

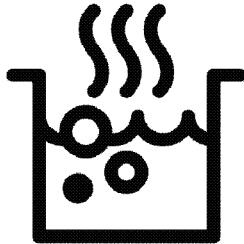
# GRUNDIG

## Built-in Hob

User Manual

## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



GIEI 638980 INH



**EN / DE**

185.9282.19/R.AH/10.06.2022/7-1

7757182982

# Dear Customer,

## Please read this manual before using the product.

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.

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



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



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Safety instructions 4**

Purpose of usage.....	4
Child, vulnerable person and pet safety.....	4
Electrical safety.....	5
Transportation safety.....	6
Installation safety.....	7
Safety of use.....	7
Temperature warnings.....	7
Accessory use.....	8
Cooking safety.....	8
Induction.....	8
Maintenance and cleaning safety.....	9

### **2 Environmental Instructions 10**

Waste regulation.....	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product.....	10
Package information.....	10
Recommendations for energy saving.....	10

### **3 Your product 11**

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

Hob control.....	11
General information on hob.....	12
Technical specifications.....	13

### **4 First use 14**

First cleaning.....	14
---------------------	----

### **5 How to use the hob 15**

General information on hob usage.....	15
Control panel.....	20

### **6 General information about cooking 30**

General warnings about cooking with hob	30
Cooking table.....	30

### **7 Maintenance and care 32**

General cleaning information.....	32
Cleaning the hob.....	33
Cleaning the control panel.....	33

### **8 Troubleshooting 34**

## **1 Safety instructions**

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
  - If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
  - Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
  - Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
  - **▲** Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
  - **▲** Use genuine spare parts and accessories only.
  - **▲** Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
  - **▲** Do not perform technical modifications on the product.
- ▲ Purpose of usage**
- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
  - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- ▲ Child, vulnerable person and pet safety**
- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the workbench so that children can not grab and burn.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



### **Electrical safety**

- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in

compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)**  
Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer

company in order to prevent possible dangers.

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

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



### **Transportation safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.

- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

### **Installation safety**

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.

### **Safety of use**

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.

- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

### **Temperature warnings**

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do

not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.

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



### **Accessory use**

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.



### **Cooking safety**

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and

may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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



### **Induction**

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. For detailed information, see the section "Pot selection".
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Close the hotplate from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should



not be placed in the hotplate as they will get hot.

- Metal items stored in drawers under the hob may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the hob.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your product may be damaged.



### **Maintenance and cleaning safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product.

Hot surfaces may cause burns!

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass surface can cause the glass to scratch and crack. Make sure that the bottom is clean before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.

## 2 Environmental Instructions

### Waste regulation

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



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

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

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

#### Compliance with RoHS Directive:

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

### Package information

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

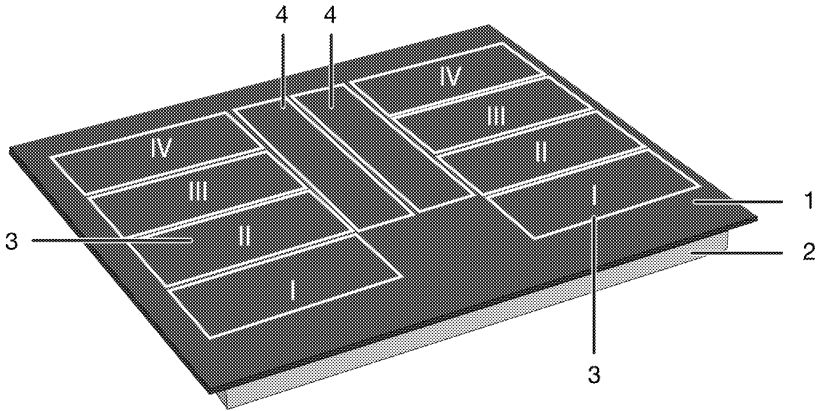
### Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hotplate. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob cooking surfaces and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

## 3 Your product

### Product introduction



1 Glass cooking surface

2 Lower housing

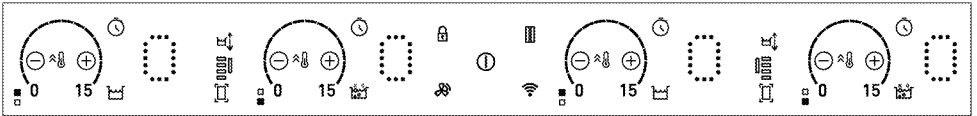
3 Induction cooking zone

4 Extended induction cooking plate

### Product control panel introduction and usage

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










#### Hob control








#### Setting area for temperature level

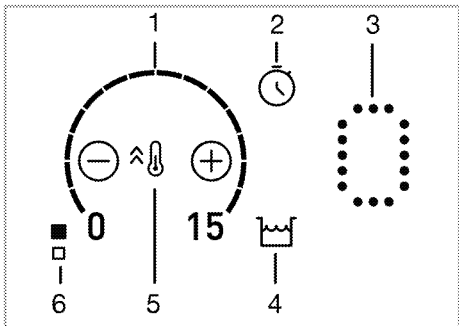


#### Keys and symbols

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

-  : "Move" function symbol
-  : Boiling sensor key \*
-  : Pot placement symbol
-  : Hob-Hood connection key \*
-  : Wifi key \*

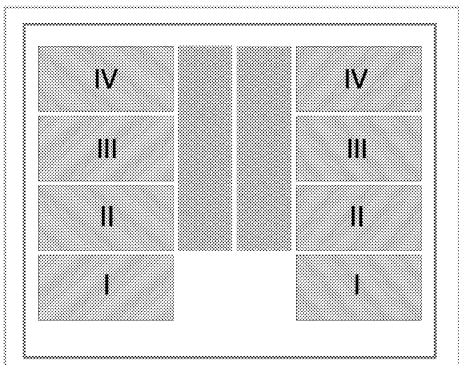
\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.



Cooking zone display

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

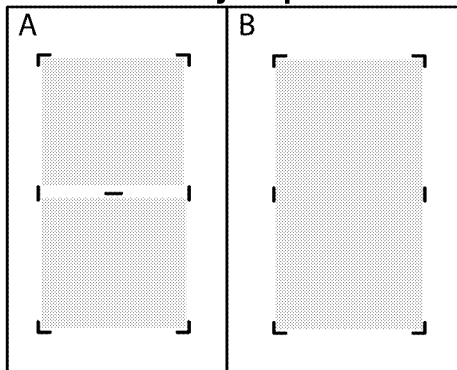
## General information on hob



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

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

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



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

## Technical specifications

### General specifications

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

### Burners

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

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

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

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

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

## 4 First use

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

### First cleaning

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

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

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

## 5 How to use the hob

### General information on hob usage

#### General warnings

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

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

#### Operating principle of the induction hob

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

#### Advantages of cooking with induction

- Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.
- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
  - Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
  - As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
  - The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

### For a safe operation:

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

### Cooking pots/pans

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

### Suitable pots/pans:

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

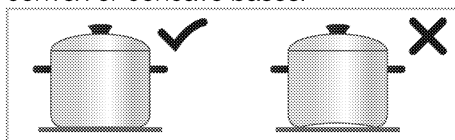
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

### Unsuitable pots/pans:

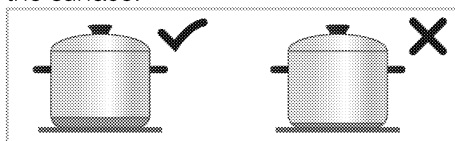
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

### Recommendations:

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

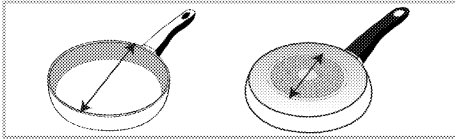


- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.

