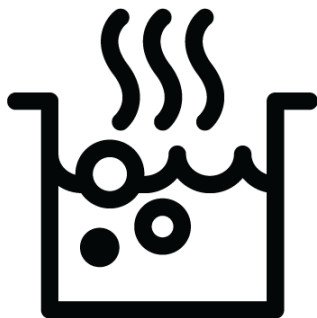


# GRUNDIG

**Built-in Hob** / User Manual

**Table de cuisson encastrable** / Manuel d'utilisation

**Piano cottura incassato** / Manuale Utente



GIEI 638986 IF

185930297\_1/ EN/ FR/ IT/ R.AB/ 04.03.24 12:02  
7757182997



## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Grundig product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1</b>	<b>Safety Instructions.....</b>	<b>4</b>
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety .....	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use .....	7
1.7	Temperature Warnings .....	8
1.8	Cooking Safety .....	8
1.9	Induction .....	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
<b>2</b>	<b>Environmental Instructions.....</b>	<b>9</b>
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
<b>3</b>	<b>Your product .....</b>	<b>10</b>
3.1	Product introduction .....	10
3.2	Technical Specifications.....	11
<b>4</b>	<b>First Use.....</b>	<b>12</b>
4.1	Initial Cleaning .....	12
<b>5</b>	<b>How to use the hob .....</b>	<b>12</b>
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	16
<b>6</b>	<b>General Information About Baking.....</b>	<b>26</b>
6.1	General warnings about cooking with hob .....	26
<b>7</b>	<b>Maintenance and Cleaning .....</b>	<b>27</b>
7.1	General Cleaning Information.....	27
7.2	Cleaning the hob.....	29
7.3	Cleaning the Control Panel .....	29
<b>8</b>	<b>Troubleshooting.....</b>	<b>29</b>

## 1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

### 1.2 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 who have 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 counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** 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.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

### **1.3 Electrical Safety**

- Plug 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 appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key 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.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
  - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
  - Never touch the plug with wet hands!
  - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



#### **1.4 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 mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

## 1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

## 1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.

- Do not use the appliance.

- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

### 1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

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

### 1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.



## 1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced “Induction” technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section “Pot selection”.
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone 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 on the hob surface as they will get hot.

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

## 1.10 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 the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 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. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent 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.

### 2.2 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 waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

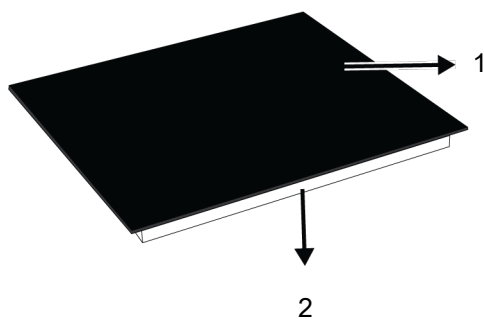
### 2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

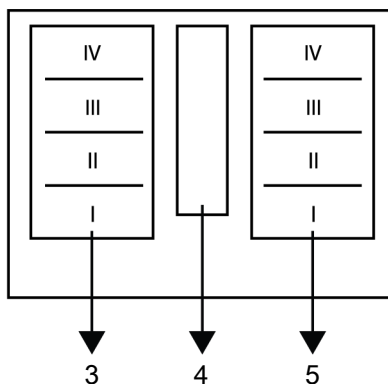
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

## 3 Your product

### 3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Auxiliary induction cooking area

## 3.2 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	48 /580 /510 *
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	max. 7,4 kW

### Cooking zones

Left - I-II-III-IV	Induction cooking zone
Dimension	94x188 mm
Power (W)	3600
Middle	Auxiliary induction cooking area
Dimension	94x188 mm
Power (W)	1800
Right I-II-III-IV	Induction cooking zone
Dimension	94x188 mm
Power (W)	3600

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



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



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



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 stated in the following sections respectively.

### 4.1 Initial 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:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 5 How to use the hob

### 5.1 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

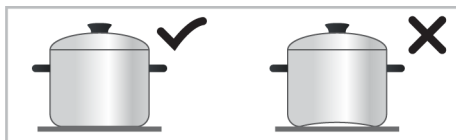
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### Unsuitable pots/pans:

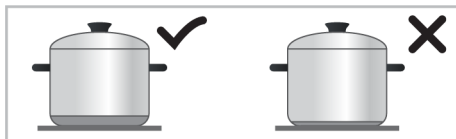
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

#### Recommendations:

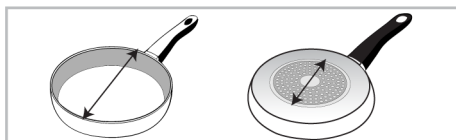
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



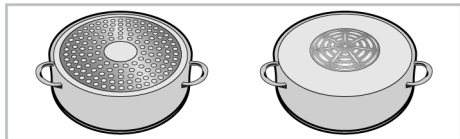
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- 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.



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.

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

### Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Cooking zone with wide (flexi) surface	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.

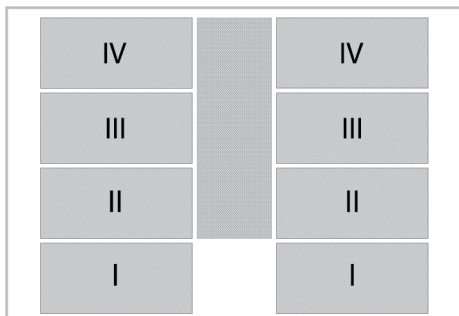
Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in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



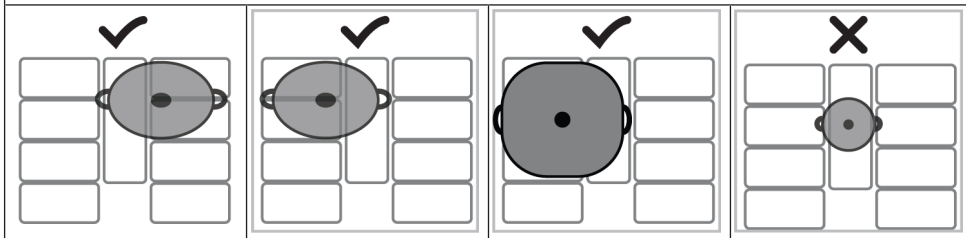
Cooking pots/pans usage samples		
	<p>They have 4 separate cooking surfaces on the cooking zone with wide surface. However, you can use these cooking zones for two different temperature levels as I-II and III-IV. For example, if you are going to cook in 4 separate small pots, a single temperature level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

**Extended induction cooking plate**

Your hob is equipped with auxiliary induction cooking area (s) between with wide surfaces (Flexi surfaces). You can use the

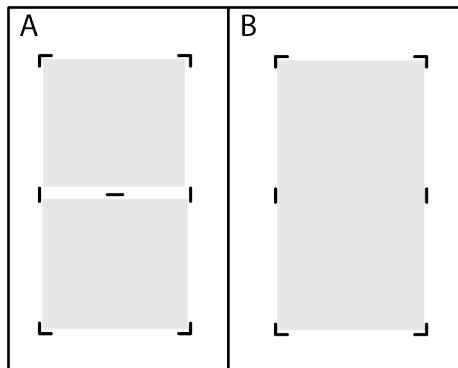
cooking areas that you will make with your large cooking pots/pans as auxiliary areas. Cooking pots/pans usage samples are shown below.

## Cooking pots/pans usage samples



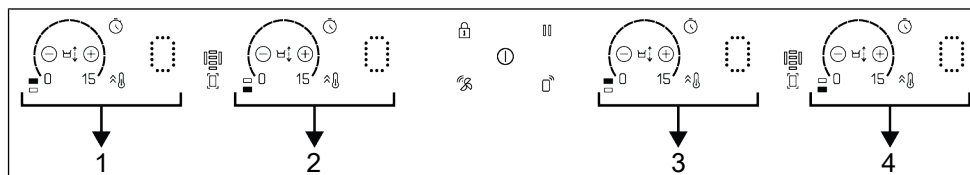
**Illuminated hob cooking zones** It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Cooking zones in your hob are indicated with lightings. Cooking zones shall not be visible when your hob is off or in stand-by mode. When you turn on your hob, the lightings indicating the cooking zones shall be activated.



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

## 5.2 Hob control unit



- 1 Left III- IV control display
- 3 Right III- IV control display

- 2 Left I- II control display
- 4 Right I- II control display



On/Off key



Stop key



Key lock key



Wide surface cooking zone selection key



Activating/deactivating the timer key



Timer increase key







Quick heating key/High power setting (Booster) key

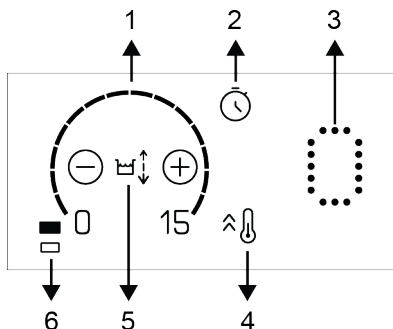


Timer decrease key





-  Active cooking area indicator
-  "Move" function key
-  Hob to Hood connection symbol (Hob to Hood)  
\*
-  Wifi symbol \*\*


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



- 1 Setting area (for heat level setting)
- 2 Activating/deactivating the timer key
- 3 Power level display
- 4 Quick heating key/High power setting (Booster) key
- 5 "Move" function key
- 6 Cooking area symbol


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


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

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

### Turning the hob on


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

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

 When any key ("1") is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.


### Turning the hob off

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

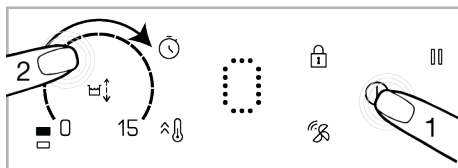
 If "♦" or "♦" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

### Residual heat indicator


If "♦" symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "♦" symbol meaning less hot.

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

### Turning on the cooking zones



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

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

## Setting the temperature level

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



You can use a single auxiliary cooking zone for cooking. To do this, temperature level should be set to the rear left cooking zone.



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

## Turning off the cooking zones:

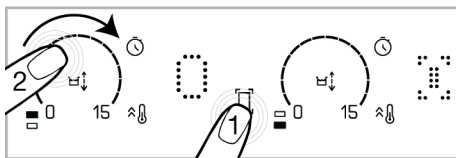
- ✓ A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

- 1. By dropping the temperature to "0" level:** You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
- 2. By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone:** When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. "0" or "00" value will appear on all displays. The "⌚" symbol on the hob display will disappear. When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any button on the control panel to silence the audible alarm.

## Turning on the wide surface cooking zone (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

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

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



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

- ⇒ You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.



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

## Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

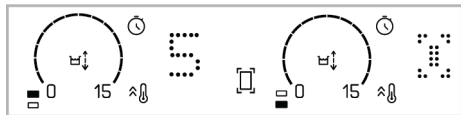
- ✓ While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.



1. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.

- ⇒ The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the rear left cooking

zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.



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

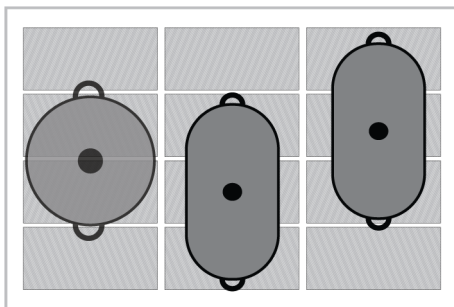
**i** If you touch the wide surface zone key while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will be separated and turn off.

### Turning off the wide surface cooking zone

- ✓ Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:
- By dropping the temperature to "0" level:** You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
  - By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. 0 will appear on the left cooking zone display and 00 will appear on the timer display. The light of "⏸" key on the rear left cooking zone display will go off.
  - By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds:** If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off.

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

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



### High power setting (BOOSTER)

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

#### Selecting BOOSTER directly:

- Touch the "⏸" key to turn on the hob.
- Touch the "⏸" key.
  - ⇒ The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the animated booster symbol "⏸" will appear on the cooking zone display. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

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

- While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "⏸".

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

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

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

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

### Key Lock

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

### Activating the key lock

- Touch "🔒" for 3 seconds to lock the control panel.
  - ⇒ If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

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

### Deactivating the key lock

- Keep "🔒" key pressed for 3 seconds.
  - ⇒ The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

### Timer function

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

### Activating the timer

- Touch the "🕒" key to turn on the hob.
  - ⇒ "0" symbol will appear on cooking zone displays.
- Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
- Touch "🕒" key to activate the timer.
  - ⇒ "00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



- Set the desired duration by touching "+" and "-" keys.
- Touch "🕒" to confirm the setting. If you do not touch "🕒", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

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

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

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

### Deactivating the timers

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

### Turning off the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can turn the timer off earlier in two different ways:

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

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

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

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

### Using the Move function

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



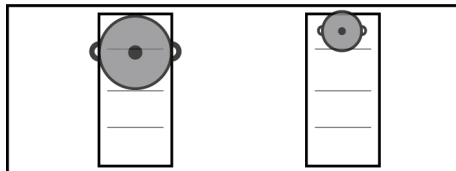
For the Move function to be enabled, pan size should cover one or two cooking zones.

