

# GRUNDIG

**Built-in Hob**  
User Manual  
**Einbau-Kochfeld**  
Gebrauchsanleitung



**GIEI 8275710 PE**

**EN / DE**

185.9302.16/R.AA/11.09.2023

7757188752



RECYCLED &  
RECYCLABLE PAPER

## Dear Customer,

### Please read this manual before using the product.

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

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

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

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



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



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Safety instructions** **4**

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

### **2 Environmental Instructions** **10**

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

### **3 Your product** **11**

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

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

### **4 First use** **14**

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

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

General information on hob usage.....	15
Control panel.....	18

### **6 General information about cooking** **28**

General warnings about cooking with hob	28
Cooking table.....	28

### **7 Maintenance and care** **29**

General cleaning information.....	29
Cleaning the hob.....	30
Cleaning the control panel.....	30

### **8 Troubleshooting** **31**

## **1 Safety instructions**

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
- If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
- Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
- Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
- **▲** Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
- **▲** Use genuine spare parts and accessories only.
- **▲** Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
- **▲** Do not perform technical modifications on the product.

### **▲ Purpose of usage**

- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

### **▲ Child, vulnerable person and pet safety**

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

be performed by children unless there is someone overseeing them.

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

**your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



### **Electrical safety**

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

during installation, repair, and transportation.

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

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

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



### **Transportation safety**

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

have occurred during transportation.

### **Installation safety**

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

### **Safety of use**

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

your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.

- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

### **Temperature warnings**

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

product, as the edges will be hot while it is operating.

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



### **Accessory use**

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



### **Cooking safety**

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high

temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.



### **Induction**

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. For detailed information, see the section "Pot selection".
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Close the hotplate from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed in the hotplate as they will get hot.
- Metal items stored in drawers under the hob may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the hob.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers

on the induction hob. Your product may be damaged.



### **Maintenance and cleaning safety**

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

## 2 Environmental Instructions

### Waste regulation

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



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU).

This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

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

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

#### Compliance with RoHS Directive:

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

### Package information

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

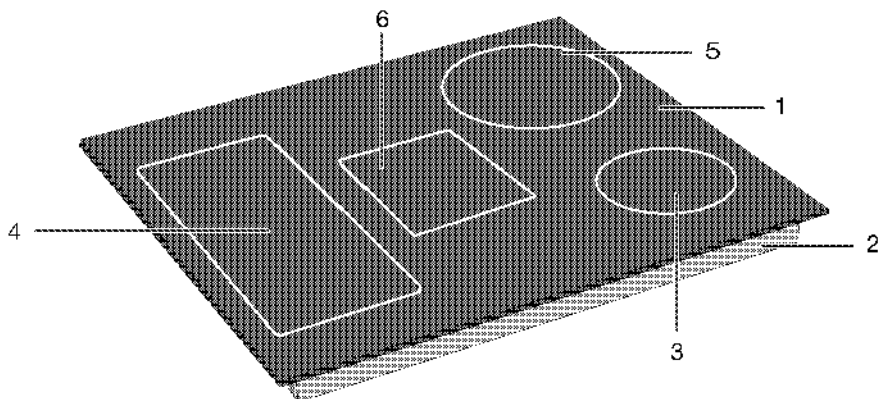
### Recommendations for energy saving

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

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

## 3 Your product

### Product introduction

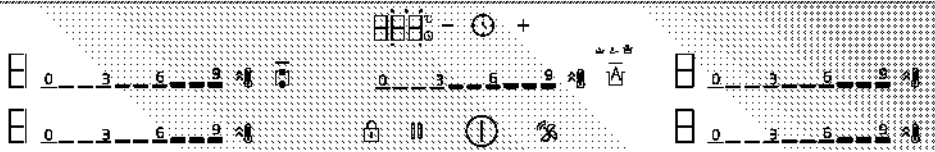


- |   |                        |   |                        |
|---|------------------------|---|------------------------|
| 1 | Glass cooking surface  | 4 | Induction cooking zone |
| 2 | Lower housing          | 5 | Induction cooking zone |
| 3 | Induction cooking zone | 6 | Induction cooking zone |

### Product control panel introduction and usage

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

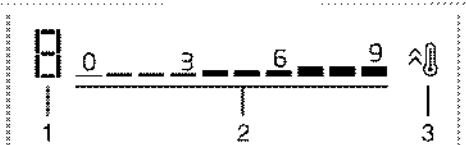
#### Hob control



#### Keys and symbols

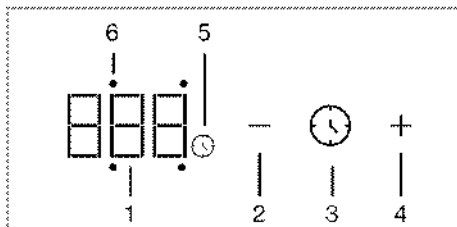
- : The light indicating that the relevant key is operated
- ⏻ : On/Off key
- 🔒 : Key lock key
- 👤 : Wide surface cooking zone combination key
- ⚡ : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 🚫 : Cleaning lock key
- 🕒 : Timer key
- ➕ : Timer increase key
- ➖ : Timer decrease key
- 🔗 : Hob-lid connection key \*
- 🕒 : Automatic cooking key

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



#### Cooking zone display

- 1 Temperature indicator of the relevant cooking zone
- 2 Setting area for temperature level
- 3 Quick Heating key/High power setting (booster) key



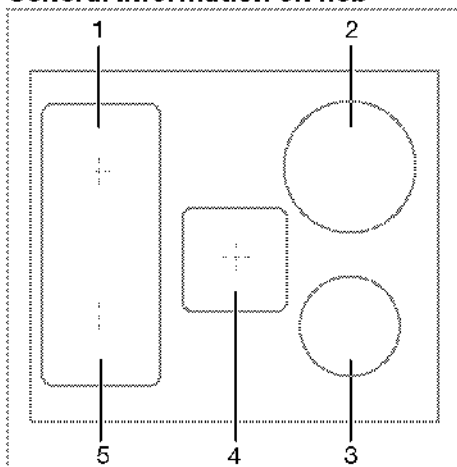
Timer display

- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer symbol
- 6 Timer activity LED of the relevant cooking zone

- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Middle - Induction cooking zone
- 5 Front left - Induction cooking zone

Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these cooking zones and the combination function are described in the "How to use the hob" section.

### General information on hob



- 1 Rear left - Induction cooking zone
- 2 Rear right - Induction cooking zone

## Technical specifications

### General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	48,2 mm*/784 mm/524 mm
--	------------------------

I hob installation dimensions (width/depth)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
---	------------------------

Voltage / frequency	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
---------------------	---------------------------------------

Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. I 105V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
---	--

Total power consumption	max. 7,4 kW
-------------------------	-------------

### Burners

Rear left	<b>Induction cooking zone</b>
-----------	-------------------------------

Dimension	180 mm
-----------	--------

Power	1500 W / Booster: 2000 W
-------	--------------------------

Front left	<b>Induction cooking zone</b>
------------	-------------------------------

Dimension	180 mm
-----------	--------

Power	1500 W / Booster: 2000 W
-------	--------------------------

Front right	<b>Induction cooking zone</b>
-------------	-------------------------------

Dimension	145 mm
-----------	--------

Power	1500 W / Booster: 2200 W
-------	--------------------------

Rear right	<b>Induction cooking zone</b>
------------	-------------------------------

Dimension	210 mm
-----------	--------

Power	2400 W / Booster: 3700 W
-------	--------------------------

Middle	<b>Induction cooking zone</b>
--------	-------------------------------

Dimension	2 x (92,7x200 mm)
-----------	-------------------

Power	2400W/ Booster: 3600 W
-------	------------------------

\* 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 in the following sections.

### First cleaning

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

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

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

## 5 How to use the hob

### General information on hob usage

#### General warnings

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

#### Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The

metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

#### Advantages of cooking with induction

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

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

#### For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.

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

### Cooking pots/pans

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

#### Suitable pots/pans:

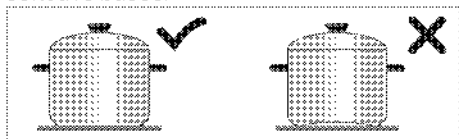
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### Unsuitable pots/pans:

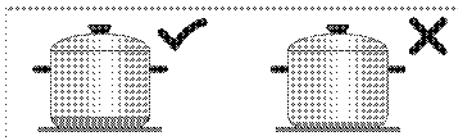
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

#### Recommendations:

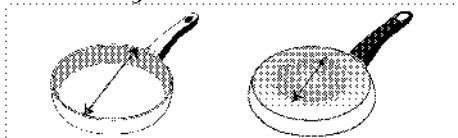
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



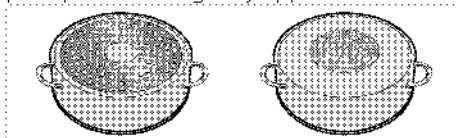
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



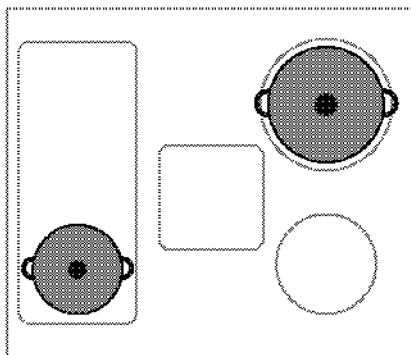
- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus,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

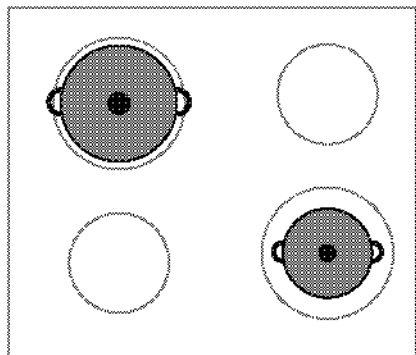


- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



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





### Cooking pots/pans test

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

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

### Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - mm	Pot diameter - mm
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
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.