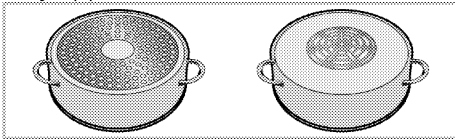


- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus,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

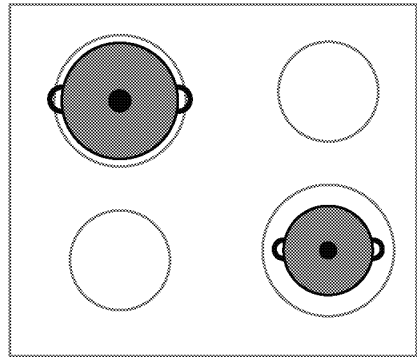
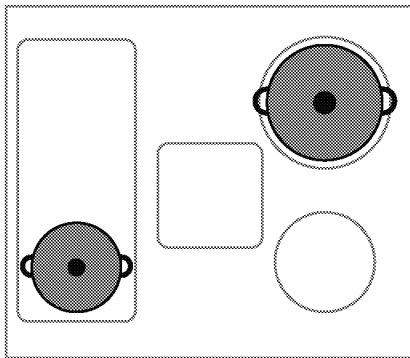




- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



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



### Cooking pots/pans test

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

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

### Recommended cooking pots/pans sizes

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

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

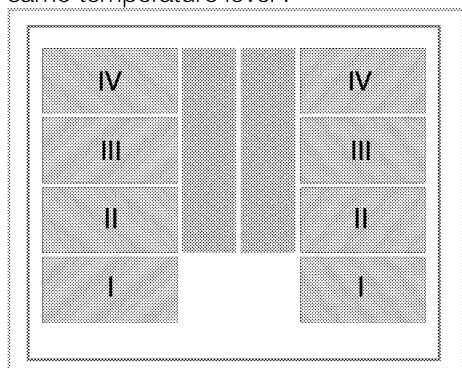
Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one

step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

### Cooking zone with wide surface (flexi)

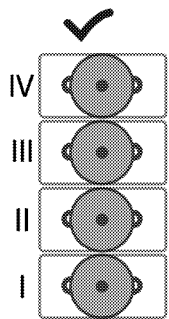
Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

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

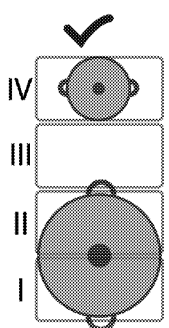


### Cooking pots/pans usage samples

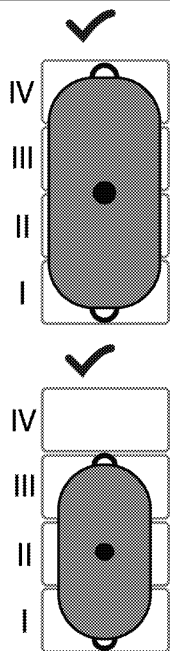
They have 4 separate cooking surfaces on the cooking zone with wide surface. However, you can use these cooking zones for two different temperature levels as I-II and III-IV. For example, if you are going to cook in 4 separate small pots, a single temperature level can be given to I-II cooking areas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



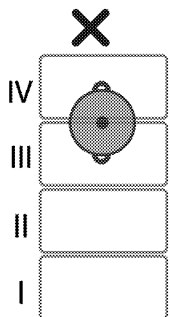
Place the cooking pots/pans in the center of the individual cooking surface according to your pot/pan diameter. If your pot/pan cover two cooking areas, it should be placed in the center of two cooking areas, if it covers one cooking area, it should be placed in the center of one cooking area.



### Cooking pots/pans usage samples

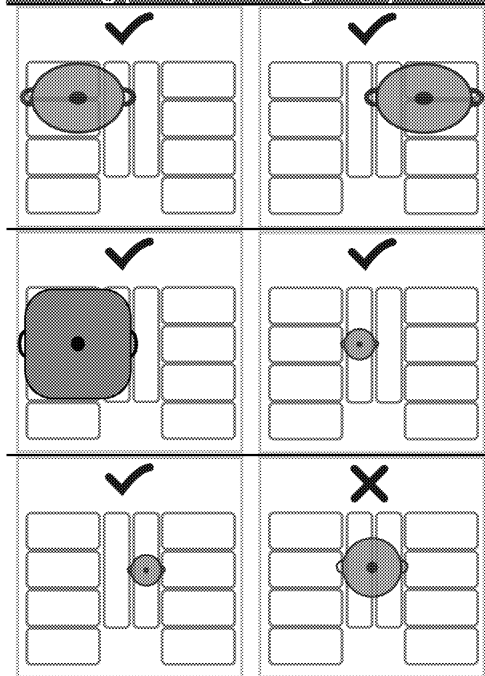


For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.



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

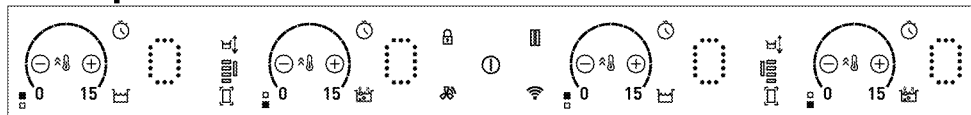
### Cooking pots/pans usage samples



### Extended induction cooking plate

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

## ontrol panel



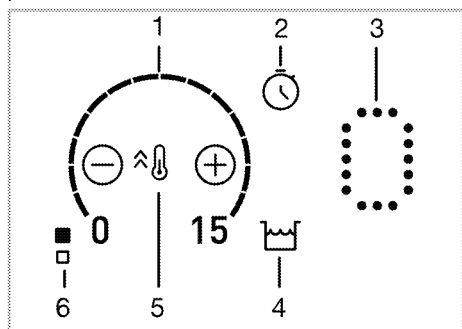
### Setting area for temperature level



### Keys and symbols

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

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



### Cooking zone display

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

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

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

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

### Turning the hob on

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

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

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


### Turning the hob off

1. Touch the key on the control panel. The hob turns off and returns to stand-by mode.

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

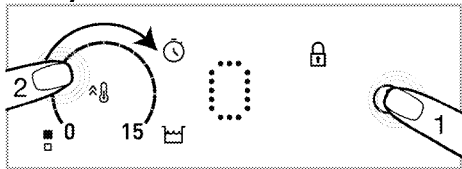
### Excess heat indicator

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

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

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

### Turning the hob zones on (cooking zone)



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

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

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

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

### Setting the temperature level

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


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

### Turning off the hobs:

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

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

2. **Using the timer off function for the desired hob zone**

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


symbol on the hob zone display disappears.

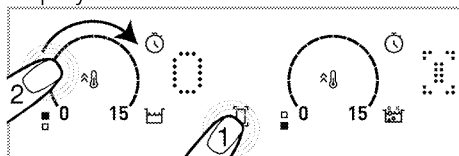
The audible alarm shall sound when the time expires. Touch any key on the control panel to silence the alarm.

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

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

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

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



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

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

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

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

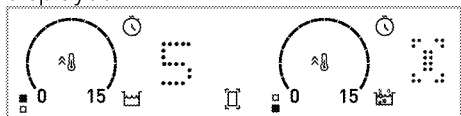
While one or both of the hobs on the left are operating separately, you may combine both hobs by activating the hob with wide surface. In this way, you

may operate a wider hob surface with the same values.



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

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



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


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

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

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

1. **By setting the temperature as "0"**  
You may turn the hob with wide surface off by reducing the temperature setting to "0".
2. **Using the timer off function for the hob zone with wide surface**


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

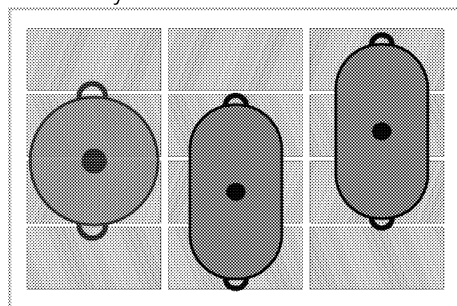
clock display displays **00**. The light of the  key on the rear left hob display turns off.

