



EINBAU- KOCHFELD

GEBRAUCHSANLEITUNG

GIEI 638470 HX

DE

PL

www.grundig.com

185.9276.60/R.AC/20.03.2018/2-1

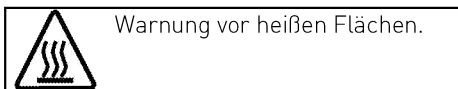
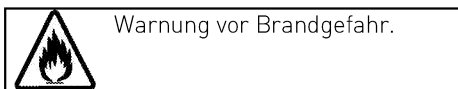
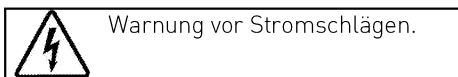
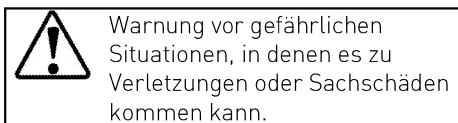
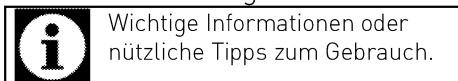
AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

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:



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

INHALTSVERZEICHNIS

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	9
Sicherheit von Kindern.....	9
Altgeräte entsorgen	9
Verpackungsmaterialien entsorgen	10

2 Allgemeine Informationen **11**

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

3 Installation **12**

Vor der Installation.....	12
Einbauen und Anschließen	13
Transport	17

4 Vorbereitungen **18**

Tipps zum Energiesparen	18
Erste Inbetriebnahme	18
Erstreinigung des Gerätes	18

5 Bedienung Kochfeld **19**

Allgemeine Hinweise zum Kochen	19
Kochfeld verwenden	22
Bedienfeld	22

6 Reinigung und Wartung **32**

Allgemeine Hinweise.....	32
Kochfeld reinigen	32

7 Problemlösungen **34**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

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

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit

verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur

nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.

- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung.

Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.

- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

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

Gebrauchs heiß werden können.

- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.

- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche 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 19*, Kochgeschirrauswahl.
 - Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
 - **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.
- Brandschutzvorkehrungen des Produktes:
- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
 - Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
 - Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der

elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße

Verwendung

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

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und

außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

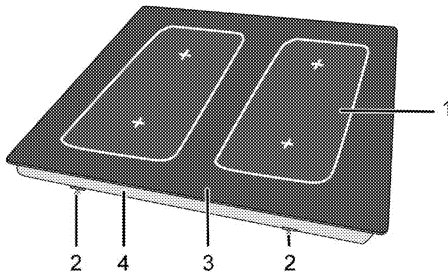
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

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

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|----------------------|---|---------------------|
| 1 | Induktionskochplatte | 3 | Glaskeramikkochfeld |
| 2 | Montageklemme | 4 | Basisabdeckung |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N~220-240 V / 2N~380-415 V 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 7200 W
Sicherung	32 A / 16 A x 2
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Kochzonen	
Hinten links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne links	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Hinten rechts	Induktionskochplatte
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 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 Anschlüsse sind Sache des Kunden.



GEFAHR:

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



GEFAHR:

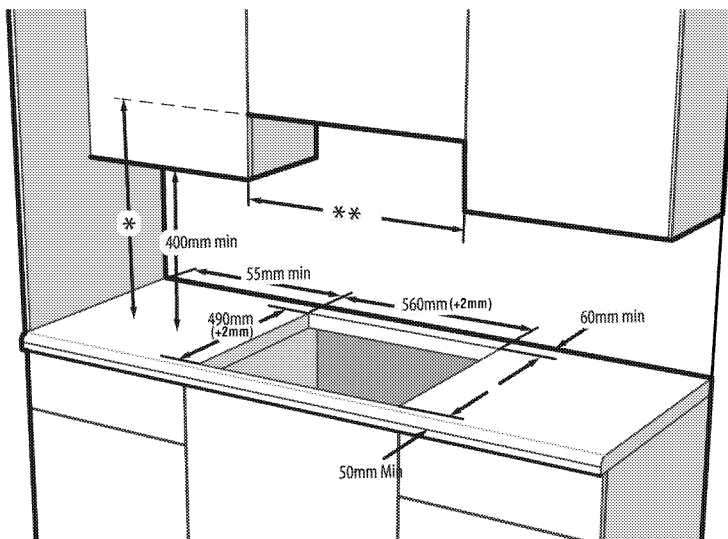
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

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).

- Das Kochfeld 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.



- * Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung
- ** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

Einbauen und Anschließen

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



Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

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

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt



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.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- 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!

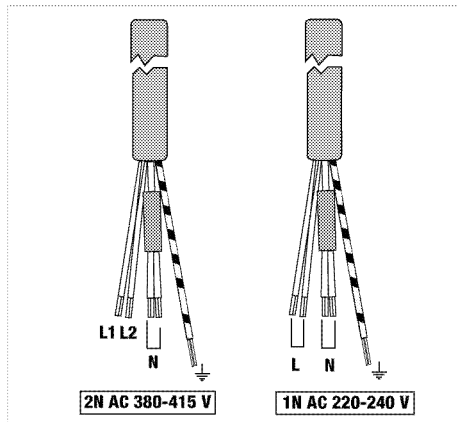
Netzkabel anschließen

1. 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 :



2. 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)

» oder

- Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) $\equiv$ (Erde)

3. Bei **Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)

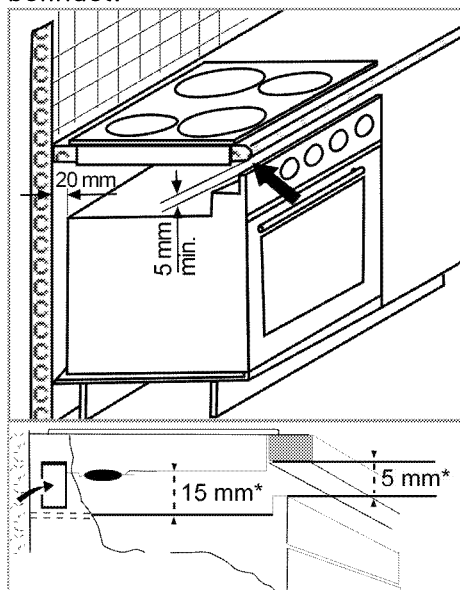
- Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = [E] $\equiv$ (Erde)

» oder

- Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = [E] $\equiv$ (Erde)

Gerät installieren

Wenn sich der Ofen darunter befindet:

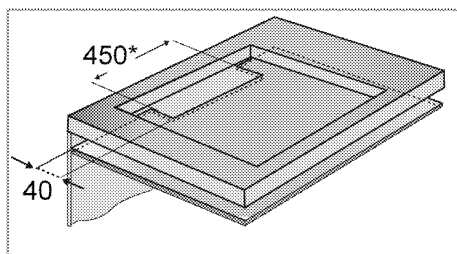


* Minimum

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

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

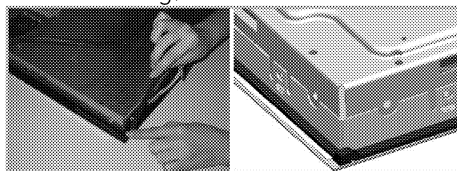
15/DE



* Minimum

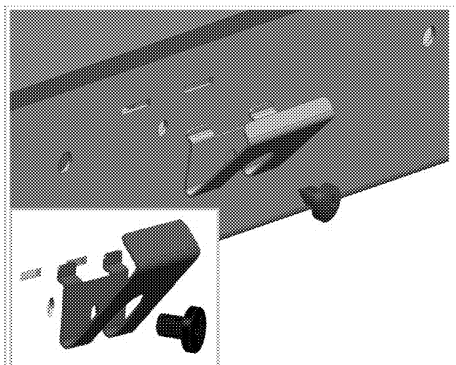
Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte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

1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Tragen Sie die beim Produkt mitgelieferte Dichtung an den Kanten des unteren Kochfeldgehäuses auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. Abbildung).