### Automatic detection of the cooking pots/pans

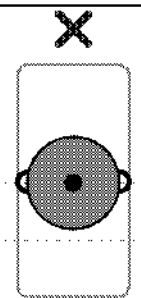
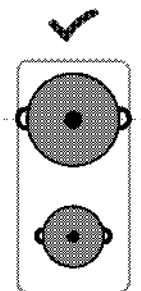
When you place any cooking pots/pans compatible with induction on your hob, your hob automatically detects which hob the cooking pots/pans is placed on and provides directions on the control panel.

### 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.

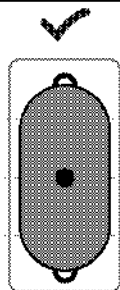
#### As two independent cooking zones

Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.



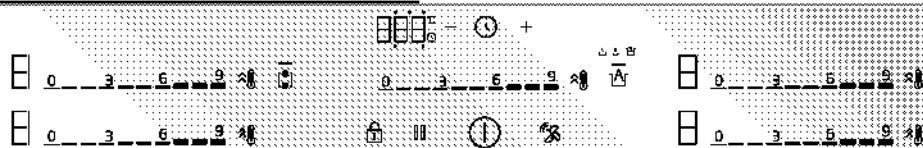
For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.

## As a single cooking zone



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.

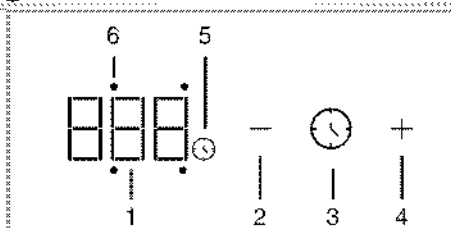
## Control panel



### Keys and symbols

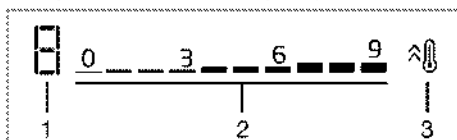
- : The light indicating that the relevant key is operated
- ⏻ : On/Off key
- 🔒 : Key lock key
- 👤 : Wide surface cooking zone combination key
- ⚡ : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 🔒 : Cleaning lock key
- 🕒 : Timer key
- ⊕ : Timer increase key
- ⊖ : Timer decrease key
- 🔗 : Hob-Hood connection key \*
- 🕒 : Automatic cooking key

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



### Timer display


- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer symbol
- 6 Timer activity LCD of the relevant cooking zone




### Cooking zone display

- 1 Temperature indicator of the relevant cooking zone
- 2 Setting area for temperature level
- 3 Quick Heating key/High power setting (booster) key


## General warnings for the control panel

- i** This appliance is controlled with a touch control panel. Each operation performed in the touch control panel is confirmed with an audible signal.
- i** Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.
- i** The hob automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.
- i** The appliance will display "FF" alert due to safety reasons if any key (⏏ key) is touched for a long period.
- i** The  light on the activated or selected keys are illuminated.

## Turning the hob on

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

## Turning the hob off

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

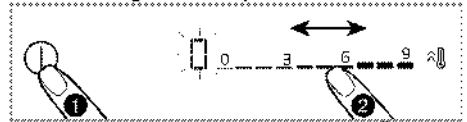
## Remaining heat indicator


There is a heat indicator for each hob zone on the control panel. This indicator indicates that the hob is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant hob(s) until the remaining heat indicator disappears.

Symbol	Description
H	High temperature
h	Low temperature

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


## Turning the hobs on (cooking zone) and setting the temperature level






1. Turn the hob on by touching the  key.  
» The "0" symbol appears on the hob zone displays.
2. Depending on the area you want to turn on, by touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "9". While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1,2,2 ... 9. on some other models. This varies as per product model.

## Turning off the hobs:

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

1. **By setting the temperature as "0"**  
You may turn off the hob by reducing the temperature setting to "0".
2. **Using the timer off function for the desired hob zone**  
When the time is off, the timer turns off the hob connected to it. All displays indicate "0" or "00". The  symbol on the hob display disappears.  
The setting of the timer for the hob zone is described in the following chapters.


## Combination of the hob zones with wide surface (flexi) (if hob zones with wide surfaces are available on your hob)

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Touch the  key.  
» The display of the left hob zone displays 0 and — light of the  key will be illuminated.



3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between 0 and 9. While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be

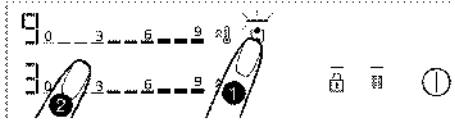
increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.


» The hob starts to operate. If another hob is selected or if you wait for 10 seconds without any operation, the — light of the  key will fade.


**i** The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hobs on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hobs on the right.

### Combination of the hobs with wide surface (flexi) while one or both of the hobs on the left are operating (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

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



1. While one or both of the hob zones on the left are operating, touch the  key.


» On both of the hob zone displays, the hob zone with the lower degree will be displayed and — light of the  key will illuminate.

» Combined hobs resume to operate with the temperature of the hob zone which have a lower degree and, if applicable, with the timer setting value. Temperature and timer values of the hob zone that had a higher temperature value before combining will be cancelled.



» To change the temperature value afterwards, set the desired temperature level from the setting area.


### Turning the cooking zones with wide surface off (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

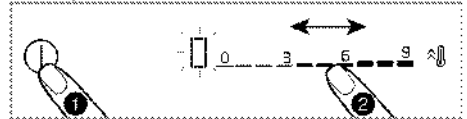
You may separate and turn off the cooking zones by touching the  key

### Usage of the center hob and automatic cooking function

Center hob may be used as a normal cooking area by selecting the temperature as the other hobs. Additionally, there is an automatic cooking function specific to this hob.

### Usage of the center hob as a normal cooking area

1. Turn the hob on by touching the  key.  
» The "0" symbol shall be displayed on the display of the center hob.



2. By tapping on the setting area of the center hob or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "9".

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.  
» The hob zone starts to heat at the cooking level you have set.

### Automatic cooking function for center hob

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

**i** If 1-2-3 levels are set with the power management setting, the automatic cooking function cannot be used for the center cooking zone.

You shall specify your setting for cooking first in order to use the automatic cooking function on the center hob. There is a temperature interval specified for each setting. You may select between the temperature interval defined for the setting you have specified.

1. Low Temperature Cooking (with water) (65-100 °C) : This setting shall be used for cooking liquid food only. We recommend using 1500-2500 ml of water while cooking to achieve the best results.

**i** Cooking greasy food shall not be performed at this setting.

2. Pan Fry (with low oil) (110-230 °C) : This setting shall be used for cooking less greasy food. The pan shall be completely dry and you shall use a little amount of oil while cooking.

**i** This setting shall not be used for cooking liquid food.

3. Deep Fry (140-200 °C) : This shall be used for greasy frying operations only. We recommend using 750-1250 ml of oil while cooking to achieve the best results.


**i** This setting shall not be used for cooking liquid food and less greasy food.


**i** In the automatic cooking function, temperature values may vary depending on the type of pot you use.

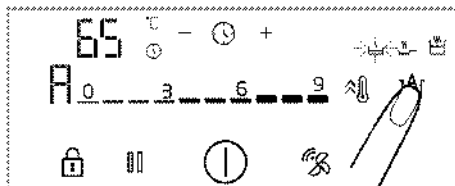
**i** Before starting the automatic cooking function, make sure that the center zone is cold. Otherwise, the set temperature values may vary.


**i** After the automatic cooking function is activated, the temperature setting cannot be changed.

### To cook at low temperature:


1. Touch the  key.

-symbol illuminates and "A" appears on the center hob display.



2. On the timer display, "65" is displayed as the lowest temperature setting for the setting of low temperature. By touching the  key, you may change the temperature setting by increasing or decreasing it with 5 degrees increments.


» Cooking starts 5 seconds after the temperature setting is performed.


**i** If no setting is performed within the first 5 seconds after touching the  key, the center hob starts to operate at the set level and temperature and this setting shall not be changed afterwards. If you want to change the setting, you shall turn the hob off and on, and then perform the automatic cooking settings you want again.

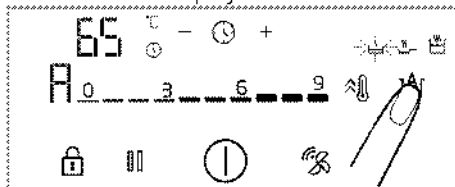
3. The °C symbol flashes on the display until the temperature reaches the set value.


4. The °C illuminates solidly and a 4-second audible alarm sounds when the temperature reaches the set value.

### To cook at frying setting (with low oil) on the pan:

1. Touch the  key.

-symbol illuminates and "A" appears on the center hob display.




2. Touch the  key once more to switch to the pan frying setting.

3. On the timer display, "110" is displayed as the lowest temperature setting for the setting of low temperature and  is illuminated. By touching the  keys, you may change the temperature setting


by increasing or decreasing it with 10 degrees increments.


» Cooking starts 5 seconds after the temperature setting is performed.

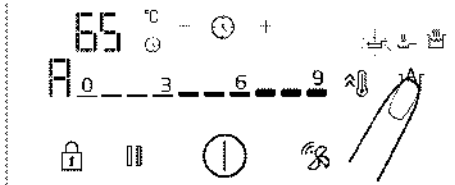
**i** If no setting is performed within the first 5 seconds after touching the  key, the center hob starts to operate at the set level and temperature and this setting shall not be changed afterwards. If you want to change the setting, you shall turn the hob off and on, and then perform the automatic cooking settings you want again.