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

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

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



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




### High power setting (BOOSTER)

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


### Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Touch the  key.

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

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


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

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

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

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


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


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



### Key Lock

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

### Activating the key lock


1. Touch the  key for 3 seconds to lock the control panel.

If any key is pressed while the key lock is active, the light of the  key flashes.

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

### Deactivating the key lock



1. Keep the  key pressed for 3 seconds.

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

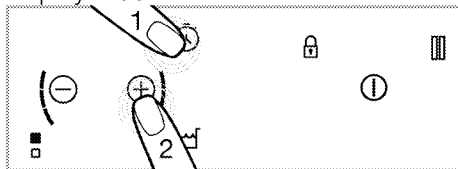
### Timer function



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



### Activating the timer


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


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




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

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

 The timer may only be used for hobs that are being operated.

 Repeat the procedure above for other hobs that you want to set a timer for.

 Timer cannot be set without selecting the hob zone and the temperature level of the hob zone.

### Turning off the timers

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




Press any key to turn off the audible warning.

### Turning off the timers prematurely



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

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

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

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

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

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






### Automatic cooking function

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





1. Keeping warm
2. Frying

### 3. Boiling

#### Activation of the automatic cooking function without setting a timer




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

#### Activation of the automatic cooking function by setting a timer

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




## Turning the automatic cooking function off





1. If you want to cancel the automatic cooking function, you may turn off the relevant hob completely by touching the  key.
2. If you want that the hob operates at a specified temperature level and the automatic cooking function is cancelled, set the desired temperature level by touching the / keys. The hob zone continues to operate at the temperature level you have set. If the timer is set before, the cooking period set is not cancelled and the hob resumes to operate with the set temperature level.

## Using the move function

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

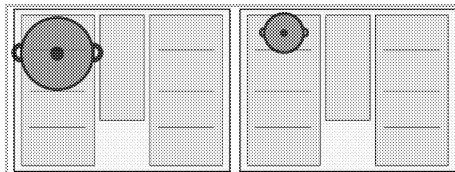
-  In order to ensure that the move function is active, the pot size shall cover one or two hobs.

### To activate the “move” function:

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Place your pot so that it shall cover two hob zones on the left or right hob zone as per the level you want to start with.
3. Touch the  key twice.  
» The lights of the  and  symbols are illuminated and the “move” function is activated. To select the desired cooking level, just slide the pot on the hob zone. Using this function, you may switch quickly between 3 different cooking levels:

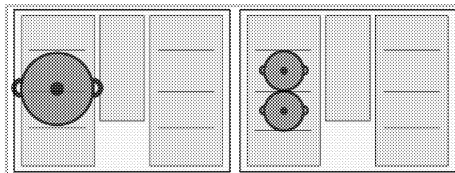
- **Level 3 (Keeping warm):** If you place your pot on the rearmost two hobs of the left and right hobs, your hob shall operate at level 3.

### Level 3



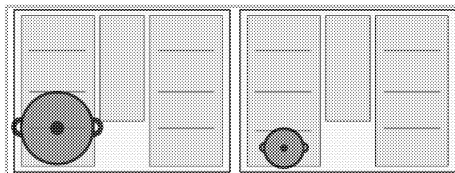
- **Level 8 (Boiling):** If you place your pot on two hobs on the middle of the left and right hobs, your hob shall operate at level 9.




### Level 8




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

### Level 15








-  While you are using the “move” function, it is not possible set a timer on the hobs.
-  If a pot is available on the auxiliary cooking zone, it is not possible to use the “Move” function.
-  If the pot used covers 3 cooking zones, the “Move” function shall be cancelled.

## **Combined operation of the hob and the Hood (Hob to Hood) (This may not exist on your product.)**



If your appliance has a  symbol on it, it may be used in combination with a hood. With this feature, you may connect your hob and your hood, and ensure that your hood operates automatically as per the operating level of your hob. For this purpose, the hob and the hood shall be introduced to each other for once. Then, you may ensure that your hob and your hood operates in combination by activating the connection from the hob.


### **Introduction of the hob and the hood to each other**

 Introduction of the hob and the hood shall be performed once only. There is no need to perform introduction again. To ensure combined operation of the hob and the hood, you shall just activate the connection from the hob.

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Touch the  key for approximately 3 seconds.
  - » The  symbol starts to flash.
3. Activate pairing with the hob on your hood (refer to the manual of your hood), and the relevant symbol on the hood shall start to flash.
  - » When the introduction is completed, the  symbol on the hob and the relevant symbol on the hood are illuminated continuously.


### **Activation of the combined operation of hob and the hood**




1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Touch the  key on the hob.





3. When the introduction is completed, the  symbol on the hob and the relevant symbol on the hood shall be illuminated continuously.

» Your hood shall operate automatically, and the level may be increased or decreased as per the total temperature level of your hob.

### **Using the HomeWhiz application**

If your appliance has a  symbol on it, you may control your hob from your tablet/phone. Follow the steps described below to control and monitor your hob via a tablet/phone. You shall connect your tablet/phone to your home network, and download the HomeWhiz application to your tablet/phone from the app store of your smart device.




1. Open the app downloaded via your smart device.
2. Press “add/remove appliance” section on the tablet/phone.
3. Perform the installation by following the instructions provided on the tablet/phone.
4. Keep the  key pressed for about 3 seconds and then release it. The  symbol shall flash on the screen. You may connect to your smart device at this time.
5. Connect to your hob with the user name and password given on the app from the settings section of your tablet/phone.
6. Select the network you are using from the network list and connect your hob to the network with the required password. The  symbol shall be displayed continuously when the installation is complete. You may enter your app and start to use your hob by naming it from the “add/remove appliance” section.

- i** HomeWhiz supports 2.4GHz frequency band.
- i** If it is not possible to establish a network connection within 5 minutes after touching the  key for about 3 seconds, the installation of homewhiz application shall be ended and the  symbol shall be turned off.
- i** The HomeWhiz application on your tablet/phone shall direct you about the establishment of the connection and the use of the application.
- i** Your connection shall be active in order to access the HomeWhiz menu.
- i** While the HomeWhiz is active, you may control and monitor your hob both from the hob display and from your smart devices via HomeWhiz.
- i** Touch the  key to turn off the HomeWhiz connection. The  symbol shall disappear from the screen.
- i** In case of a power failure while the HomeWhiz connection of your appliance is on and if you are disconnected, the HomeWhiz shall switch to off position automatically.

### Using the hob via a tablet



1. Open the HomeWhiz app on your tablet/phone.
  - » Your appliance shall be present in the application page.
2. Touch on your appliance.
  - » The hob control and monitoring page shall be displayed. You may perform settings such as hob zone temperature

level, timer setting, key lock and the activation of the hob to hood connection (Hob to Hood) in this screen.







3. After completing all settings via tablet/phone, come next to the appliance to confirm. The  and  symbols flash on the screen. Press the  key and activate the settings.

- i** All settings performed via tablet/phone require confirmation through the appliance due to safety reasons.

### Closing the HomeWhiz application

1. While your tablet/phone is connected to the appliance, touch the  key for a short while. The  symbol on the screen disappears. The connection of your tablet/phone with your appliance is disconnected at this time.

### Removing the registration of a connected appliance

1. Touch  and  keys simultaneously.
  - »  and  symbols start to flash and an audible warning is given.
2. The registration is removed successfully when the  and  symbols stop to flash on the screen.

- i** You shall have a network connection to perform the removal operation.

### 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.

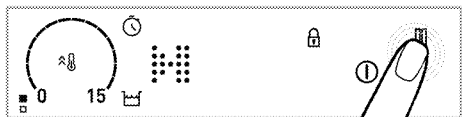




2.4 GHz band: 100 mW max.


## Stop function

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

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



1. Touch the  key while your hob is on. All hobs that are being operated continue to operate at the minimum level.
2. Touch the  key again to operate all stopped hobs with their previous settings.

