbaseret mad, som f.eks. tyk creme og sirup, skal rengøres med et samme uden at vente på, at overfladen køler ned. Eller kan den glaskeramiske overflade blive permanent beskadiget.

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion.

Afblegning og pletter på den glaskeramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

## 6 Fejlafhjælpning

### Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldele varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> Dette er ikke en fejl.

### Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udsift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Hvis displayet ikke lyser op, når du tænder for komfuret igen. >>> *Afbryd komfuret ved afbryderen. Vent 20 sekunder og tilslut det så igen.*
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> *Lad kogepladen at køle ned.*
- Gryden til madlavning er ikke velegnet. >>> *Kontroller gryden.*

### ☐ og ✕ symbolet fremkommer på kogezoneens display.

- Du har ikke placeret gryden på den aktive kogezone. >>> *Kontroller om der er en gryde på kogezone.*
- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> *Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.*
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér den rigtigt på kogezone.*
- Gryden eller kogezone bliver overopvarmet. >>> *Lad dem køle ned.*

### Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

- Kogetiden for den valgte kogezone kan være slut. >>> *Du må sætte en ny kogetid eller afslutte madlavningen.*
- Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> *Lad kogepladen at køle ned.*
- En genstand kan dække touch betjeningspanelet. >>> *Fjern genstanden på panelet.*

### Gryden bliver ikke varm, selv om kogezone er tændt.

- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> *Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.*
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér den rigtigt på kogezone.*



Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