### To activate the "Move" function:

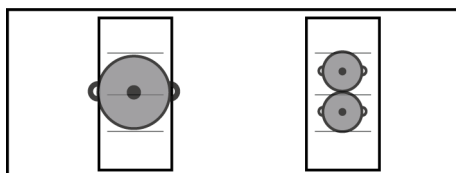
1. Touch "⏻" to turn on the hob.
2. Place your pan on the left or right cooking zone, according to the desired starting level, ensuring that it covers both cooking zones.
3. Touch "⏻" once.  
⇒ "⏻" symbol lights up semi-bright.
4. Touch the "⏻" key once. The "⏻" symbol lights up fully bright and the "move" function is activated. You just need to slide the pan on the cooking zone for the desired cooking level.

**This function allows you to quickly switch between 3 cooking zones:**

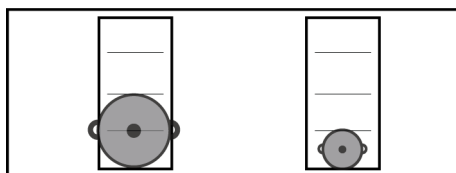
**Level 3 (Keep warm):** If you place your pan on the rearmost two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 3.



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



**Level 15 (Frying):** If you place your pan on the front two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 15.



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



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




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



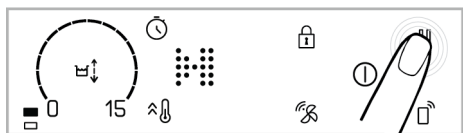
If the pan you are using covers three cooking zones, the "Move" function will be cancelled.

## Stop function


- ✓ You can stop all functions (**excluding the timer**) operating on the hob by means of this function.

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

1. Touch the "⏏" key when your hob is operating.
  - ⇒ All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.



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

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

## Power management function

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


### Power management options - Total power levels that can be set

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

### With the hob zones turn off position,

1. Touch the "⏏" key to turn on the hob.

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

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

## Using the induction cooking zones safely and effectively

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



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

### Operation time limits

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

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

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

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Rapid Heating	10 minutes

### Table 1: Operation time limits

#### Overheating protection

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

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

#### Overflow safety system

Your hob is equipped with a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system

will turn off the hob by disconnecting the power automatically. Meanwhile, "E" or "F" will be displayed.

#### Precise power setting

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



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



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

### **Operating Hood and Hob as connected (Hob to Hood) (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)**

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

### **Matching the hob and hood to one another**

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

1. To turn on the hob, touch the "Ⓜ" key.
2. Touch the "☞" key for 3 seconds approximately.
  - ⇒ "☞" symbol flashes on the display.
3. Activate matching to the hob on your hood (see the hood manual) and the corresponding symbol on the hood will start to flash.
  - ⇒ When the matching is complete, the "☞" symbol on the hob and the corresponding symbol on the hood constantly appear.

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

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


2. Touch the "☞" on the hob.
3. When activation is complete, the corresponding symbol in the hood and the "☞" symbol on the hob will appear continuously.


⇒ Depending on the total temperature level of your hob, your hood will automatically run, increase or decrease the level.


### **Using the "HomeWhiz" application**


- ✓ If your product has "☞" symbol, you can control your hob via tablet/phone. Follow the steps below to control and track your hob via your tablet/phone. You need to connect your tablet/phone to your home network and download the "HomeWhiz" application onto your tablet/phone from the application store of your smart device.
1. Start the app you've downloaded on your tablet/phone.
  2. Touch "Add/remove product" on the tablet/phone.
  3. Select the "☞" model from the options on the application.
  4. Follow the instructions on the tablet/phone to complete the setup.
  5. Press and hold the "☞" key for 3 seconds and then release it. On the screen, "☞" symbol will blink. During this time, you can connect to your smart device.
  6. Connect to your hob, using the name and the password in the application through the settings of your tablet/phone.
  7. Select the network you are using in the network list and connect your hob to the network with the required password. When the setup is complete, "☞" will flash continuously on the display. You can start to use your hob after giving it a name in the "Add/remove product" section in your app.





 "HomeWhiz", supports 2.4GHz frequency band.


 If the network connection cannot be set up within 5 minutes after touching the "□" key for about 3 seconds, the "HomeWhiz" application will be automatically exited and the "□" symbol will disappear.

 The "HomeWhiz" application on your tablet / phone will guide you to set up the connection and use the application.

 Your connection should be active in order for you to reach the "HomeWhiz" menu.


 As long as "HomeWhiz" is on, you can control and monitor your hob both on the hob screen and via smart devices.

 To disconnect "HomeWhiz" press and hold the "□" key and then release it. The "□" symbol will go off on the screen.

 If there is a power failure and your connection is cut off while the "HomeWhiz" connection of your product is enabled, "HomeWhiz" will automatically switch to the off position.

## Using the hob via tablet

1. Start the HomeWhiz application installed on your tablet / phone.
  - ⇒ Your device will be visible on the application page.
2. Touch on your appliance.
  - ⇒ On this screen, you can see temperature level of cooking zones, key lock, hob-hood connection activation (Hob to Hood) and other settings.


 For security reasons, no settings can be made on the tablet/phone.

## Turning off the "HomeWhiz" Application

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

## Deleting a connected product

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

 To be able to deleting process, you must have a network connection and the product must be connected to the network.

Compliance with the standards and testing information / EU declaration of conformity

	The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union.
<b>Fre- quency band</b>	: 2.4 Ghz
<b>Max. Transmis- sion power</b>	: max. 100 mW
<b>CE declaration of conformity</b>	
Arçelik A.Ş. declares that this product complies with the 2014/53/EU Directive. A detailed RED Declaration of Conformity is available online in the <a href="http://support.grundig.com">support.grundig.com</a> website within the additional documents in the product page for your product.	

The defined cybersecurity-related software update support period of the product is the warranty period of the product. After this period, cybersecurity-related software updates are not guaranteed.

## 6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

### 6.1 General warnings about cooking with hob

#### 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	Baking time (min) (approx.)
<b>Melting</b>		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	2	20 ... 30
Butter (200 g )	8	10 ... 12
<b>Boiling, Heating, Keeping Warm</b>		
Water 1 L (Boiling)	P	1 ... 3
Water 3 L (Boiling)	P	6 ... 8
Milk 1 L (Boiling)	9	3 ... 6

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
Milk 1 L (Keeping warm)	1-2	8 ... 10	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	13	3 ... 5	
<b>Boiling</b>			
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	15	17 ... 20	
Salmon fillet	15	12 ... 17	
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	
<b>Cooking, Sauteing</b>			
Rice dish (200 g rice)	7	8 ... 12	
Paella *	10	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	15	6 ... 9
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	5	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	15	4 ... 7
	Wheat cooking - for noah's pudding	6	10 ... 15
	Noah's pudding -All ingredients	15	25 ... 30
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	15	3 ... 6
	Vegetable sauteing	15	6 ... 8
	Baking	8	180 ... 210
Soups (E.g. Lentil soup)	10	34 ... 45	
<b>Shallow fry</b>			
Sea bass fillet	15	3 ... 6	
Sirloin Steak ** (3-5 cm)	15	6 ... 8	
Fried egg	7	3 ... 5	
<b>French fry</b>			
Boortsog	13	10 ... 13	
Schnitzel	10	5 ... 7	
Nugget	13	4 ... 6	
* Wok pan is recommended.			
** Cast pan/pot is recommended.			
*** Preheating the pan/pot is recommended.			

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 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 permanent stains.

- The product should 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 product 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 cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry 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 unless otherwise stated in the user's manual.

#### **For the hobs:**

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

#### **Inox - stainless surfaces**

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-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 glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### **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 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. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## 7.2 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.

## 8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

 icon is always lit on the hob zone display.

- Pots may not be placed on the operating hob. >>> Check if there is a pot on the hob zone.

## 7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the 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 knob. The indicators around the knob can be erased.
- 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.

- Your pot may not be induction suitable. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or hob zone may be too hot. >>> Wait for them to cool down.

### The selected hob zone suddenly turns off while it is operating.

- The cooking time of the selected compartment may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may have covered the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

### Although the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be suitable with the Induction hob. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the

selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

### The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment in the hob falls to the appropriate temperature.

### Noise from the hob during cooking

- Some sounds may be heard from the hob 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.
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.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
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.

## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Grundig. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

### **Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :**



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

**RE-  
MARQUE**

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

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



<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>34</b>
1.1	Utilisation prévue.....	34
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	34
1.3	Sécurité électrique.....	35
1.4	Sécurité des transports.....	37
1.5	Sûreté des installations .....	37
1.6	Sécurité d'utilisation.....	38
1.7	Alertes de température .....	39
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	39
1.9	Induction .....	39
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage .....	40
<b>2</b>	<b>Instructions relatives à l'environnement.....</b>	<b>40</b>
2.1	Directive sur les déchets.....	40
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets .....	40
2.2	Informations sur l'emballage.....	41
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie .....	41
<b>3</b>	<b>Votre appareil.....</b>	<b>41</b>
3.1	Présentation de l'appareil .....	41
3.2	Spécifications techniques .....	42
<b>4</b>	<b>Première utilisation.....</b>	<b>43</b>
4.1	Premier nettoyage .....	43
<b>5</b>	<b>Utilisation de la table de cuisson</b>	<b>43</b>
5.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	43
5.2	Panneau de commande .....	48
<b>6</b>	<b>Informations générales sur la cuisine.....</b>	<b>59</b>
6.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	59
<b>7</b>	<b>Entretien et nettoyage.....</b>	<b>60</b>
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	60
7.2	Nettoyage de la table de cuisson .	62
7.3	Nettoyage du panneau de commande .....	62

## 1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

### 1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

### 1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de

connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.

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

- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
  1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
  2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
  3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
  4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



### 1.3 Sécurité électrique

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

- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez l'exportateur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.



### **1.5 Sûreté des installations**



### **1.4 Sécurité des transports**

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.
- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.

## 1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :  
Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.

### 1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.

### 1.8 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

### 1.9 Induction

- Les zones électriques de votre table de cuisson sont équipées de la technologie avancée « Induction ». Pour les zones de cuisson à induction, qui permettent d'économiser du

temps et de l'énergie, il faut utiliser des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction, sinon la zone de cuisson ne fonctionnera pas. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Sélection du pot ».

- Comme la plaque à induction crée un champ magnétique, elle peut avoir des effets néfastes pour les personnes qui utilisent des appareils tels que des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.
- Fermez la zone à partir de son panneau de commande après utilisation, ne vous fiez pas au capteur de pot.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils deviennent chauds.
- Ne rangez pas d'objets métalliques dans les tiroirs situés sous la table de cuisson. En

cas d'utilisation intensive et prolongée, les matériaux utilisés peuvent surchauffer.

- Ne placez pas de produits électroniques tels que des téléphones portables, des tablettes ou des ordinateurs sur la table de cuisson à induction. Votre appareil peut être endommagé.

### 1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### 2.1 Directive sur les déchets

#### 2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels



sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

### Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

## 2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

## 2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

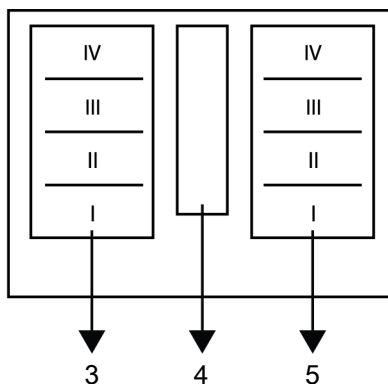
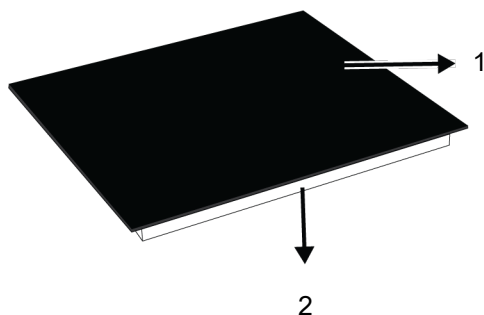
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

## 3 Votre appareil

### 3.1 Présentation de l'appareil



1 Foyer en vitre

3 Foyer à induction

5 Foyer à induction

2 Boîtier inférieur

4 Zone auxiliaire de cuisson par induction

## 3.2 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	48 /580 /510 *
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consommation totale d'énergie (kW)	max. 7,4 kW

### Foyers

Gauche - I-II-III-IV	Foyer à induction
Dimension	94x188 mm
Alimentation (W)	3600
Centre	Zone auxiliaire de cuisson par induction
Dimension	94x188 mm
Alimentation (W)	1800
Droit I-II-III-IV	Foyer à induction
Dimension	94x188 mm
Alimentation (W)	3600

\* La hauteur de la table de cuisson indiquée dans le tableau technique est la hauteur du caisson inférieur du produit.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

## 4 Première utilisation

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

### 4.1 Premier nettoyage

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

**REMARQUE** : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents

## 5 Utilisation de la table de cuisson

### 5.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

#### Avertissements généraux

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

abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

**REMARQUE** : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.

- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

#### Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Le circuit se termine lorsqu'une casserole / casserole adaptée à la cuisson par induction y est placée et qu'un système électronique sous la surface du verre génère un champ magnétique. La base métallique des casseroles / poêles

est chauffée en prenant l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée à la surface de la table de cuisson, mais directement sur les casseroles/poêles situées au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des casseroles/poêles.