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

## Using induction hobs safely and effectively

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

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







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

## Power management function

Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the hob with this function. There are 9 levels available for the power management function. Power management function - Total power levels that may be set

Power management level	Total power
P1	1.2 kW
P2	2.4 kW
P3	3 kW
P4	3.6 kW
P5	4.4 kW
P6	5.4 kW
P7	5.7 kW
P8	6.7 kW
P9	7.4 kW

While the hobs are off,

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Without removing your finger, touch the rear left hob zone  key, then the front left hob zone  key and finally the  key respectively. A signal sound is heard whenever a key is tapped.
3. The power management level set is displayed on the rear left hob zone display, and the total power value for this level is displayed on the front left hob zone display. Release 3 keys when you see the values.
4. Touch the  key to switch between levels and set the total power value you want to set.
5. Confirm the setting by touching the  key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.

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

### Automatic turning off system

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

**Table-1:** Automatic turning off periods

Temperature level	Operating period limit - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1.5
12	1.5
13	1.5
14	1

Temperature level	Operating period limit - hours
15	1
Quick Heating	10 minutes
P1	6
P2	6
P3	1.5

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors that ensure protection against overheating. You may observe the following in case of overheating:

- The hob zone that is operating may be turned off.
- The selected level may be reduced. However, this is not reflected on the display.

### Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob.

At this time, "E" or "F" symbol appears on the display.

### Precise power setting

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

**i** Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation warning may be issued.

**i** Do not place a pot on the touch control panel.

## 6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

### General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that

frozen foods are defrosted before frying.

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

### Cooking table

Food	Temperature level	Cooking time (min) (approx.)	Hob and its diameter (mm)
<b>Melting</b>			
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa, 150 g)	2	20 ... 30	2 zone (combined)
Butter (200 g)	8	10 ... 12	2 zone (combined)
<b>Boiling, Heating, Keeping Warm</b>			
Water 1 L (Boiling)	P	1 ... 3	2 zone (combined)
Water 3 L (Boiling)	P	6 ... 8	2 zone and Extended induction cooking plate (combined)
Milk 1 L (Boiling)	9	3 ... 6	2 zone (combined)
Milk 1 L (Keeping warm)	1	8 ... 10	2 zone (combined)
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	13	3 ... 5	2 zone (combined)
<b>Boiling</b>			
Shelled potato coarsely minced (2 pieces big size)	15	17 ... 20	2 zone and Extended induction cooking plate (combined)
Salmon fillet	15	12 ... 17	2 zone (combined)
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	2 zone and Extended induction cooking plate (combined)
<b>Cooking, Sauteing</b>			
Rice dish (200 g rice)	7	8 ... 12	2 zone (combined)
Paella*	10	15 ... 20	2 zone (combined)

Food	Temperature level	Cooking time (min) (approx.)	Hob and its diameter (mm)
<b>Noah's pudding**</b>			
Bean-Chickpea boiling - for noah's pudding	15	6 ... 9	2 zone (combined)
Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	5	10 ... 15	2 zone (combined)
Wheat Bean-Chickpea boiling - for noah's pudding	15	4 ... 7	2 zone (combined)
Wheat cooking - for noah's pudding	6	10 ... 15	2 zone (combined)
Noah's pudding - All ingredients	15	25 ... 30	2 zone (combined)
<b>Shanks with vegetable**</b>			
Searing***	15	3 ... 6	2 zone and Extended induction cooking plate (combined)
Vegetable sauteing	15	6 ... 8	2 zone and Extended induction cooking plate (combined)
Baking	8	180 ... 210	2 zone and Extended induction cooking plate (combined)
Soups (E.g. Lentil soup)	10	35 ... 45	3 zone and Extended induction cooking plate (combined)
<b>Shallow fry</b>			
Sea bass fillet	15	3 ... 6	3 zone and Extended induction cooking plate (combined)
Sirloin Steak (5 cm)	15	6 ... 8	2 zone (combined)
Fried egg	7	3 ... 5	3 zone (combined)
<b>French fry</b>			
Boortsog	13	10 ... 13	2 zone (combined)
Schnitzel	10	5 ... 7	2 zone (combined)
Nugget	13	4 ... 6	2 zone (combined)

\* Wok pan is recommended.

\*\* Cast pan/pot is recommended.

\*\*\* Preheating the pan/pot is recommended.

## 7 Maintenance and care

### General cleaning information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

#### For the hob:

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

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

#### Inox and stainless surfaces

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

#### Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available



descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

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

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

## **Cleaning the hob**

### **Glass cooking surface**

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

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be

cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

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

### **Cleaning the control panel**

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

## 8 Troubleshooting

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

### Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait minimum 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

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

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> **Check if there is a pot on the cooking zone.**
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> *Allow them to cool down.*

### Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> *You may set a new cooking time or finish cooking.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- An object may be covering the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

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

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*

### Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

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

## Noise from the cooker during cooking

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

### Possible noises and reasons

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

### Error codes/reasons and possible solutions

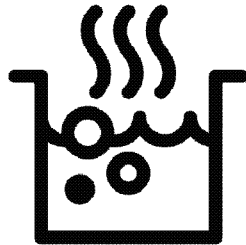
Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An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

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

# GRUNDIG

## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

# Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

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



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



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

## **1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit**

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

## **2 Hinweise zum Umweltschutz**

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

## **3 Ihr neues Gerät**

Ihr neues Gerät .....	13
Bedienfeld und Bedienung .....	13

Kochfeldsteuerung.....	13
Allgemeine Informationen zum Kochfeld ..	14
Technische Spezifikationen .....	15

## **4 Erster Einsatz**

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

## **5 Bedienung Kochfeld**

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

## **6 Allgemeine Hinweise zum Backen**

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld .....	35
Koch-/Gartabelle .....	35

## **7 Reinigung und Wartung**

Allgemeine Hinweise zur Reinigung .....	37
Reinigung des Kochfelds .....	38
Bedienfeld reinigen .....	38

## **8 Problemlösungen**

## 1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit

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





## **Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, gebrechliche Menschen und Haustiere**

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

ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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



### **Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben – allerdings nicht von Flammen oder anderer Hitze. Falls

Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.

- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Wenn Ihr Produkt kein Netzkabel hat) Verwenden Sie ausschließlich Anschlusskabel eines Typs, der im Abschnitt „Technische Daten“ angegeben ist.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie

dürfen keine heißen Stellen berühren.

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

(Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat)

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

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

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

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



### **Sicherheit beim Transport**

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

großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.

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



### **Sicherheitshinweise zur Installation**

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



### **Sicher bedienen**

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

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

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

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

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

### **Warnhinweise zu hohen Temperaturen**

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

Kochoberflächen aufbewahren.

### **Zubehör**

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

### **Sicherheit beim Kochen**

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

einer Feuerlöschdecke abdecken.

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

### **Induktion**

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

Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.

