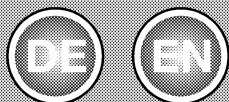
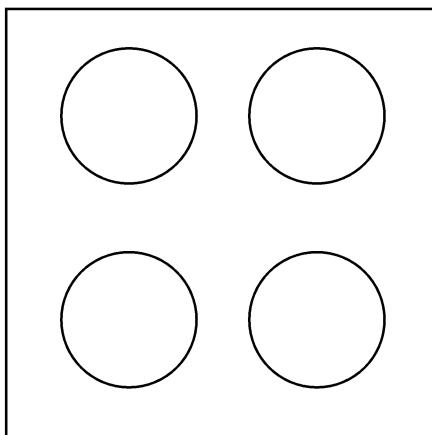


EINBAU-KOCHFELD

BUILT-IN HOB

GEBRAUCHSANLEITUNG
USER MANUAL

GIEI 613410 E



AUS GUTEM GRUND

GRUNDIG

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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

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

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder
nützliche Tipps zum Gebrauch.



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



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit	4
Elektrische Sicherheit.....	4
Produktsicherheit.....	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Sicherheit von Kindern	7
Altgeräte entsorgen.....	8
Verpackungsmaterialien entsorgen	8

2 Allgemeine Informationen **9**

Geräteübersicht	9
Technische Daten	9

3 Installation **10**

Vor der Installation	10
Einbauen und Anschließen	11
Transport	13

4 Vorbereitungen **14**

Tipps zum Energiesparen	14
Erste Inbetriebnahme	14
Erstreinigung des Gerätes	14
Erstaufheizung	14

5 Bedienung Kochfeld **15**

Allgemeine Hinweise zum Kochen	15
Kochfeld verwenden	17
Bedienfeld	18

6 Reinigung und Wartung **26**

Allgemeine Hinweise	26
Kochfeld reinigen	26

7 Problemlösungen **27**

I Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht

eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollten es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz

den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

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

einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.

- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

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

Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- 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.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollte nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Ofenoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.
- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder

nicht. Siehe. *Allgemeine Hinweise zum Kochen*, Seite 15, Kochgeschirrauswahl.

- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass

sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit am Stecker befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb

daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen



Entsorgen Sie Altgeräte grundsätzlich auf umweltfreundliche Weise. Dieses Gerät ist mit dem Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach den Vorgaben der EG-Richtlinie recycelt und zerlegt werden muss, damit die Umwelt möglichst wenig beeinträchtigt wird. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.

Hinweise zur richtigen Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrem Händler oder bei entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Nähe.

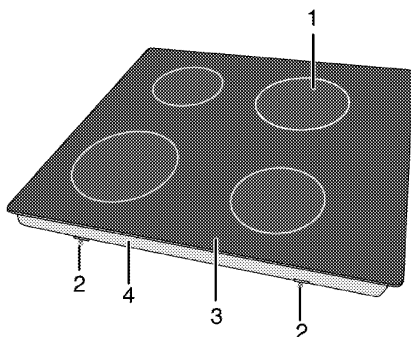
Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und machen die Türverriegelung (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr geraten.

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.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- 1 Induktionskochplatte
2 Montageklammer

- 3 Glaskeramikkochfeld
4 Basisabdeckung

Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N~220-240 V / 2N~380-415 ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7200 W
Sicherung	Minimum 32 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Kabellänge	max. 2 m
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 mm/490 mm

Kochzonen

Hinten links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/2500 W
Vorne links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/2500 W
Vorne rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	145 mm
Leistung	1400/1800 W
Hinten rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	210 mm
Leistung	2200/3200 W



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



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



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

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Anschlüsse sind Sache des Kunden.



GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



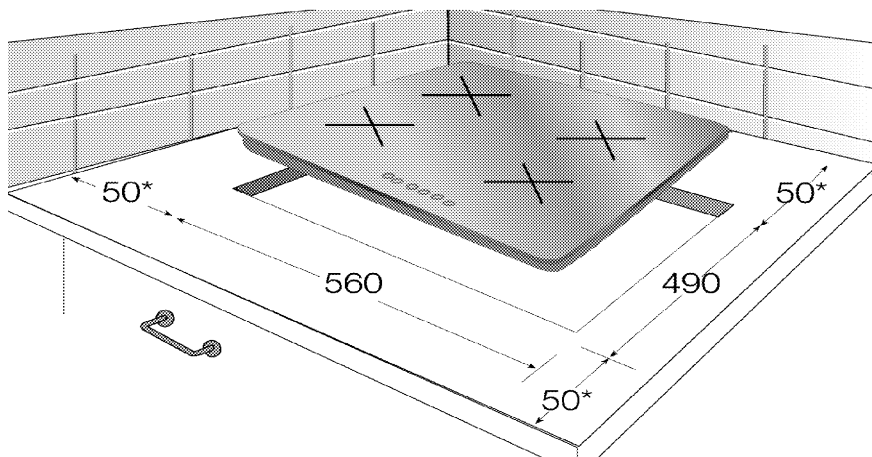
GEFAHR:

Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm)..

- * Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- * (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- * Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- * Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- * Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- * Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.



Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild

befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



GEFAHR:

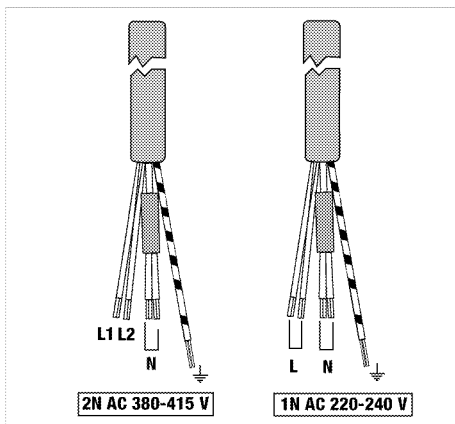
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

Netzkabel anschließen

- Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :



- Bei Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

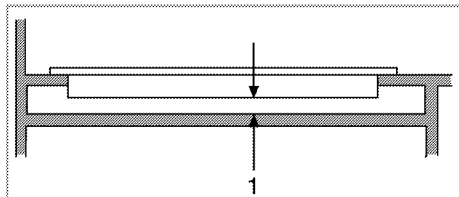
- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)

* Grünes/gelbes Kabel = (E) $\equiv$ (Erde)

Gerät installieren



Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.

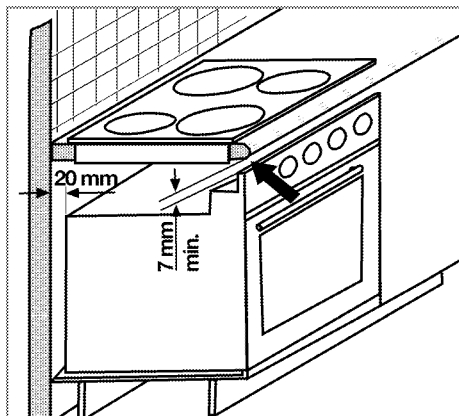


1 Minimum 55 mm



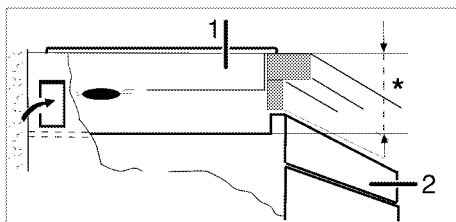
Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Wenn sich der Ofen darunter befindet:



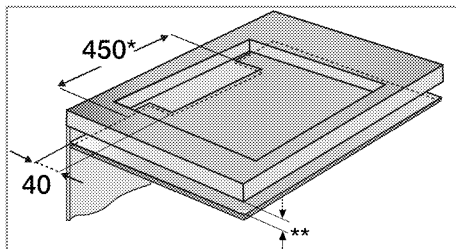
* Minimum

Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm² im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).