4. The °C symbol flashes on the display until the temperature reaches the set value.
5. The °C illuminates solidly and a 4-second audible alarm sounds when the temperature reaches the set value.

### To cook at frying setting with deep oil:


1. Touch the  key.

 symbol illuminates and "A" appears on the center hob display.





2. Touch the  key twice more to switch to the frying setting at deep oil.
3. On the timer display, "140" is displayed as the lowest temperature setting for the setting of low temperature and  is illuminated. By touching the  /  keys, you may change the temperature setting by increasing or decreasing it with 10 degrees increments.

» Cooking starts 5 seconds after the temperature setting is performed.

**i** If no setting is performed within the first 5 seconds after touching the  key, the center hob starts to operate at the set level and temperature and this setting shall not be changed afterwards. If you want to change the setting, you shall turn the hob off and on, and then perform the automatic cooking settings you want again.

4. The °C symbol flashes on the display until the temperature reaches the set value.
5. The °C illuminates solidly and a 4-second audible alarm sounds when the temperature reaches the set value.



### Turning the automatic cooking function off:

1. If you want to cancel the automatic cooking function, you may turn off the relevant hob completely by touching the  key if no other cooking operation is active on the other hobs.
2. You may turn off the automatic cooking setting for the center hob only by touching the  key for 3 seconds.


### High power setting (BOOSTER)

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


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

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Touch the  key of the hob you want. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, hob will continue operating on the highest temperature level.

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

1. Touch the  key when the hob is on and the relevant hob zone is operating at a specific level.
2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob will continue operating on the highest temperature level.

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





You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the  key. The hob zone continues to operate at the highest temperature value. Bring to 0 by touching active hob zone setting area or sliding your finger on the area to turn off.

## Cleaning lock



Cleaning lock allows the user to clean for a short period of time by preventing the operation of all keys on the control panel while the hob is on. The appliance does not draw power during this period.

## Activating the cleaning lock



1. Touch and hold on the  key when the hob is on.  
»  light will illuminate. The  symbol will be displayed on the displays of the hob zones. No key other than the  key may be operated during this period.




## Deactivating the cleaning lock





Touch and hold on the  key to disable cleaning lock.  light will fade and cleaning lock will be disabled.

## Key Lock




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

## Activating the key lock

1. To activate the key lock, touch the  key until one signal is heard. The  light of the  key shall flash and all cooking zones shall be locked.

-  Only the  key operates while the key lock is active. When you touch any other key, the  light of the  key flashes to indicate that the key lock is active.  
If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock shall be deactivated to turn the hob on again.

## Deactivating the key lock










1. Touch and hold the  key until one signal is heard. The operation shall be confirmed with an audible signal. The  light of  key will fade and the key lock will be deactivated.



## Timer function


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


## Activating the timer





1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Depending on the area you want to turn on, by touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level you want.
3. Activate the timer by touching the  key. The "00" will illuminate and  symbol starts to blink.
4. There are 4 activity LEDs around the "00" displayed on the timer display. For the hob zone to be set a timer, touch the  key to select the relevant hob zone side.
5. Set the desired period by touching the  /  keys.  You may also advance the timer faster by touching the  or  key for a long period of time.

The  symbol illuminates solidly after flashing on the hob zone display for a specific period of time. When the  symbol illuminates solidly, this shows that the function is activated.

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

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

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

 While the timer is active, the time set for the selected hob zone is displayed on the timer display.

### Turning off the timers




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


Touch any key to turn off the audible warning.

### Turning off the timers prematurely

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


### Turning off by reducing the timer setting to "00" level:



1. Select the timer of the relevant hob by touching the  key.
2. Wait until the "00" symbol is displayed on the timer display by touching the  key to reduce the value. You may also advance the timer faster by touching the  key for a long period of time.



The  symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, then it turns off **completely** and the timer is cancelled.

### Stop function

With this function, you may stop all functions operating at the hob (**excluding the timer**) to the 1st level for a while.




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

 If the  key is touched while automatic cooking is active on the central cooking zone, the automatic cooking function will be cancelled.

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








### Settings

Using this function, you may change power management, cooking-end audible signal time, and hob- hood connection settings.

-  Power management setting
-  Cooking-end audible signal time
-  Hob-Hood connection setting

### 1- Power management setting ()

You may set the total power of the hob as you desire with this function.

1. Turn on the hob by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
2. Within 10 seconds after turning off the product, touch // keys respectively.
  - » On the timer display , on left rear hob display "9" will be displayed.
3. By touching on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the power level between (see Table - Power management level) "1" and "9".
4. Confirm the selected level setting by touching the  key.
  - » Your hob will turn off and will start to operate with the total power setting at the selected level.

**"Power management"** includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table - Power management level

Power management level	Total power
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,1 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,1 kW

**i** Total power value for the power management level of 5, 6, 7, 8, 9 is 3.6 kW in products that with the maximum total power consumption of 3.6 kW.

## 2- Cooking-end audible signal time setting (cF2)

Using this function, you may set the cooking-end signal time of the hob as you want.

1. Turn on the hob by touching the  $\odot$  key, and turn it off by touching  $\odot$  key again.
  2. Within 10 seconds after turning off the product, touch  $\odot/\|\|/\odot/\|\|$  keys respectively.
- » Default setting cF1 will be displayed on the timer display.
3. For cooking-send audible signal setting, touch  $\|\|$  key once.
- » On the timer display cF2, on the left rear hob display "2" will be displayed.
4. By touching on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the signal time setting (see Table - Cooking-end audible signal time) between "0" and "3".
  5. By touching the  $\odot$  key, confirm the cooking-end audible signal time setting.

Table - Hood operation level

Hood operation level	Lamp	Hood (Boiling on one hob)	Hood (Boiling on any 2 or more hobs)	Frying
0	off	off	off	off
1	light	off	off	off

» Your hob will turn off and will start to operate with the signal time setting at the selected level.

**i** Factory default value for the cooking-end audible signal time setting is standard 2nd level.

Table - Cooking-end audible signal time setting

Cooking-end audible signal level	Cooking-end audible signal period
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

## 3- Hob-Hood connection setting (cF3)






Using this function, you may connect hob and hood to allow them to operate together automatically.

1. Turn on the hob by touching the  $\odot$  key, and turn it off by touching  $\odot$  key again.
  2. Within 10 seconds after turning off the product, touch  $\odot/\|\|/\odot/\|\|$  keys respectively.
- » Default setting cF1 will be displayed on the timer display.
3. Touch twice on  $\|\|$  key for the Hob-Hood connection setting.
- » On the timer display cF3, on the left rear hob display "4" will be displayed.
4. By touching on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the hood operation level (see Table - Hood operation level) between "0" and "7".
  5. By touching the  $\odot$  key, confirm the hob-hood connection setting.
- » Your hob will turn off and will start to operate with the selected hob operation level.

Hood operation level	Lamp	Hood (Boiling on one hob)	Hood (Boiling on any 2 or more hobs)	Frying
2	light	off	L1	L1
3	light	L1	L1	L1
4	light	L1	L1	L2
5	light	L1	L2	L2
6	light	L1	L2	L3
7	light	L2	L2	L3

### Setting hood operation level over the hob

With this setting, you may set hood operation level over the hob.

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Touch the  key for 3 seconds.
- » The  light of the  key will go off.
3. Touch the  key until the desired operation level for the hood is reached.

### Using induction hobs safely and effectively

**Operating principle:** Induction heater heats the cooking pot directly due to its operating principle. Thus, it has many advantages over other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is cooler. Your induction hob is equipped with superior safety system that shall ensure operation with maximum safety.

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

### Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob zone, the timer display is turned off then, too. The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level.

Maximum operating period is applied for this temperature level.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

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

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Quick Heating	10 minutes

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1,2,2... 9. on some other models. This varies as per product model.

### Overheating protection

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

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

### Overflow protection system

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

automatically to turn off your hob. At this time, "F" symbol appears on the display.

### **Precise power setting**

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating

principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

## 6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

### General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.
- 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

#### Automatic cooking function

Food	Automatic cooking setting	Temperature level	Cooking time (min) (approx.)	Hob and its diameter (mm)
<b>Boiling</b>				
Pasta (500 g)	Low Temperature Cooking (with water)	100	15 ... 25	160 - 180
Potato (coarsely minced) (400 g)	Low Temperature Cooking (with water)	100	20 ... 30	150 - 180
Egg	Low Temperature Cooking (with water)	100	10 ... 15	150 - 180
<b>Shallow fry</b>				
Sirloin Steak* (3 cm) (Searing)**	Pan Fry (with low oil)	230	8 ... 15	180 - 210
Chicken steak	Pan Fry (with low oil)	220	10 ... 20	180 - 210
Fish (225 g)**	Pan Fry (with low oil)	220	10 ... 15	180 - 210
Pancake**	Pan Fry (with low oil)	200	1 ... 3	180 - 210
Aubergine (100 g)	Pan Fry (with low oil)	200	10 ... 20	180 - 210
<b>French fry</b>				
Potato (frozen - 175 g)	Deep Fry	180	3 ... 6	180 - 200
Fresh potatoes (175 g)	Deep Fry	180	5 ... 10	180 - 200
Nugget (100 g)	Deep Fry	180	3 ... 6	180 - 200
Schnitzel	Deep Fry	180	4 ... 8	180 - 200

\* Cast pan/pot is recommended.

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

## 7 Maintenance and care

### General cleaning information

#### General warnings

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

#### For the hob:

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

#### Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.

- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

#### Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

#### Plastic parts and painted surfaces

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

with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## **Cleaning the hob**

### **Glass cooking surface**

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

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is

hot, otherwise permanent stains may occur.

## **Cleaning the control panel**

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

## 8 Troubleshooting

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

### Product does not operate.

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

### "E" and "F" or "—" symbol appears on the cooking zone display.

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

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

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

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

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

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

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

### Noise from the cooker during cooking

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

#### Possible noises and reasons

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

#### Error codes/reasons and possible solutions - For hob

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 17	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.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error has occurred in auto cook mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool. If the problem persists, contact the authorized service.
FF	Any one of the keys may have been touched long.	When long touching on one of the keys was stopped.
	A cooking pot may have come over the control unit.	When the cooking pot over the control unit is lifted.
	There may be food/liquid poured over the control unit.	Error will disappear when the food/liquid residues are cleaned.



# GRUNDIG

## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE



RECYCLES UND  
RECYCLABLES PAPIER

## Sehr geehrter Kunde,

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

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

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

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



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



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

**1 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4**

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

**2 Hinweise zum Umweltschutz 12**

Richtig entsorgen.....	12
Informationen zur Entsorgung.....	12
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	13
Tipps zum Energiesparen.....	13

**3 Ihr neues Gerät 14**

Ihr neues Gerät .....	14
Bedienfeld und Bedienung.....	14

Kochfeldsteuerung.....	14
Allgemeine Informationen zum Kochfeld.....	15
Technische Spezifikationen.....	16

**4 Erster Einsatz 17**

Erste Reinigung .....	17
-----------------------	----

**5 Bedienung Kochfeld 18**

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds .....	18
Bedienfeld.....	21

**6 Allgemeine Hinweise zum  
Backen 32**

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld.....	32
Koch-/Gartabelle .....	32

**7 Reinigung und Wartung 33**

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

**8 Problemlösungen 35**

## **Hinweise zu Ihrer Sicherheit**

- In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise, die dafür sorgen sollen, dass es nicht zu Sachschäden oder Verletzungen kommt.
- Vergessen Sie nicht, die gesamte Dokumentation – also Bedienungsanleitung, Aufkleber und sonstige Dokumente – und Teile mitzugeben, falls Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben.
- Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Ignorieren dieser Hinweise eintreten.
- Übrigens erlöschen sämtliche Garantien und Gewährleistungen, wenn Sie sich nicht an diese Hinweise halten.
- **▲** Lassen Sie Reparaturarbeiten immer nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur empfohlenen Fachkraft ausführen.
- **▲** Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- **▲** Versuchen Sie nicht, jegliche Teile des Gerätes selbst zu reparieren oder auszutauschen, wenn dies nicht klar und deutlich in der Bedienungsanleitung empfohlen und beschrieben wird.
- **▲** Verzichten Sie auf eigenmächtige technische Veränderungen des Gerätes.

### **▲ Verwendungszweck**

- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist nur für den Einsatz in Haushalten und personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.



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

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

den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls in Betrieb genommen werden kann, wenn Sie das Gerät entsorgen. Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!



### **Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten**

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

Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.

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

beschädigten oder Verlängerungskabel.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

(Wenn Ihr Produkt einen Stecker hat)

- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen können – zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Widerstehen Sie der Versuchung, den Netzstecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen: Fassen Sie immer den Stecker selbst. Andernfalls

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

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



### **Sicherheit beim Transport**

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

## **Sicherheitshinweise zur Installation**

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

## **Sicher bedienen**

- Denken Sie daran, das Gerät nach dem Einsatz wieder abzuschalten.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nicht ganz bei der Sache sind – zum Beispiel, wenn Sie stark wirkende Medizin genommen oder Sie unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehen.
- Brennbare Gegenstände Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium sowie Kochgeschirr mit beschädigtem oder grobem Boden kann die Glaskeramik kratzen. Heben Sie das Kochgeschirr zum Umsetzen hoch, schieben Sie es nicht über die Oberfläche.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Stellen Sie daher sicher, dass die Kochfeldoberfläche und der

Boden der Töpfe immer trocken sind.

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

### **Warnhinweise zu hohen Temperaturen**

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

### **Zubehör**

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des

Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

### **Sicherheit beim Kochen**

- **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- Geben Sie besonders beim Kochen mit Alkohol Acht. Alkohol verdampft schon bei relativ geringen Temperaturen, kann sich beim Kontakt mit heißen Stellen entzünden und, damit

natürlich Brände verursachen.



## **Induktion**

- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr“ an.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochstelle und in unmittelbarer Nähe abgelegt werden, da sich diese erhitzen.

- Metallgegenstände, die in Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können bei längerem und intensivem Gebrauch sehr heiß werden. Bewahren Sie keine Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld auf.
- Stellen Sie keine elektronischen Produkte wie Mobiltelefone, Tablets, Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Produkt kann beschädigt werden.



## **Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen**

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern – der hohe Feuchtigkeitsanteil im Dampf kann zu Stromschlägen führen.
- Salz- und Zuckerrückstände am Boden des Kochgeschirrs können die Glasflächen verkratzen, im

schlimmsten Fall zu  
Sprüngen führen. Sorgen Sie  
dafür, dass Topf- und  
Pfannenböden sauber sind,

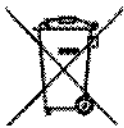
bevor Sie das Kochgeschirr  
aufsetzen. Halten Sie die  
Glaskeramikfläche sauber.

## 2 Hinweise zum Umweltschutz

### Richtig entsorgen

#### Informationen zur Entsorgung

##### Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

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

##### Hinweise zum Recycling



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

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

##### Rücknahmepflichten der Verreiber

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes,

ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer

zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

### **Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

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

### **Verpackungsmaterialien entsorgen**

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

### **Tipps zum Energiesparen**

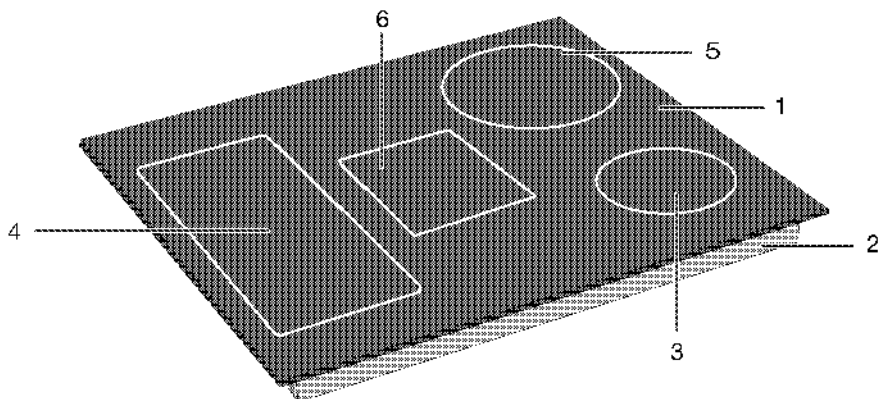
Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt. Die folgenden Vorschläge sollen

Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

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

## 3 Ihr neues Gerät

### Ihr neues Gerät

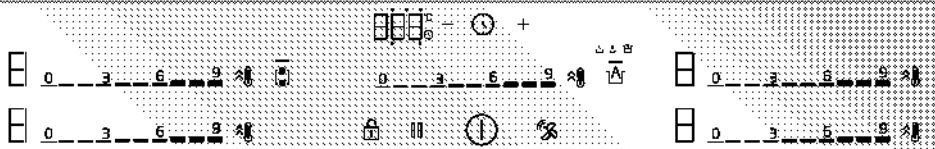


- |   |                    |   |                    |
|---|--------------------|---|--------------------|
| 1 | Glaskochfläche     | 4 | Induktionskochzone |
| 2 | Unteres Gehäuse    | 5 | Induktionskochzone |
| 3 | Induktionskochzone | 6 | Induktionskochzone |

### Bedienfeld und Bedienung

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

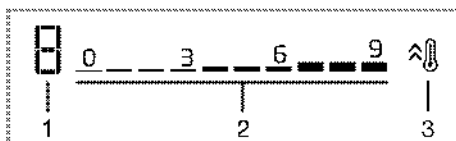
#### Kochfeldsteuerung



#### Tasten und Symbole

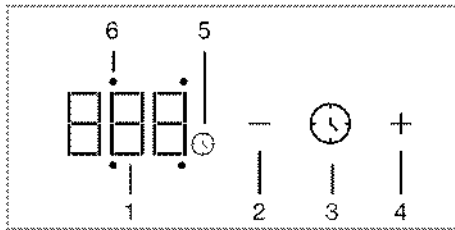
- : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde
- ⏻ : Ein/Aus-Taste
- 🔒 : Taste für Tastensperre
- 🔥 : Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche
- ⚡ : Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)
- 🧼 : Taste zur Reinigungssperre
- 🕒 : Timer-Taste
- ⊕ : Timer-Erhöhungstaste
- ⊖ : Timer-Verringerungstaste
- 🍲 : Anschlussstaste für Kochfeldhaube \*
- 👤 : Auto-Kochtaste

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



#### Anzeige der Kochzone

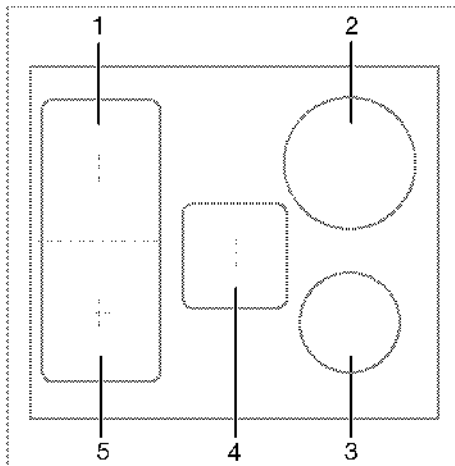
- 1 Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone
- 2 Einstellbereich für das Temperaturniveau
- 3 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)



Timer-Display

- 1 Timeranzeige.
- 2 Timer-Verringerungstaste
- 3 Timer-Taste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Symbol
- 6 Timer-Aktivitäts-LCD der jeweiligen Kochzone

## Allgemeine Informationen zum Kochfeld



- 1 Hinten links - Induktionskochzone

- 2 Hinten rechts - Induktionskochzone
- 3 Vorne rechts - Induktionskochzone
- 4 Mitte - Induktionskochzone
- 5 Vorne links - Induktionskochzone

Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Flächen (Flexi-Flächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochzonen und die Kombinationsfunktion werden im Abschnitt „Verwendung des Kochfelds“ beschrieben.