### **Avantages de la cuisson par induction**

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

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

### **Pour un fonctionnement sûr :**

- Ne choisissez pas un niveau de chauffage élevé lorsque vous utilisez des casseroles/poêles antiadhésives recouvertes d'une faible quantité d'huile ou utilisées sans huile (type téflon).
- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles de casseroles sur votre table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium sur la zone d'induction.
- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les bandes magnétiques loin de la table de cuisson lors de son fonctionnement.
- Si un four se trouve sous votre table de cuisson et qu'il est en cours de fonctionnement, les capteurs de la table de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou arrêter la table de cuisson.
- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Des informations détaillées sur ce système sont fournies dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles à fond mince pour votre cuisson, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique.

### **Casseroles/poêles**

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

### **Casseroles/poêles appropriées :**

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

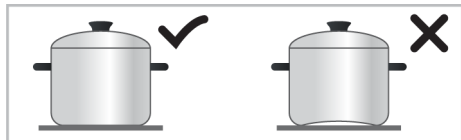
### **Casseroles/poêles inappropriées :**

- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre

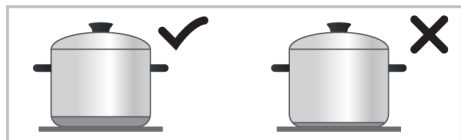
- Poterie
- Céramique et porcelaine

### Recommandations :

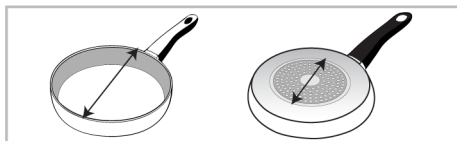
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



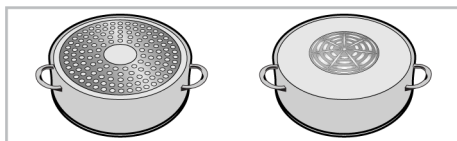
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants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



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




- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un mauvais avertissement de casseroles/poêles peut apparaître.



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

### Test de casseroles/poêles

Testez si votre casserole est compatible avec la cuisson sur une table de cuisson à induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

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

### Tailles de casseroles/poêles recommandées

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - mm
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Foyer à large surface (flexi)	largeur 230 - longueur 390

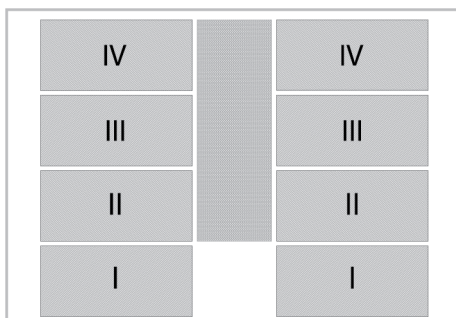
La détection des casseroles par les tables de cuisson à induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des casseroles. Afin de garantir la détection des casseroles/poêles et de permettre une cuisson efficace, les casseroles/poêles doivent être sélectionnées selon la taille de la table de cuisson. Les tailles de casseroles/poêles recommandées pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessus. Le comportement d'ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne provoque pas de gaspillage d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson appropriée.

### Foyer à large surface (Flexi)

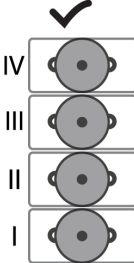
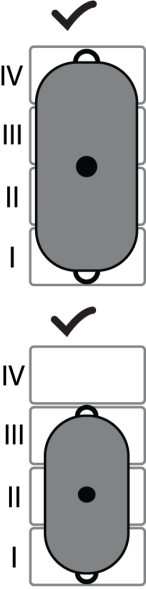
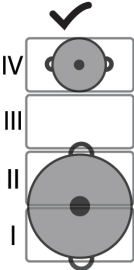
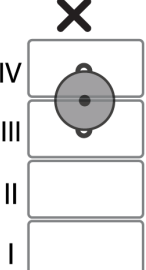
Votre table de cuisson est équipée de foyers à large surface (surfaces Flexi). Vous pouvez utiliser cette surface de cuisson comme des foyers individuels indépendants les uns des autres pour vos petites

casseroles/poêles. Vous pouvez activer la fonction de combinaison pour ces foyers et les transformer en une seule surface de cuisson pour les cuissons avec vos grandes casseroles.

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



## Exemples d'utilisation des casseroles/poêles

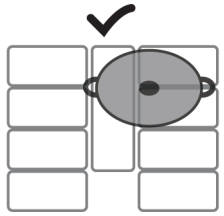
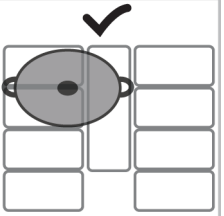
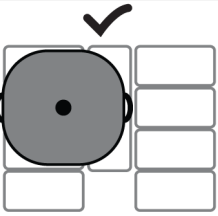
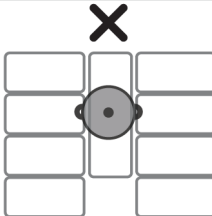
	<p>Elles peuvent être placées sur les 4 surfaces de cuisson distinctes sur les foyers à grande surface. Toutefois, vous pouvez utiliser ces foyers à deux niveaux de température distincts pour les surfaces de cuisson I et II et III et IV. Par exemple, si vous préparez dans 4 petites casseroles distinctes, vous pouvez attribuer un niveau de température unique aux zones de cuisson I et II et aux zones de cuisson III et IV.</p>		<p>Pour les cuissons avec de grandes casseroles/poêles, placez la casserole/poêle de manière à ce qu'elle couvre les centres des deux foyers et qu'elles soient centrées sur le foyer.</p>
	<p>Placez les Casseroles/poêles au centre de chaque surface de cuisson en fonction du diamètre de votre casserole/poêle. Si votre casserole/poêle couvre deux zones de cuisson, vous devez la placer au centre des deux zones de cuisson, si elle couvre une zone de cuisson, vous devez la placer au centre de la zone de cuisson.</p>		<p>Pour les cuissons avec une seule casserole/poêle, placez-la au centre des zones de cuisson. Ne placez pas la casserole/poêle entre les surfaces de cuisson.</p>

**Foyer de cuisson auxiliaire à induction**

Votre table de cuisson est équipée de zones de cuisson par induction auxiliaires à large surface (surfaces Flexi). Vous pouvez

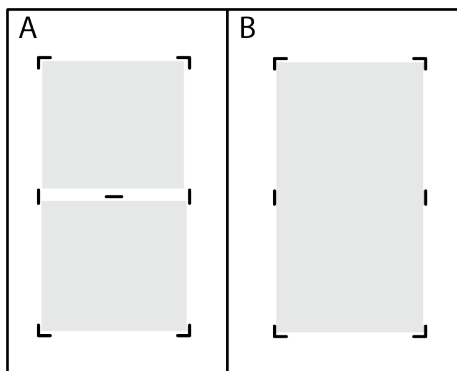
utiliser les zones de cuisson qui seront considérées comme des zones auxiliaires pour vos larges casseroles/poêles. Les exemples d'utilisation de casseroles/poêles sont indiqués ci-dessous.

## Exemples d'utilisation des casseroles/poêles

			
--	---	---	--

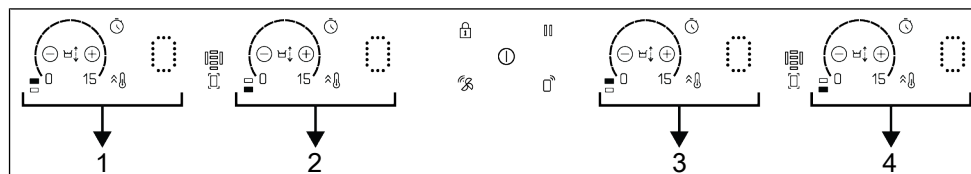
**Foyers de la table de cuisson éclairés** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Les foyers de votre table de cuisson sont indiqués par des éclairages. Les foyers ne sont pas visibles lorsque votre table de cuisson est à l'arrêt ou en mode veille. Lorsque vous mettez en marche votre table de cuisson, les éclairages indiquant les foyers doivent être activés.



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

## 5.2 Panneau de commande



- 1 Affichage du contrôle III- IV gauche  
3 Droit III- IV affichage des contrôles

- 2 Affichage du contrôle I- II gauche  
4 Afficheur de contrôle droit I- II



Touche Marche / Arrêt



Touche de verrouillage des touches



Activation/désactivation de la touche minuterie



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



Touche d'arrêt



Touche de sélection de la zone de cuisson à large surface



Touche d'augmentation du minuteur



Touche de diminution du minuteur



Indicateur de zone de cuisson active



"Touche de fonction "Déplacer"



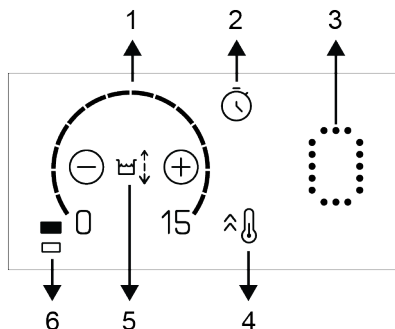
Symbole de connexion Hob to Hood (Hob to Hood) \*



Symbole Wifi \*

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





- 1 Zone de réglage (pour le réglage du niveau de chaleur)
- 2 Activation/désactivation de la touche minuterie
- 3 Affichage du niveau de puissance
- 4 Touche de chauffage rapide/Touche de réglage de la puissance (Booster)
- 5 "Touche de fonction" Déplacer
- 6 Symbole de la zone de cuisson

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

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

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

### Mise en marche de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "1" du panneau de commande.
  - ⇒ La table de cuisson est prête pour emploi.

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

**i** Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche (Touche "1") pendant longtemps, le produit s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

### Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "1" du panneau de commande.
  - ⇒ La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

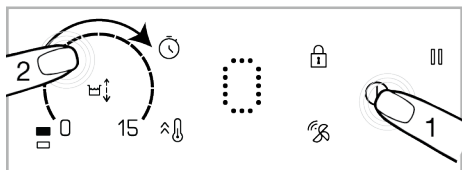
**i** Les symboles "⦿" ou "⦿" qui s'affichent à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

### Voyant de chaleur résiduelle

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

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

### Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche "1" pour mettre la table de cuisson en marche.
  - ⇒ Le symbole "0" sur le foyer s'affiche.
2. Touchez la zone de réglage du foyer que vous souhaitez allumer et faites glisser votre doigt à travers la zone.



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

### Réglage du niveau de température

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



Vous pouvez utiliser un foyer de cuisson auxiliaire unique pour la cuisson. Pour ce faire, le niveau de température doit être réglé sur le foyer de cuisson arrière gauche.



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

### Arrêt des foyers:

✓ Un foyer sélectionné peut être arrêté de 2 manières différentes:

1. **En ramenant le niveau de température à "0":** Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".

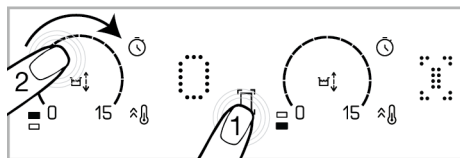
2. **En utilisant la fonction arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité:**

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur "0" ou "00" s'affiche sur tous les écrans. Le symbole "⌚" disparaît de l'écran de la table de cuisson. Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

**Allumage du foyer à grande surface (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)**

1. Appuyez sur la touche "⌚" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface.

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



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

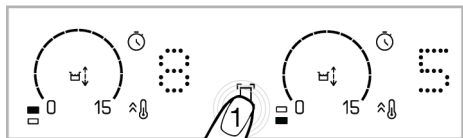
⇒ Vous pouvez modifier le niveau de température sur la zone de réglage des deux foyers.



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

**Allumage du foyer à grande surface pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)**

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



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

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



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

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

### Arrêt du foyer à grande surface

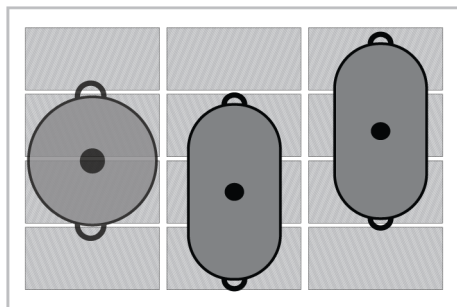
- ✓ Il est possible d'arrêter le foyer à grande surface de 3 manières différentes:
- En ramenant le niveau de température à "0":** Vous pouvez arrêter le foyer à grande surface en ramenant le niveau de température à « 0 ».
  - En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer à grande surface:** Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer à grande surface. 0 s'affichera à l'écran du foyer gauche et 00 s'affichera

à l'écran de la minuterie. La lumière de la touche "⌚" située sur l'écran du foyer arrière gauche s'éteint.

- En appuyant sur le symbole du foyer à grande surface pendant 3 secondes:** Si vous appuyez sur le foyer à grande surface pendant 3 secondes, il s'éteindra.

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

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



### Réglage de la fonction BOOSTER (intensité élevée)

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

#### Pour sélectionner directement le booster:

- Appuyez sur la touche "⌚" pour mettre la table de cuisson en marche.
- Appuyez sur la touche "⌚".

⇒ Le foyer activé fonctionne à la puissance maximale et le symbole animé du booster "⌚" apparaît sur l'écran du foyer. Lorsque le temps de réglage du

booster (voir le tableau des valeurs de fonctionnement limites) est écoulé, le foyer s'éteint.