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

### **Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen**

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

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

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

## 2 Hinweise zum Umweltschutz

### Richtig entsorgen

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



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

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

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

#### Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

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

### Verpackungsmaterialien entsorgen

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

### Tipps zum Energiesparen

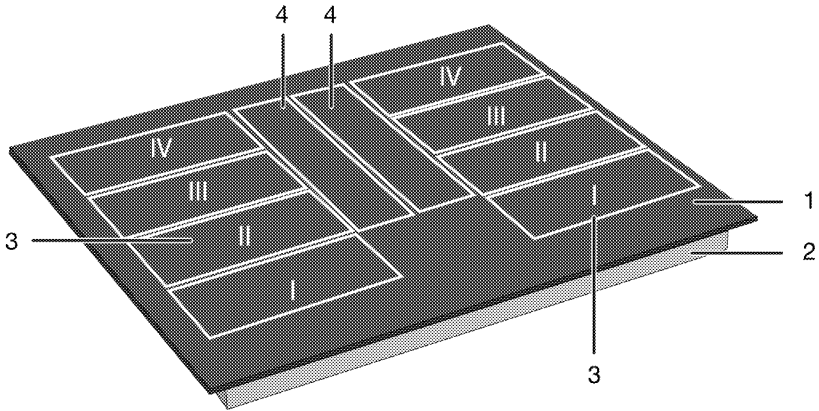
Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt. Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

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



## 3 Ihr neues Gerät

### Ihr neues Gerät

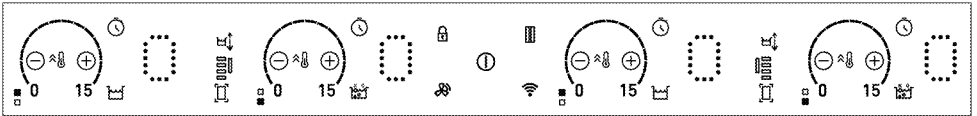


- 1 Glaskochfläche
- 2 Unteres Gehäuse
- 3 Induktionskochzone
- 4 Induktions-Zusatzkochzone

### Bedienfeld und Bedienung

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

#### Kochfeldsteuerung



#### Einstellbereich für das Temperaturniveau

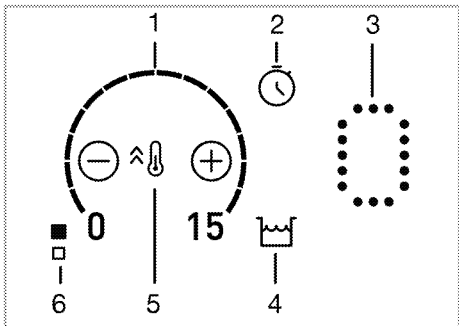


#### Tasten und Symbole

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

- ⊕ : Timer-Erhöhungstaste
- ⊖ : Timer-Verringerungstaste
- ↔ : Funktionssymbol „Verschieben“
- 👑 : Kochsensortaste \*
- 👑/👑 : Topfplatzierungssymbol
- 🔌 : Anschlussstaste für Kochfeldhaube \*
- 📶 : WLAN-Taste \*

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



Anzeige der Kochzone

1Einstellbereich für das  
Temperaturniveau

2Timer-Taste

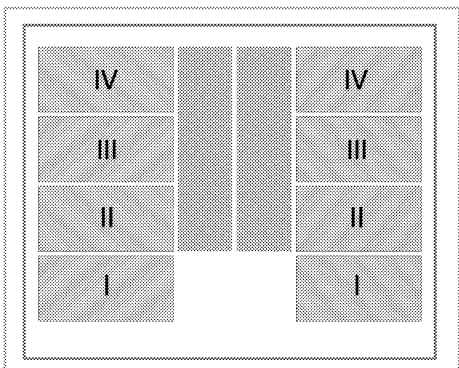
3Timer-/Temperaturanzeige

4Auto-Kochtaste

5Schnellheizer/Hochleistungseinstellu  
ngstaste (Booster)

6Kochzonensymbol

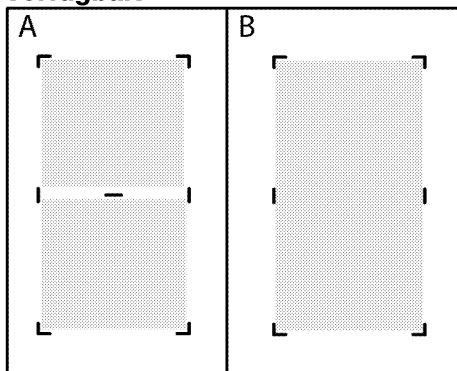
## Allgemeine Informationen zum Kochfeld



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

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

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



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

## Technische Spezifikationen


### Allgemeine Spezifikationen

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

### Brenner

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

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

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

## 4 Erster Einsatz

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

### Erste Reinigung

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

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

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

## 5 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

#### Allgemeine Vorsichtshinweise

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

keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.

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

#### Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

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

#### Vorteile des Kochens mit Induktion

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

- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht

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

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

### **Für einen sicheren Betrieb:**

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

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

### **Kochtöpfe/Pfannen**

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

### **Geeignete Töpfe/Pfannen:**

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

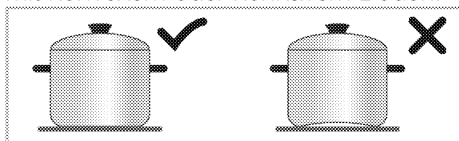
### **Ungeeignete Töpfe/Pfannen:**

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

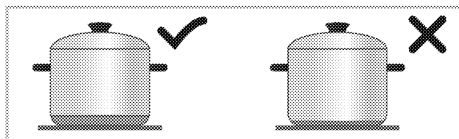
### **Empfehlungen:**

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

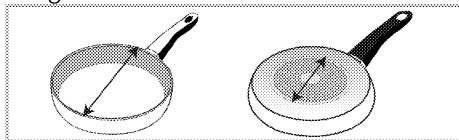
Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



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

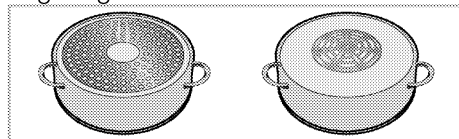


- Die Böden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern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

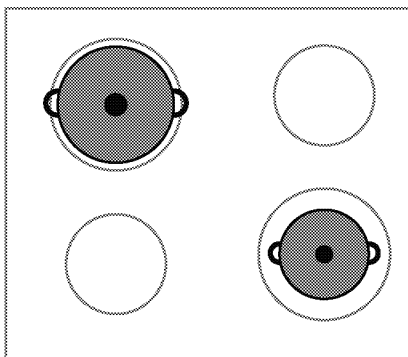
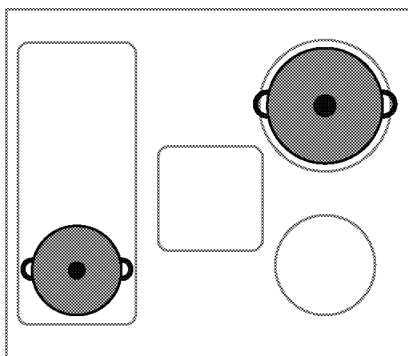


- Einige Kochtöpfe/-pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetische Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfen/-pfannen erwärmen sich

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



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



### Kochtöpfe/-pfannen

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

mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist.

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

### Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

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

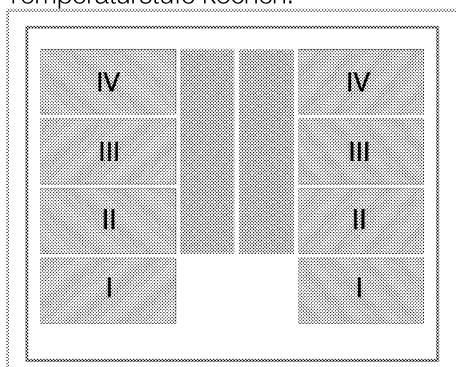
Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe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

### Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

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

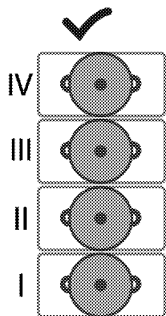
Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

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

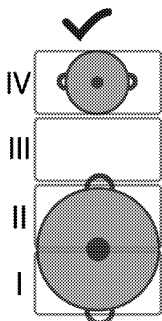




## Verwendungsbeispiele für Kochtöpfe/Pfannen

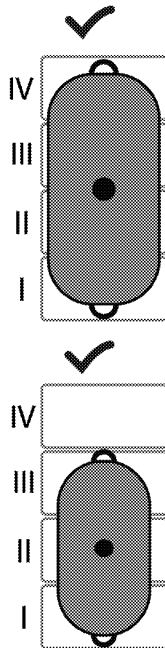


Sie haben 4 separate Kochfelder in der Kochzone mit breiter Oberfläche. Sie können diese Kochzonen jedoch für zwei verschiedene Temperaturstufen wie I-II und III-IV verwenden. Wenn Sie beispielsweise in 4 separaten kleinen Töpfen kochen möchten, können die Kochfelder I-II mit einer einzelnen Temperaturstufe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