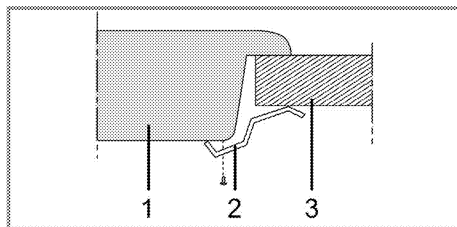
4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher

am unteren Gehäuse und
schrauben sie fest.



i Bei einigen Modellen könnte Ihr Produkt mit bereits angebrachten Montagefedern geliefert werden.

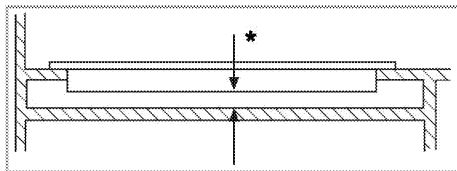
i Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.



- 1 Kochfeld
- 2 Montageklemme
- 3 Arbeitsplatte

i 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.

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

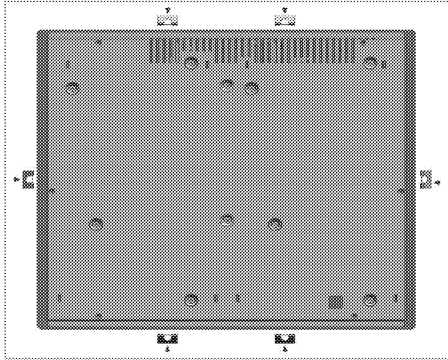


* Minimum 15 mm

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

5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Wenn die Installation mit diesen Klemmen nicht für Ihr Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere 2 Montageklemmen an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.

Rückansicht (Anschlussöffnungen)



GEFAHR:

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



GEFAHR:

Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.



Die Anzahl Montagefedern an Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

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.

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, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete

Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.

- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab.

Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche.

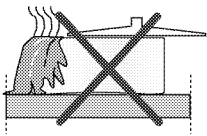
Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.

- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es

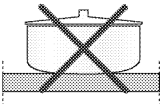
über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

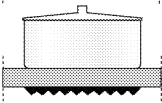
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



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

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

Kochgeschirr testen

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

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

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

Kochgeschirrerkennungssystem

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

Sichere Benutzung

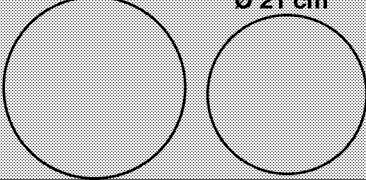
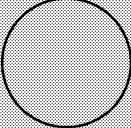
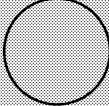
Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein

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

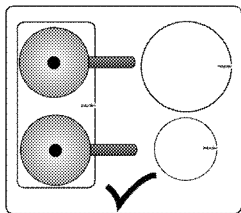
i Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

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

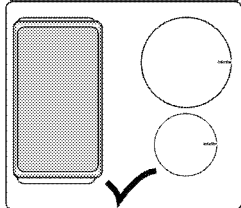
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone	Normale Kochzone	Kleine Kochzone
Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	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.

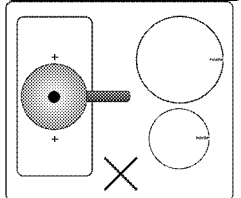
Kochgeschirr auf der Flexkochzone verwenden



Sie können die Flexkochzone in zwei Hälften als separate hintere und vordere linke Kochzone nutzen.



Sie können die Flexkochzone für sehr großes Kochgeschirr nutzen.



Das Kochgeschirr muss beide Mittelpunkte der Flexkochzone bedecken. Nutzen Sie die Kochzone nicht auf andere Weise.

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



Technische Daten



Timer-verringern-Taste



Einstellbereich
(Temperaturregelung)



Ein-/Austaste



Tastensperre-Taste



Timer-aktivieren/deaktivieren-Taste



Schnellheiztaste/Hochleistungseinstelltaste (Turboheizen)



Automatisches Garen-Taste



Stopptaste



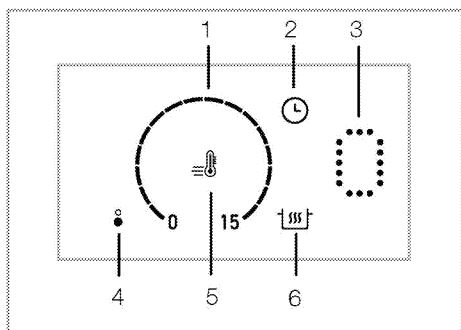
Breitkochzone-Auswahltaste



Timer-erhöhen-Taste



Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.



- 1 Einstellbereich
- 2 Timer-Taste
- 3 Kochzonenanzeige
- 4 Kochzonensymbol (*)
- 5 Schnellheiztaste
- 6 Automatisches-Garen-Taste
- * (Variiert je nach Produktmodell.)

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

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

Kochfeld einschalten

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

Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.

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

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

Kochfeld abschalten

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

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

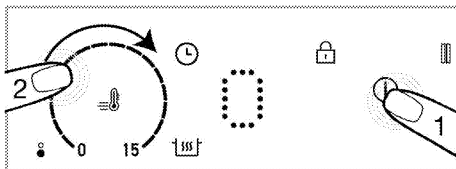
i Wenn das Symbol "🔥" oder "🔥" nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

Restwärmeanzeige

Wenn das Symbol "🔥" in der Kochzonenanzeige leuchtet, signalisiert dies, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines "🔥".

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

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⌚" ein.
» „0“-Symbol in Kochzonenanzeigen.
2. Berühren Sie den Einstellbereich der Kochzone, die Sie einschalten möchten, und wischen Sie mit Ihrem Finger über den Bereich.



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

Temperaturstufe einstellen

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

Kochzonen abschalten:

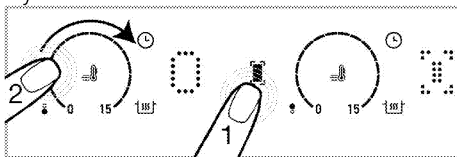
Eine ausgewählte Kochzone lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:**
Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone:**
Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Der Wert „0“ oder „00“ erscheint auf

allen Anzeigen. Das Symbol "⌚" verschwindet aus dem Display. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Breitkochzone einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⌚" ein.
2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste
» 0 wird im Display der Kochzone vorne links angezeigt und im gleichen Display erscheint das Symbol "⌚".



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

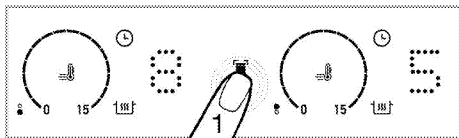
» Sie können die Temperaturstufe im Einstellbereich beider Kochzonen ändern.