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

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

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

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

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

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

### Verrouillage des touches

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

### Activation du Verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche "🔒" pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande.  
⇒ Si une touche est actionnée lorsque le verrouillage des touches est activé, le voyant de la touche "🔒" clignote.

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

### Désactivation du Verrouillage des touches

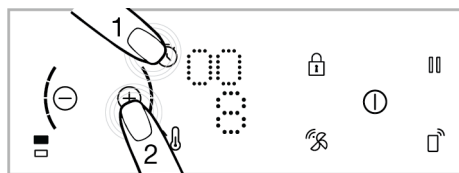
1. Maintenez votre doigt sur la touche "🔒" pendant 3 secondes.  
⇒ Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche "🔒" s'éteint et le panneau de commande est déverrouillé.

### Fonction Minuterie

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

### Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "🕒" pour mettre la table de cuisson en marche.  
⇒ Le symbole "00" apparaît sur les écrans du foyer.
2. Augmentez le niveau du foyer que vous souhaitez mettre en marche.
3. Appuyez sur la touche "🕒" pour activer la minuterie.  
⇒ le symbole "00" apparaît sur l'écran du foyer concerné.



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



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



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



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

### Désactivation des minuteries

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

### Arrêt anticipé des minuteries

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

### Arrêt de la minuterie en ramenant sa valeur à « 00 »:

- Sélectionnez le foyer à arrêter.
- Appuyez sur la touche "⌚" pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.
- Diminuez la valeur en appuyant sur les touches "+" et "-" jusqu'à ce que "00" s'affiche sur l'écran du foyer concerné.

### Arrêt de la minuterie en appuyant pendant environ 3 secondes sur la touche Minuterie:

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

### Utilisation de la fonction de déplacement

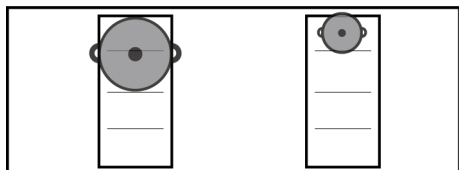
Cette fonction vous facilite la commutation rapide à des niveaux de cuisson différents en changeant le niveau de cuisson par un déplacement de la poêle sans passer par le panneau de commande. C'est pourquoi, vous ne devez pas augmenter ou diminuer la température à chaque fois.



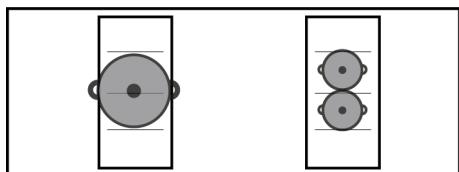
Pour que la fonction Déplacer soit activée, la taille de la poêle ne doit pas couvrir une ou deux zones de cuisson.

### Pour activer la fonction « Déplacement »:

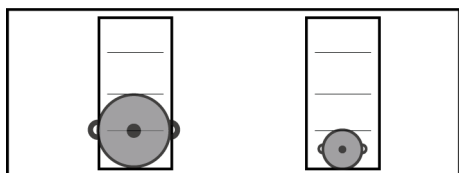
- Toucher "⌚" pour mettre la table de cuisson en service.
  - Placer la poêle sur la zone de cuisson gauche ou droite, conformément au niveau de démarrage souhaité, en s'assurant qu'elle couvre les deux zones de cuisson.
  - Appuyez une fois sur "⏏".  
⇒ Le symbole "↕" s'allume de manière semi-claire.
  - Appuyez une fois sur la touche "↕". Le symbole "↕" s'allume pleinement et la fonction "déplacer" est activée. Il suffit de glisser la poêle sur la zone de cuisson pour le niveau de cuisson désiré.
- Cette fonction vous permet de commuter rapidement entre les 3 zones de cuisson:**
- Niveau 3 (maintien au chaud):** Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson arrière à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 3.



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



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



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

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

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

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

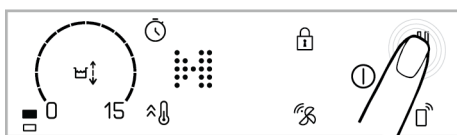
## Fonction Arrêt

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

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

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

⇒ Tous les foyers actifs continuent de fonctionner au niveau minimum.



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

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

## Fonction Gestion d'énergie

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

### Options de gestion d'énergie - Niveaux de puissance totale qui peuvent être réglés

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

## Lorsque les zones de la table de cuisson sont éteintes,

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

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

## Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

**Principes de fonctionnement:** La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas. Votre table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité d'utilisation maximale.

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

### Limites de durée de fonctionnement

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

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionnée. La durée de fonctionnement maximale s'applique à ce niveau de température. Le foyer peut être remis en marche par l'utilisateur après s'être arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5

Niveau de la température	Limite de durée de fonctionnement - heure
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Chaleur rapide	10 minutes

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

### Protection contre la surchauffe

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

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

### Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de l'ustensile et se verse sur le panneau de commande, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique. À ce moment là "E" ou "F" s'affiche à l'écran.

### Réglage précis de la puissance

La table de cuisson à induction déclenche immédiatement l'activation des commandes, caractéristique de ses principes de fonctionnement. Elle peut modifier très rapidement ses paramètres de puissance électrique. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc.), de déborder même s'il était sur le point de le faire.



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



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

**La hotte et la table de cuisson sont connectées (table de cuisson à la hotte) (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)**

Si votre produit est assorti du symbole "℄", alors il est doté de la capacité à fonctionner en combinaison avec la hotte. Vous pouvez connecter votre table de cuisson et la hotte au moyen de cette propriété activant automatiquement la hotte en réglant le niveau d'extraction pour des performances optimales en fonction du niveau de chauffage réglé de la table de cuisson. Pour ce faire, il est tout d'abord nécessaire de connecter votre hotte et la table de cuisson l'une à l'autre ; une fois que cela est effectué, vous pouvez activer la connexion sur la table de cuisson, rendant possible le fonctionnement combiné de la table de cuisson et de la hotte.

### Apparez la table de cuisson et la hotte

La procédure de connexion de la table de cuisson et de la hotte n'est effectuée qu'une seule fois. Pour connecter la table de cuisson et la hotte, il suffit d'activer la connexion via la table de cuisson une fois que la connexion initiale a été réalisée.

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



2. Touchez la touche "⌘" pendant environ 3 secondes.

⇒ Le symbole "⌘" clignote à l'écran.

3. Activez l'appairage de la table de cuisson à votre hotte (consultez le manuel de la hotte) et le symbole correspondant sur la hotte commencera à clignoter.

⇒ Une fois l'appairage terminé, le symbole "⌘" sur la table de cuisson et le symbole correspondant apparaissent constamment sur la hotte.

### Activation du fonctionnement connecté de la table de cuisson et de la hotte

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

2. Touchez "⌘" sur la table de cuisson.

3. Une fois que l'activation est terminée, le symbole correspondant dans la hotte et le symbole "⌘" sur la table de cuisson apparaîtront en continu.

⇒ Suivant le niveau de température total de votre table de cuisson, votre hotte se mettra automatiquement en service, augmentera ou diminuera le niveau.

### Utilisation de l'application « HomeWhiz »

✓ Si votre produit est assorti du symbole "⌘", vous êtes en mesure de commander votre table de cuisson au moyen de la tablette/du smartphone. Suivez les étapes ci-dessous pour commander et suivre votre table de cuisson via votre tablette/votre smartphone. Vous devez connecter votre tablette/smartphone à votre réseau domestique et télécharger l'application « HomeWhiz » sur votre tablette/smartphone depuis le magasin d'applications de votre périphérique intelligent.

1. Lancez l'appli que vous avez téléchargée sur votre tablette/téléphone.

2. Appuyez sur « Ajouter/supprimer un produit » sur la tablette/le smartphone.

3. Sélectionnez le modèle "⌘" parmi les options de l'application.

4. Suivez les instructions sur la tablette/le smartphone pour terminer la configuration.

5. Appuyez et maintenez la touche "⌘" pendant 3 secondes puis relâchez-la. Sur l'écran, le symbole "⌘" clignote. Pendant ce temps, vous pouvez connecter votre périphérique intelligent.

6. Connectez-vous à votre table de cuisson en utilisant le nom et le mot de passe dans l'application via les paramètres de votre tablette/smartphone.

7. Sélectionnez le réseau que vous utilisez dans la liste des réseaux et connectez votre table de cuisson au réseau avec le mot de passe requis. Lorsque la configuration est terminée, "⌘" clignote en continu sur l'écran. Vous pouvez commencer à utiliser votre table de cuisson après lui avoir donné un nom dans la section « Ajouter/supprimer un produit » de votre appli.



« HomeWhiz », fonctionne sur la bande de fréquence 2.4 GHz.




Si la connexion au réseau ne peut pas être configurée dans les 5 minutes après avoir touché la touche "⌘" pendant environ 3 secondes, l'application « HomeWhiz » sera automatiquement quittée et le symbole "⌘" disparaîtra.







L'application « HomeWhiz » sur votre tablette / smartphone vous guidera dans la configuration de la connexion et de l'utilisation de l'application.



Votre connexion doit être active afin que vous puissiez accéder au menu « HomeWhiz ».


 Tant que « HomeWhiz » est activée, vous pouvez commander et surveiller votre table de cuisson à la fois sur l'écran de la table de cuisson et via des périphériques intelligents.

 Pour déconnecter « HomeWhiz », appuyez et maintenez la touche "  " pendant 1 à 2 secondes puis relâchez-la. Le symbole "  " disparaît de l'écran.



 Si, en cas de coupure de courant, votre connexion est interrompue pendant que la connexion « HomeWhiz » de votre produit est activée, « HomeWhiz » commute automatiquement en position d'arrêt.

### Utilisation de la table de cuisson via une tablette







- Démarrez l'application « HomeWhiz » installée sur votre tablette / smartphone.
  - ⇒ Votre périphérique est visible sur la page de l'application.
- Touchez votre appareil.
  - ⇒ Sur cet écran, vous pouvez voir le niveau de température des zones de cuisson, le verrouillage des touches, l'activation de la connexion de la hotte (Hob to Hood) et d'autres paramètres.


 Pour des raisons de sécurité, aucun réglage ne peut être effectué sur la tablette/le téléphone.

### Désactivation de l'application « HomeWhiz »


Lorsque votre tablette / smartphone est connecté avec le produit, appuyez sur la touche "  ". Le symbole "  " disparaît de l'écran. Pendant ce temps, votre tablette / smartphone est déconnecté de votre produit.

### Suppression d'un produit connecté

- Appuyez simultanément sur les touches "  " et "  ".
  - ⇒ Les symboles "  " et "  " commencent à clignoter et un avertissement sonore retentit.
- Une fois que les symboles "  " et "  " ont cessé de clignoter sur l'écran, le processus de suppression est terminé.

 Pour pouvoir supprimer le processus, vous devez disposer d'une connexion réseau et le produit doit être connecté au réseau.

### Conformité aux normes et informations sur les essais / Déclaration de conformité de l'UE

	Les étapes de développement, de fabrication et de vente de ce produit sont menées conformément aux règles de sécurité spécifiées dans toutes les législations pertinentes de l'Union européenne.
<b>Bande de fréquence</b>	: 2.4 Ghz
<b>Puissance max de transmission</b>	: max. 100 mW
<b>Déclaration de conformité CE</b>	
Arçelik A.Ş. déclare que ce produit est conforme à la directive 2014/53/UE. Une déclaration de conformité RED détaillée est disponible en ligne sur le site internet <a href="http://support.grundig.com">support.grundig.com</a> dans les documents supplémentaires de la page produit de votre produit.	

La période de support des mises à jour logicielles liées à la cybersécurité définie pour le produit est la période de garantie du pro-

duit. Passé ce délai, les mises à jour logicielles liées à la cybersécurité ne sont pas garanties.

## 6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

### 6.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

#### Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

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

Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.

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

#### Table de cuisson

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
<b>Fonte</b>		
Fonte de chocolat (par exemple, chocolat noir de marque Dr. Oetker, 55-60 % de cacao, 150 g)	2	20 ... 30
Beurre (200 g)	8	10 ... 12
<b>Bouillir, chauffer, garder chaud</b>		
Eau 1 L (Ébullition)	P	1 ... 3
Eau 3 L (Ébullition)	P	6 ... 8
Lait 1 L (Ébullition)	9	3 ... 6
Lait 1 L (Garder chaud)	1-2	8 ... 10
Huile végétale (Chauffage) (Huile de tournesol 0,5 L)	13	3 ... 5
<b>Ébullition</b>		
Pomme de terre non épluchée émincé grossièrement (2 Morceau grande taille)	15	17 ... 20
Filet de saumon	15	12 ... 17
Pâtes (150 g)	15	8 ... 10
<b>Faire cuire, faire sauter</b>		
plat à base de riz (200 g riz)	7	8 ... 12

Aliment	Niveau de température	Durée de cuisson (en min) (environ)
Paella *	10	15 ... 20
pudding de Noé **		
Faire bouillir les haricots et les pois chiches Ébullition - pour le pudding de Noé	15	6 ... 9
Faire bouillir les haricots et les pois chiches cuisson - pour le pudding de Noé	5	10 ... 15
Blé Ébullition - pour le pudding de Noé	15	4 ... 7
Blé cuisson - pour le pudding de Noé	6	10 ... 15
Pudding de Noé -Tous les ingrédients	15	25 ... 30
Jarrets aux légumes **		
Faire revenir à feu vif ***	15	3 ... 6
Faire sauter les légumes	15	6 ... 8
Cuisson au four	8	180 ... 210
Soupes (Par exemple, la soupe aux lentilles)	10	34 ... 45
<b>Friture superficielle</b>		
Filet de bar	15	3 ... 6
Bifteck de surlonge ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Œuf au plat	7	3 ... 5
<b>Frites</b>		
Boortsog	13	10 ... 13
Escalope panée	10	5 ... 7
Nugget	13	4 ... 6
* Une poêle wok est recommandée.		
** Une casserole en fonte est recommandée.		
*** Il est recommandé de préchauffer la casserole / casserole.		