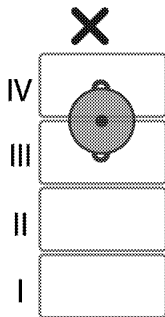


Stellen Sie die Kochtöpfe/Pfannen entsprechend Ihrem Topf-/Pfannendurchmesser in die Mitte der einzelnen Kochfläche. Wenn Ihr Topf/Ihre Pfanne zwei Kochfelder bedeckt, sollte er/sie in der Mitte von zwei Kochfeldern platziert werden. Wenn er/sie einen Kochfeld bedeckt, sollte er/sie in der Mitte eines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

## Verwendungsbeispiele für Kochtöpfe/Pfannen



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

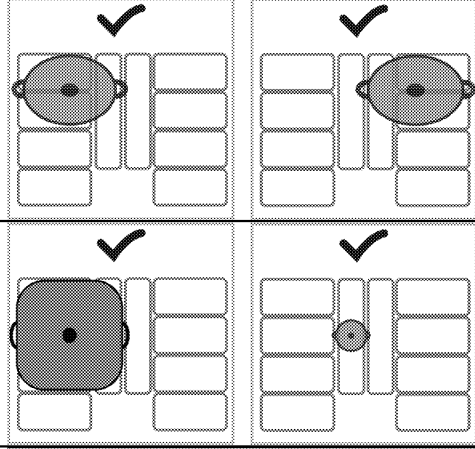


Stellen Sie den Garvorgang mit einem einzelnen Kochtopf/einer Pfanne in die Mitte des Kochfelds. Stellen Sie den Topf/die Pfanne nicht zwischen die Kochflächen.

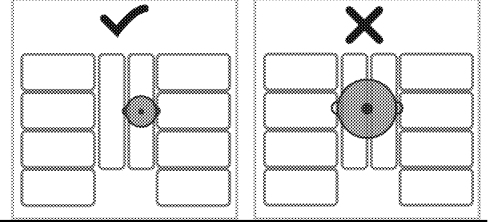
### Induktions-Zusatzkochzone

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

## Verwendungsbeispiele für Kochtöpfe/Pfannen



## Verwendungsbeispiele für Kochtöpfe/Pfannen



## Bedienfeld



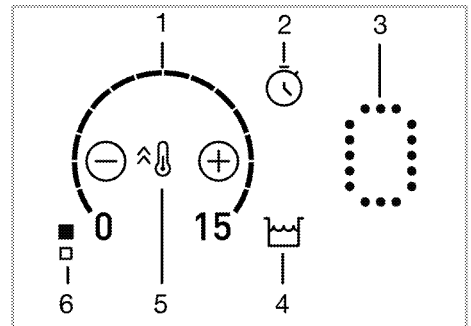
## Einstellbereich für das Temperaturniveau



## Tasten und Symbole

- ⓘ : Ein/Aus-Taste
- 🔒 : Taste für Tastensperre
- 👉 : Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche
- ⚡ : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)
- 👉 : Auto-Kochtaste
- ⏸ : Stoptaste
- 🕒 : Timer-Taste
- ⊕ : Timer-Erhöhungstaste
- ⊖ : Timer-Verringerungstaste
- 👉 : Funktionssymbol „Verschieben“
- 👉 : Kochsensortaste \*
- 👉 : Topfplatzierungssymbol
- 👉 : Anschlussstaste für Kochfeldhaube \*
- 📶 : WLAN-Taste \*

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



Anzeige der Kochzone

1 Einstellbereich für das Temperaturniveau

2 Timer-Taste

3 Timer-/Temperaturanzeige

4 Auto-Kochtaste

5 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)

6 Kochzonensymbol

**i** Dieses Gerät wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jede im Touch-Bedienfeld ausgeführte Operation wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

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

### Den Herd einschalten

1. Berühren Sie die Taste **1** auf dem Bedienfeld.

Der Herd ist betriebsbereit.

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

**i** Das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen aus, wenn eine Taste (Taste **2**) längere Zeit gedrückt wird.

### Den Herd ausschalten

1. Berühren Sie die Taste **1** auf dem Bedienfeld.

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

**i** Wenn das Symbol **2** oder **1** auf der Anzeige der Kochfeldzone leuchtet, wenn der Herd ausgeschaltet ist, bedeutet dies, dass die Kochfeldzone noch heiß ist. Berühren Sie nicht die Kochfelder.

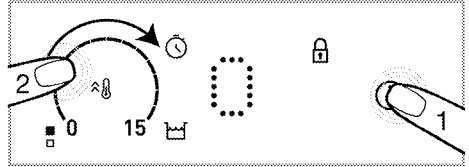
### Überhitzungsanzeige

Wenn das **2**-Symbol auf dem Bildschirm der Kochfeldzone leuchtet, bedeutet dies, dass der Herd noch heiß ist und dazu verwendet werden kann, eine kleine Menge Lebensmittel warm zu halten. Nach einer Weile wechselt das

Symbol zu dem **1**-Symbol, was weniger heiß bedeutet.

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

### Kochzonen einschalten (Kochzone)



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

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

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

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

### Einstellung der Temperaturstufe

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

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


### Kochfelder ausschalten:

Eine ausgewählte Kochfeldzone kann auf zwei verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

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

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



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

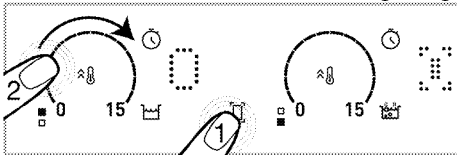
Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer die angeschlossene Kochfeldzone aus. Alle Anzeigen zeigen „0“ oder „00“. Das -Symbol auf dem Kochfeld verschwindet.

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

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


### Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

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



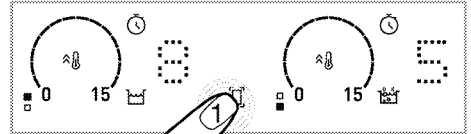
3. Stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs oder durch Bewegen des Fingers den Bereich zwischen **0** und **15**.

» Die Temperaturstufe kann in den Einstellbereichen beider Kochfeldzonen geändert werden.

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

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

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



1. Während eine oder beide der Kochfeldzonen auf der linken Seite in Betrieb sind, berühren Sie die Auswahlstaste für die Kochfeldzone mit großer Oberfläche.

» Auf dem Display der hinteren linken Kochfeldzone wird die Temperatur der Kochfeldzone mit der niedrigeren Temperatur der zuvor ausgewählten Kochfeldzonen angezeigt. Wenn eine Zeitgeberperiode zugewiesen ist, wird der Zeitgeberwert des Zeitraums mit niedrigerer Stufe angezeigt.



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

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

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

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

1. **Durch Einstellen der Temperatur auf "0"**

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

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


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

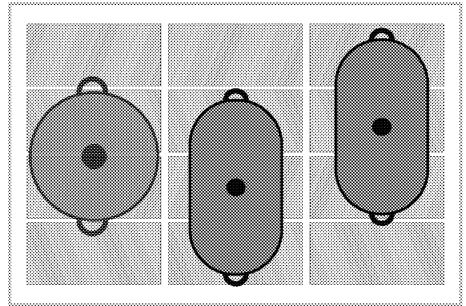
3. **Durch Berühren des Symbols für die Kochfeldzone mit breiter Oberfläche für ca. 3 Sekunden**

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

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

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


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




**Hochleistungseinstellung (BOOSTER)**

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

**Hochleistungseinstellung (BOOSTER) direkt auswählen:**


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

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

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

## **Auswahl der Hochleistungseinstellung (BOOSTER) bei aktivem Kochfeld:**

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

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

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



## **Ausschalten der Hochleistungseinstellung (BOOSTER) vor Ablauf:**

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

## **Tastensperre**



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

## **Aktivieren der Tastensperre**

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

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



## **Deaktivieren der Tastensperre**

1. Halten Sie die -Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Der Betrieb ist mit einem akustischen Signal zu bestätigen. Das Licht der -Taste erlischt und das Bedienfeld ist entsperrt.