## Technische Spezifikationen

### Allgemeine Spezifikationen

Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	48,2 mm*/784 mm/524 mm
Wälzfräser-Einbaumaße (Breite/Tiefe)	750 (+2)mm /490 (+2)mm
Spannung / Frequenz	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Verwendeter Kabeltyp und -querschnitt / geeignet für die Verwendung im Produkt	min. I 105V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Gesamte Leistungsaufnahme	max. 7,4 kW

### Brenner

Hinten links	<b>Induktionskochzone</b>
Dimension	180 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung: 2000 W
Vorne links	<b>Induktionskochzone</b>
Dimension	180 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung: 2000 W
Vorne rechts	<b>Induktionskochzone</b>
Dimension	145 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung: 2200 W
Hinten rechts	<b>Induktionskochzone</b>
Dimension	210 mm
Energie	2400 W / Schnellheizung: 3700 W
Mitte	<b>Induktionskochzone</b>
Dimension	2 x (92,7x200 mm)
Energie	2400W/ Schnellheizung: 3600 W

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



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.



Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

## 4 Erster Einsatz

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

### Erste Reinigung

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

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

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

## 5 Bedienung Kochfeld

### Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

#### Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen

möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

#### Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

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

#### Vorteile des Kochens mit Induktion

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

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

#### Für einen sicheren Betrieb:

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie nicht klebende Kochtöpfe/-pfannen

verwenden, die mit wenig Öl beschichtet oder ohne Öl (Typ Teflon) verwendet werden.

- Verwenden Sie keine Glaskochfläche als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidfläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Topfdeckel auf Ihr Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionszone.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.
- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Kochfeld den Garstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.
- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltssystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch dünne Töpfe zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird.

### Kochtöpfe/Pfannen

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

### Geeignete Töpfe/Pfannen:

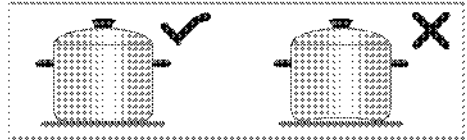
- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

### Ungeeignete Töpfe/Pfannen:

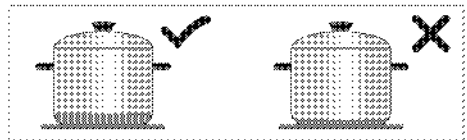
- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Töpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/-pfannen
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

### Empfehlungen:

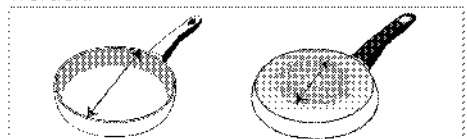
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



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

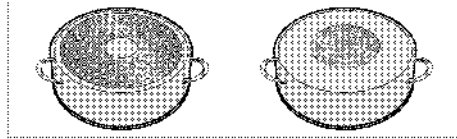


- Die Boden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern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

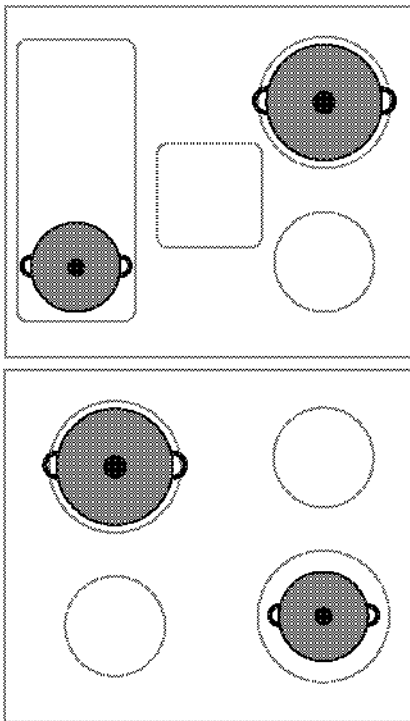


- Einige Kochtöpfe/-pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetische

Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfen/-pfannen erwärmen sich möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen kann eine Warnung vor fehlerhaften Kochtöpfen/-pfannen angezeigt werden.



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



### Kochtöpfe/-pfannen

Testen Sie anhand der folgenden Methoden, ob Ihr Topf mit dem Kochen mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist.

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

### Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Durchmesser der Kochzone - mm	Topfdurchmesser - 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
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche	Breite 230 - Länge 390

Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe Ihres Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Kochtopf/-pfannengrößen sind oben angegeben.

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

### Automatische Erkennung der Kochtöpfe/Pfannen

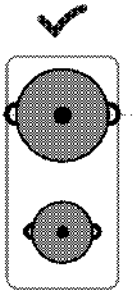
Wenn Sie mit Induktion kompatible Kochtöpfe/-pfannen auf Ihr Kochfeld stellen, erkennt Ihr Kochfeld automatisch, auf welches Kochfeld die Kochtöpfe/-pfannen gestellt werden, und gibt Anweisungen auf dem Bedienfeld aus.

## Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

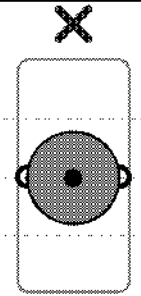
Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

### Als zwei unabhängige Kochzonen

Kochzonen mit großer Oberfläche haben zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Zonen als zwei unabhängige Kochzonen für unterschiedliche Temperaturneaus mit zwei unterschiedlichen Kochtöpfen/-pfannen verwenden. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen durch Zentrieren der separaten Kochzonen auf.

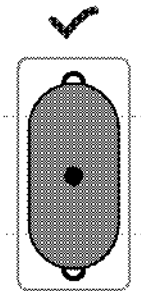


### Als zwei unabhängige Kochzonen



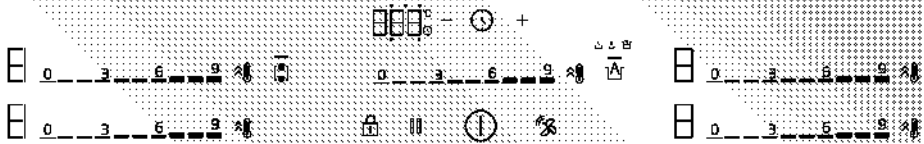
Stellen Sie den Garvorgang mit einzelnen Kochtöpfen/-pfannen in die Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen nicht in die Mitte der Kochzone.

### Als einzelne Kochzone



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

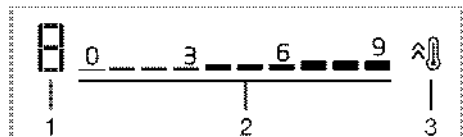
## Bedienfeld



### Tasten und Symbole

- : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde
- ⏻ : Ein/Aus-Taste
- 🔒 : Taste für Tastensperre
- 👤 : Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche
- ⚡ : Schnellheiztaste/1lochleistungseinstellungstaste (Booster)
- ||| : Taste zur Reinigungssperre
- 🕒 : Timer-Taste
- ⊕ : Timer-Erhöhungstaste

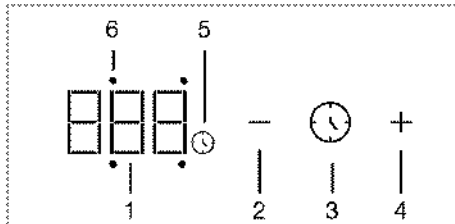
- : Timer-Verringerungstaste
  - 🔌 : Anschlussstaste für Kochfeldhaube \*
  - 👤 : Auto-Kochtaste
- \* Sie variiert je nach Produktmodell.  
Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.



Anzeige der Kochzone

1 Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone

- 2 Einstellbereich für das Temperaturniveau  
 3 Schnellheiztaste/Hochleistungseinstellungstaste (Booster)



Timer-Display

- 1 Timer-Anzeige.
- 2 Timer-Verringerungstaste
- 3 Timer-Taste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Symbol
- 6 Timer-Aktivitäts-LCD der jeweiligen Kochzone

### Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

- i** Dieses Gerät wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder im Touch-Bedienfeld ausgeführte Vorgang wird mit einem audiotierbaren Signal bestätigt.
- i** Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine Müllkippe und eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.
- i** Das Kochfeld kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück, wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Bedienung erfolgt.
- i** Das Gerät zeigt „FF“ Warnung aus Sicherheitsgründen, wenn eine Taste (Ⓜ Taste) für längere Zeit berührt wird.
- i** Das Licht der aktivierten oder ausgewählten Tasten leuchtet.

### Einschalten der Kochfelds:

1. Berühren Sie die Taste ① auf dem Bedienfeld.
- » Nun ist das Kochfeld einsatzbereit.

### Kochfeld ausschalten:

1. Berühren Sie die Taste ① auf dem Bedienfeld.
- » Das Kochfeld schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

### Restwärmeanzeige

Auf dem Bedienfeld befindet sich für jede Kochfeldzone eine Hitzeanzeige. Diese Anzeige zeigt an, dass das Kochfeld im ausgeschalteten Zustand noch heiß ist. Berühren Sie das/die entsprechende(n) Kochfeld(e) nicht, bis die Restwärmeanzeige erlischt.