* Minimum 55 mm

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

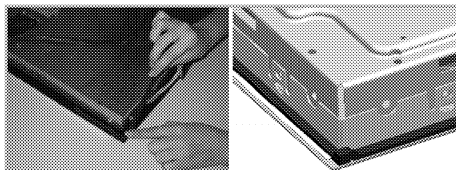


* Minimum

** Minimum 55 mm

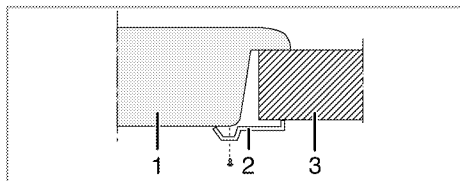
Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Tragen Sie die beim Produkt mitgelieferte Dichtung an den Kanten des unteren Kochfeldgehäuses auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. Abbildung).



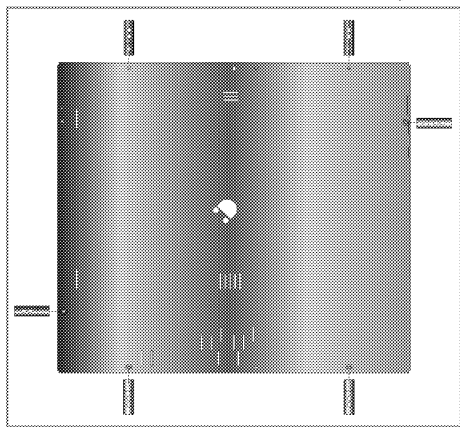
3. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.

4. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklammern.



- 1 Kochfeld
- 2 Montageklammer
- 3 Arbeitsplatte

» Rückansicht (Anschlussöffnungen)



Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.



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

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

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

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

- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

Erste Inbetriebnahme Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

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

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

Erstaufheizung



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



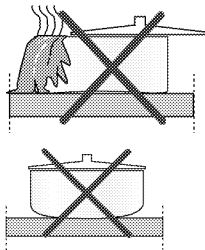
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, vorher mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder fette Feuer fangen, ersticken Sie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

- * Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren resillos aufgetaut sind.
- * Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- * Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- * Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- * Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- * Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab.

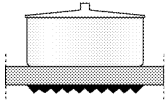
- * Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche.
- * Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- * Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- * Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.
- * Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.
- * Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben.

Kochgeschirr wählen

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



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



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

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

Kochgeschirr testen

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

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "L" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und den Herd einschalten.

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

Kochgeschirrererkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr

abgedeckt ist. Der Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "L"-Symbol blinken abwechselnd.

Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihafbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.

Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt. Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.



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



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

Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone Ø 28 cm Ø 21 cm	Normale Kochzone Ø 18 cm	Kleine Kochzone Ø 14,5 cm
Große Kochzone ▪ Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. ▪ Verteilt die Leistung ideal. ▪ Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.	Normale Kochzone ▪ Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. ▪ Verteilt die Leistung ideal. ▪ Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.	Kleine Kochzone ▪ Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) ▪ Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.

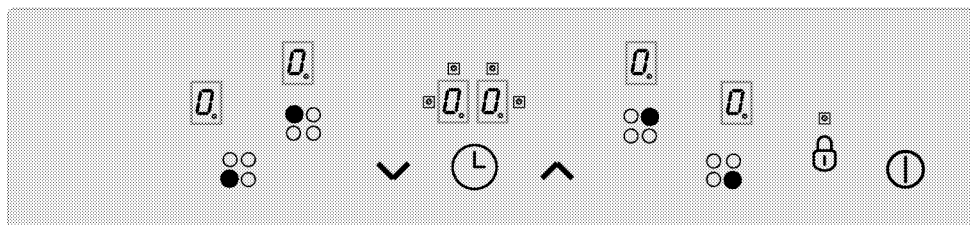
Kochfeld verwenden



GEFAHR:

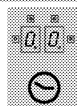
Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen. Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld



Spezifikationen

-  Haupttaste - Ein-/Austaste
-  Tastensperre
-  Temperaturstufe/Timer (steigend)
-  Temperaturstufe/Timer (fallend)
-  * Timer de-/aktivieren
-  Steuerung der Kochzonenwahl
- 
- 
- 
- 
- 
- 
-  Kochzonenanzeige (Temperatureinstellung 0 – 9)
-  * Timeranzeige (4 LEDs für 4 verschiedene Kochzonen)



(*) Falls Ihr Herd mit einem Timer ausgestattet ist.



(*) Falls Ihr Herd mit einem Timer ausgestattet ist.



(*) Nicht bei Herden mit 3 Brennern

Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das tatsächliche Aussehen und die Funktionen können variieren.

Kochfeld einschalten

Halten Sie die Taste "ⓘ" am Bedienfeld mindestens eine Sekunde lang gedrückt. Die Kochstellenanzeige leuchtet auf. "0" und sämtliche Dezimalpunkte blinken in den Kochstellenanzeigen. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit. Nun können Sie innerhalb von 10 Sekunden verschiedene Kochstellen auswählen. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden.

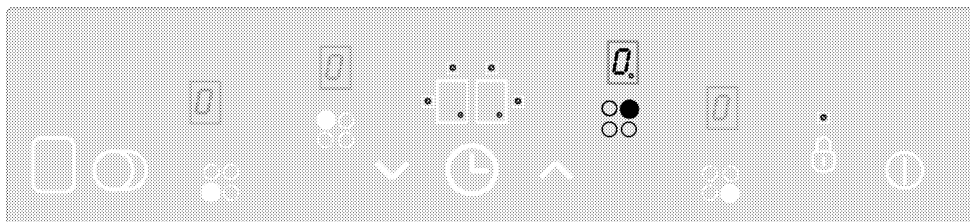
Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden

Kochstellen (Kochzonen) auswählen

Setzen Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr (Geschirr mit magnetischem Boden, siehe Seite 12: „Das richtige Kochgeschirr“) auf die gewünschte Kochstelle.

 Das Gerät wird über Sensortasten bedient. Wenn Ihr Bedienfeld über einen Timer verfügt, wird jeder Bedienschritt mit einem Tonsignal begleitet.

 Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz können zu Fehlfunktionen führen.



1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Zum Einschalten der gewünschte Kochstelle berühren Sie die entsprechende Kochstellenauswahl Taste. Nach der Auswahl der Kochstelle hört der Dezimalpunkt "0" der jeweiligen Kochstelle zu blinken auf und leuchtet nun dauerhaft.
3. Erstellen Sie die Leistungsstufe von "1" bis "9" oder "9" bis "1"; dazu berühren Sie die Tasten "▲" oder "▼".

Die Tasten "▲" und "▼" sind mit einer Wiederholungsfunktion ausgestattet. Wenn Sie diese Tasten gedrückt halten, ändert sich der Einstellungswert fortlaufend (etwa zweimal pro Sekunde), ohne dass Sie die Tasten zwischendurch loslassen müssen. Wenn Sie mit der Taste "▲" beginnen, erscheint, "1" in der Anzeige. Wenn Sie mit der Taste "▼" beginnen, blinken eine halbe Sekunde lang die Symbole "A" und "9" in der Anzeige. Dies zeigt an, dass das **Automatische Kochen** läuft. Am Ende der vom Hersteller für das **Automatische Kochen** vorgegebenen Zeit endet das **Automatische Kochen**; das Gerät setzt den Betrieb mit der ursprünglich ausgewählten Leistungsstufe fort.