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

Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet

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



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

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



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



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

Breitkochzone abschalten:

Die Breitkochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

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

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

2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone**

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

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

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

Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

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

Turboheizen direkt auswählen:

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

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

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie nach Einschalten der Kochzone und mindestens 20-sekündigem Betrieb auf einer bestimmten Stufe die "⌚"-Taste.



Die jeweilige Kochzone sollte zuvor mindestens 20 Sekunden lang mit einer bestimmten Leistungsstufe arbeiten.

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

Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

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

Tastensperre

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

Tastensperre aktivieren

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



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

Tastensperre abschalten

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

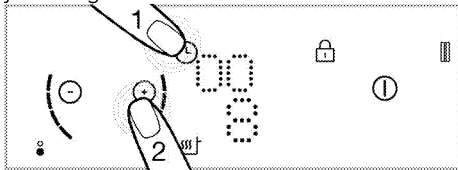
Timerfunktionen

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

Timer einschalten

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

„00“ erscheint im Display der jeweiligen Kochzone.



5. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "⏸" und "⏹" ein.

» Berühren Sie "⏸" zum Bestätigen der Einstellung. Wenn Sie "⏸" nicht berühren, wird die Einstellung nach einigen Sekunden automatisch abgebrochen.



Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.



Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.



Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.

Timer abschalten

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

Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig abschalten

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

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen vorzeitig abschalten:

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

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

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

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

Automatische Garfunktion

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

1. Warmhalten
2. Sieden
3. Braten

Automatische Garfunktion ohne Timereinstellung einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⌚" ein.
2. Berühren Sie die Taste „⌚“ der Kochzone, an der Sie die automatische Garfunktion aktivieren möchten.
3. Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Berührung bei der Warmhalten-Stufe aktiviert. Die Symbole „P1“ und "⌚" wird angezeigt.
4. Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Berührung bei der Sieden-Stufe aktiviert. Die Symbole „P2“ und "⌚" wird angezeigt.
5. Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Berührung bei der Braten-Stufe aktiviert. Die Symbole „P3“ und "⌚" wird angezeigt.

» Die Kochzone arbeitet bei der Automatisches-Garen-Stufe.

Automatische Garfunktion durch Timereinstellung

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

Automatische Garfunktion abschalten

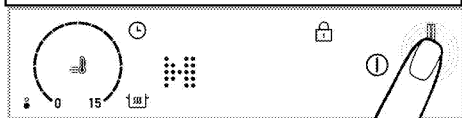
1. Sie können die entsprechende Kochzone komplett abschalten, indem Sie zum Abbrechen der automatischen Garfunktion die Taste „⌚“ drücken.
2. Wenn die Kochzone bei einer bestimmten Stufe arbeitet und die automatische Garfunktion abgeschaltet werden soll, stellen Sie durch Berührung der Tasten "⌚" / "⌚" die gewünschte Temperatur ein. Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor

eingestellten Temperaturstufe weiter. Falls der Timer zuvor eingestellt wurde, wird die eingestellte Garzeit nicht abgebrochen und das Gerät läuft bei der eingestellten Temperatur weiter.

Stoppfunktion

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

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



1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "■".
Alle aktiven Kochzonen arbeiten bei minimaler Stufe weiter.
2. Durch erneutes Berühren der Taste "■" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

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

Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das

Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht.

Ihr Induktionskochfeld ist mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

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

Betriebszeitbegrenzungen

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

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

Tabelle 1:
Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Schnellaufheizun g	10 Minuten
P1	5
P2	2
P3	1

Überhitzungsschutz

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

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.

- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei erscheint die Warnung „E“ in der Anzeige.

Präzise Leistungseinstellungen

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

Geräuschvoller Betrieb

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

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies

Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.

- Der Lüfter, der die Elektronik kühlt, gibt Geräusche aus.

Fehlermeldungen

Tabelle 2: Fehlermeldungen und Ursachen



Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2. Falls Fx- und Ex-Fehler nicht korrigiert werden, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.



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



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



Kochgeschirr darf nicht auf dem Sensorbedienfeld platziert werden.

Fehlerursache	Anzeige	Display
Mehrere Tasten auf einmal berührt	Das Symbol „E“ blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	Das Symbol „H“ blinkt	Kochzonenanzeige
Kein für die Kochzone geeignetes Kochgeschirr	Das Symbol  leuchtet auf.	Kochzonenanzeige
Sensorbedienfeld-Hardwarefehler	Das „Fx**“-Symbol leuchtet.	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler	Das Symbol „Ex**“ blinkt	Kochzonenanzeige
Kochgeschirr oder ein anderer Gegenstand auf dem Sensorbedienfeld	Das Symbol „F“ blinkt	Alle Kochzonenanzeigen
x**: „1, 2, ..., 9“		

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



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



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

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit warmem 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 "□□□" 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.

PŁYTA KUCHENNA DO ZABUDOWY

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Grundig. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

	Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania
	Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.
	Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.
	Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.
	Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.



Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

SPIS TREŚCI

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska **4**

Ogólne zasady bezpieczeństwa4

Bezpieczeństwo elektryczne ...5

Zasady zachowania
bezpieczeństwa przy
użytkowaniu tego wyrobu ...5

Zamierzone przeznaczenie.....7

Bezpieczeństwo dzieci7

Stare urządzenia8

Pozbywanie się materiałów
opakowaniowych8

2 Informacje ogólne **9**

Opis urządzenia9

Dane techniczne9

3 Instalacja **10**

Przed zainstalowaniem10

Instalacja i przyłączenie.....11

Przyszły transport15

4 Przygotowanie **16**

Jak oszczędzać energię16

Pierwszy raz16

Pierwsze czyszczenie.....16

5 Jak używać płyty kuchennej **17**

Ogólne informacje o gotowaniu
.....17

Użytkowanie płyt kuchennych
.....19

Panel sterowania20

6 Czyszczenie i konserwacja **30**

Informacje ogólne30

Oczyszczenie płyty30

7 Rozwiązywanie problemów **32**

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest

niesprawny lub widocznie uszkodzony.

- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokręta funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia

przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.

- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzaných części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu

urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowania na kuchenie w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
- Po użyciu wyłącz element grzejny odpowiednim wyłącznikiem i nie zdawaj się na działanie detektora garnków.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem

zewnątrznego zegara ani osobnego pilota.

- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
- Płyty grzejne wyposażone są w technologię "indukcyjną". Zapewniającą oszczędność czasu i pieniędzy indukcyjna płyta grzejna musi być używana z garnkami odpowiednimi do gotowania indukcyjnego. w przeciwnym razie nie będzie działać. Patrz *Ogólne informacje o gotowaniu, strona 17*, wybór naczyń.
- Ponieważ indukcyjne płyty grzejne wytwarzają pole magnetyczne, mogą mieć szkodliwy wpływ na osoby używające pomp insulinowych lub rozruszników serca.
- **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem.

Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.

- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu

użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

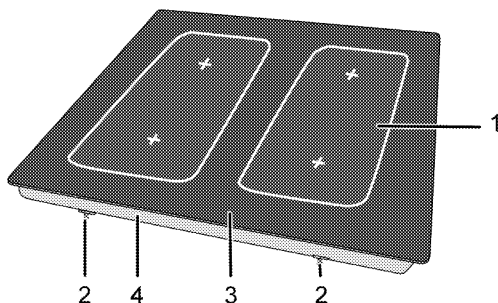
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|---------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Kuchenna płyta indukcyjna | 3 | Powierzchnia ceramiczna |
| 2 | Klamra montażowa | 4 | Pokrywa podstawy |

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	1N~220-240 V / 2N~380-415 V 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	maks. 7200 W
Bezpiecznik	32 A / 16 A x 2
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Palniki	
Tyłny lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni lewy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Przedni prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W
Tyłny prawy	Kuchenna płyta indukcyjna
Wymiary	180 mm
Moc	1800/3000 W



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.



Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE:

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. Instalacji gazowych i elektrycznych.



ZAGROŻENIE:

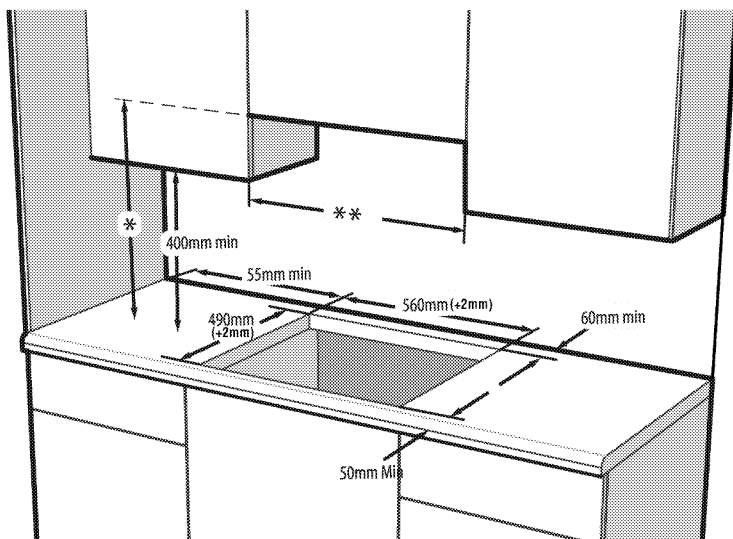
Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiedzy tym

urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 650 mm).
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.



- * Minimalna odległość od okapu musi być zgodna z podaną w instrukcji obsługi okapu
- ** Minimalna odległość pomiędzy szafkami musi być równa szerokości płyty kuchennej

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



Nie ustawiaj płyty kuchennej na narożniku czy ostrych krawędziach. Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia powierzchni ceramicznej!

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi,

niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



ZAGROŻENIE:

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przyłączanie kabla zasilania

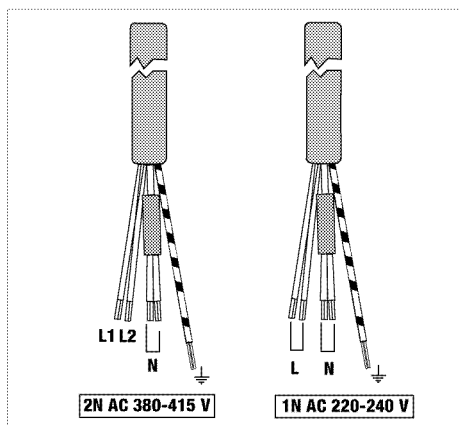


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:



2. Przy przyłączeniu

jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

» lub

- Szary/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

3. Przy przyłączeniu

dwufazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Przewód brązowy = L1 (Faza 1)
- Przewód czarny = L2 (Faza 2)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

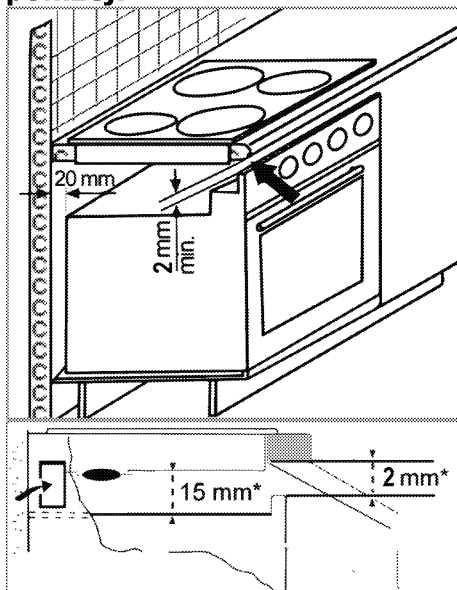
» lub

- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
- Przewód szary = L2 (Faza 2)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)

- Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

Instalowanie wyrobu

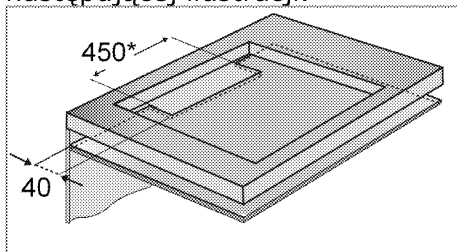
Jeśli piekarnik znajduje się poniżej:



* min.

Jeśli deska znajduje się poniżej:

Wymagane jest pozostawienie z tyłu mebli otworu wentylacyjnego o płaszczyźnie co najmniej 180 cm², jak to przedstawiono na następującej ilustracji.



* min.

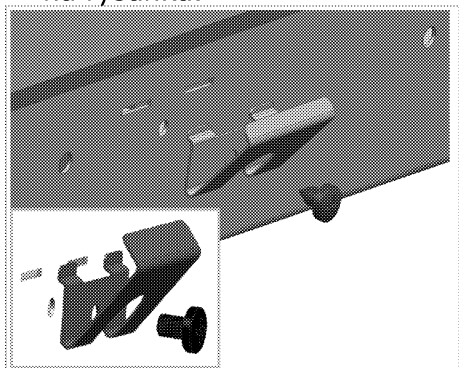
Podczas instalowania kuchenki indukcyjnej należy ją umieścić

równolegle do powierzchni, na której zostanie zainstalowana. Na części kuchenki mającej kontakt z blatem należy założyć również uszczelkę, jak to opisano poniżej, aby uniemożliwić przedostawanie się płynów między wyrób a blat.

1. Przygotuj powierzchnię blatu jak pokazano na rysunku.
2. Odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
3. W trakcie instalacji płyty na dolne zagiecie obudowy wokół niej należy założyć dostarczoną w pakiecie uszczelkę, jak pokazano na rysunku.



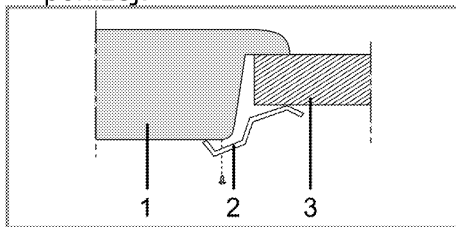
4. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



i W przypadku niektórych modeli produkt może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.

i Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

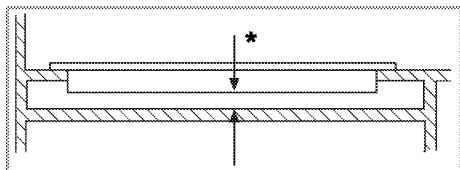
5. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
6. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Klamra instalacyjna
- 3 Blat

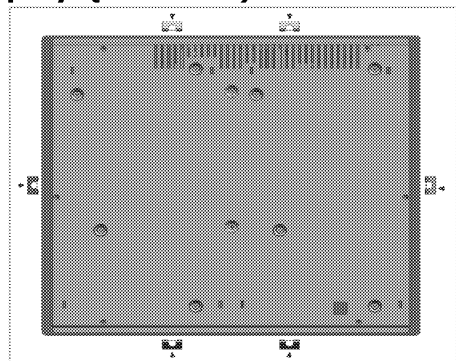
i Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



ZAGROŻENIE:

Przyłączanie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.