Symbol	Beschreibung
H	Hohe Temperatur
h	Niedrige Temperatur

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

### Kochfelder einschalten (Kochzone) und Temperaturstufe einstellen




1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren ①.
- » In den Kochzonenanzeigen erscheint das „0“-Symbol.
2. Je nachdem, in welchem Bereich Sie einschalten möchten, stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Temperaturstufe zwischen „0“ und „9“.
- While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1..2.2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

### Kochfelder ausschalten:


- Eine ausgewählte Kochfeldzone kann auf 2 verschiedene Arten ausgeschaltet werden:
1. **Durch Einstellen der Temperatur auf „0“**  
 Sie können das Kochfeld ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ reduzieren .


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

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer das angeschlossene Kochfeld aus. Alle Anzeigen zeigen „0“ oder „00“ an. Das  Symbol im Kochfeld-Display erlischt.

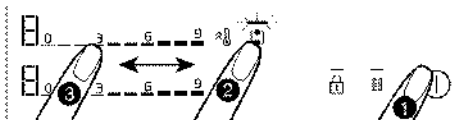
Die Einstellung des Timers für die Kochfeldzone wird in den folgenden Kapiteln beschrieben.

## Kombination der Kochzonen mit Breitfläche (Flexi) (sofern Kochzonen mit Breitflächen auf Ihrem Kochfeld vorhanden sind)



1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren ①.

2. Berühren Sie die Taste .

» Das Display der linken Kochfeldzone zeigt 0 und  das Licht der Taste  leuchtet.



3. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen 0 und 9 ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

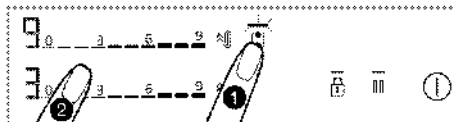
While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1 ,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell. » Das Kochfeld beginnt zu arbeiten. Wird ein anderes Kochfeld ausgewählt oder warten Sie 10 Sekunden lang ohne Bedienung, erlischt das Licht  der Taste .


**i** Als Beispiel werden die Kochfelder mit breiter Fläche links beschrieben. Wenn die Kochfelder rechts an Ihrem Gerät breite Flächen haben, gilt das gleiche für die Kochfelder rechts.



## Kombination der Kochfelder mit Breitfläche (Flexi) während eines oder beide Kochfelder links in Betrieb sind (sofern auf Ihrem Kochfeld Kochfelder mit Breitflächen vorhanden sind)

Während eines oder beide Kochfelder auf der linken Seite separat in Betrieb sind, können Sie beide Kochfelder kombinieren,

indem Sie das Kochfeld mit breiter Fläche aktivieren. So können Sie bei gleichen Werten eine breitere Kochfeldfläche betreiben.



1. Während eine oder beide Kochzonen links in Betrieb sind, berühren Sie die Taste .


» Auf beiden Kochfeld-Anzeigen wird die Kochfeld-Zone mit der niedrigeren Stufe angezeigt und das Licht  der Taste  leuchtet.

» Kombi-Kochfelder arbeiten mit der Temperatur der Kochfeldzone mit niedrigerem Grad und ggf. mit dem Timer-Einstellwert weiter. Temperatur- und Timerwerte der Kochzone, die vor dem Kombinieren einen höheren Temperaturwert hatte, werden gelöscht.



» Um den Temperaturwert nachträglich zu ändern, stellen Sie im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe ein.


## Kochzonen mit Breitfläche ausschalten (sofern auf Ihrem Kochfeld Kochfelder mit Breitflächen vorhanden sind)

Sie können die Kochzonen trennen und ausschalten, indem Sie die Taste  berühren

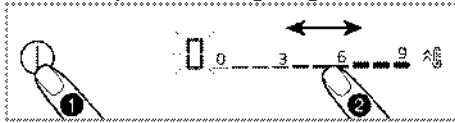
## Nutzung des mittleren Kochfelds und der automatischen Kochfunktion

Das mittlere Kochfeld kann als normaler Kochbereich verwendet werden, indem die Temperatur wie bei den anderen Kochfeldern gewählt wird. Darüber hinaus gibt es für dieses Kochfeld eine spezielle automatische Kochfunktion.

## Nutzung des mittleren Kochfeldes als normale Kochstelle

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.

» Auf dem Display des mittleren Kochfelds wird das Symbol „0“ angezeigt.



2. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen „0“ und „9“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich des mittleren Kochfelds tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1,2,2... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.  
 » Die Kochzone beginnt mit der eingestellten Kochstufe zu heizen.

### Kochautomatik für das mittlere Kochfeld

Mit dieser Funktion können Sie mit 3 verschiedenen Einstellungen ein Schnellkochen durchführen.

**i** Wenn die Stufen 1-2-3 mit der Einstellung Energiemanagement eingestellt sind, kann die automatische Kochfunktion für die mittlere Kochzone nicht verwendet werden.

Um die Kochautomatik auf dem mittleren Kochfeld nutzen zu können, legen Sie zuerst Ihre Kocheinstellung fest. Für jede Einstellung ist ein Temperaturintervall angegeben. Sie können zwischen dem Temperaturintervall wählen, das für die von Ihnen festgelegte Einstellung definiert ist.

1. Niedertemperaturkochen (mit Wasser) (65-100 °C) : Diese Einstellung sollte nur zum Kochen flüssiger Speisen verwendet werden. Wir empfehlen, beim Kochen 1500-2500 ml Wasser zu verwenden, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

**i** Das Kochen von fettigen Speisen darf in dieser Einstellung nicht durchgeführt werden.

2. Braten (mit wenig Öl) (110-230 °C) : Diese Einstellung dient zum Kochen von weniger fettigen Speisen. Die Pfanne

muss vollständig trocken sein und Sie sollten beim Kochen etwas Öl verwenden.

**i** Diese Einstellung darf nicht zum Kochen flüssiger Speisen verwendet werden.

3. Frittieren (140-200 °C) : Dieser darf nur für fettige Frittiervorgänge verwendet werden. Wir empfehlen, beim Kochen 750-1250 ml Öl zu verwenden, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

**i** Diese Einstellung sollte nicht zum Kochen von flüssigen Speisen und weniger fettigen Speisen verwendet werden.

**i** Bei der automatischen Kochfunktion können die Temperaturwerte je nach verwendetem Topf variieren.

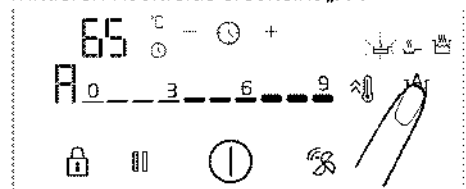
**i** Vergewissern Sie sich vor dem Start der automatischen Kochfunktion, dass die mittlere Zone kalt ist. Andernfalls können die eingestellten Temperaturwerte variieren.

**i** Nachdem die automatische Kochfunktion aktiviert wurde, kann die Temperatureinstellung nicht mehr geändert werden.

### Bei niedriger Temperatur kochen:

1. Berühren Sie die Taste .


Das Symbol leuchtet und im Display des mittleren Kochfelds erscheint „A“.



2. Auf der Timer-Anzeige wird „65“ als niedrigste Temperatureinstellung für die Einstellung der niedrigen Temperatur angezeigt. Durch Berühren der Tasten   können Sie die Temperatureinstellung

ändern, indem Sie sie in 5-Grad-Schritten erhöhen oder verringern.

» Der Kochvorgang beginnt 5 Sekunden nach der Temperatureinstellung.

**i** Wenn innerhalb der ersten 5 Sekunden nach dem Berühren der Taste  keine Einstellung vorgenommen wird, beginnt das mittlere Kochfeld mit der eingestellten Stufe und Temperatur zu arbeiten und diese Einstellung darf danach nicht mehr geändert werden. Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein und führen Sie dann die gewünschten automatischen Kocheinstellungen erneut durch.

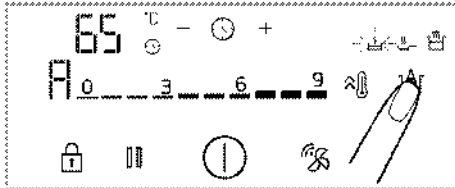
3. Das Symbol  $^{\circ}\text{C}$  blinkt im Display, bis die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.

4. Die  $^{\circ}\text{C}$  leuchtet durchgehend und ein 4-sekündiger akustischer Alarm ertönt, wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.


### So kochen Sie auf der Bratstufe (mit wenig Öl) in der Pfanne:

1. Berühren Sie die Taste .


↳ Das Symbol leuchtet und im Display des mittleren Kochfelds erscheint „A“.



2. Berühren Sie die Taste  erneut, um zur Einstellung Pfannenbraten zu wechseln.

3. Auf der Timer-Anzeige wird „110“ als niedrigste Temperatureinstellung für die Einstellung der niedrigen Temperatur angezeigt und  leuchtet. Durch Berühren der Tasten  $\pm$  können Sie die Temperatureinstellung ändern, indem Sie sie in 10-Grad-Schritten erhöhen oder verringern.

» Der Kochvorgang beginnt 5 Sekunden nach der Temperatureinstellung.

**i** Wenn innerhalb der ersten 5 Sekunden nach dem Berühren der Taste  keine Einstellung vorgenommen wird, beginnt das mittlere Kochfeld mit der eingestellten Stufe und Temperatur zu arbeiten und diese Einstellung darf danach nicht mehr geändert werden. Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein und führen Sie dann die gewünschten automatischen Kocheinstellungen erneut durch.