4. Um die höchste Leistungsstufe auszuwählen, erhöhen Sie die Leistungsstufe mit der Taste "▲" bis zur Einstellung 9, anschließend drücken Sie die Taste "▲" noch einmal. Dadurch schaltet das Gerät in den Hochleistungsmodus „P“ (**Schnellkochen**) um. Wenn "P" blinkt:

- * Das Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen.
- * Auf der ausgewählten Kochstelle befindet sich kein Kochgeschirr.
- * Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs ist zu klein für die Kochstelle.



Die linken und rechten Kochstellengruppen können nicht gleichzeitig zum Schnellkochen verwendet werden.

Beispiel: Wenn eine der Kochstellen auf derselben Seite (rechts oder links) auf die Stufe P eingestellt ist, können Sie die andere Kochstelle bis auf Leistungsstufe 8 einstellen, ohne die Leistungsstufe der ersten Kochstelle verändern zu müssen.

Induktionskochstellen sicher und effektiv verwenden

Arbeitsprinzip: Durch seine spezielle Funktionsweise wird beim Induktionskochen das Kochgeschirr direkt erwärmt. Dadurch ergeben sich viele Vorteile im Vergleich zu herkömmlichen Kochstellen. Die Energie wird effizienter eingesetzt, die Oberfläche des Kochfeldes bleibt kühler.

Ihr Induktionskochfeld ist mit hervorragenden Sicherheitssystemen ausgestattet, die für maximale Sicherheit bei der Arbeit mit dem Gerät sorgen.

Ihr Kochfeld sorgt automatisch dafür, dass Kochstellen nicht zu lange eingeschaltet bleiben. Falls Sie vergessen sollten, eine oder mehrere Kochstellen abzuschalten, werden diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. (Schauen Sie sich dazu die folgende Tabelle 1 an.)

Wenn der jeweiligen Kochstelle ein Timer zugewiesen wurde, wird 10 Sekunden lang **00** in der Timer-Anzeige dargestellt. Die maximale Betriebszeit hängt von der jeweiligen Temperatureinstellung (Leistungsstufe) ab.

Nachdem eine Kochstelle auf die oben beschriebene Weise abgeschaltet wurde, können Sie diese sofort wieder in Betrieb nehmen. Die maximale Betriebsdauer beginnt von neuem.

Wichtig: Ihr Kochfeld ist mit Induktionskochstellen der Durchmesser 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionstechnik erkennen die Kochstelle den Durchmesser des Kochgeschirrs automatisch. **Energie wird nur an den Stellen aufgewendet, an denen der Boden des Kochgeschirrs die Kochstelle berührt**; dadurch wird nur so viel Energie verbraucht, wie wirklich nötig ist.

Table-1: Preset operating times when you forget to turn off the hob

Kochstufe	Betriebsdauer (Stunden)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (Schnellkochen) - Zum besonders schnellen Erhitzen	10 Minuten (*)
(*) 10 Minuten später wird die Leistungsstufe auf 9 reduziert.	

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die zum Schutz des Gerätes gegen Überhitzung dienen. Folgendes kann bei Überhitzung geschehen:

- Eine Kochstelle kann sich im Betrieb abschalten.
- Die gewählte Leistungsstufe kann vermindert werden. (Dies wird jedoch nicht in der Anzeige dargestellt.)

Sicherheitssystem gegen Überlaufen

Ihr Kochfeld ist mit einer Sicherheitseinrichtung gegen überlaufende Lebensmittel ausgestattet. Falls überlaufende Lebensmittel auf das Bedienfeld gelangen sollten, wird die Stromversorgung des Gerätes automatisch ausgeschaltet. Dabei erscheint **F** in der Anzeige.

Restwärmearzeige

Das Induktionskochfeld erwärmt sich beim Kochen und bleibt auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Weile heiß. Bis die Glaskeramik des Kochfeldes auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, wird **"H"** am Bedienfeld angezeigt. Berühren Sie die entsprechenden Kochzonen nicht, bis das Symbol **"H"** wieder verschwindet.



Bei einem Stromausfall leuchtet die Restwärmearzeige nicht – und warnt daher auch nicht vor hohen Temperaturen.

Schnelle Leistungsänderung

Funktionsprinzip-bedingt reagieren Induktionskochstellen nahezu verzögerungsfrei auf Änderungen der Leistungsstufe. Leistungsstufen und damit Temperaturänderungen werden äußerst schnell umgesetzt. Dadurch können Sie beispielsweise das Überkochen von Lebensmitteln verhindern, indem Sie das Gerät einfach abschalten.

Automatisches und Hochleistungskochen (Schnellkochen)

Die automatischen Kochfunktionen machen das Kochen einfacher. Beim automatischen Kochen wird die Kochstelle eine bestimmte Zeit (siehe Tabelle 2) lang mit voller Leistung betrieben. Die Zeit hängt dabei von der gewählten Leistungsstufe ab. Dies wird durch ein blinkendes "A" angezeigt, das sich mit der Leistungsstufenanzeige abwechselt (z. B. halbe Sekunde "A" und halbe Sekunde "9"). Nach Ablauf der Schnellkochzeit schaltet das Kochfeld wieder zur normalen, ausgewählten Leistungsstufe zurück; das Symbol "A" verschwindet. Sämtliche Kochstellen sind mit einer Schnellkochfunktion ausgestattet. In der nachstehenden Tabelle finden Sie die automatischen Schnellkochzeiten der unterschiedlichen Leistungsstufen.

Table-2: Schnellkochzeiten beim Automatischen Kochen

Kochstufe	Schnellkochen Betriebsdauer (Sekunden)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Automatisches Kochen einschalten:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochstelle durch Berühren der Kochstellenauswahltasten.
3. Stellen Sie die Leistungsstufe der Kochstelle mit der Taste "V" "9" und "A" werden jeweils in der Anzeige dargestellt. Das bedeutet, dass die

Leistungsstufe "9" und die Schnellkochfunktion ausgewählt wurden.

4. Die Schnellkochfunktion wird je nach gewünschter Leistungsstufe mit den Tasten "A" oder "V" festgelegt.
5. Die ausgewählte Schnellkochfunktion arbeitet über den in der Tabelle 2 angegebenen Zeitraum; anschließend wird wieder die reguläre Leistungsstufe eingestellt. (Beispielsweise beträgt dieser Zeitraum 25 Minuten bei Leistungsstufe 6.)

Automatisches Kochen abschalten:

- Sie können das automatische Kochen vorzeitig beenden, indem Sie die Leistungsstufe auf "0".
- Das automatische Kochen wird beendet, wenn die in Tabelle 2 angegebene Zeit abgelaufen ist.

Hochleistung (Schnellkochen)

Diese höchste Leistungsstufe können Sie zum besonders schnellen Aufheizen der Kochstellen verwenden. Allerdings raten wir davon ab, diese Funktion längere Zeit zum Kochen zu nutzen.