ZAGROŻENIE:

Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.



Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.



Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można

zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.

- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.

Pierwszy raz

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



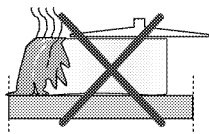
Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.

- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych. Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast. W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz oprzelaniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwac.

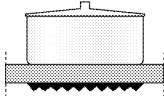
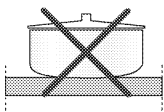
Dobór garnków

- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.



Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.

Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła.

Do gotowania na płytach indukcyjnych używaj tylko przeznaczonych do tego naczyń.

Próba garnka

Sprawdź, czy garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, następującą metodą.

1. Garnek nadaje się, jeśli na jego dnie utrzymuje się magnes.
2. Garnek nadaje się, jeśli "□□□" nie miga po ustawieniu go na strefie gotowania i załączeniu płyty.

Można używać garnków stalowych, teflonowych lub aluminiowych ze specjalnym dnem magnetycznym oznaczonych etykietką lub ostrzeżeniem oznaczającym, że garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego. Nie należy używać naczyń szklanych i ceramicznych ani garnków i naczyń ze stali nierdzewnej z niemagnetycznym dnem aluminiowym.

System rozpoznawania i ogniskowania garnków

Przy gotowaniu indukcyjnym zasilany energią jest tylko obszar jednoznacznej strefy gotowania przykryty dnem naczynia. System rozpoznaje dno naczynia i automatycznie nagrzewa tylko ten obszar. Gotowanie przerywa się, jeśli w jego trakcie podniesie się garnek ze strefy gotowania. Wybrana strefa gotowania oraz symbol "□□□" migają na przemian.

Bezpieczne użytkowanie

Jeśli zamierzasz użyć garnka o powierzchni nieprzywierającej (teflonowej) bez oleju lub z jego niewielką ilością, nie wybieraj najwyższych poziomów nagrzewania.

Nie kładź na płycie żadnych przedmiotów metalowych, takich jak widelce, noże, lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się rozgrzać.

Nigdy nie używaj aluminiowej folii do pieczenia. Nigdy nie kładź na strefie gotowania żywności owiniętej w folię aluminiową.

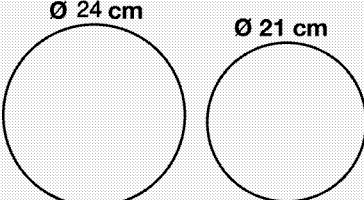
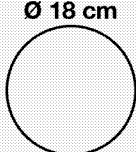
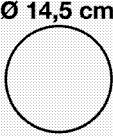


Jeśli pod płytą mieści się piekarnik i jest załączony, czujniki płyty mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć piekarnik.

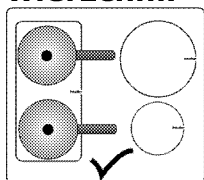


Gdy płyta działa, trzymaj z dala od niej przedmioty o właściwościach magnetycznych, np. karty kredytowe.

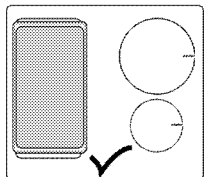
Wybór odpowiedniej dla naczynia strefy gotowania

Duża strefa gotowania	Normalna strefa gotowania	Mała strefa gotowania
Ø 24 cm Ø 21 cm 	Ø 18 cm 	Ø 14,5 cm 
Duża strefa gotowania • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Rzadko lub bardzo rzadko używa się jej do gotowania potraw takich jak duże naleśniki crepe lub duże ryby.	Normalna strefa gotowania • Automatycznie dostosowuje się do garnka. • Idelanie rozprowadza moc. • Zapewnia doskonały rozkład ciepła. Używa się jej do wszelkich rodzajów gotowania.	Mała strefa gotowania • Używana do gotowania "na wolnym ogniu" (sosy, kremy). • Używa się jej do przygotowania niewielkich porcji, zależnie od liczby osób.

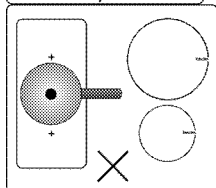
Używanie garnków w strefie gotowania o dużej powierzchni.



Obu połówek strefy gotowania o dużej powierzchni można używać osobno jako stref gotowania tylnej lewej i przedniej lewej.



Strefy gotowania o dużej powierzchni można używać do dużych garnków



Garnek musi pokrywać oba środki strefy gotowania o dużej powierzchni. Nie używaj strefy gotowania o dużej powierzchni w żaden inny sposób.

Użytkowanie płyt kuchennych



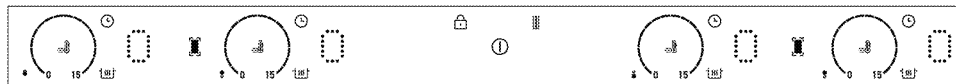
ZAGROŻENIE:

Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę.

Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

Panel sterowania



Dane techniczne



Obszar ustawień (poziomu temperatury)



Przycisk wł./wył.



Przycisk blokady przycisków



Przycisk włączania/wyłączania zegara



Przycisk szybkiego nagrzewania / ustawienia dużej mocy (wzmacniacz)



Przycisk automatycznego programu gotowania



Przycisk Stop

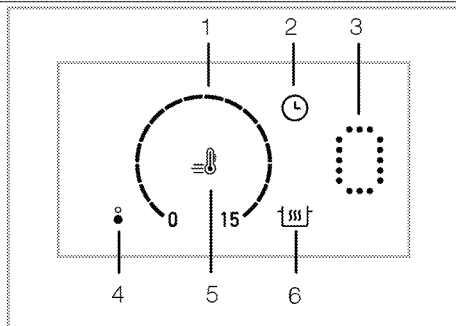
Przycisk wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni **(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**



Przycisk zwiększania poziomu zegara



Przycisk zmniejszania poziomu zegara



- 1 Obszar ustawień
 - 2 Przycisk zegara
 - 3 Wyświetlacz strefy gotowania
 - 4 Symbol strefy gotowania (*)
 - 5 Przycisk szybkiego podgrzewania
 - 6 Przycisk automatycznego programu gotowania
- * (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



Grafika i rysunki służą wyłącznie do celów informacyjnych. Rzeczywiste wyświetlane informacje i funkcje mogą się różnić w różnych modelach płyty.



Urządzenie to jest sterowane za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wywołana dotknięciem przycisku jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.



Panel sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie jego powierzchni może powodować problemy w działaniu funkcji.

Włączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "⌚" na panelu sterowania. Płyta jest gotowa do użycia.

i Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

i Długie naciśnięcie dowolnego przycisku (przycisku "🔒") powoduje automatyczne wyłączenie produktu ze względów bezpieczeństwa.

Wyłączanie płyty

1. Dotknąć przycisku "⌚" na panelu sterowania.

Płyta wyłączy się i powróci do trybu gotowości.