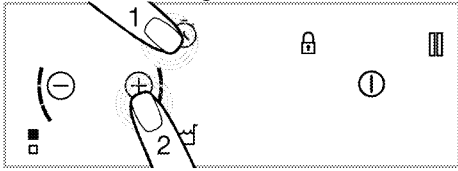
## **Timer-Funktion**

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

## **Timer aktivieren**

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

Die Anzeige der relevanten Kochfeldzone zeigt „00“.



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

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

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

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

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

## Timer ausschalten

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

## Timer vorzeitig ausschalten

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

Sie können den Timer mit zwei verschiedenen Methoden vorzeitig ausschalten:

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

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

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

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

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





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

## Automatische Garfunktion






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

1. Warm halten
2. Braten
3. Sieden


## Aktivierung der automatischen Garfunktion ohne ein Timer einzustellen

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

## Aktivierung der automatischen Garfunktion mit ein Timer einzustellen


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

## Automatische Garfunktion ausschalten





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

## Verwenden der Verschiebefunktion

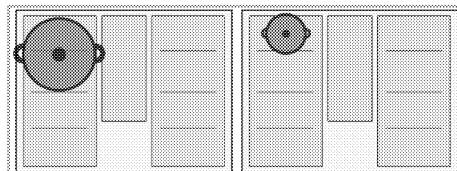
Diese Funktion ermöglicht das Ändern des Garstands mit einer Bewegung des Anschlusses, ohne das Bedienfeld zu betreten, und erleichtert somit das schnelle Umschalten auf verschiedene Garstände. Sie müssen das Temperaturniveau nicht jedes Mal verringern oder erhöhen.

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

## So aktivieren Sie die Funktion „Verschieben“:

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

## Level 3

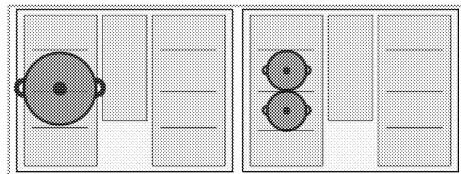


- **Stufe 8 (Sieden):** Wenn Sie Ihren Topf auf zwei Kochfelder in der Mitte des



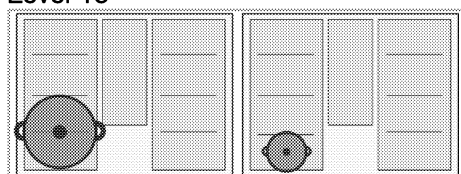
linken und rechten Kochfelds stellen, muss Ihr Herd auf Stufe 9 laufen.

### Level 8



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

### Level 15



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

### **Kombinierter Betrieb von Herd und Dunstabzugshaube (Kochfeld zu Haube) (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)**

Wenn auf Ihrem Gerät ein -Symbol angebracht ist, kann es in Kombination mit einer Haube verwendet werden. Mit dieser Funktion können Sie Ihren Herd und Ihre Dunstabzugshaube verbinden und sicherstellen, dass Ihre Dunstabzugshaube automatisch gemäß der Betriebsstufe Ihres Herdes arbeitet.

Zu diesem Zweck sind Herd und Dunstabzugshaube einmal miteinander zu verbinden. Anschließend können Sie sicherstellen, dass Ihr Herd und Ihre Dunstabzugshaube in Kombination arbeiten, indem Sie die Verbindung vom Herd aus aktivieren.

### **Einführung des Herdes und der Dunstabzugshaube ineinander**

- **i** Das Einführen des Herdes und der Dunstabzugshaube darf nur einmal durchgeführt werden. Es ist nicht erforderlich, die Einführung erneut durchzuführen. Um den kombinierten Betrieb von Herd und Dunstabzugshaube zu gewährleisten, müssen Sie nur die Verbindung vom Herd aus aktivieren.

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der -Taste ein.
2. Berühren Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang.
  - » Das -Symbol beginnt zu blinken.
3. Aktivieren Sie die Kopplung mit dem Herd an Ihrer Haube (siehe Handbuch Ihrer Dunstabzugshaube), und das entsprechende Symbol an der Dunstabzugshaube beginnt zu blinken.
  - » Nach Abschluss der Einführung leuchten das Symbol am Herd und das entsprechende -Symbol an der Dunstabzugshaube kontinuierlich.




### **Aktivierung des kombinierten Betriebs von Herd und Dunstabzugshaube**

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der -Taste ein.
2. Berühren Sie die Taste auf dem Herd.
3. Nach Abschluss der Einführung leuchten das Symbol am Herd und das entsprechende -Symbol an der Dunstabzugshaube kontinuierlich.












» Ihre Dunstabzugshaube muss automatisch funktionieren, und der Füllstand kann je nach Gesamttemperatur Ihres Herdes erhöht oder verringert werden.

## **Verwenden der HomeWhiz-Anwendung**




Wenn auf Ihrem Gerät ein  -Symbol angezeigt wird, können Sie Ihren Herd von Ihrem Tablet/Telefon aus steuern. Befolgen Sie die unten beschriebenen Schritte, um Ihren Herd über ein Tablet/Telefon zu steuern und zu überwachen. Sie müssen Ihr Tablet/Telefon mit Ihrem Heimnetzwerk verbinden und die HomeWhiz-Anwendung aus dem App Store Ihres Smart-Geräts auf Ihr Tablet/Telefon herunterladen.


1. Öffnen Sie die über Ihr Smart-Gerät heruntergeladene App.
2. Klicken Sie auf dem Tablet/Telefon auf den Abschnitt „Gerät hinzufügen/entfernen“.
3. Führen Sie die Installation durch, indem Sie den Anweisungen auf dem Tablet/Telefon folgen.
4. Halten Sie die  -Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie sie dann los. Das  -Symbol soll auf dem Bildschirm blinken. Sie können zu diesem Zeitpunkt eine Verbindung zu Ihrem Smart-Gerät herstellen.
5. Stellen Sie mit dem Benutzernamen und dem Passwort, die in der App im Einstellungsbereich Ihres Tablets/Telefons angegeben sind, eine Verbindung zu Ihrem Herd her.
6. Wählen Sie das von Ihnen verwendete Netzwerk aus der Netzwerkliste aus und verbinden Sie Ihren Herd mit dem erforderlichen Passwort mit dem Netzwerk. Das  -Symbol muss nach Abschluss der Installation

kontinuierlich angezeigt werden. Sie können Ihre App eingeben und Ihren Herd verwenden, indem Sie ihn im Abschnitt „Gerät hinzufügen/entfernen“ benennen.



-  HomeWhiz unterstützt 2,4-GHz-Frequenzband.
-  Wenn es nicht möglich ist, innerhalb von 5 Minuten nach etwa 3 Sekunden langem Berühren der  -Taste eine Netzwerkverbindung herzustellen, wird die Installation der HomeWhiz-Anwendung beendet und das  -Symbol deaktiviert.
-  Die HomeWhiz-Anwendung auf Ihrem Tablet/Telefon informiert Sie über den Verbindungsaufbau und die Verwendung der Anwendung.
-  Ihre Verbindung muss aktiv sein, um auf das HomeWhiz-Menü zugreifen zu können.
-  Während das HomeWhiz aktiv ist, können Sie Ihren Herd sowohl über das Herddisplay als auch über Ihre Smart-Geräte über HomeWhiz steuern und überwachen.
-  Berühren Sie die  -Taste, um die HomeWhiz-Verbindung zu deaktivieren. Das  -Symbol soll vom Bildschirm verschwinden.
-  Bei einem Stromausfall, während die HomeWhiz-Verbindung Ihres Geräts eingeschaltet ist, und wenn Sie nicht verbunden sind, schaltet das HomeWhiz automatisch in die Aus-Position.