## 7 Entretien et nettoyage

### 7.1 Consignes de nettoyage générales

#### Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abra-

sif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).

- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

#### **Pour les plaques de cuisson :**

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la cuisinière.

#### **Inox - surfaces inoxydables**

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

- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

#### **Surfaces en verre**

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

#### **Pièces en plastique et surfaces peintes**

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.

- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

## 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

### Foyer en vitre

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

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

## 8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.

## 7.3 Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.
- Il a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Les pots appropriés ne doivent pas être utilisés. >>> Vérifiez vos casseroles.

### L'icône est toujours allumée sur l'affichage de la zone de cuisson.

- Les casseroles ne doivent pas être placées sur la table de cuisson. >>> Vérifiez s'il y a une casserole sur la zone de cuisson.
- Votre casserole n'est peut-être pas adaptée à l'induction. >>> Vérifiez si votre cuisinière est adaptée à la plaque à induction.
- La casserole n'est peut-être pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou la surface inférieure de la casserole n'est

peut-être pas assez large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.

- La zone de la casserole ou de la table de cuisson est peut-être trop chaude. >>> Attendez qu'ils refroidissent.

### **La zone de cuisson sélectionnée s'éteint soudainement pendant son fonctionnement.**

- Le temps de cuisson du compartiment sélectionné peut avoir expiré. >>> Vous pouvez définir un nouveau temps de cuisson ou terminer la cuisson.
- Il a une protection contre la surchauffe. >>> Attendez que votre table de cuisson refroidisse.
- Un objet a peut-être recouvert le panneau de commande tactile. >>> Retirez l'objet sur le panneau.

### **Bien que la zone de cuisson soit allumée, la casserole ne chauffe pas.**

- La casserole peut ne pas être compatible avec la plaque à induction. >>> Vérifiez si votre cuisinière est adaptée à la plaque à induction.
- La casserole n'est peut-être pas correctement centrée sur la zone de cuisson ou la surface inférieure de la casserole n'est peut-être pas assez large pour la zone de cuisson sélectionnée. >>> Centrez la zone de cuisson en choisissant une casserole suffisamment large pour la zone de cuisson.

### **Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner même si la table de cuisson est éteinte.**

- Ce n'est pas une erreur. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que l'équipement électronique de la table de cuisson atteigne la température appropriée.

### **Bruit de la cuisinière pendant la cuisson**

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

### **Bruits et raisons possibles**

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

## Codes d'erreur/raisons et solutions possibles

Codes d'erreur	Causes de l'erreur	Solutions possibles
E 22 E 26	La plaque à induction est surchauffée.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la table de cuisson descend en dessous des limites.
E 46	Une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes. Un objet est laissé sur le panneau de commande ou la commande est exposée à la vapeur.	Le problème sera résolu lorsque vous retirerez votre main de la table de cuisson. Le problème doit être résolu lorsque le panneau de commande est nettoyé.
E 47/F1	Une casserole adaptée au chauffage par induction n'est pas utilisée.	L'erreur doit être résolue lorsqu'un pot adapté au chauffage par induction est utilisé.
E 1 - E 15	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si le problème persiste.
E 16 - E 21	Erreur du capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si le problème persiste.
E 23 E 24	Erreur logicielle sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si le problème persiste.
E 25	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si le problème persiste.
E 31 - E 45	Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si le problème persiste.
E 48 E 49 E 51	Erreur de capteur sur la plaque à induction.	L'équipement des capteurs doit être rendu compatible avec les conditions de fonctionnement. Contactez le concessionnaire autorisé si le problème persiste.
E 52 - E 57	Erreur de température élevée sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température du capteur descend en dessous des limites. Contactez le concessionnaire autorisé si le problème persiste.

FR



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





## Benvenuto!

---

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Grundig. Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

### I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

**AVVISO**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

# Indice

<b>1 Istruzioni relative alla sicurezza ..</b>	<b>68</b>
1.1 Uso previsto .....	68
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici .....	68
1.3 Sicurezza elettrica .....	69
1.4 Sicurezza in fase di trasporto .....	71
1.5 Installazione in sicurezza .....	71
1.6 Utilizzo in sicurezza .....	72
1.7 Avvertenze sulla temperatura .....	72
1.8 Sicurezza nella cottura .....	73
1.9 Induzione .....	73
1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza .....	74
<b>2 Istruzioni relative all'ambiente.....</b>	<b>74</b>
2.1 Direttiva sui rifiuti .....	74
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto .....	74
2.2 Informazioni sull'imballaggio .....	74
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	74
<b>3 Il prodotto .....</b>	<b>75</b>
3.1 Presentazione del prodotto .....	75
3.2 Specifiche tecniche .....	76
<b>4 Primo utilizzo.....</b>	<b>77</b>
4.1 Pulizia iniziale .....	77
<b>5 Come utilizzare il piano cottura ..</b>	<b>77</b>
5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura .....	77
5.2 Valdymo skydeliis .....	82
<b>6 Informazioni generali sulla cottura .....</b>	<b>92</b>
6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura .....	93
<b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>94</b>
7.1 Informazioni generiche per la pulizia .....	94
7.2 Pulizia del piano cottura .....	95
7.3 Pulizia del pannello di controllo ...	95
<b>8 Risoluzione dei problemi.....</b>	<b>96</b>

## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.

### 1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.

### 1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.

IT

- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- Girare il manico delle pentole e delle padelle verso il lato del bancone in modo che i bambini non possano afferrarle e scottarsi.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:
  1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
  2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
  3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
  4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.



### 1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore,

- ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
  - Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
  - (Se il prodotto non dispone di un cavo di rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
  - Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
  - Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
  - Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
  - Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
  - Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
  - Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:
- Non inserire mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.

- Evitare di inserire il dispositivo in preseunte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
- Non toccare la presa con le mani umide!
- Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.

#### **1.4 Sicurezza in fase di trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.

#### **1.5 Installazione in sicurezza**

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.
- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Non installare il prodotto accanto alla finestra. C'è il rischio che la fiamma del piano di cottura incendi le tende e i materiali infiammabili attorno al piano di cottura. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.

- Non installare il prodotto accanto alla finestra. Alla sua apertura, le pentole calde potrebbero ribaltarsi.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.
- Non devono essere presenti tubi del gas, tubi dell'acqua in plastica e prese sulla parete posteriore o laterale del luogo in cui verrà installato il prodotto. In caso contrario, potrebbero deformarsi a causa dell'effetto del calore durante il funzionamento del piano cottura e costituire un rischio per la sicurezza.

## 1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.

- **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano cottura è crepata, scollegare il prodotto dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie in vetro del piano cottura è rotta:

Spegnere tutte le piastre a gas e (se applicabile) elettriche. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.

- Non toccare la superficie dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- Questo prodotto non è adatto all'uso con un telecomando o un orologio esterno.

## 1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a



non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

### 1.8 Sicurezza nella cottura

- **AVVERTENZA:** Deve essere rispettato il processo di cottura. I processi di cottura a breve termine devono essere costantemente osservati.
- **AVVERTENZA:** In caso di cottura con olio solido o liquido, lasciare il piano cottura incustodito è pericoloso per rischio di incendio. Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua; scollegare il prodotto dalla rete elettrica, quindi coprire le fiamme con un coperchio o una copertura antincendio (ecc.).
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare

incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.

### 1.9 Induzione

- Le zone azionate elettricamente del piano cottura sono dotate di tecnologia "ad induzione" avanzata. Nelle aree delle piastre a induzione, che consentono di risparmiare tempo ed energia, devono essere utilizzate pentole adatte alla cottura a induzione, altrimenti il piano cottura non funziona. Per informazioni dettagliate consultare la sezione "Scelta della pentola".
- Poiché il piano cottura a induzione crea un campo magnetico, può avere effetti dannosi per le persone che utilizzano dispositivi come pacemaker o pompe per insulina.
- Chiudere la zona dal pannello di controllo dopo l'uso, non fare affidamento sul sensore della pentola.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura poiché si surriscaldano.

- Non riporre oggetti metallici nei cassetti sotto il piano cottura. Durante un uso prolungato e intensivo, i materiali potrebbero surriscaldarsi.
- Non appoggiare prodotti elettronici come telefoni cellulari, tablet, computer sul piano di cottura a induzione. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.



## 1.10 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.

## 2 Istruzioni relative all'ambiente

### 2.1 Direttiva sui rifiuti

#### 2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

### Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

### 2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

### 2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

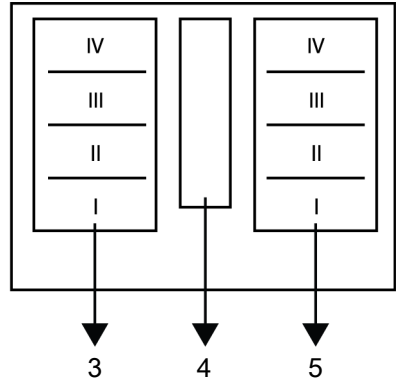
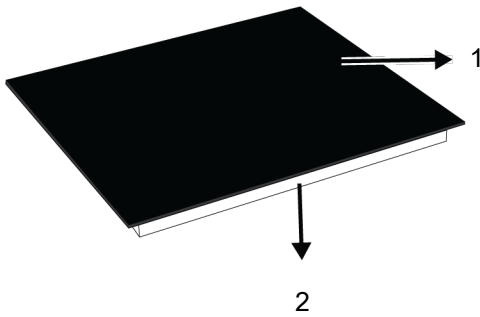
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Utilizzare pentole/padelle con dimensioni e coperchio adatti alla zona del piano cottura. Scegliere sempre la pentola della

misura corretta per i propri piatti. Per i contenitori di dimensioni sbagliate è necessaria più energia di quella dovuta.

- Mantenere pulite le aree di cottura del piano di cottura e i fondi delle pentole. Lo sporco riduce il trasferimento di calore tra l'area di cottura e il fondo della pentola.

### 3 Il prodotto

#### 3.1 Presentazione del prodotto



- 1 Superficie di cottura in vetro
- 3 Fornello a induzione
- 5 Fornello a induzione

- 2 Alloggiamento inferiore
- 4 Fornello ad induzione ausiliario

## 3.2 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	48 /580 /510 *
Dimensioni di installazione del piano cottura (larghezza / profondità) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensione/Frequenza	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Consumo energetico totale (kW)	max. 7,4 kW

### Fornelli

Sinistro - I-II-III-IV	Fornello a induzione
Dimensioni	94x188 mm
Potenza (W)	3600
Centrale	Fornello ad induzione ausiliario
Dimensioni	94x188 mm
Potenza (W)	1800
Destro I-II-III-IV	Fornello a induzione
Dimensioni	94x188 mm
Potenza (W)	3600

\* L'altezza del piano cottura indicata nella tabella tecnica è l'altezza del rivestimento inferiore del prodotto.



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



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



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

## 4 Primo utilizzo

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

### 4.1 Pulizia iniziale

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

**AVVISO:** Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.

**AVVISO:** Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

## 5 Come utilizzare il piano cottura

### 5.1 Informazioni generiche sull'uso del piano cottura

#### Avvertenze generali

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

- Gli sbalzi di temperatura sul piano di cottura in vetro possono causare danni, fare attenzione a non versare liquidi freddi durante la cottura.
- Mettere una quantità sufficiente di cibo in pentole e padelle. In questo modo si può evitare che il cibo fuoriesca dalle pentole e non sarà necessario pulire inutilmente.
- Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle su bruciatori o zone cottura.
- Posizionate le pentole centrandole sui bruciatori/zone cottura. Se si desidera posizionare una pentola su un bruciatore/zona cottura diversa, non farla scorrere verso il bruciatore desiderato, ma sollevarla prima e poi metterla sull'altro bruciatore.

#### Principio di funzionamento del piano cottura ad induzione

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

pentole/padelle sopra di esso. La superficie in vetro viene riscaldata con il calore delle pentole/padelle.

### **Vantaggi della cottura a induzione**

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

- Gli alimenti che traboccano durante la cottura non bruciano rapidamente poiché il piano cottura in vetro non viene riscaldato direttamente. Si pulisce più facilmente.
- La cottura è più veloce in quanto il calore viene generato direttamente sulle pentole/padelle. In questo modo si risparmia tempo ed energia rispetto ad altri tipi di piani cottura.
- Poiché il calore viene dato direttamente alle pentole/padelle, non c'è alcuna perdita di calore, e ciò fornisce una cottura più efficiente.
- Il fatto che la trasmissione del calore si arresti e che la superficie di cottura non venga riscaldata direttamente quando le pentole/padelle vengono rimosse dalla superficie di cottura garantisce un utilizzo più sicuro contro possibili incidenti durante la cottura.

