

GRUNDIG

Built-in Hob

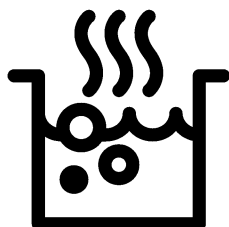
User Manual

Piano cottura incassato

Manuale utente

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



GIEI938980I

EN / IT / RU

185.9287.39/R.AA/22.02.2021

7757183101

Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

Remember that this user manual is also applicable for several other models.

Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	5
Product safety.....	5
Intended use.....	7
Safety for children	7
Disposing of the old product	8
Package information.....	8

2 General information 9

Overview	9
Technical specifications	9

3 Installation 10

Before installation.....	10
Installation and connection.....	11
Future Transportation	14

4 Preparation 15

Tips for saving energy	15
Initial use.....	15
First cleaning of the appliance.....	15

5 How to use the hob 16

General information about cooking.....	16
Using the hobs.....	18
Control panel	18

6 Maintenance and care 29

General information	29
Cleaning the hob	29

7 Troubleshooting 31

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 16* , selecting the pots.
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction cooker. Your product may be damaged.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the

packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

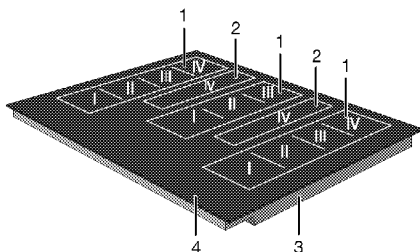
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview



- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1 Induction cooking plate | 3 Vitroc ceramic surface |
| 2 Auxiliary induction cooking zone | 4 Base cover |

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~; 50 Hz
Total power consumption	max. 10,8 kW
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 4 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	48 mm/900 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	880 (+2) mm/490 (+2) mm

Burners

Left I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	92,7 x 200 mm
Power	900/1800 W
Middle IV	Auxiliary induction cooking zone
Dimension	92,7 x 200 mm
Power	900/1800 W
Middle I-II-III	Induction cooking plate
Dimension	92,7 x 200 mm
Power	900/1800 W
Right I-II-III-IV	Induction cooking plate
Dimension	92,7 x 200 mm
Power	900/1800 W

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

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

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

3 Installation

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

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

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

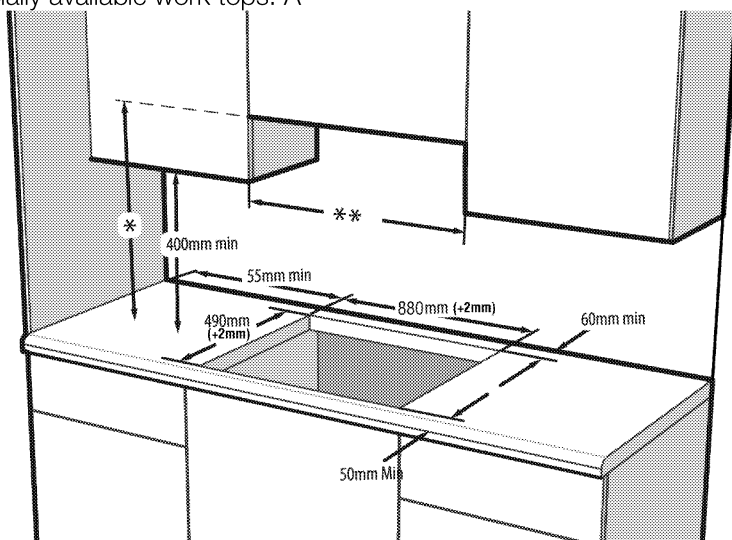
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer's instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A



- * Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.
- ** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.
-  Do not install the hob on places with sharp edges or corners. There is the risk of breakage to the glass ceramic surface!

Electrical connection

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

-  The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

-  The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

-  Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

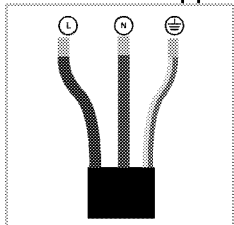
Connecting the power cable

-  While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent

to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. For single-phase connection,

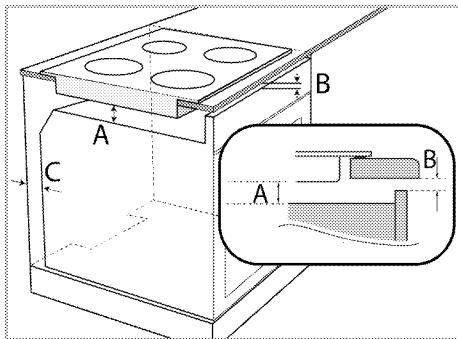
connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
- » or

- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

Installing the product

If the oven is below:



A min. 15 mm

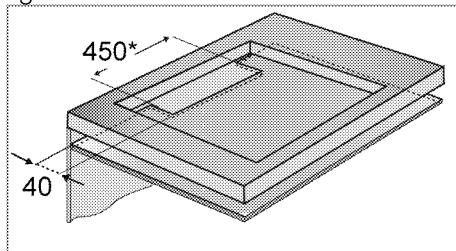
B min. 2 mm

C 20 mm

If the board is below:

It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the

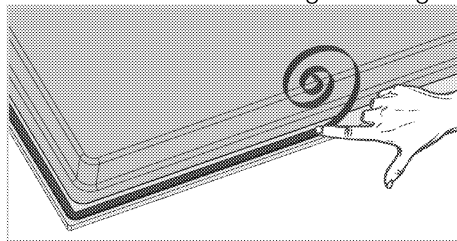
furniture as illustrated in the following figure.



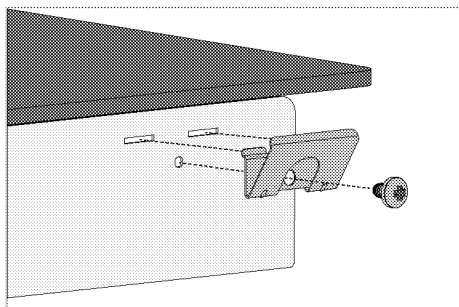
* min.

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

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.

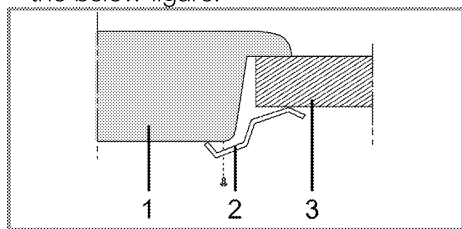


i For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

i The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

5. Place the hob on the counter and align it.

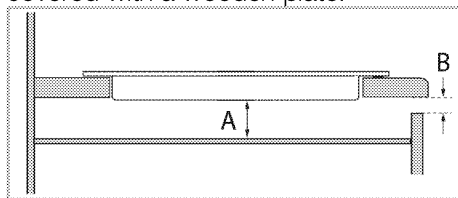
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

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

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

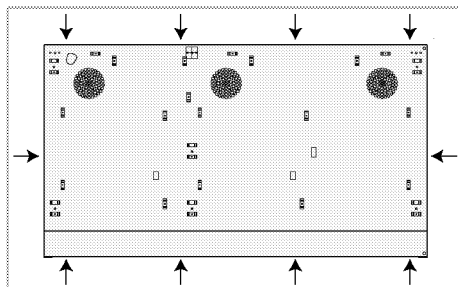


A min. 15 mm

B min. 2 mm

Rear view (connection holes)

i Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



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



There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety



The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

Final check

1. Operate the product.

2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
-  Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance



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

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!**

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

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

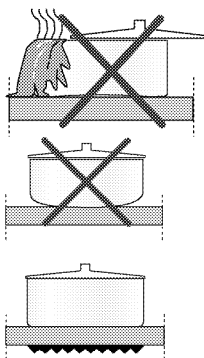
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

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



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms. Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

Boiling behaviour may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behaviour a one step larger cooking zones might be

used. To use a larger cooking zone has no negative effect on energy consumption at induction hobs, because the heat is only created in relevant pot area.

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

Saucepan test

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

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

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

Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped. "□" and "X" symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and "□" and "X" flash respectively.

Safe use

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

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

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

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

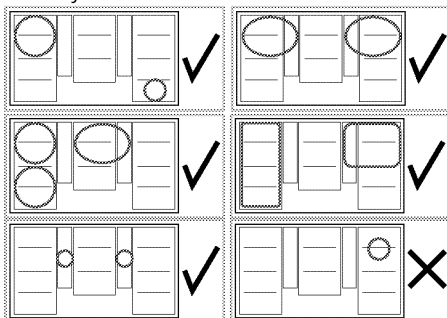
i When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

Illuminated cooking areas(This may not exist on your product.)

Cooking zones on the hob will be illuminated. The cooking zones will not appear when the hob is in the turned-off or stand-by position. When you turn on the hob, the illumination that indicates the cooking zones should appear.

Using pans on the large cooking zone

The pan you are using should cover both centres of the large cooking zone. Do not use the cooking zone in a different manner. You can use the large cooking zone by combining them for the large diameter pans. You can use the large cooking zone in two different ways, namely left rear and left front zones.