Wählen Sie die gewünschte Kochstelle, stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf. Erhöhen Sie die Leistungsstufe bis auf 9, stellen Sie dann die P-Position mit der Taste "A" ein. Aufgrund der hohen Temperaturen arbeitet Ihr Kochfeld nun maximal 10 Minuten lang; anschließend wird die Leistungsstufe der entsprechenden Kochstelle wieder auf Stufe 9 reduziert.

Herd abschalten

Wenn Sie die Haupt-Sensortaste "1" (länger als 2 Sekunden lang gedrückt halten, schaltet sich das Kochfeld aus. Falls eine Kochstelle beim Abschalten des Kochfeldes noch heiß sein sollte, leuchtet "H" dauerhaft in der Anzeige.

Einzelne Kochstellen abschalten:

Sie können eine ausgewählte Kochstelle auf drei verschiedene Weisen abschalten:

1. Gleichzeitige Betätigung der Tasten "▲" und "▼"

Die gewünschte Kochstelle muss mit der Kochstellenauswahltaste "000" gewählt werden. Beispiel: "01"

Der Dezimalpunkt leuchtet in der Anzeige der Kochstelle; zum Abschalten der Kochstelle betätigen Sie die Tasten "▲" und "▼" der jeweiligen Kochstelle auf 0 reduzieren.

2. Leistungsstufe der gewünschten Kochstelle mit der Taste "▼" der jeweiligen Kochstelle auf 0 reduzieren.

3. Timer-Abschaltfunktion für die gewünschte Kochstelle verwenden (sofern die Timer- Funktion zur Verfügung steht).

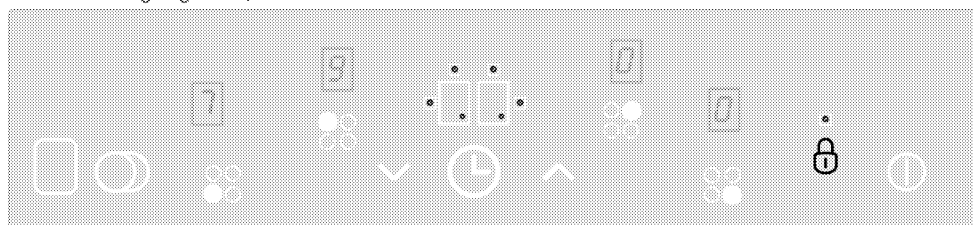
Tastensperre *

Berühren Sie die Taste "0" zum Sperren des Bedienfeldes länger als 2 Sekunden. Der Vorgang wird durch einen Signalton

bestätigt. Anschließend blinkt die LED "0" und alle Kochzonen sind gesperrt.

Die Kochzonen können nur im Betriebsmodus gesperrt werden. Wenn die Kochzonen gesperrt sind: Nur die Haupttaste

"0" ist verfügbar. Die "0" LED blinkt und zeigt ein Tastensperre-Modul an. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.



"0" ermöglicht Ihnen im Betriebsmodus die Sperrung bzw. Freigabe des Bedienfeldes.

Berühren Sie die Taste "0" zur Freigabe der Kochzonen 2 Sekunden lang. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Anschließend erlischt die LED "0". Nun ist das Bedienfeld freigegeben und kann normal betrieben werden.

Kindersicherung

Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung umfasst einige komplexe Schritte zur Sperrung des Bedienfeldes. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

Das Modul sperren:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "0" ein.
2. Halten Sie die Tasten "▲" und "▼" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "▲".

» Die Kindersicherung ist aktiviert und "0" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.

Kindersicherung ausschalten:

Die Schritte zur Aufhebung der Kindersicherung sind mit denen der Aktivierung identisch.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "0" ein.

2. Halten Sie die Tasten "▲" und "▼" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "▼".

» Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint "L" auf allen Kochzonenanzeigen. Sobald die Sperre erfolgreich deaktiviert wurde, wird "L" nicht mehr angezeigt.

Timerfunktionen *

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen beim Kochen nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben, da sich die gewünschte Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.

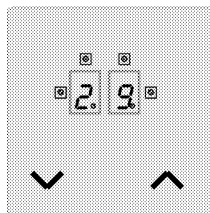
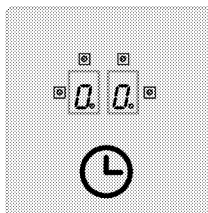
Der Timer bietet folgende Funktionen:

Das Bedienfeld kann maximal 4 Kochzonentimer und einen zugewiesenen Alarmtimer gleichzeitig steuern. Alle Timer können nur im Betriebsmodus genutzt werden.

Alarmtimer

Der Alarmtimer funktioniert unabhängig von anderen Kochzonen. Daher ist es nicht erforderlich, dass eine Kochzone ausgewählt ist.

1. Berühren Sie zum Aktivieren des Alarmtimers die Taste "⌚". "00" und "00:00" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch ist der Alarmtimer aktiviert.
2. Stellen Sie dann durch Berühren der Tasten "▲" und "▼" den gewünschten Zeitwert ein.
3. Der Timer startet automatisch, nachdem Sie die Zeiteinstellung abgeschlossen haben.



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

Kochzonentimer:

Die Kochzonentimer können nur bei den aktivierten Kochzonen eingerichtet werden.

1. Schalten Sie zuerst das Kochfeld ein; aktivieren Sie dann die gewünschte Kochzone. (Die Kochzone muss auf einen Wert zwischen 1 und 9 eingestellt werden)
2. Aktivieren Sie den Kochzonentimer wie den Alarmtimer mit der Taste "⌚". "00" und "00:00" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch wird der Kochzonentimer aktiviert.
3. Zur Aktivierung des Kochzonentimers müssen Sie die Taste "⌚" ein zweites Mal berühren. Nun können Sie den Timer zuweisen.
4. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "▲" und "▼" den gewünschten Zeitwert ein.

So stellen Sie die Kochfeldtimer ein:

1. Berühren Sie nach Aktivierung des ersten Kochzonentimers noch einmal die Taste "⌚". Die Steuerung springt im Uhrzeigersinn weiter zur nächsten aktiven Kochzone, die dem Timer zugewiesen wurde. Die Zuweisung wird durch eine blinkende LED "■" angezeigt.
2. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "▲" und "▼" den gewünschten Zeitwert ein.
3. Der bei der zuerst eingestellten Kochzone aktivierte Timer wird durch

eine kontinuierlich blinkende LED "■" angezeigt.

- Sie können anderen aktiven Kochzonen weitere Timer zuweisen, indem Sie die Taste "⌚" einmal berühren.
- Nach 10 Sekunden kehrt die Timeranzeige zu dem Timer zurück, der als erstes endet.
- Die LEDs "010", die dauerhaft auf der Timeranzeige leuchten, zeigen den Timer an, der aktuell herunterzählt.
- Sie können die bei den Kochzonentimern und dem Eiertimer eingestellten Werte anzeigen, indem Sie die Position der Taste "⌚" ändern. Eine blinkende LED "■" vorne rechts zeigt stets eine Zuweisung an.
- Falls keine LED blinkt, wird der Wert des Eiertimers auf der Timeranzeige angegeben.

Timer deaktivieren:

Sie müssen zuerst den Timer anzeigen, indem Sie die Position der Taste "⌚" ändern, bis der Timer erscheint. Dieser Wert kann später auf 2 verschiedene Weisen abgebrochen werden:

- Durch schrittweise Verringerung des Wertes auf 00 (durch berühren der Taste "▼").
- Durch kurzes (halbe Sekunde) gleichzeitiges Berühren der Tasten "▲" und "▼", bis 00 auf der Timeranzeige erscheint.

Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld. Zeigen Sie die verbleibende Zeit des Kochzonentimers 3 (LED blinkt) im Timerdisplay an (die LEDs der aktiven Timer der Kochzonen 1 und 4 sind im Timerdisplay nicht sichtbar).

Betriebsgeräusche

Bei Induktionskochfeldern können bestimmte Geräusche im Betrieb auftreten. Solche

Geräusche sind völlig normal und gehören zum Induktionskochen einfach dazu.

Betriebsgeräusche:

- können je nach Leistungsstufe zunehmen.
- können durch das Material des Kochgeschirrs verursacht werden.
- Bei niedrigen Leistungsstufen können prinzipbedingt Geräusche beim Ein- und Ausschalten auftreten.
- Beim Erhitzen von leerem Kochgeschirr können bestimmte Geräusche auftreten. Solche Geräusche verschwinden gewöhnlich, wenn Sie Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr geben.
- Bestimmte Betriebsgeräusche entstehen durch den Lüfter, der zur Kühlung der Elektronik eingesetzt wird.

Sensorkalibrierung und Fehlermeldungen

Wenn die Stromversorgung hergestellt ist, führt das Kontrollsystem des Kochfeldes je nach Sensor-, Glas- und Umgebungsbedingungen eine Kalibrierung durch. Decken Sie das Glas des Sensors während der Kalibrierung nicht ab. Das Kontrollsystem des Kochfeldes sollte zudem keinen starken Lichtquellen (Sonnenlicht, starken Halogenlampen etc.) ausgesetzt sein.

Table-3: Fehlercodes und Fehlerursachen

Fehlerursache	Anzeige
Umgebungslicht zu hell	F1
Starkes Flackern (Leuchtstoffröhre)	F2
Sensor mit hellem Objekt abgedeckt	F3
Stark schwankendes Umgebungslicht	F4
Kalibrierungsfehler	AX
Induktionstechnik-Fehler	EX
(x = "0...9")	

Beispielanwendung:
Folgende Lichtbedingungen
gewährleisten eine reibungslose
Kalibrierung:

Belichtung mit einer Glühlampe ohne Reflektor (100 W, matt) 70 cm über dem Glaskeramikkochfeld. Nach einer erfolgreichen Kalibrierung funktioniert das Kochfeld auch unter starker Beleuchtung, wie z. B. Halogenstrahlern mit Reflektor (50 W). Falls ein Fehler auftritt, wird die Kalibrierung wiederholt, bis die Umgebungsbedingungen eine erfolgreiche Kalibrierung ermöglichen. Das Kontrollsystem des Kochfeldes kann nur bei erfolgreicher Kalibrierung aller Sensoren betrieben werden.

Während der Kalibrierung dürfen sich keine Gegenstände auf dem Kochfeld befinden. Zudem darf die Beleuchtung während der Kalibrierung nicht zu stark sein. Wenn eine der Meldungen F1, F2 oder F4 angezeigt wird, müssen Sie während der Kalibrierung bei der ersten Herstellung der Stromversorgung alle Lichtquellen ausschalten bzw. das Fenster schließen. Wenn die Kalibrierung erfolgreich

abgeschlossen wurde, kann das Kontrollsystem helleres Umgebungslicht tolerieren.

Das Kontrollsystem des Kochfeldes übernimmt die Einstellungen und kalibriert sich während des Betriebs entsprechend den Änderungen der Umgebungsbedingungen neu.

	In der Tabelle 3 finden Sie Informationen zu den Fehlermeldungen, die in der Anzeige erscheinen können.
	Falls die Sensortasten länger als 10 Sekunden dauerhaft betätigt werden, schaltet sich das gesamte Steuerungssystem ab, ein Tonsignal erklingt. Zusätzlich blinkt das F-Symbol in der Anzeige.
	Falls die Sensortasten intensivem Dampf ausgesetzt werden, schaltet das gesamte Steuerungssystem ab; ein Tonsignal erklingt.
	Halten Sie die Sensortasten sauber. Andernfalls kann es zu Fehlfunktionen kommen.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

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



GEFAHR:

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



GEFAHR:

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

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



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

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



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

Kochfeld reinigen Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden. Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen. Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



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

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

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

Das Gerät funktioniert nicht.

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

Nun erscheint das Symbol "L" auf der Kochzonenanzeige.

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

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

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

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

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



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

Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	6
Safety for children	7
Disposing of the old product	7
Package information	7

2 General information 8

Overview	8
Technical specifications	8

3 Installation 9

Before installation	9
Installation and connection	10
Future Transportation	12

4 Preparation 13

Tips for saving energy	13
Initial use	13
First cleaning of the appliance	13
Initial heating	13

5 How to use the hob 14

General information about cooking	14
Using the hobs	16
Control panel	16

6 Maintenance and care 23

General information	23
Cleaning the hob	23

7 Troubleshooting 24

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized

persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water

onto it! There is the risk of electric shock!

- The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- 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.

- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See *General*

information about cooking, page 14, selecting the pots.

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- 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.

For the reliability of the fire of the product;

- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is plugged to product .

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be

used for other purposes, for example room heating.

- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

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

Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities. Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.

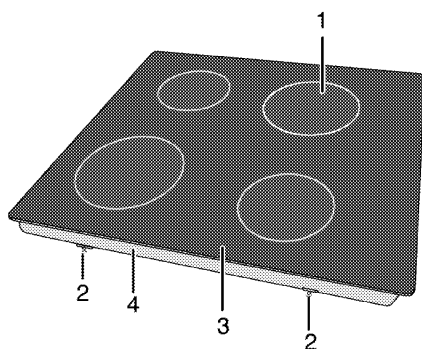
Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

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.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|-------------------------|---|------------------------|
| 1 | Induction cooking plate | 3 | Vitroc ceramic surface |
| 2 | Assembly clamp | 4 | Base cover |

Technical specifications

Voltage / frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 ~ 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Fuse	min. 32 A
Cable type / section	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm

Burners

Rear left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/2500 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/2500 W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	145mm
Power	1400/1800 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2200/3200 W



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.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

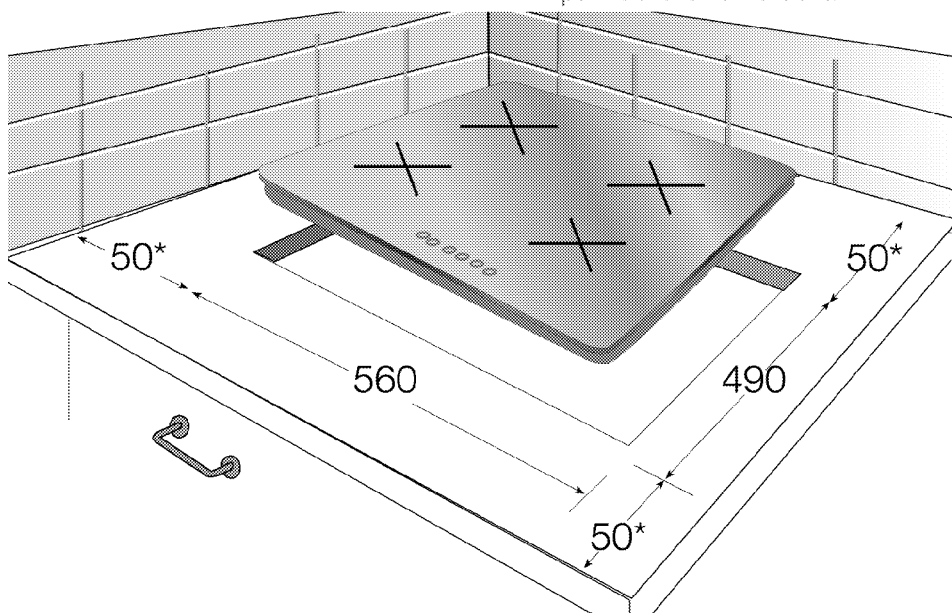
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation in a commercial worktop. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer's instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* min.