### **Per un funzionamento sicuro:**

- Non selezionare livelli di riscaldamento elevati quando si utilizzano pentole/padelle anti aderenti e con poca quantità di olio o utilizzate senza olio (tipo teflon).
- Non utilizzare la superficie in vetro come superficie su cui posizionare qualcosa o come superficie di taglio.
- Non posizionare oggetti metallici, quali posate o coperchi di pentole sul piano cottura, in quanto si potrebbero surriscaldare.
- Non usate mai fogli di alluminio per cucinare. Non mettere mai il cibo avvolto in un foglio di alluminio sulla zona di induzione.
- Tenere gli oggetti magnetici come carte di credito o nastri adesivi lontano dal piano cottura mentre è in funzione.

- Se sotto il piano cottura c'è un forno e questo è in funzione, i sensori sul piano cottura possono ridurre il livello di cottura o spegnere il piano cottura.
- Il piano cottura è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Informazioni dettagliate su questo sistema sono fornite nelle seguenti sezioni. Tuttavia, se si utilizzano pentole con fondo sottile per la cottura, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico.

### **Pentole e padelle**

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

### **Pentole e padelle adatte:**

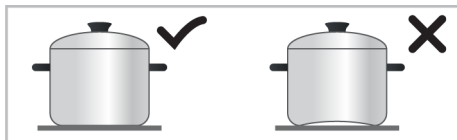
- Pentole/padelle in ghisa
- Pentole e padelle in acciaio smaltato
- Pentole/padelle in acciaio e acciaio inossidabile (con etichetta o avvertenza che indica che è compatibile con l'induzione)

### **Pentole e padelle non adatte:**

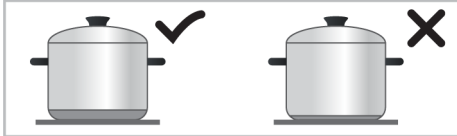
- Pentole e padelle in alluminio
- Pentole e padelle in rame
- Pentole e padelle in ottone
- Pentole e padelle in vetro
- Coccio
- Ceramica e porcellana

### **Raccomandazioni:**

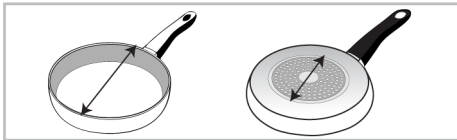
- Utilizzare solo pentole e padelle a fondo piatto. Non utilizzare pentole/padelle con basi convesse o concave.



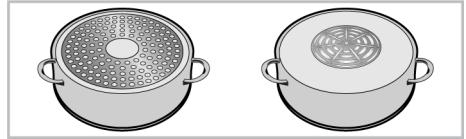
- Utilizzare solo pentole/padelle con fondo spesso e lavorato. Se si utilizzano pentole con fondo sottile, esse si riscaldano molto rapidamente e il fondo della pentola può sciogliersi e danneggiare la superficie di cottura e l'apparecchio prima che venga attivato il sistema di spegnimento automatico. I bordi affilati possono causare graffi sulla superficie.



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




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



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

### Testare pentole e padelle

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

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

### Dimensioni consigliate per pentole e padelle

Diametro fornello - mm	Diametro pentola - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Zona di cottura con ampia superficie (flexi)	larghezza 230 - lunghezza 390

Il rilevamento di pentole e padelle da parte dei piani cottura a induzione dipende dal diametro e dal materiale del ferromagnetico alla base delle pentole. Per garantire il rilevamento delle pentole/padelle e ottenere

una cottura efficiente, le pentole/padelle devono essere selezionate in base alle dimensioni del piano cottura. Le dimensioni

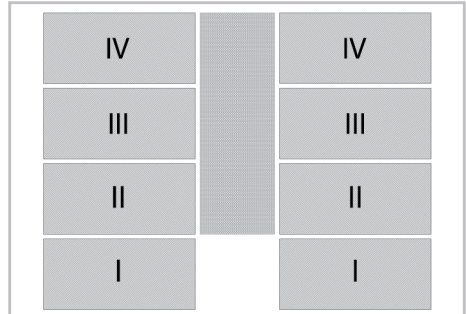
delle pentole/padelle consigliate per le dimensioni del piano cottura sono indicate sopra.

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

### **Zona di cottura con ampia superficie (flex)**

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

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





Esempi di utilizzo di pentole/tegami

	<p>Hanno 4 superfici di cottura separate sulla zona di cottura con una superficie ampia. Sarà tuttavia possibile utilizzare queste zone di cottura per due diversi livelli di temperatura come I-II e III-IV. Qualora, ad esempio, si desideri cucinare in 4 pentolini separati, sarà possibile assegnare un unico livello di temperatura alle aree di cottura I-II e un unico livello di temperatura alle aree di cottura III-IV.</p>		<p>Per le operazioni di cottura su pentole/tegami di grandi dimensioni, posizionare la pentola/il tegame in modo che copra i centri di entrambe le zone di cottura e che sia centrata sulla zona di cottura.</p>
--	--	--	--

	<p>Posizionare le pentole/i tegami di cottura al centro della superficie di cottura individuale secondo il diametro della propria pentola/del proprio tegame. Qualora la pentola/il tegame copra due zone di cottura, dovrà essere posizionata al centro delle due zone di cottura; se invece copre una zona di cottura, dovrà essere posizionata al centro di una zona di cottura.</p>		<p>Per le operazioni di cottura con una sola pentola/pentola, posizionarla al centro delle zone di cottura. Non posizionare la pentola/pentola tra le superfici di cottura.</p>
--	---	--	---

**Zona di cottura a induzione ausiliaria**

Il piano cottura è dotato di aree di cottura a induzione ausiliarie con superfici larghe (superfici Flexi). Sarà possibile servirsi del-

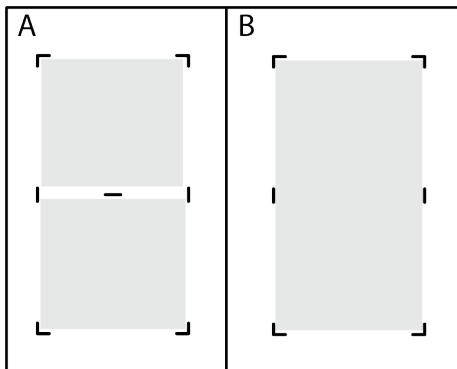
le aree di cottura realizzate con le pentole/ con i tegami grandi come aree ausiliarie. Vengono di seguito mostrati degli esempi d'uso con pentole di cottura/tegami.

Esempi di utilizzo di pentole/tegami

--	--	--	--

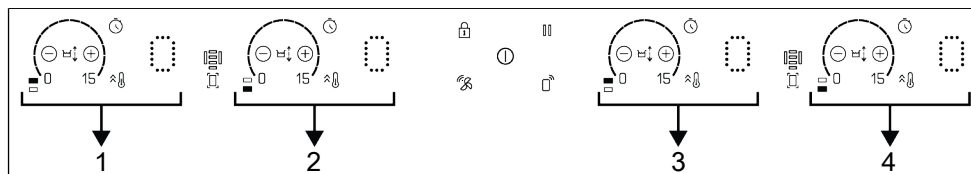
**Zone di cottura illuminate Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.**

Le zone di cottura nel piano cottura sono indicate con delle luci. Le zone di cottura non sono visibili quando il piano cottura è spento o in stand-by. Quando si accende il piano cottura, le luci che indicano le zone di cottura devono essere attivate.



Quando le due zone di cottura separate sono mostrate nella figura B, la luce di separazione dovrebbe spegnersi. Quando l'ampia superficie di cottura viene nuovamente separata in due zone di cottura separate, la luce di separazione dovrebbe essere illuminata.

**5.2 Valdymo skydeliis**

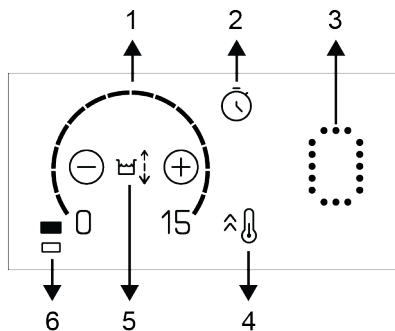


- 1 Display di controllo Sinistro III- IV
- 3 Display di controllo Destro III- IV

- 2 Display di controllo Sinistro I- II
- 4 Display di controllo Destro I- II

- Tasto On/Off
- Tasto blocco tastiera
- Attivare/disattivare il tasto timer
- Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
- Tasto di arresto
- Tasto di selezione fornello a superficie ampia
- Pulsante di aumento del timer
- Pulsante di diminuzione del timer
- Indicatore fornello attivo
- Tasto funzione "Sposta"

- Simbolo di collegamento da piano cottura a cappa (Piano cottura a cappa) \*
  - Simbolo Wifi\* \*
- \* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.



- 1 Area di configurazione (per l'impostazione del livello di calore)
- 2 Attivare/disattivare il tasto timer
- 3 Visualizzazione del livello di potenza
- 4 Pulsante di riscaldamento rapido/Pulsante di regolazione della potenza elevata (Booster)
- 5 Tasto funzione "Sposta"
- 6 Simbolo fornello

**i** Grafici e figure hanno solo uno scopo informativo. Le immagini e le funzioni reali possono variare a seconda del modello del piano cottura.

**i** Questo apparecchio è controllato da un pannello di controllo touch. Ciascuna operazione eseguita sul pannello di controllo touch sarà confermata da un segnale audio.

**i** Tenere sempre il pannello di controllo pulito e asciutto. Superfici bagnate e sporche possono provocare problemi nel funzionamento.

### Accensione del piano cottura

1. Toccare il tasto "1" sul pannello di controllo.

⇒ Il piano cottura è pronto per l'uso.

**i** Se non si esegue alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

**i** Quando un tasto (tasto "1") è premuto a lungo, l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.

### Spegnimento del piano cottura

1. Toccare il tasto "1" sul pannello di controllo.

⇒ Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.

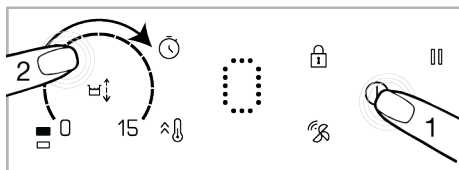
**i** Se il simbolo "●●●●" o "◊◊◊◊" si accende sul display della zona di cottura quando il piano cottura è spento, vuol dire che quella zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

### Indicatore calore residuo

Se il simbolo "●●●●" è acceso sul display della zona di cottura, ciò indica che la zona di cottura è ancora calda e può essere usata per tenere in caldo una piccola quantità di cibo. Questo simbolo diventa presto "◊◊◊◊" indicando una diminuzione del calore.

**i** Quando l'alimentazione è tagliata, l'indicatore del calore residuo non si accende e non avvisa l'utente delle zone di cottura calde.

### Accensione delle zone di cottura



1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.  
⇒ Simbolo "0" sui display della zona di cottura.
2. Toccare l'area di impostazione della zona di cottura che si desidera accendere e far scorrere il dito sull'area.



Se non si esegue alcuna operazione entro 20 secondi, il piano cottura torna automaticamente in modalità standby.

### Impostazione del livello di temperatura

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



È possibile utilizzare una zona di cottura ausiliaria singola per cucinare. A tale scopo è necessario impostare il livello di temperatura nella zona di cottura posteriore o sinistra.



Le zone di cottura ausiliarie possono cuocere per proprio conto. A tale scopo, per la zona di cottura sinistra ausiliaria è necessario impostare il livello di temperatura per la zona sinistra posteriore; per la zona di cottura destra ausiliaria è necessario impostare il livello di temperatura per la zona di cottura destra posteriore.

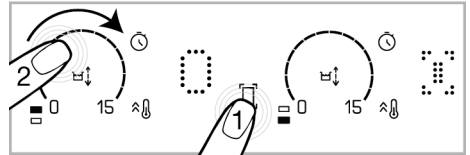
### Spegnimento delle zone di cottura:

- ✓ Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:
1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0":** Si può spegnere la zona di cottura facendo calare la temperatura fino al livello "0".
  2. **Usando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata:** Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura collegata ad esso. "0" o "00" compaiono su tutti i display. Il simbolo "🕒" nel display del piano cottura scompare. Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un pulsante del pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

### Accensione della zona di cottura grande (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)

1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto di selezione zona di cottura grande.

⇒ "0" si visualizza sul display della zona di cottura posteriore sinistra e "🕒" compare sul display della zona di cottura anteriore.



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

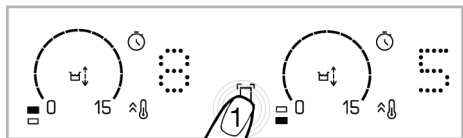
⇒ Si può modificare il livello di temperatura sull'area di impostazione di entrambe le zone di cottura.



Le zone di cottura grandi di sinistra sono spiegate come esempio. Se c'è una zona di cottura grande anche sul lato destro del piano cottura, le stesse istruzioni si applicano alla suddetta zona di cottura.

### Accensione della zona di cottura grande quando una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)

- ✓ Mentre una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione, è possibile combinare le zone di cottura attivando la zona di cottura grande. Così è possibile utilizzare una zona di cottura più grande con gli stessi valori.