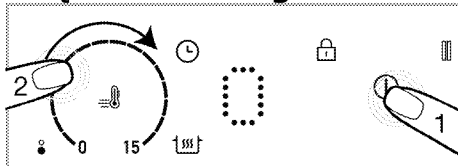
i Jeśli po wyłączeniu płyty na wyświetlaczu strefy gotowania świecą się symbole "🔥" lub "🔥", oznacza to, że strefa ta jest nadal gorąca. Nie dotykać stref gotowania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Jeśli na wyświetlaczu strefy gotowania świeci się symbol "🔥", oznacza to, że strefa ta jest wciąż gorąca i można jej użyć do podgrzewania niewielkiej ilości jedzenia. Symbol ten szybko zmieni się w symbol "🔥", oznaczający niższą temperaturę.

i Po odcięciu zasilania elektrycznego wskaźnik ciepła resztkowego nie zaświeci się i nie ostrzeże użytkownika przed gorącymi strefami gotowania.

Włączanie stref gotowania



1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⌚".
» W strefie gotowania zaświeci się symbol „0”.
2. Dotknąć w strefie gotowania obszaru ustawień, który chce się włączyć, i przesunąć palcem w tym obszarze.

i Jeśli w ciągu 20 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.

Ustawianie temperatury

Ustawić temperaturę pomiędzy „0” a „15”, dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.

Wyłączanie stref gotowania

Wybraną strefę gotowania można wyłączać na dwa sposoby:

1. **Poprzez obniżenie temperatury do „0”**
Strefę gotowania można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.
2. **Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara**

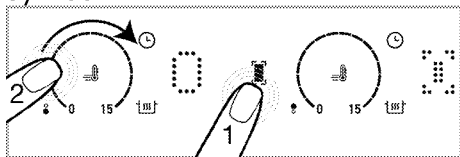
Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną do niego strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się wartość „0” lub „00”. Z wyświetlacza płyty zniknie symbol "⌚".

Po upływie tego czasu włączy się alarm dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy dotknąć dowolnego przycisku na panelu sterowania.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⌚".
2. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni.

» Na wyświetlaczu przedniej lewej strefy gotowania pojawi się **0** i symbol "⌚".



3. Ustawić temperaturę pomiędzy „0” a „15”, dotykając obszaru regulacji lub przesuwając po nim palcem.

» Temperaturę obu stref gotowania można zmienić w obszarze ustawień.



Lewe strefy gotowania o dużej powierzchni są podane jako przykład. Jeśli strefa gotowania o dużej powierzchni jest też z prawej strony płyty, zastosowanie mają te same instrukcje.

Włączanie strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania (Ta

funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

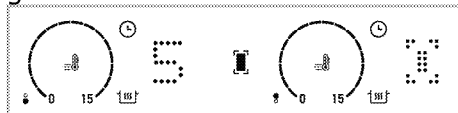
Gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania, można połączyć obie strefy gotowania, uruchamiając strefę gotowania o dużej powierzchni. Tym samym można korzystać z większej strefy gotowania przy tych samych wartościach.



1. Dotknąć przycisku wyboru strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa jedna lub obie lewe strefy gotowania.

» Na wyświetlaczu przedniej lewej strefy gotowania pojawi się niższa wartość temperatur wybranych uprzednio dla stref gotowania.

Jeśli na zegarze będzie ustawiony czas, na wyświetlaczu pojawi się niższa wartość zegara strefy gotowania.



» Aby zmienić wtedy temperaturę, należy ustawić żądaną temperaturę w obszarze ustawień obu stref gotowania.



W przypadku dotknięcia przycisku strefy gotowania o dużej powierzchni, gdy działa strefa gotowania o dużej powierzchni, strefy gotowania zostaną rozłączone i wyłączone.

Wyłączanie strefy gotowania o dużej powierzchni (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć na 3 sposoby:

1. Poprzez obniżenie temperatury do „0”

Strefę gotowania o dużej powierzchni można wyłączyć, obniżając jej temperaturę do „0”.

2. Stosując względem tej strefy wyłączenie poprzez opcję zegara

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy strefę gotowania o dużej powierzchni. Na wyświetlaczu lewej strefy gotowania pojawi się **0**, a na wyświetlaczu czasomierza pojawi się **00**. Zgaśnięcie podświetlenia przycisku "⏻" lewej tylnej strefy gotowania.

3. Poprzez dotknięcie na 3 sekundy symbolu strefy gotowania o dużej powierzchni

Jeśli na 3 sekundy zostanie dotknięty symbol strefy gotowania o dużej powierzchni, strefa ta zostanie wyłączona.

Ustawienie dużej mocy (szybkie podgrzewanie)

Funkcja szybkiego podgrzewania służy do grzania z maksymalną mocą. Jednakże długotrwałe gotowanie przy użyciu tej funkcji nie jest zalecane. Funkcja szybkiego podgrzewania może być

niedostępna w niektórych strefach gotowania. Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

Bezpośrednie wybieranie szybkiego podgrzewania:

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "ⓘ".

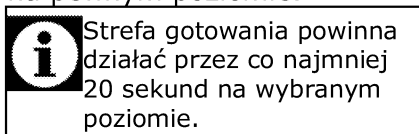
2. Dotknąć przycisku "≡ⓘ".

Włączona strefa gotowania będzie działać z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się animowany symbol szybkiego podgrzewania "L".

» Gdy upłynie ustawiony czas szybkiego podgrzewania (patrz tabela limitów czasu pracy), strefa gotowania wyłączy się.

Wybieranie funkcji szybkiego podgrzewania, gdy strefa gotowania jest włączona:

1. Dotknąć przycisku "≡ⓘ" po włączeniu strefy gotowania i co najmniej 20 sekundach pracy na pewnym poziomie.



2. Wybrana strefa będzie działać z pełną mocą, a na jej wyświetlaczu migać będą 3 lampki. Po upływie czasu szybkiego podgrzewania strefa ta przełączy się na nastawioną temperaturę i będzie wyświetlana tylko wybrana temperatura.

Przedwczesne wyłączenie ustawienia dużej mocy

(szybkiego podgrzewania):

Dotknięciem przycisku "☞" można w każdej chwili wyłączyć szybkie podgrzewanie.

Blokada przycisków

Blokadę przycisków można aktywować w celu uniknięcia przypadkowych zmian funkcji w trakcie pracy płyty.

Włączanie blokady przycisków

1. Dotknąć przycisku "☞" na 3 sekundy, aby zablokować panel sterowania.

W przypadku naciśnięcia dowolnego przycisku przy włączonej blokadzie przycisków będzie migać podświetlenie przycisku "☞".



Blokadę przycisków można włączyć tylko w trybie pracy. Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk "⌚". W przypadku dotknięcia każdego innego przycisku będzie migać podświetlenie przycisku "☞", sygnalizując, że blokada jest włączona.

W przypadku wyłączenia płyty w trybie blokady przycisków należy wyłączyć blokadę, aby było możliwe ponowne włączenie płyty.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnąć i przez 3 sekundy przytrzymać przycisk "☞". Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Zgaśnie lampka

przycisku "☞" i panel sterowania odblokuje się.

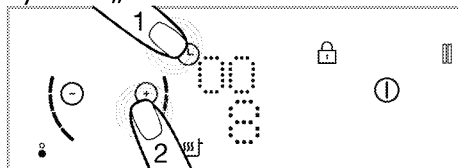
Funkcja czasomierza

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie trzeba pilnować kuchenki przez cały czas gotowania. Strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Włączanie czasomierza

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⌚".
2. W strefie gotowania pojawi się symbol „0”.
3. Zwiększyć poziom strefy gotowania, którą chce się włączyć.
4. Dotknąć przycisku "⌚", aby włączyć czasomierz.