Installation and connection

- Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.

There is the risk of breaking of glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.

- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

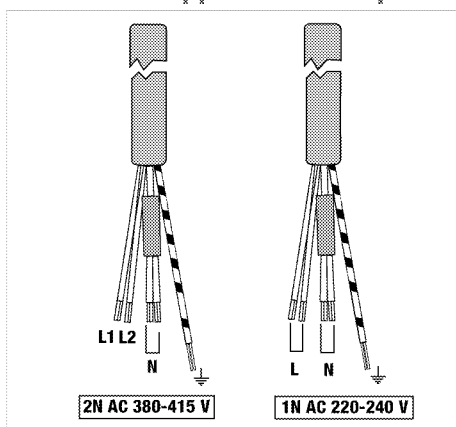
There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

- If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

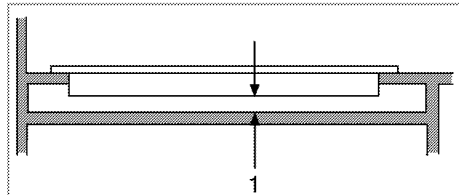
If a cable is supplied with the product:



- For single-phase connection,** connect the wires as identified below:
 - Brown/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)

Installing the product

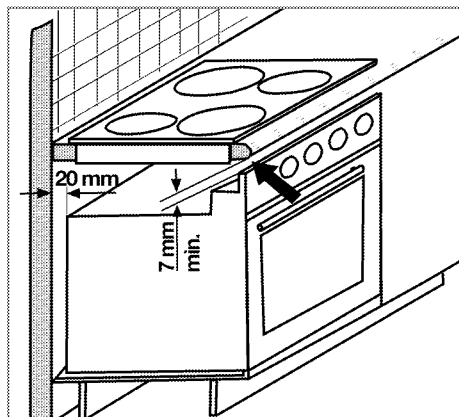
i If it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



1 min. 55 mm

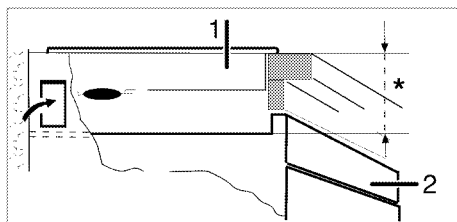
i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-in oven.

If the oven is below:



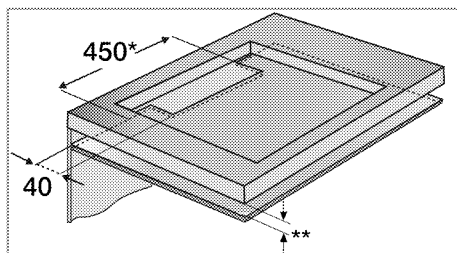
* min.

It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm^2 at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



* min. 55 mm

If the board is below:

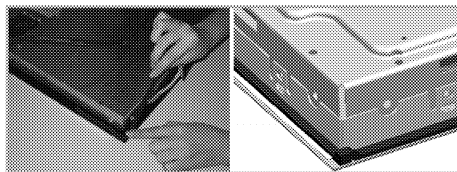


* min.

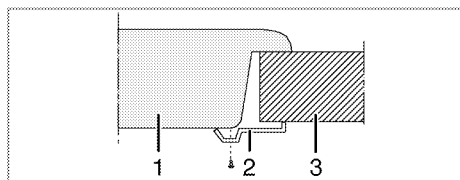
** min. 55 mm

During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Apply the sealing gasket provided with the product to the edges of the hob's lower housing that contact with the counter as illustrated in figure.

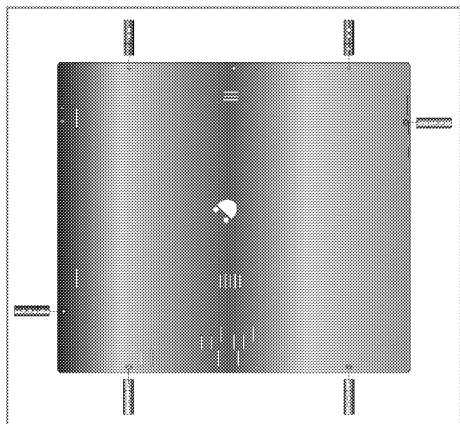


3. Center the product in the counter.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

» Rear view (connection holes)



Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Initial heating



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 about cooking



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

Overheated oils bring risk of fire.

Never attempt to extinguish a possible fire with water!

When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

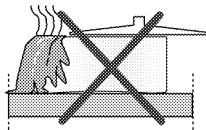
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles.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

by preventing the dishes from overflowing.

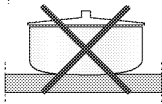
- Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
- Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

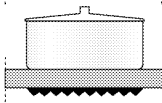
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



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

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

Saucepan test

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

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

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and "L" symbol flashes alternately.

Safe use

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

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

Never use aluminium foil for cooking.

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

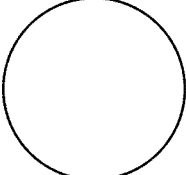
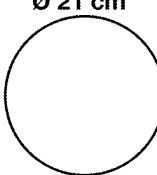
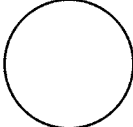
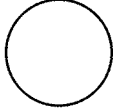


If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.



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

Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone Ø 28 cm  Ø 21 cm 	Normal cooking zone Ø 18 cm 	Small cooking zone Ø 14,5 cm 
Large cooking zone * Automatically fits to the saucepan. * Distributes the power ideally. * Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare.	Normal cooking zone * Automatically fits to the saucepan. * Distributes the power ideally. * Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings.	Small cooking zone * Used for slow cookings (sauces, creams) * Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

Using the hobs



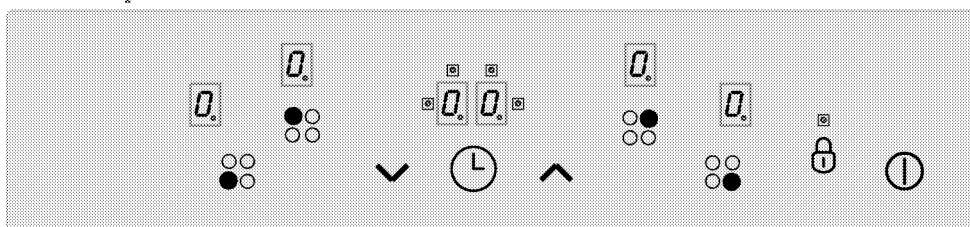
DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

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

Control panel



Specifications



Main key - ON/OFF key



Keylock



Temperature setting/Increasing timer



Temperature setting/Decreasing timer



* Activate/deactivate timer



Cooking zone selection controls



Cooking zone display (temperature setting 0 ... 9)
* Timer display (there are 4 LEDs for 4 different cooking zones)



This appliance is controlled via the touch control unit. If your touch control unit has a timer, each operation is confirmed with an audio signal.