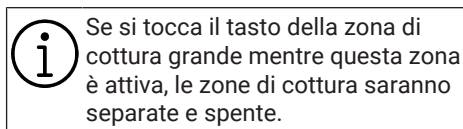


1. Toccare il tasto di selezione della zona di cottura grande mentre una o entrambe le zone di cottura è/sono in funzione.

⇒ Il valore di temperatura più basso delle zone di cottura selezionate in precedenza compare sul display della zona di cottura posteriore sinistra. Se c'è una durata con timer, il valore del timer per la zona di cottura con il valore inferiore compare sul display.



2. Per modificare in seguito il valore della temperatura, impostare la temperatura desiderata sull'area di impostazione di entrambe le zone di cottura.



Se si tocca il tasto della zona di cottura grande mentre questa zona è attiva, le zone di cottura saranno separate e spente.

### Spegnimento della zona di cottura grande

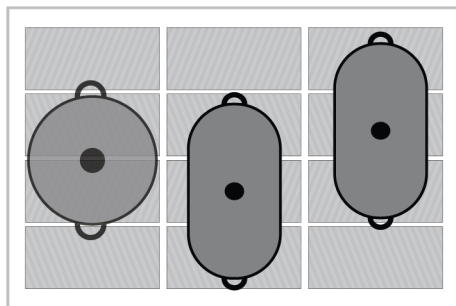
- ✓ Una zona di cottura grande può essere spenta in 3 modi diversi:
1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0":** Si può spegnere la zona di cottura grande facendo calare il livello di temperatura fino a "0".
  2. **Usando lo spegnimento con l'opzione timer per la zona di cottura grande:** Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura grande. "0" compare sul display della zona di cottura di sinistra e "00" compare sul display del timer. La spia del tasto "⏸" sul display della zona di cottura posteriore sinistra si spegne.

3. **Toccano il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi:** Se si tocca il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi, la zona di cottura si spegne.

### Modalità "Autoflexi" (che consente la zona di cottura superficie ampia automatica)

Se la pentola viene posizionata sulle zone di cottura come mostrato sotto, verrà abilitata automaticamente la modalità "flexi".

Toccare "⏸" una volta per uscire da questa modalità.



### Impostazione potenza elevata (BOOSTER)

Per il riscaldamento alla massima potenza, si può usare la funzione Booster. Questa funzione, però, non è consigliata per un tempo di cottura lungo. La funzione Booster potrebbe non essere disponibile per tutte le zone di cottura. Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

### Selezione diretta del Booster:

1. Toccare il tasto "⏸" per accendere il piano cottura.
  2. Toccare il tasto "⚡".
- ⇒ La zona di cottura che è stata attivata funziona con la potenza massima e il simbolo animato del Booster "⚡" compare sul display della zona di cottura. Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

## Selezione di Booster quando la zona di cottura è attiva:

1. Con il piano di cottura acceso e la rispettiva zona di cottura attiva, toccare "⌂".

**i** Il booster può essere attivato soltanto in una delle zone sullo stesso lato (sinistro o destro). Se una delle zone di cottura sullo stesso lato sta funzionando a un certo livello di temperatura, il booster non può essere impostato per l'altra zona di cottura sullo stesso lato. Quando la zona di cottura di grandi dimensioni è attiva non è possibile impostare il booster per queste zone di cottura.

2. La zona di cottura selezionata funziona con la potenza massima e 3 spie lampeggiano rispettivamente sul display della zona di cottura. Quando il periodo Booster è finito, la zona di cottura passa al livello di temperatura impostato e solo il valore di temperatura selezionato è visualizzato.

### Disattivazione anticipata dell'impostazione potenza elevata (BOOSTER):

Toccare il tasto "⌂" è possibile spegnere l'impostazione Booster in qualsiasi momento.

### Blocco tasti

Si può attivare il blocco tasti per evitare di cambiare funzione per errore **quando il piano cottura è in funzione**.

#### Attivazione del blocco tasti

1. Toccare "🔒" per 3 secondi per bloccare il pannello di controllo.
- ⇒ Se si preme un tasto quando il blocco tasti è attivo, la spia del tasto "🔒" lampeggia.

**i** Si può attivare il blocco tasti solo in modalità di funzionamento. Quando il blocco tasti è attivo, solo il tasto "🔒" funziona. Quando si tocca un altro tasto, la spia del tasto "🔒" lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo.

Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti deve essere disattivato per accendere di nuovo il piano cottura.

### Disattivazione del blocco tasti

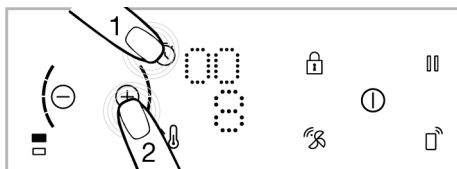
1. Tenere premuto il tasto "🔒" per 3 secondi.
- ⇒ Il funzionamento sarà confermato con un segnale sonoro. La spia del tasto "🔒" si spegne e il pannello di controllo è sbloccato.

### Funzione timer

Questa funzione consente di cucinare con maggiore facilità. Non sarà necessario supervisionare il piano cottura per l'intero periodo di cottura. La zona di cottura sarà spenta automaticamente alla fine del tempo selezionato.


#### Attivazione del timer


1. Toccare il tasto "🕒" per accendere il piano cottura.
- ⇒ Il simbolo "0" compare sul display della zona di cottura.
2. Aumentare il livello della zona di cottura che si desidera accendere.
  3. Toccare il tasto "🕒" per attivare il timer dell'allarme.
- ⇒ "00" compare sul display della zona di cottura pertinente.




4. Impostare la durata desiderata toccando i tasti "⊕" e "⊖".

5. Toccare "⌚" per confermare l'impostazione. Se non si tocca "⌚", l'impostazione sarà annullata automaticamente in pochi secondi.

 Il timer può essere impostato solo per le zone di cottura in funzione.

 Per impostare i timer delle altre zone di cottura, ripetere la procedura spiegata sopra.

 Il timer non può essere regolato a meno che la zona di cottura e il valore di temperatura per la zona di cottura siano selezionati.

### Disattivazione dei timer

Quando il tempo impostato è finito, il piano cottura si spegne automaticamente con un segnale audio. Premere un tasto qualsiasi per azzerare il segnale sonoro.

### Disattivazione anticipata dei timer

Se si disattiva il timer in anticipo, il piano cottura continua a funzionare alla temperatura impostata finché si spegne. Il timer può essere disattivato anticipatamente in due modi diversi:

#### Disattivazione del timer facendo calare il suo valore fino a "00":


1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare il tasto "⌚" per selezionare il timer della zona di cottura pertinente.
3. Finché "00" viene visualizzato sul display della zona di cottura pertinente, diminuire il valore toccando i tasti "⊕" e "⊖".

#### Disattivare il timer toccandone il tasto per circa 3 secondi:

Toccare il tasto "⌚" della zona di cottura pertinente per circa 3 secondi; "⌚" si spegne completamente e il timer viene annullato.

### Utilizzare la funzione Move

Questa funzione consente di semplificare il passaggio rapido a diversi livelli di cottura, cambiando il livello di cottura mediante il movimento della padella senza accedere al pannello di controllo. Non è pertanto necessario aumentare o diminuire ogni volta la temperatura.

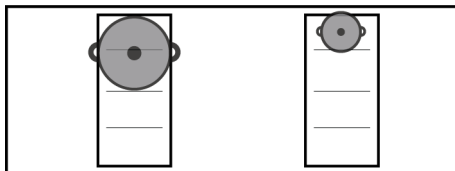
 Per abilitare la funzione Move, la dimensione della padella deve coprire una o due zone di cottura.

#### Per attivare la funzione "Move":

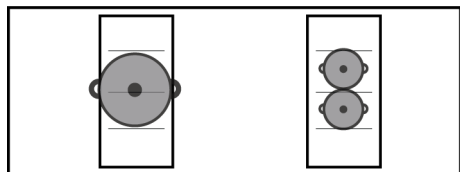
1. Toccare "⌚" per accendere il piano cottura.
2. Posizionare la padella sulla zona di cottura destra o sinistra, in base al livello di avvio desiderato, controllando che copra entrambe le zone di cottura.
3. Tocca una volta "⏮".  
⇒ Il simbolo "↕" si illumina a metà.
4. Tocca una volta il tasto "↕". Il simbolo "↕" si illumina completamente e la funzione "sposta" è attivata. È sufficiente far scivolare la padella sulla zona di cottura per il livello di cottura desiderato.

Questa funzione consente di passare rapidamente tra 3 zone di cottura:

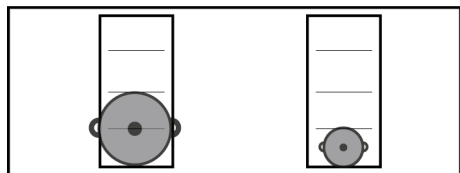
**Livello 3 (mantenere in caldo):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura più arretrate sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 3.



**Livello 8 (Ebollizione):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura centrali sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 9.



**Livelli 15 (Frittura):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura anteriori sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 15.



**i** Quando si utilizza la funzione "Move", il timer non può essere impostato per le zone di cottura.

**i** Nel caso in cui sia presente una padella nella zona di cottura ausiliaria, non è possibile utilizzare la funzione "Move".

**i** Nel caso in cui sia presente una padella nella zona di cottura ausiliaria interessata, non è possibile utilizzare la funzione "Move".

**i** Nel caso in cui la padella che si sta utilizzando copra tre zone di cottura, la funzione "Move" sarà cancellata.

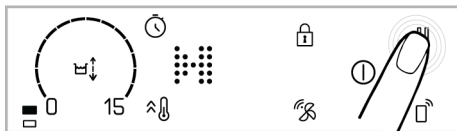
### Funzione di arresto

- ✓ Si possono interrompere tutte le funzioni (**tranne il timer**) utilizzando il piano cottura mediante questa funzione.

**i** Se il timer è impostato per una zona di cottura, esso continua a funzionare durante l'arresto.

1. Toccare il tasto "⏏" quando il piano cottura è in funzione.

⇒ Tutte le zone di cottura attive continuano a funzionare a livello minimo.



2. Toccare di nuovo il tasto "⏏" per riavviare tutte le zone di cottura arrestate con le impostazioni precedenti.

**i** Quando si preme il tasto Stop, il simbolo "⏏" compare sui display delle zone di cottura che erano attive prima della pressione di questo tasto.

### Funzione di gestione della potenza

Il prodotto offre una funzione di gestione della potenza. Con questa funzione è possibile modificare l'impostazione della potenza totale che il piano di cottura assorbità. Sono presenti 9 diversi livelli per la funzione di gestione della potenza.

#### Opzioni di gestione della potenza - Livelli di potenza totale impostabili

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

### Con le zone di cottura in posizione off,

1. Toccare il tasto "⏏" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto "⏏" della zona di cottura posteriore sinistra, quindi il tasto "⏏" della zona di cottura anteriore sinistra e infine il tasto "⏏" senza alzare il dito. Il tono suona quando si tocca ogni tasto.



3. Il livello di gestione della potenza impostato sul display della zona di cottura posteriore sinistra e il valore di potenza totale di questo livello appaiono sul display della zona di cottura anteriore sinistra. Smettere di toccare i 3 tasti dopo la comparsa dei valori.
4. Passare da un livello all'altro premendo il tasto "⏏" e impostare il valore di potenza totale che si desidera regolare.
5. Confermare l'impostazione premendo il tasto "⏏" e spegnere il fuoco. Il valore di potenza totale impostato verrà attivato.



A seconda del livello di potenza totale impostato, i livelli di temperatura che si possono dare alle zone di cottura possono variare. A seconda della regolazione della potenza del piano di cottura, il livello di temperatura dato alle zone di cottura può diminuire automaticamente. Questo non è un errore.

### Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

**Principi di funzionamento:** Il piano cottura ad induzione riscalda direttamente il recipiente per la cottura come caratteristica dei suoi principi operativi. Pertanto ha vari vantaggi rispetto ad altri tipi di piani cottura. Funziona in modo più efficiente e la superficie del piano cottura non si riscalda.

Il piano cottura ad induzione è dotato di sistemi di sicurezza superiori che garantiscono una sicurezza d'uso estrema.



Il piano cottura può essere dotato di zone di cottura ad induzione con un diametro di 145, 180, 210 e 280 mm a seconda del modello. Ciascuna zona di cottura rileva automaticamente il contenitore posto su di esso grazie alla funzione a induzione. L'energia si forma solo nel punto in cui il recipiente entra in contatto con la zona di cottura e così si ottiene un consumo minimo di energia.

### Limiti del tempo di funzionamento

Il piano di cottura è dotato di un limite del tempo di funzionamento. Quando una o più zone di cottura restano accese, la zona di cottura si disattiva automaticamente dopo un certo periodo di tempo (vedere la tabella 1). Se c'è un timer assegnato alla zona di cottura, anche il display del timer si spegne in seguito.

Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. Il tempo massimo di funzionamento è applicato a questo livello di temperatura. La zona di cottura può essere riavviata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Riscaldamento rapido	10 minuti

### **Tabella 1: Limiti del tempo di funzionamento**

#### **Protezione da surriscaldamento**

Il piano cottura è dotato di alcuni sensori che assicurano protezione contro il surriscaldamento. Quanto segue deve essere rispettato in caso di surriscaldamento:

- La zona di cottura attiva può spegnersi.
- Il livello selezionato potrebbe scendere. Questa condizione, comunque, non può essere vista sull'indicatore.