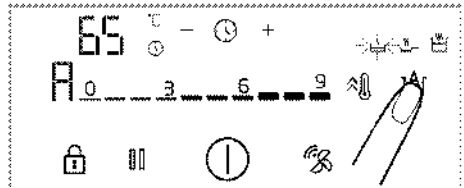
4. Das Symbol  $^{\circ}\text{C}$  blinkt im Display, bis die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.


5. Die  $^{\circ}\text{C}$  leuchtet durchgehend und ein 4-sekündiger akustischer Alarm ertönt, wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.


### So kochen Sie auf der Bratstufe (mit tiefen Öl):

1. Berühren Sie die Taste .


↳ Das Symbol leuchtet und im Display des mittleren Kochfelds erscheint „A“.



2. Berühren Sie die Taste  noch zweimal, um in die FrittierEinstellung bei Fett zu wechseln.



3. Auf der Timer-Anzeige wird „140“ als niedrigste Temperatureinstellung für die Einstellung der niedrigen Temperatur angezeigt und  leuchtet. Durch Berühren der Tasten  $\pm$  können Sie die Temperatureinstellung ändern, indem Sie sie in 10-Grad-Schritten erhöhen oder verringern.

» Der Kochvorgang beginnt 5 Sekunden nach der Temperatureinstellung.

**i** Wenn innerhalb der ersten 5 Sekunden nach dem Berühren der Taste  keine Einstellung vorgenommen wird, beginnt das mittlere Kochfeld mit der eingestellten Stufe und Temperatur zu arbeiten und diese Einstellung darf danach **nicht** mehr geändert werden. Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein und führen Sie dann die gewünschten automatischen Kocheinstellungen erneut durch.

4. Das Symbol  $^{\circ}\text{C}$  blinkt im Display, bis die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.
5. Die  $^{\circ}\text{C}$  leuchtet durchgehend und ein 4-sekündiger akustischer Alarm ertönt, wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht.


#### **Ausschalten der automatischen Kochfunktion:**

1. Wenn Sie die Kochautomatik abbrechen möchten, können Sie das betreffende Kochfeld durch Berühren der Taste  komplett ausschalten, wenn auf den anderen Kochfeldern kein anderer Kochvorgang aktiv ist.
2. Sie können die automatische Kochstufe für das mittlere Kochfeld nur ausschalten, indem Sie die Taste  3 Sekunden lang berühren.

#### **Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)**


Sie können den Booster verwenden, um mit maximaler Leistung zu heizen. Wir empfehlen jedoch **nicht**, an dieser Position über einen längeren Zeitraum zu kochen. Die hohe Leistungsstufe ist möglicherweise nicht auf **allen** Kochfeldern verfügbar. Wenn der Zeitraum für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle der Grenzwerte für die Betriebsdauer) abgelaufen ist, wird die Kochfeldzone ausgeschaltet.

#### **Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) direkt auswählen:**


1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.

2. Berühren Sie die Taste  des gewünschten Kochfelds.  
Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display.  
Wenn der Zeitraum für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle Betriebsdauergrenzen) abgelaufen ist, arbeitet das Kochfeld mit der höchsten Temperaturstufe weiter.

#### **Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) wählen, während die Kochzone aktiv ist:**

1. Berühren Sie die Taste , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die entsprechende Kochfeldzone auf einer bestimmten Stufe arbeitet.
2. Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display. Nach Ablauf der Zeit für die hohe Leistungsstufe arbeitet das Kochfeld auf der höchsten Temperaturstufe weiter.

#### **Ausschalten der hohen Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf:**

Sie können die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste  ausschalten. Die Kochzone arbeitet mit dem höchsten Temperaturwert weiter. Bringen Sie auf 0, indem Sie den Einstellbereich der aktiven Kochfeldzone berühren oder zum Ausschalten mit dem Finger über den Bereich gleiten.

#### **Reinigungssperre**

Die Reinigungssperre ermöglicht dem Benutzer die Reinigung für einen kurzen Zeitraum, indem die Bedienung aller Tasten auf dem Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld verhindert wird. Während dieser Zeit zieht das Gerät keinen Strom.

#### **Reinigungssperre aktivieren**



1. Berühren und halten Sie die Taste , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

» **☹** Licht wird leuchten. Auf den Displays der Kochzonen wird das Symbol **☹** angezeigt. Während dieser Zeit darf keine andere Taste als die Taste **⏸** betätigt werden.

### Reinigungssperre deaktivieren

Berühren und halten Sie die Taste **☹**, um die Reinigungssperre zu deaktivieren. **☹** Das Licht erlischt und die Reinigungssperre wird deaktiviert.

### Tastensperre

#### Während das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist,

Während das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist, können Sie die Tastensperre aktivieren, um ein versehentliches Ändern der Funktionen zu verhindern.

#### Aktivieren der Tastensperre

1. Um die Tastensperre zu aktivieren, berühren Sie die Taste **☹**, bis ein Signal ertönt.

Das Licht **☹** der Taste **☹** blinkt und alle Kochzonen werden gesperrt.

**i** Bei aktiver Tastensperre funktioniert nur die Taste **⏸**. Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das Licht **☹** der Taste **☹**, um anzuzeigen, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während die Tasten gesperrt sind, wird die Tastensperre deaktiviert, um das Kochfeld wieder einzuschalten.

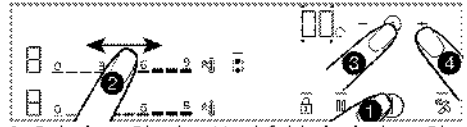
#### Deaktivieren der Tastensperre

1. Berühren und halten Sie die Taste **☹**, bis ein Signal zu hören ist. Der Vorgang ist mit einem akustischen Signal zu bestätigen. Die Leuchte **☹** der Taste **☹** erlischt und die Tastensperre wird deaktiviert.

### Timer-Funktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Während der Kochzeit müssen Sie das Kochfeld nicht bedienen. Die Kochfeldzone schaltet sich nach dem von Ihnen gewählten Zeitraum automatisch aus.

### Timer aktivieren



1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren **⏸**.
2. Je nachdem, in welchem Bereich Sie einschalten möchten, stellen Sie durch Berühren des Einstellungsbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die gewünschte Temperaturstufe ein.
3. Aktivieren Sie den Timer, indem Sie die Taste **☹** berühren.

Die „00“ leuchtet auf und das Symbol **☹** beginnt zu blinken.

4. Es gibt 4 Aktivitäts-LEDs um die „00“, die auf der Timer-Anzeige angezeigt werden. Um für die Kochzone einen Timer einzustellen, berühren Sie die Taste **☹**, um die entsprechende Kochzonenseite auszuwählen.
5. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten **+**/**-** ein. **+** Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste **+** oder **-** längere Zeit berühren.

Das Symbol **☹** leuchtet dauerhaft, nachdem es für eine bestimmte Zeit auf der Kochfeldzonenanzeige blinkt. Wenn das Symbol **☹** dauerhaft leuchtet, zeigt dies an, dass die Funktion aktiviert ist.

**i** Der Timer darf nur für Kochfelder verwendet werden, die in Betrieb sind.

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

**i** Ohne Auswahl der Kochfeldzone und der Temperaturstufe der Kochfeldzone kann kein Timer eingestellt werden.

- i** Während der Timer aktiv ist, wird die eingestellte Zeit der ausgewählten Kochzone auf der Timer-Anzeige angezeigt.




### Timer ausschalten


Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und ein akustisches Warnsignal ertönt. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung auszuschalten.

### Timer vorzeitig ausschalten

Wird der Timer vorzeitig ausgeschaltet, läuft das Kochfeld mit der eingestellten Temperatur weiter, bis es ausgeschaltet wird.

### Ausschalten durch Reduzieren der Timer-Einstellung auf Stufe „00“:


1. Wählen Sie den Timer des entsprechenden Kochfelds durch Antippen der Taste  aus.
2. Warten Sie, bis das Symbol „00“ in der Timer-Anzeige angezeigt wird, indem Sie die Taste  berühren, um den Wert zu verringern. Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste  lange berühren.

Das Symbol  blinkt für eine bestimmte Zeit im Kochfeld-Display, dann erlischt es **komplett** und der Timer wird abgebrochen.

### Stoppfunktion


Mit dieser Funktion können Sie alle Funktionen des Kochfelds (**mit Ausnahme des Timers**) vorübergehend auf der 1. Stufe unterbrechen.

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

- i** Wenn die Taste  berührt wird, während das automatische Garen auf der mittleren Kochzone aktiv ist, wird die Funktion des automatischen Garens abgebrochen.




1. Berühren Sie die Taste , während Ihr Kochfeld eingeschaltet ist.

Alle Kochfelder, die in Betrieb sind, laufen in der 1. Ebene weiter.

2. Berühren Sie die Taste  erneut, um alle gestoppten Kochzonen des Kochfelds mit ihren vorherigen Einstellungen zu betreiben.









### Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie die Energieverwaltung, die Zeit des akustischen Signals am Ende des Kochvorgangs und die Verbindungseinstellungen für die Dunstabzugshaube ändern.

-  Energieverwaltungseinstellung
-  Akustisches Signal am Ende des Kochvorgangs
-  Kochfeld-Haube-Verbindungseinstellung

### 1- Energieverwaltungseinstellung ()

Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Kochfelds nach Belieben einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste  erneut berühren.
  2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ///.
- » Auf der Timer-Anzeige  wird auf der linken hinteren Kochfeldanzeige „9“, angezeigt.
3. Durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Leistungsstufe zwischen ein (siehe Tabelle - Leistungsmanagement-Stufe) „1“, und „9“.
  4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .

» Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt mit der Gesamtleistungseinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten. „Powermanagement“ umfasst 9 verschiedene Leistungsstufen (siehe Tabelle \_ Leistungsmanagementstufen).

Tabelle - Energieverwaltungsebene

Energieverwaltungseinstufe	Gesamtleistung g
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,1 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,1 kW

**i** Der Gesamtleistungswert für die Energieverwaltungsebene 5, 6, 7, 8, 9 beträgt 3,6 kW bei Produkten mit einer maximalen Gesamtleistungsaufnahme von 3,6 kW.

## 2- Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens (cF2)

Mit dieser Funktion können Sie die Zeit des Kochendes des Kochfelds nach Belieben einstellen.

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste erneut berühren.
  - Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten / / / .
- » Die Standardeinstellung wird auf dem Timer-Display angezeigt.
- Für die Einstellung des akustischen Signals zum Kochen, berühren Sie die Taste einmal.
  - Auf der Timer-Anzeige , auf der linken hinteren Kochfeldanzeige „2“, angezeigt.
  - Durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Signalzeiteinstellung (siehe Tabelle - Signaltonzeit Kochende) zwischen „0“, und „3“ ein.

5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste die Zeiteinstellung des Signaltons für das Garende.

» Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt mit der Signalzeiteinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.

**i** Der werkseitige Standardwert für die Zeiteinstellung des akustischen Signals am Kochende ist die 2. Stufe.

Tabelle - Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens

Akustische Stufe am Ende des Kochvorgangs	Akustisches Signalperiode am Ende des Kochvorgangs
0	15 Sekunden
1	30 Sekunden
2	1 Minute
3	2 Minuten

## 3- Kochfeld-Haube-Verbindungseinstellung (cF3)

Mit dieser Funktion können Sie Kochfeld und Dunstabzugshaube verbinden, damit sie automatisch zusammen arbeiten.

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste erneut berühren.
  - Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten / / / .
- » Die Standardeinstellung wird auf dem Timer-Display angezeigt.
- Berühren Sie zweimal die Taste für die Einstellung der Kochfeld-Haube-Verbindung.
- » Auf der Timer-Anzeige , auf der linken hinteren Kochfeldanzeige „4“, angezeigt.
- Stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeldeinstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Hauben-Bedienstufe (siehe Tabelle - Hauben-Bedienstufe) zwischen „0“, und „7“ ein.
  - Bestätigen Sie durch Berühren der Taste die Einstellung der Kochfeld-Verbindung.






» Ihr Kochfeld schaltet sich aus und beginnt  
Tabelle - Abzugshaubenbetriebsstufe

mit der ausgewählten Kochfeldbetriebsstufe.

Abzugshaubenbetriebsstufe	Lampe	Abzugshaube (Kochen auf einem Kochfeld)	Abzugshaube (Kochen auf 2 oder mehr Kochfeldern)	Braten
0	Aus	Aus	Aus	Aus
1	hell	Aus	Aus	Aus
2	hell	Aus	L1	L1
3	hell	L1	L1	L1
4	hell	L1	L1	L2
5	hell	L1	L2	L2
6	hell	L1	L2	L3
7	hell	L2	L2	L3

### Dunstabzugsebene über dem Kochfeld einstellen

Mit dieser Einstellung können Sie die Dunstabzugshaube über dem Kochfeld einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Taste  für 3 Sekunden lang berühren.
- » Das Licht  der Taste  erlischt.
3. Berühren Sie die Taste , bis die gewünschte Betriebsstufe für die Abzugshaube erreicht ist.

### Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

**Funktionsprinzip:** Induktionserhitzer heizt den Kochtopf aufgrund seines Funktionsprinzips direkt auf. Somit hat es viele Vorteile gegenüber anderen Kochfeldtypen. Es arbeitet effizienter und die Kochfeldoberfläche ist kühler. Ihr Induktionskochfeld ist mit einem überlegenen Sicherheitssystem ausgestattet, das einen Betrieb mit maximaler Sicherheit gewährleistet.



Je nach Modell kann Ihr Kochfeld mit Kochfeldern mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm mit Induktion ausgestattet sein. Dank Induktion erkennt jede Kochzone automatisch den darauf gestellten Topf. Energie tritt nur auf der Kontaktfläche des Topfes auf, und daher wird ein Minimum an Energie verbraucht.

### Automatisches Abschaltssystem

Die Kochfeldsteuerung verfügt über eine Abschaltautomatik. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzone(n) eingeschaltet bleiben, schaltet sich die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch aus (siehe Tabelle-1). Ist der Kochzone ein Timer zugeordnet, wird auch die Timer-Anzeige ausgeschaltet. Die Zeitbegrenzung für die automatische Abschaltung hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Für dieses Temperaturstufe gilt die maximale Betriebsdauer. Die Kochfeldzone kann vom Benutzer wieder bedient werden, nachdem sie wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

**Tabelle 1:** Automatische Abschaltzeiten

Temperaturstufe	Automatische Abschaltzeiten - Stunden
0	0
1	6
2	6

Temperaturstufe	Automatische Abschaltzeiten - Stunden
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Schnelles Erhitzen	10 Minuten

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

### Schutz gegen Überhitzung

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen Schutz vor Überhitzung gewährleisten. Bei Überhitzung können Sie Folgendes beachten:

- Die in Betrieb befindliche Kochfeldzone kann ausgeschaltet werden.
- Die gewählte Stufe kann reduziert werden. Dies spiegelt sich jedoch nicht im Display wider.

### Überlaufschutzsystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufschutz ausgestattet. Sollte das Bedienfeld aus irgendeinem Grund überlaufen, unterbricht das System automatisch die Stromverbindung, um Ihr Kochfeld auszuschalten. Zu diesem Zeitpunkt erscheint das Symbol „F“ auf dem Display.

### Präzise Leistungseinstellung

Das Induktionskochfeld reagiert gemäß seinem Funktionsprinzip sofort auf die erteilten Befehle. Seine Leistungseinstellungen werden sehr schnell geändert. So können Sie das Überlaufen einer überlaufenden Mahlzeit (Wasser, Milch) verhindern, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

## 6 Allgemeine Hinweise zum Backen

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

### Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

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

- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

### Koch-/Gartabelle

#### Automatische Kochfunktion

Lebensmittele	Automatische Kocheneinstellung	Temperaturniveau	Kochzeit (min) (ca.)	Kochplatte und Durchmesser (mm)
<b>Kochen</b>				
Pasta (500 g)	Niedertemperaturkochen (mit Wasser)	100	15 ... 25	160 180
Kartoffel (grob gehackt) (100 g)	Niedertemperaturkochen (mit Wasser)	100	20 ... 30	150 - 180
Lier	Niedertemperaturkochen (mit Wasser)	100	10 ... 15	160 180
<b>Fettarmes Braten</b>				
Filet* (3 cm) (Versiegelt)**	Braten (mit wenig Öl)	230	8 ... 15	180 210
Hühnersteak	Braten (mit wenig Öl)	220	10 ... 20	180 210
Fisch (225 g)**	Braten (mit wenig Öl)	220	10 ... 15	180 - 210
Pfannkuchen**	Braten (mit wenig Öl)	200	1 ... 3	180 - 210
Aubergine (100 g)	Braten (mit wenig Öl)	200	10 ... 20	180 - 210
<b>Frittieren</b>				
Kartoffel (gefroren 175 g)	Frittieren	180	3 ... 6	180 200
Frische Kartoffeln (175 g)	Frittieren	180	5 ... 10	180 200
Nugget (400 g)	Frittieren	180	3 ... 6	180 200
Schrimmel	Frittieren	180	4 ... 8	180 200

\* Gusseisenpfanne/-topf wird empfohlen.

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

## 7 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise zur Reinigung

#### **▲ Allgemeine Vorsichtshinweise**

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

#### **Für das Kochfeld:**

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

### Inox und Edelstahlteile

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

### Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.

- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

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

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

### **Reinigung des Kochfelds**

#### **Glaskochfläche**

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

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort

im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

### **Bedienfeld reinigen**

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die Knöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfgler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um die Knöpfe können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

## 8 Problemlösungen

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

### Das Gerät funktioniert nicht.

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

### Nun erscheint das Symbol "E" und "H" oder "H" auf der Kochzonenanzeige.

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

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

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

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

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

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

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

## Geräusche vom Herd während des Kochens

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

### Mögliche Geräusche und Gründe

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

## Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen - Für Kochfeld

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 22 E 26	Induktionsherd ist überhitzt.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte fällt.
E 46	Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten. Ein Objekt bleibt auf dem Bedienfeld oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt.	Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Herd nehmen. Das Problem muss behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird.
E 47	Ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf wird nicht verwendet.	Der Fehler ist zu beheben, wenn ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf verwendet wird.
E 1 - E 15	Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 16 - E 21	Temperatursensordfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 23 E 24	Softwarefehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 25	Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 31 - E 45	Hardwarefehler der elektronischen Platine am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 48 E 49 E 51	Sensorfehler am Induktionskochfeld.	Sensorausrüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 52 - E 57	Hochtemperaturfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 58 - E 59	Im automatischen Garmodus ist ein Sensorfehler/Übertemperaturfehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
FF	Möglicherweise wurde eine der Tasten lange berührt.	Wenn langes Berühren einer der Tasten gestoppt wurde,
	Eventuell ist ein Kochtopf über das Steuergerät gekommen.	Wenn der Kochtopf über der Steuergerät angehoben wird,
	Es können Speisen/Flüssigkeiten über das Steuergerät gegossen werden.	Der Fehler verschwindet, wenn die Speise-/Flüssigkeitsreste gereinigt werden.