Always keep the control panels clean and dry. Moisture and dirt may cause malfunctioning.



(*) If your hob is equipped with a timer.



(*) If your hob is equipped with a timer.



(*) Not contained in hobs with 3 burners.

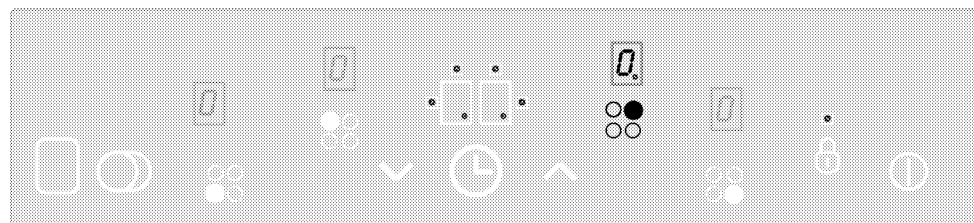
Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearance or functions may vary.

Turning on the hob

Touch the "I" key on control panel at least 1 second. Hotplate displays light up. "0" symbol

and all the relevant decimal points flash in all hotplate displays. The hob is ready for use. You can select different hotplates within next 10 seconds.

The hob will automatically turn off if there is no operation within 10 seconds.



1. Turn on the hob.
2. Touch the relevant hotplate selection control to turn on the desired hotplate.
After the hotplate is selected, "0." decimal point stops flashing on the related hotplate display and becomes solid.
3. Set the heat level between "1" and "9" or "9" or "1" by touching "▲" or "▼" keys.

"▲" and "▼" keys are equipped with a repeat function. If you touch one of the key longer time, heat level will continually increased or reduced at every 0,4 seconds. If you begin with "▲" key, "1" will appear on the display. If you begin with "▼" key, "9" and "9" will flash on the display with a period of half seconds. This indicates that **Automatic Cooking** is running. At the end of the preset time for **Automatic Cooking** by the manufacturer, selected hotplate stops the **Automatic Cooking** function and starts operating at the level that had been set while the Automatic Cooking function was selected.

4. To switch your oven to high power position, increase the level up to 9 with "▲" key and then press "▲" key again. Thus, it will switch into the high power **"P" (Boost)** position.

Selecting the Hotplates(Cooking Zone)

Put your pan suitable for induction-cooking (pan with magnetic bottom, see page 12, "suitable pan choice") onto the related hotplate.

If "0." is flashing:

- Your pan is not suitable for induction cooking.
- There is nothing on the selected hotplate.
- Bottom diameter of the pan is small for the hotplate.



You can not operate both of the hotplates in either right or left hotplate group in the boost position at the same time.

Example: If one of the hotplates in the same direction (right or left) is set to level "P", then the system allows you to adjust the other hotplate up to level 8 without changing the setting of the first hotplate.

Using the induction hotplates safely and efficiently

Operating principle: Because of its operating principle, induction hob directly heats the pan. Therefore, it has many advantages compared to other types of hobs. It is more efficient and the surface of the hob is cooler.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will allow you to use your appliance with maximum safety. The hob control has a limitation of the operating time. If one or more hotplates are inadvertently not switched off, hotplate will

be automatically deactivated after a certain amount of time. (see following Table-1). Meantime; If a timer was associated with the hotplate, than a “00” will be displayed on the timer display for 10 second. The limit of the operating time depends on the temperature setting selected by the manufacturer.

After the hotplate is switched off automatically as described above it becomes ready to be operated by the user again. Maximum operating time is applied also for this heat setting.

Important: Your hob contains zones of Ø 145, Ø180, Ø 210 and Ø 280 which have induction features. Thanks to the induction feature, each hotplate automatically detects the diameter of the pan put on it. **“Energy is created only at places where the bottom of the pan touches”** and thus, energy is consumed at the minimum level.

Table-1: Preset operating times when you forget to turn off the hob

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (boost) - Quick Cooking (booster)	10 minutes (*)
(*) 10 minutes later, hotplate decreases to level 9.	

Over Heating Protection

There are some sensors inside your hob in order to provide over heating protection.

Below responses may arise in an over heating condition:

- The running hotplate can be turned off.
- Selected level can be decreased. (But it is not indicated on the display.)

Safety system against overflow

Your hob is equipped with a safety system against overflowing. If any overflowing occurs on the control panel for any reason, the system automatically cuts the power connection to turn your hob off. Meantime, “F” appears on the touch -display.

Residual heat indicator

The induction hob may get hot after the cooking process because of the pan left on the hotplate. Until the glass table on the hob section drops down to a safe temperature, “H” will be displayed on the control panel. “Do not touch the related sections until “H” disappears.



Temperature display does not light up and warn the user anymore during a power failure.

Sensitive power setting

Because of its operating principle, induction hob responds to the commands immediately. They change the power settings in a quick way. Thus, you may prevent a cooking dish (water, milk) from overflowing by turning off the appliance.

Automatic Cooking and High Power (Booster)

Automatic cooking function makes cooking easier. If the Automatic Cooking is active, the hotplate will be operated with maximum power for a period of time (see Table-2). Quick heating time depends on the selected heat level. This is indicated through a flashing “A” alternating with the heat setting value (e.g. half second “A” and half second “9”) in the hotplate display. At the end of the quick heating time, hob will return to the

normal heating mode for the selected level and "A" will disappear.

All hotplates are equipped with Quick Heating function.

The below table contains the automatic heating times for different heating levels.

Table-2: Quick heating times in automatic cooking

Temperature level	Quick Heating Time of Operation - (second)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Turning On the Automatic Cooking Feature:

1. Turn on the hob.
2. Select desired hotplate by touching hotplate selection keys.
3. "✓" key to switch the heat value of the hotplate to the desired level. "9" and "A" will be displayed on the screen respectively. This means heat setting value "9" and Quick Heating feature is active now.
4. Quick heating function of the level to be selected is determined with "▲" or "▼" keys.
5. The specified Quick Heating function operates for the period according to the cooking level in table 2 and reverts back to its level after the time elapses. (For example, this period is 2.5 minutes for level 6)

Turning Off the Automatic Cooking Feature:

- The Automatic Cooking function can be turned off early by decreasing the heat setting to "0".
- Automatic Cooking is not active anymore when the period in table 2 is over.

High Power (Booster)

You can use high power level to heat your hob faster. But, it is not recommended to cook in this position for too long.

Select the relevant hotplate to be operated and place the suitable pan. Increase its level up to 9 and then revert it back to P position by pressing "▲" key. Due to temperature, your hob will only be allowed to operate for maximum 10 minutes and the hotplate of the hob selected for booster function will automatically decrease to level 9.

Turning the hob off

If the main switch "ⓘ" is pressed more than 2 sec, the hob is turned off. If the relevant hotplate is still hot when the hob is turned off, then "H" will light in the display continuously.

Turning Off The Individual Hotplates:

A selected hotplate can be turned off in 3 different ways:

1. Simultaneous operation of the "▲" and "▼" keys

The desired hotplate must be chosen with the hotplate selection "00" key. For example "00" 

Decimal point becomes solid on the display of the hotplate, The "▲" and "▼" keys must be touched at the same time to turn off the hotplate.