#### **Sistema di sicurezza da traboccamento**

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema taglia immediatamente l'alimentazione e spegne il piano cottura. Contemporaneamente comparirà sul display "E" o "F".

#### **Impostazione precisa di potenza**

Il piano cottura ad induzione reagisce immediatamente ai comandi come funzione dei suoi principi operativi. Cambia le impostazioni di potenza in modo molto rapido. Così si può impedire ad una pentola (contenente acqua, latte, ecc.) di traboccare anche se stava proprio per traboccare.



Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Potrebbero verificarsi avvertenze di funzionamento errate.



Non devono esserci pentole/padelle sul pannello di controllo touch.

### **Funzionamento della cappa e del piano cottura collegati (Hob to Hood) (Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.)**

Se il prodotto presenta il simbolo "☞", significa che può funzionare in collegamento con la cappa. È possibile collegare cappa e piano cottura attraverso questa funzione che permette alla cappa di funzionare automaticamente regolando il livello di estrazione per prestazioni ottimali in base al livello di riscaldamento impostato del piano cottura. Per fare ciò è necessario prima collegare cappa e piano cottura tra loro; una volta eseguita questa operazione, è possibile attivare la connessione sul piano cottura consentendo a cappa e piano cottura di lavorare insieme.

#### **Abbinamento di cappa e piano cottura**

Il processo di collegamento tra cappa e piano cottura è richiesto solo una volta. Per collegare cappa e piano cottura, è sufficiente attivare la connessione mediante il piano di cottura dopo avere effettuato la connessione iniziale.

1. Per accendere il piano cottura, toccare il tasto "⏻".
2. Toccare il tasto "☞" per circa 3 secondi.  
⇒ Il simbolo "☞" lampeggia sul display.
3. Attivando l'abbinamento del piano cottura alla cappa (consultare il manuale della cappa), il simbolo corrispondente della cappa inizierà a lampeggiare.  
⇒ Quando l'abbinamento è completo, il simbolo "☞" sul piano cottura e il simbolo corrispondente sulla cappa compaiono in maniera costante.


## Attivazione del funzionamento collegato di cappa e piano cottura


1. Per accendere il piano cottura, toccare il tasto "🔥".
  2. Toccare il tasto "🔗" sul piano cottura.
  3. Quando l'attivazione è completa, il simbolo corrispondente sulla cappa e il simbolo "🔗" sul piano cottura appariranno in modo continuo.
- ⇒ A seconda del livello di temperatura totale del piano cottura, la cappa si attiverà, aumenterà o diminuirà automaticamente il livello.


## Usare l'applicazione "HomeWhiz"


- ✓ Se il prodotto presenta il simbolo "📱", è possibile controllare la cappa mediante tablet/telefono. Rispettare i punti che seguono per controllare e tenere traccia del piano cottura tramite il proprio tablet/telefono. È necessario connettere il proprio tablet/telefono alla rete domestica e scaricare l'applicazione "HomeWhiz" sul tablet/telefono dallo store di applicazioni del proprio dispositivo intelligente.
1. Avviare l'applicazione scaricata sul proprio tablet/telefono.
  2. Premere "Aggiungere/rimuovere prodotto" sul tablet/telefono.
  3. Seleziona il modello "📱" dalle opzioni dell'applicazione.
  4. Seguire le istruzioni sul tablet/telefono per completare l'installazione.
  5. Tenere premuto il tasto "📱" per 3 secondi quindi rilasciarlo. Sullo schermata, il simbolo "📱" lampeggerà. Durante questo periodo di tempo, è possibile collegare il proprio dispositivo intelligente.
  6. Collegarsi al proprio piano cottura usando il nome utente e la password nell'applicazione attraverso le impostazioni del tablet/telefono.


7. Selezionare la rete in uso tra la lista di reti disponibili e collegare il proprio piano cottura alla rete con la password richiesta. Quando è terminata l'installazione, "📱" inizia a lampeggiare in modo continuo sullo schermo. È possibile iniziare a usare il piano cottura dopo avergli assegnato un nome nella sezione "Aggiungere/rimuovere prodotto" nell'applicazione.


 "HomeWhiz", supporta la banda di frequenza di 2.4GHz.


 Se la connessione di rete non può essere impostata entro 5 minuti dopo avere toccato il tasto "📱" per circa 3 secondi, l'applicazione "HomeWhiz" verrà automaticamente chiusa e il simbolo "📱" scomparirà.

 L'applicazione "HomeWhiz" sul tablet/telefono guiderà la configurazione della connessione e l'utilizzo dell'applicazione.

 La connessione deve essere attiva per poter accedere al menu "HomeWhiz".

 Finché è aperto il menu "HomeWhiz", è possibile controllare e monitorare il proprio piano cottura sullo schermo apposito e attraverso dispositivi intelligenti.

 Per disconnettere "HomeWhiz", tenere premuto il tasto "📱" e quindi rilasciarlo. Il simbolo "📱" scompare dallo schermo.

 Se vi è un'interruzione di corrente e viene persa la connessione mentre è attivata la connessione "HomeWhiz" del prodotto, "HomeWhiz" passa automaticamente alla posizione off.

## Usare il piano cottura tramite tablet

1. Avviare l'applicazione "HomeWhiz" installata sul proprio tablet/telefono.
  - ⇒ Il dispositivo è visibile sulla pagina dell'applicazione.
2. Tocca il tuo apparecchio.
  - ⇒ In questa schermata è possibile visualizzare il livello di temperatura delle zone di cottura, il blocco dei tasti, l'attivazione della connessione piano-cappa (Hob to Hood) e altre impostazioni.




Per motivi di sicurezza, non è possibile effettuare impostazioni sul tablet/telefono.

## Spegnimento dell'applicazione "HomeWhiz"

Quando il tablet/telefono è collegato con il prodotto, toccare il tasto "☐". Il simbolo "☐" scompare sullo schermo. Durante questo periodo di tempo, il tablet/telefono è scollegato dal prodotto.

### Conformità agli standard e informazioni sui test/Dichiarazione di conformità UE

	Le fasi di sviluppo, produzione e vendita di questo prodotto sono condotte in conformità alle norme di sicurezza specificate in tutte le legislazioni pertinenti dell'Unione Europea.
<b>Banda di frequenza</b>	: 2,4 Ghz
<b>Potenza di trasmissione massima</b>	: max. 100 mW
<b>Dichiarazione di conformità CE</b>	
Arçelik A.Ş. dichiara che questo prodotto è conforme alla Direttiva 2014/53/EU. Una dichiarazione di conformità RED dettagliata è disponibile online sul sito web <a href="http://support.grundig.com">support.grundig.com</a> tra i documenti aggiuntivi nella pagina del prodotto.	

Il periodo di supporto per l'aggiornamento del software relativo alla sicurezza informatica definito del prodotto è il periodo di ga-

## Cancelarre un prodotto connesso

1. Toccare i tasti "☐" e "☐" contemporaneamente.
  - ⇒ I simboli "☐" e "☐" iniziano a lampeggiare e verrà emesso un avviso sonoro.
2. Una volta che i simboli "☐" e "☐" sul display hanno smesso di lampeggiare, il processo di eliminazione è stato completato.



Per poter eseguire il processo di eliminazione, è necessario disporre di una connessione di rete e il prodotto deve essere connesso alla rete.

ranza del prodotto. Dopo questo periodo, gli aggiornamenti software relativi alla sicurezza informatica non sono garantiti.

## 6 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

## 6.1 Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

### Avvertenze generali sulla cottura con il piano cottura

- Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua! Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnere il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.
- Prima di friggere gli alimenti, togliere sempre l'acqua in eccesso e metterli lentamente nell'olio riscaldato. Prima di friggere, assicurarsi che i cibi congelati siano scongelati.
- Quando riscaldi l'olio, assicurati che la pentola che usi sia asciutta e tieni il coperchio aperto.
- Per consigli sulla cottura con risparmio energetico, consultare la sezione "Istruzioni ambientali".
- Se si utilizzano i livelli "15" o "P" durante il riscaldamento del latte, assicurarsi di riscaldarlo mescolando in modo che il fondo non regga. Per un riscaldamento più controllato, è possibile utilizzare l'impostazione 12 o 13.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.

### Tabella di cottura

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
<b>Scioglimento</b>		
Scioglimento cioccolato (ad esempio: brand Dr. Oetker, cioccolato amaro 55-60% cacao, 150 g)	2	20 ... 30
Burro (200 g)	8	10 ... 12
<b>Ebollizione, riscaldamento, mantenimento del calore</b>		
Acqua 1 L (Ebollizione)	P	1 ... 3
Acqua 3 L (Ebollizione)	P	6 ... 8
Latte 1 L (Ebollizione)	9	3 ... 6
Latte 1 L (Mantenimento del calore)	1-2	8 ... 10
Olio vegetale (Riscaldamento) (Olio di semi di girasole 0,5 L)	13	3 ... 5
<b>Ebollizione</b>		
Patata non sbucciata tritato grossolanamente (2 Pezzo grandi dimensioni)	15	17 ... 20
Filetto di salmone	15	12 ... 17
Pasta (150 g)	15	8 ... 10
<b>Cottura, cibi saltati</b>		
Piatto di pesce (200 g riso)	7	8 ... 12
Paella *	10	15 ... 20
Budino di Noah **		
Bollitura di fagioli e piselli Ebollizione - per il budino di Noah	15	6 ... 9
Bollitura di fagioli e piselli cottura - per il budino di Noah	5	10 ... 15
Grano Ebollizione - per il budino di Noah	15	4 ... 7

Alimento	Livello temperatura	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Grano cottura - per il budino di Noah	6	10 ... 15
Budino di Noah -Tutti gli ingredienti	15	25 ... 30
<b>Stinchi con verdure **</b>		
Cottura a fuoco vivo ***	15	3 ... 6
Verdure saltate	15	6 ... 8
Cottura	8	180 ... 210
Zuppe (Ad esempio: zuppa di lenticchie)	10	34 ... 45
<b>Stinchi con verdure</b>		
Filetto di branzino	15	3 ... 6
Bistecca di controfiletto ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Uova fritte	7	3 ... 5
<b>Patatine fritte</b>		
Boortsog	13	10 ... 13
Schnitzel	10	5 ... 7
Nugget	13	4 ... 6
* Consigliamo la padella wok.		
** Si raccomanda l'uso di pentole/tegami in ghisa.		
*** Si consiglia di preriscaldare la padella / pentola.		

## 7 Manutenzione e pulizia

### 7.1 Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e

togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).

- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

#### Per i piani cottura:

- Lo sporco acido come il latte, il concentrato di pomodoro e l'olio potrebbero causare macchie permanenti sui fornelli e sui componenti delle zone di cottura, puli-

re i liquidi fuoriusciti immediatamente dopo aver raffreddato il piano cottura spegnendolo.

### Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

### Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in

commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.

- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodarsi.

## 7.2 Pulizia del piano cottura

### Superficie di cottura in vetro

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

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

### 7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le

guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.

- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detergenti inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.

## 8 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa sezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

### Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.
- Se il piano cottura non si accende quando si preme il tasto on/off >>> Scollegarlo e aspettare almeno 20 secondi prima di ricollegarlo.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Le pentole non possono essere utilizzate. >>> Verificare che si stiano usando le pentole adatte.

### L'icona è sempre accesa sul display della zona di cottura.

- Le pentole potrebbero essere mal o non posizionate sul piano cottura. >>> Controllare se la pentola è sulla zona di cottura.
- La pentola potrebbe non essere adatta alla cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.

- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.
- La pentola o la zona di cottura potrebbero essere troppo calde. >>> Lasciarle raffreddare.

### La zona di cottura selezionata si spegne improvvisamente mentre è in funzione.

- Il tempo di cottura della zona di cottura selezionata potrebbe essere scaduto. >>> Si può impostare un nuovo tempo di cottura o terminare la cottura.
- Ha una protezione contro il surriscaldamento. >>> Lasciar raffreddare il piano cottura.
- Il pannello di controllo a sfioramento potrebbe essere coperto da qualche oggetto. >>> Rimuovere l'oggetto sul pannello.

### Anche se la zona cottura è accesa, la pentola non si scalda.

- La pentola potrebbe non essere adatta al piano cottura a induzione. >>> Controllare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura a induzione.
- La pentola potrebbe non essere centrata correttamente sulla zona di cottura o la superficie inferiore della pentola potrebbe non essere abbastanza larga per la zona di cottura selezionata. >>> Centrare la zona di cottura scegliendo una pentola abbastanza larga per la zona di cottura.



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

- Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare finché la temperatura dei dispositivi elettronici nel piano cottura non scende alla temperatura appropriata.

## Rumore dal fornello durante la cottura

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

## Possibili rumori e motivi

- **Rumore della ventola:** Il fornello è dotato di una ventola che si attiva automaticamente in funzione della temperatura

dell'apparecchiatura. Il ventilatore ha diversi livelli di funzionamento e funziona a diversi livelli in base alla temperatura.

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

## Codici di errore/motivi e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47/F1	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

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