Na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania pojawi się symbol „00”.



5. Nastawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "⊕" i "⊖".
» Dotknąć "⊖", aby potwierdzić to ustawienie. Jeśli przycisk "⊖" nie zostanie dotknięty w ciągu kilku sekund, wprowadzone ustawienie zostanie automatycznie anulowane.



Czasomierz można nastawiać tylko dla działających stref gotowania.

	Aby ustawić czasomierze innych stref gotowania, należy powtórzyć proces opisany powyżej.
	Czasomierza nie można nastawić, jeśli nie zostanie wybrana strefa gotowania i jej temperatura.

Wyłączanie czasomierzy

Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.

Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wcześniejsze wyłączanie czasomierza

Jeśli czasomierz zostanie wyłączony wcześniej, płyta nadal będzie działać przy nastawionej temperaturze, aż się ją wyłączy. Czasomierz można wyłączyć przed czasem na dwa sposoby:

1 – Wyłączenie czasomierza poprzez skrócenie ustawionego czasu do wartości „00” :

1. Wybrać strefę gotowania, którą chce się wyłączyć.
2. Dotknąć przycisku "⏻", aby wybrać jej czasomierz.
3. Gdy na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania wyświetlana jest wartość „00”, zmniejszyć ją przyciskami "⏻" i "⏮".

2 – Wyłączenie czasomierza poprzez dotknięcie przycisku na około 3 sekundy:

1. Dotknąć przycisku "⏻" odpowiedniej strefy gotowania na około 3 sekundy; "⏻" zgaśnie, a ustawienie

czasomierza zostanie anulowane.

Funkcja automatycznego programu gotowania

Za pomocą tej funkcji można szybko przyrządzić potrawę przy użyciu 3 różnych poziomów gotowania.

1. Utrzymywanie w cieple
2. Gotowanie
3. Smażenie

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania bez nastawiania czasomierza

1. Włączyć płytę, dotykając przycisku "⏻".
2. Dotknąć przycisku "⏻" strefy gotowania, dla której chce się włączyć funkcję automatycznego programu gotowania.
3. Po pierwszym dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem utrzymywania w cieple. Na wyświetlaczu pojawią się symbole „P1” i "⏻".
4. Po drugim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem gotowania. Na wyświetlaczu pojawią się symbole „P2” i "⏻".
5. Po trzecim dotknięciu zostanie włączona odpowiednia strefa gotowania z programem smażenia. Na wyświetlaczu pojawią się symbole „P3” i "⏻".

» Strefa gotowania włączy się na ustawionym poziomie

automatycznego programu gotowania.

Uruchomienie funkcji automatycznego programu gotowania poprzez nastawianie czasomierza

1. Wybrać żądany poziom automatycznego programu gotowania, dotykając przycisku "1" odpowiedniej strefy gotowania.
2. Dotknąć przycisku "⊖", aby włączyć czasomierz.
 - » Na wyświetlaczu strefy gotowania pojawią się symbole „00” i "⊖".
3. Ustawić żądany czas trwania, dotykając przycisków "⊖"/"⊕".
 - » Strefa ta będzie działać na wybranym poziomie automatycznego programu gotowania przez cały nastawiony czas.
 - » Po upływie nastawionego czasu płyta wyłączy się automatycznie i wyemituje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Wyłączenie funkcji automatycznego programu gotowania

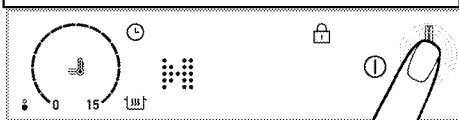
1. Automatyczny program gotowania można anulować oraz całkowicie wyłączyć odpowiednią strefę gotowania, dotykając przycisku "⊕".
2. Aby nastawić odpowiedni poziom temperatury strefy gotowania i wyłączyć funkcję automatycznego programu gotowania, należy ustawić żądany poziom temperatury,

dotykając przycisków "⊖"/"⊕". Strefa ta będzie nadal działać przy nastawionym poziomie temperatury. Jeśli wcześniej nastawiono czasomierz, wybrany czas gotowania nie zostanie anulowany i będzie nadal aktywny na wybranym poziomie temperatury.

Funkcja zatrzymania

Wszystkie funkcje (**z wyjątkiem czasomierza**) uruchomione na płycie można zatrzymać za pomocą tej funkcji.

 Jeśli dla jakiejś strefy nastawiono czasomierz, będzie dalej działał w trakcie takiego zatrzymania.



1. W trakcie pracy płyty dotknąć przycisku "1".

Wszystkie aktywne strefy gotowania będą działały na minimalnym poziomie temperatury.

2. Aby ponownie włączyć wszystkie wyłączone strefy gotowania z ich poprzednimi ustawieniami, należy ponownie dotknąć przycisku "1".

 W przypadku naciśnięcia przycisku zatrzymania na wyświetlaczach stref gotowania aktywnych przed naciśnięciem tego przycisku pojawi się symbol "1".

Bezpieczne i wydajne użytkowanie indukcyjnych stref gotowania

Zasady działania: Zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że nagrzewa ona bezpośrednio naczynia z gotowaną zawartością. Ma zatem różne zalety w porównaniu z kuchenkami innego rodzaju. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty nie nagrzewa się. Płyta indukcyjna wyposażona jest w lepsze systemy zabezpieczeń zapewniające maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.



Płyta może być wyposażona w indukcyjne strefy gotowania o średnicy, zależnie od modelu, 145, 180, 210 oraz 280 mm. Każda strefa gotowania automatycznie rozpoznaje ustawiane na niej naczynie dzięki funkcji indukcyjnej. Energia kierowana jest tylko tam, gdzie naczynie styka się ze strefą gotowania, a zatem ogranicza się jej zużycie do minimum.

Limity czasu pracy

Panel sterowania płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna (lub więcej) ze stref gotowania będzie pozostawiona włączona, strefa taka zostanie automatycznie wyłączona po upływie określonego czasu (patrz tabela 1). Jeśli do takiej strefy przypisany jest czasomierz, później wyłączy się także jego wyświetlacz.

Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Maksymalny czas pracy ma

zastosowanie do tego poziomu temperatury.

Użytkownik może ponownie uruchomić tę strefę gotowania po jej automatycznym wyłączeniu jak opisano poniżej.

Tabela 1: Limity czasu pracy

Poziom temperatury	Limit czasu pracy (w godz.)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Szybkie podgrzewanie	10 minut
P1	5
P2	2
P3	1

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Płyta ta wyposażona jest w czujniki zabezpieczające przed przegrzaniem. W razie przegrzania można zaobserwować, co następuje:

- Może zostać wyłączona czynna strefa gotowania.
- Może się obniżyć wybrany poziom. Jednakże stanu takiego nie pokazuje wskaźnik.

System zabezpieczający przed wykipieniem

Płyta ta wyposażona jest w system zabezpieczający przed wykipieniem. Jeśli zawartość naczyń przeleje się na panel sterowania, system bezzwłocznie odetnie zasilanie i wyłączy płytę. W tym czasie na wskaźniku pojawi się znak ostrzegawczy „E”.

Precyzyjne ustawienie mocy

Inna zasada działania płyty indukcyjnej polega na tym, że natychmiast reaguje ona na polecenia. Bardzo szybko zmienia ustawienia mocy. Tym samym można zapobiec przelaniu się zawartości naczynia (woda, mleko itd.), nawet jeśli niewiele do niego brakuje.