## Verwendung des Herdes über ein Tablet





1. Öffnen Sie die HomeWhiz-App auf Ihrem Tablet/Telefon.
  - » Ihr Gerät muss auf der Anwendungsseite vorhanden sein.
2. Berühren Sie Ihr Gerät.
  - » Die Seite zur Steuerung und Überwachung des Herdes muss angezeigt werden. In diesem Bildschirm können Sie Einstellungen wie die Temperaturstufe der Kochfeldzone, die Timer-Einstellung, die Tastensperre und die Aktivierung der Verbindung von Herd zu Motorhaube (Kochfeld zu Motorhaube) vornehmen.
3. Nachdem Sie alle Einstellungen über Tablet/Telefon vorgenommen haben, bestätigen Sie dies neben dem Gerät. Die  und -Symbole blinken auf dem Bildschirm. Drücken Sie die -Taste und aktivieren Sie die Einstellungen.



 Alle über Tablet/Telefon vorgenommenen Einstellungen müssen aus Sicherheitsgründen durch das Gerät bestätigt werden.


## Schließen der HomeWhiz-Anwendung

1. Berühren Sie die -Taste kurz, während Ihr Tablet/Telefon mit dem Gerät verbunden ist. Das -Symbol auf dem Bildschirm verschwindet. Die Verbindung Ihres Tablets/Telefons mit Ihrem Gerät wird zu diesem Zeitpunkt getrennt.

## Entfernen der Registrierung eines angeschlossenen Geräts

1. Berühren Sie die  und  gleichzeitig.
  - »  und -Symbole beginnen zu blinken und es ertönt eine akustische Warnung.

2. Die Registrierung wird erfolgreich entfernt, wenn die  und  Symbole auf dem Bildschirm nicht mehr blinken.

 Sie müssen über eine Netzwerkverbindung verfügen, um den Entfernungsvorgang ausführen zu können.

## Konformitätserklärung


Arçelik 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.

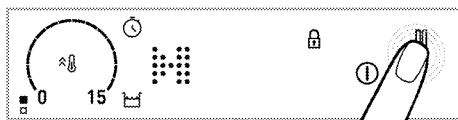




2,4-GHz-Band: 100 mW Max.


## Stoppfunktion

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

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



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

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

## Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

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

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

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






## Leistungsverwaltungsfunktion

Ihr Gerät ist mit einer Leistungsverwaltungsfunktion ausgestattet. Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung ändern, die der Herd möglicherweise verbraucht. Für die Leistungsverwaltungsfunktion stehen 9 Stufen zur Verfügung.

Leistungsverwaltungsfunktion - Gesamtleistung, die eingestellt werden kann

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

Während die Kochfelder ausgeschaltet sind,

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

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

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

### Automatisches Ausschaltssystem

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

**Tabelle 1:** Automatische Ausschaltperioden

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung - Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2

### Schutz gegen Überhitzung

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

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

### Überlaufschutzsystem


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


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

### Präzise Leistungseinstellung

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

kurz vor dem Überlaufen steht, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

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

-  Stellen Sie keinen Topf auf das Touch-Bedienfeld.

## 6 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

### Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

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

es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.

- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.
- Wenn beim Erhitzen der Milch die Werte "15" oder "P" verwendet werden, erhitzen Sie diese unbedingt unter Rühren, damit der Boden nicht hält. Für eine kontrollierte Heizung können Sie die Einstellung 12 oder 13 verwenden.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

### Koch-/Gartabelle

Lebensmittel	Temperaturniveau	Kochzeit (min) (ca.)	Kochplatte und Durchmesser (mm)
<b>Schmelzen</b>			
Schokolade schmelzen (z.B. Marke Dr. Oetker, dunkle Schokolade 55% -60% Kakao, 150 g)	2	20 ... 30	2 Zone (einheitlich)
Butter (200 g)	8	10 ... 12	2 Zone (einheitlich)
<b>Kochen, Erhitzen und Warmhalten</b>			
Wasser 1 L (Kochen)	P	1 ... 3	2 Zone (einheitlich)
Wasser 3 L (Kochen)	P	6 ... 8	2 Zone und Induktions-Zusatzkochzone (einheitlich)
Milch 1 L (Kochen)	9	3 ... 6	2 Zone (einheitlich)
Milch 1 L (Warm halten)	1	8 ... 10	2 Zone (einheitlich)
Pflanzenöl (Heizung) (Sonnenblumenöl 0,5 L)	13	3 ... 5	2 Zone (einheitlich)
<b>Kochen</b>			
Kartoffel ohne Schale grob gehackt (2 Stücke Großformat)	15	17 ... 20	2 Zone und Induktions-Zusatzkochzone (einheitlich)
Lachsfilet	15	12 ... 17	2 Zone (einheitlich)

Lebensmittel	Temperaturniveau	Kochzeit (min) (ca.)	Kochplatte und Durchmesser (mm)
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	2 Zone und Induktions-Zusatzkochzone (einheitlich)
<b>Kochen/Garen, Sautieren</b>			
Reis (200 g Reis)	7	8 ... 12	2 Zone (einheitlich)
Paella*	10	15 ... 20	2 Zone (einheitlich)
Ashura**			
Bohnen-Kichererbsen kochen Kichererbsen kochen - für ashura	15	6 ... 9	2 Zone (einheitlich)
Bohnen-Kichererbsen kochen Kochen/Garen - für ashura	5	10 ... 15	2 Zone (einheitlich)
Weizen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	15	4 ... 7	2 Zone (einheitlich)
Weizen Kochen/Garen - für ashura	6	10 ... 15	2 Zone (einheitlich)
Ashura - Alle Zutaten	15	25 ... 30	2 Zone (einheitlich)
Gemüseschaft**			
Fleischversiegelung***	15	3 ... 6	2 Zone und Induktions-Zusatzkochzone (einheitlich)
Gemüse sautieren	15	6 ... 8	2 Zone und Induktions-Zusatzkochzone (einheitlich)
Kochen/Garen	8	180 ... 210	2 Zone und Induktions-Zusatzkochzone (einheitlich)
Suppen (z.B. Linsensuppe)	10	35 ... 45	3 Zone und Induktions-Zusatzkochzone (einheitlich)
<b>Fettarmes Braten</b>			
Barschfilets	15	3 ... 6	3 Zone und Induktions-Zusatzkochzone (einheitlich)
Filet (5 cm)	15	6 ... 8	2 Zone (einheitlich)
Spiegelei	7	3 ... 5	3 Zone (einheitlich)
<b>Frittieren</b>			
Pişi (gebratener Teig)	13	10 ... 13	2 Zone (einheitlich)
Schnitzel	10	5 ... 7	2 Zone (einheitlich)
Nugget	13	4 ... 6	2 Zone (einheitlich)

\* Wokpfanne wird empfohlen.

\*\* Gusseisenpfanne/-topf wird empfohlen.

\*\*\* Es wird empfohlen, die Pfanne / den Topf vorzuheizen.



## 7 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise zur Reinigung

#### ⚠ Allgemeine Vorsichtshinweise

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

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

#### Für das Kochfeld:

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

#### Inox und Edelstahlteile

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

#### Glasflächen

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

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

### **Kunststoff- und lackierte Teile**

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

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

## **Reinigung des Kochfelds**

### **Glaskochfläche**

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

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

### **Bedienfeld reinigen**

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

Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

## 8 Problemlösungen

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

### Das Gerät funktioniert nicht.

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

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

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

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

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

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

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

### Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

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

### Geräusche vom Herd während des Kochens

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

#### Mögliche Geräusche und Gründe

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

### Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

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

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