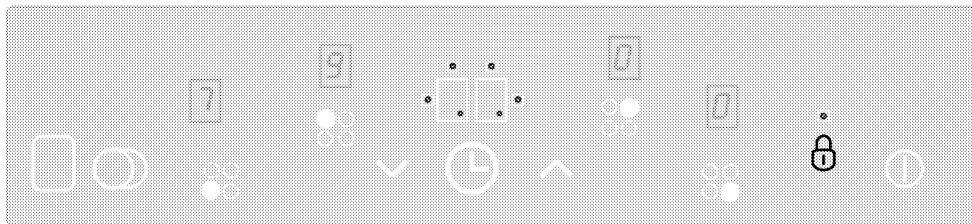
2. **Reduction of the heat setting to "0" by operating the "▼" key of the desired hotplate**
3. **Use of timer turn off function for desired hotplate** (If timer function is available)

Keylock *

Touch the "🔒" key for longer than 2 seconds to lock the touch control. Operation will be confirmed with an audible signal. Then, "🔒" LED will flash and all cooking zones will be locked.

Cooking zones, can only be locked in the operation mode. If the cooking zones are locked: only the main key "🔑" can be

operated. "🔒" LED will flash and indicate a key lock module. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.



"🔑" key will allow you to lock or unlock the touch control in operation mode.

Touch "🔑" key for 2 seconds to unlock the cooking zones. Operation will be confirmed with an audible signal.

Then, "🔒" LED turns off. Now the touch control is unlocked and can be operated normally.

Child Lock

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock function contains a few complex steps to lock the touch control unit. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

Locking the module:

1. Touch main key "🔑" to turn on the hob.
2. Touch "⬆️" and "⬇️" keys simultaneously for at least 2 seconds.
3. Then, touch "⬆️" key once again.

» Child Lock function is activated and "🔒" appears on all cooking zone displays.

Disabling the Child Lock:

You can disable the child lock as you have activated it.

1. Touch main key "🔑" to turn on the hob.
2. Touch "⬆️" and "⬇️" keys simultaneously for at least 2 seconds.
3. Then, touch "⬇️" key once again.

» "🔒" appears on all cooking zone displays as long as the Child lock is activated. "🔒" will disappear when the lock is deactivated successfully.

Timer function *

This feature facilitates cooking for you. You will not have to attend the hob continuously during the cooking process and the cooking zone will turn off automatically at the end of the time you have selected.

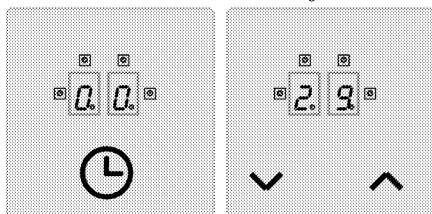
Timer provides following features:

Touch control can command to maximum 4 cooking zone timers and one alarm cooking timer assigned at the same time. All timers can only be used in operation mode.

Timer as an alarm

Alarm timer operates independently from other cooking zones. Therefore, it is not important whether a cooking zone is selected or not.

1. Touch "⌚" key to enable the alarm timer. "00" and "00:00" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, alarm timer is activated.
2. Then, set the desired time value by touching "▲" and "▼" keys.
3. Timer will start to countdown after you have made the time setting.



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

Cooking zone timer:

The cooking zone timers can only be set for the cooking zones that are activated.

1. First turn on the hob and then enable the desired cooking zone. (cooking zone must be set to a value between 1 and 9)
2. As in the alarm timer, enable the cooking zone timer by touching "⌚" key. "00" and "00:00" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, cooking zone timer is activated.
3. You must touch "⌚" key for a second time in order to enable cooking zone timer. Now you can assign the timer.
4. Set the desired time value by touching "▲" and "▼" keys.

To set the hob timers:

1. After enabling the first cooking zone timer, touch the "⌚" key again. The control will turn clockwise towards the next active cooking zone assigned to the timer. Assignment proposal will be shown with a flashing "■" LED.

2. Set the desired time value by touching "▲" and "▼" keys.
3. Timer activated for the cooking zone which was set first is indicated with a continuously flashing "■" LED.
 - * More timers can be assigned for other active cooking zones by touching the "⌚" key once again.
 - * After 10 seconds, timer display reverts back to the timer that will end first.
 - * "00:00" LEDs that illuminate continuously on the timer display indicate the timer that is currently counting down.
 - * You can display the values set for cooking zone timers and egg timer by changing the position of "⌚" key. A flashing front right "■" LED always shows an assignment.
 - * If no LED is flashing, value of the egg timer will be displayed on the timer screen.

Disabling the timers:

First you must display the timer by changing the position of the "⌚" key until the timer appears. This value can later be cancelled in 2 different ways:

- * By decreasing the value step by step to "00" by touching "▼" key.
- * By touching "▲" and "▼" keys simultaneously for half second until "00" appears on timer display.

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

Display the remaining time value of the cooking zone timer 3 (indicator LED flashes) to the timer display (the indicator LEDs of the active timers of the cooking zones 1 and 4 in fact will not be visible on the timer display).

Noises

Some sounds may be heard from induction heated hob. Such sounds are normal and a part of cooking with induction. Such sounds;

- may be intensified when the level is in high power position.
- may arise from the structural materials of the pan.
- In low power positions, a regular on-off sound can be heard due to the operating principle.
- Sound can occur while heating an empty pan. Such sound will disappear when you add water or food in it.
- Noise of the fan which is used to cool the electronic system can be heard.

Sensor Calibration and Error

Messages

When the supply power is applied, hob control system performs calibration depending on the sensor, glass and ambient conditions. Do not cover the glass part of the sensor with anything during calibration. Hob control system should also not be exposed to strong light sources such as sun light, strong halogen lamps and etc.

Table-3:Error codes and error sources

Cause of error	Display
Ambient light is too high	F1
Fluorescent lamp	F2
Sensor is covered with a bright substance	F3
Ambient light is fluctuating strongly	F4
Calibration error	AX
Induction hardware error	EX
(x = "0...9")	

Sample application:

Following lightning conditions will allow a smooth calibration:

Illumination with a bulb without a reflector (100W, dull) 70 cm above the glass ceramic hob. After a successful calibration, it

is warranted that the hob will operate as intended even under a strong illumination such as halogen spot lamp wit reflector (50 W).

If an error occurs, calibration is repeated until the ambient conditions allow for a successful calibration. Hob control system can only be operated when the calibration of all sensors are successful.

You must remove all substances on the hob during calibration. Also the ambient illumination should not be too strong during calibration. If one of the F1, F2 or F4 messages is obtained, user must turn off all light sources or close the window during the calibration process at first connection to the supply power. When the calibration is completed successfully, control system can tolerate high amount of ambient light. Hob control system adopts and recalibrates itself according to the changes in ambient conditions while it is in use.

	Please see Table 3 for information on explanations related to the error messages that can appear on the touch control display.
	In the event that the touch control surface is closed for a period longer than 10 seconds, the entire control system will be deactivated and a warning signal will sound. Also "F" flashes on the hotplate display.
	If the surface of the touch control is exposed to dense vapour, the entire control system will be deactivated and a warning signal may be given.
	Keep the surface of the touch panel clean. Otherwise, malfunctioning may occur.

6 Maintenance and care

General information

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

**DANGER:**

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

There is the risk of electric shock!

**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time. Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products. If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



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

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

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

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

"L" symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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



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

Beko Deutschland GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

185.9257.65/R.AB/03.07.2013