Głośnie działanie

Płyta indukcyjna może wydawać pewne odgłosy. Jest to normalna cecha gotowania indukcyjnego.

- Odgłosy te narastają przy znacznych poziomach temperatury.
- Odgłosy może powodować stop, z którego wykonane jest naczynie.
- Przy niskich poziomach słyszać normalny dla tej zasady działania odgłos włączania/wyłączania.
- Odgłos wydaje także podgrzewane puste naczynie. Po napełnieniu naczynia wodą lub potrawą odgłos ten cichnie.
- Słyszalny może być odgłos wentylatora chłodzącego układ elektroniczny.

Komunikaty o błędach

Tabela 2: Kody i przyczyny błędów

Przyczyna błędu	Wskaźnik	Wyświetlacz
Przciśnięto dwa lub więcej przycisków	Miga symbol „E”	Wyświetlacz strefy gotowania
Płyta jest przegrzana	Miga symbol „H”	Wyświetlacz strefy gotowania
Nie ma garnka odpowiedniego dla tej strefy gotowania	Zapala się symbol "□□□□".	Wyświetlacz strefy gotowania
Błąd sprzętowy karty do sterowania dotykiem.	Zapala się symbol „Fx**.	Wyświetlacz czasomierza
Błąd komponentów indukcyjnych	Miga symbol „Ex**”	Wyświetlacz strefy gotowania
Patelnia/garnek lub inny obiekt na panelu sterowania dotykiem	Miga symbol „F”	Wszystkie wyświetlacze stref gotowania
x**: „1, 2,..., 9”		



Więcej informacji o komunikatach błędów, które mogą się pojawić na panelu sterowania dotykowego można znaleźć w tabeli 2. Jeśli błędów Fx i Ex nie uda się wyeliminować, należy oddać płytę do autoryzowanego zakładu serwisowego.



Jeśli powierzchnia dotykowego panelu sterowania zostanie poddana działaniu pary, cały system sterowania zostanie wyłączony, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać symbol „E”.



Powierzchnię dotykowego panelu sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Może on podawać błędne ostrzeżenie co do działania.



Na panelu sterowania dotykowego nie wolno stawiać garnków/patełni.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z

detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Oczyszczenie płyty

Powierzchnie szklano-ceramiczne

Przetrzyj powierzchnie ceramiczne ściereczką zamoczoną w zimnej wodzie w taki sposób, aby nie pozostały na nich resztki środka czyszczącego. Wytrzyj je do sucha miękką i suchą ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty. Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyletką, własną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się niewielką ilością środka do czyszczenia z wapienia, np. octu lub soku z cytryny. Można także użyć odpowiednich środków dostępnych na rynku.

Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.



Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić bezzwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wpływa to na działanie kuchenki.

Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

7 Rozwiązywanie problemów

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Używasz niewłaściwego naczynia. >>> *Sprawdź naczynie.*

Na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "□□□".

- Naczynie nie stoi na aktywnej strefie gotowania. >>> *Sprawdź, czy w strefie gotowania znajduje się naczynie.*
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*
- Naczynie lub strefa gotowania mają za wysoką temperaturę. >>> *Pozostaw je do wystygnięcia.*

Wybrana strefa gotowania nagle wyłącza się w czasie pracy.

- Prawdopodobnie upłynął czas gotowania w wybranej strefie gotowania. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. >>> *Pozostaw płytę kuchenną do wystygnięcia.*
- Jakiś przedmiot może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Naczynie nie nagrzewa się, chociaż strefa gotowania jest włączona.

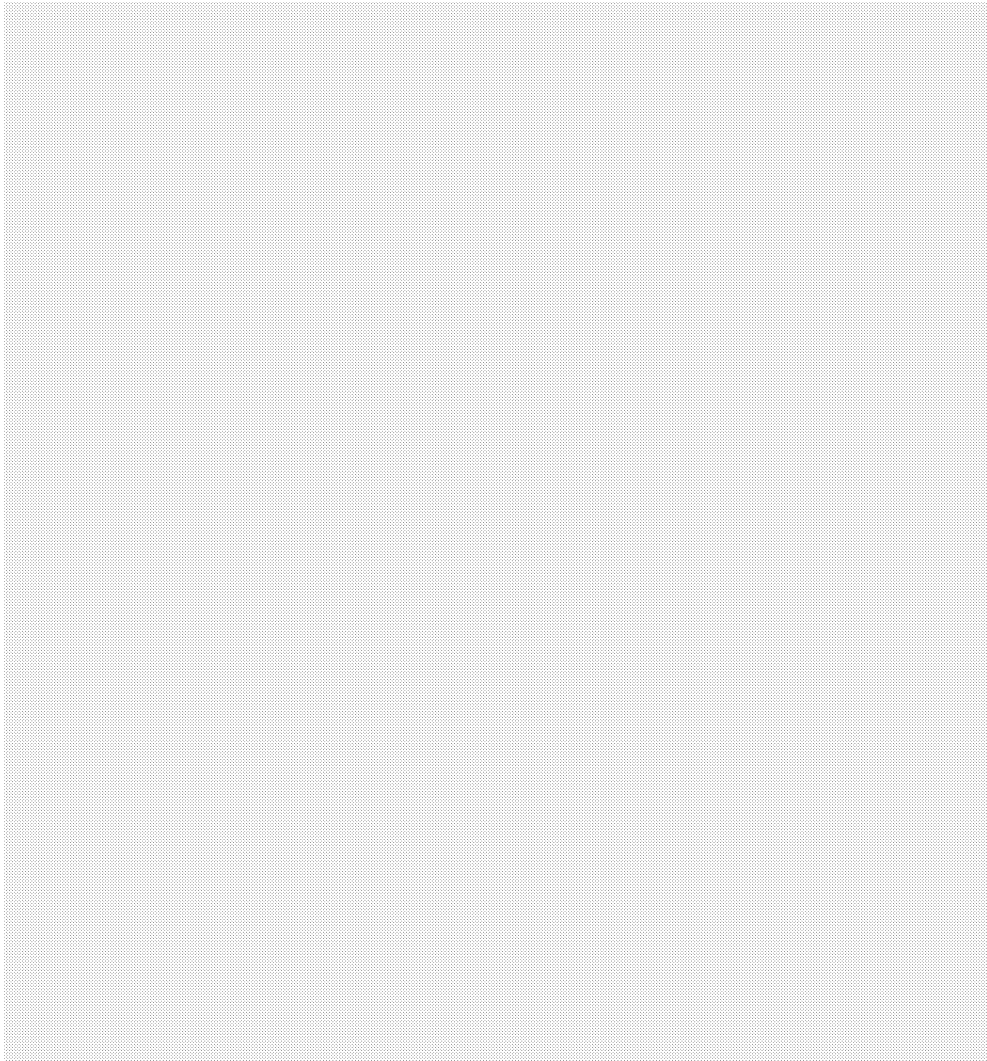
- Naczynie nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.*
- Naczynie nie stoi na środku lub dno naczynia ma za małą średnicę dla strefy gotowania. >>> *Wybierz naczynie o właściwej średnicy i prawidłowo ustaw je na środku strefy gotowania.*



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

Notes

Blank lined paper for notes.



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

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

www.grundig.com