Using the hobs

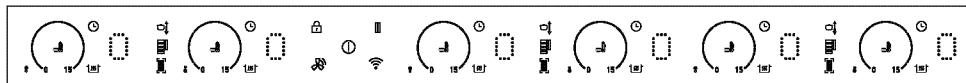


Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

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

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

Control panel



Specifications



Setting area (for temperature level)



On/Off key



Key lock key



Timer



Activation/Deactivation key



Rapid Heating key/High power setting (Booster) key



Automatic cooking key



Stop key



Wide Surface Cooking Zone Selection key *



Timer level increasing key



Timer level decreasing key



Active cooking area display



"Move" function symbol

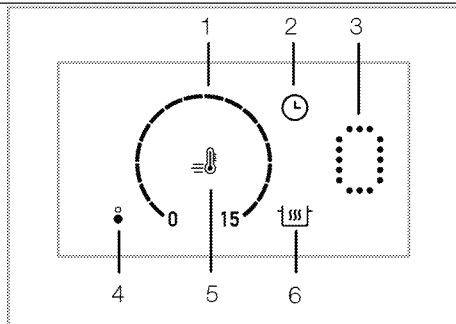


Hob to Hood symbol *



Wifi Symbol *

*(This feature is optional. It may not exist on your product.)



1 Setting area

2 Timer key

3 Cooking zone display

4 Cooking zone symbol (*)

5 Rapid heating key

6 Automatic cooking key

* (Varies depending on the product model.)



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



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



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

Turning on the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.

The hob is ready for use.

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

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

Turning off the hob

1. Touch the "⏻" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

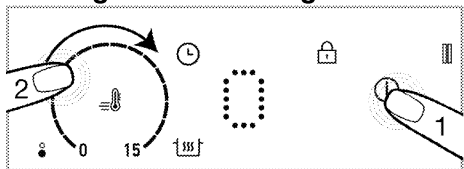
i If "🔥" or "🔥" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

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

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

Turning on the cooking zones



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

- » "0" symbol on cooking zone displays.
2. Touch the setting area of the cooking zone you want to switch on and slide your finger across the area.

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

Setting the temperature level

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

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

Turning off the cooking zones:

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

1. **By dropping the temperature to "0" level**

You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.

2. **By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone**

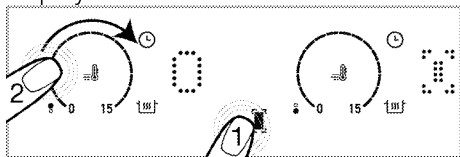
When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. "0" or "00" value will appear on all displays. The "🔥" symbol on the hob display will disappear.

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

Turning on the wide surface cooking zone (This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

» 0 will be displayed on the display of the front left cooking zone and "①" symbol will appear on the same display.
 » 0 will be displayed on the display of the rear left cooking zone and "①" will appear on the front cooking zone display.



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

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

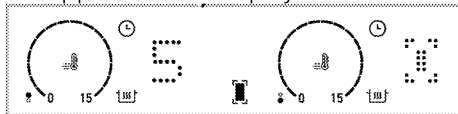
i Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (This feature is optional. It may not exist on your product.)

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



1. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.
- » The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the front left cooking zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.
- » The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the rear left cooking zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.



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

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

Turning off the wide surface cooking zone: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. By dropping the temperature to "0" level

You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".

2. By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone

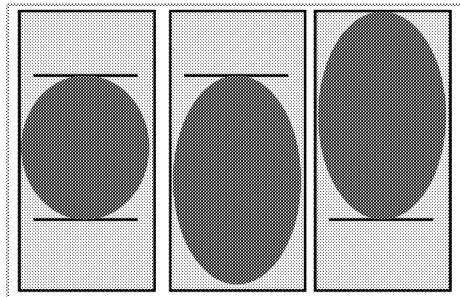
When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display. The light of "⌚" key on the rear left cooking zone display will go off.

3. By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds

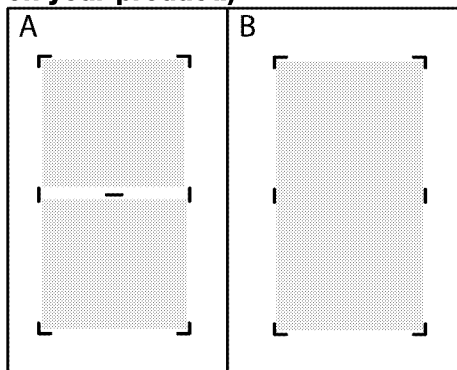
If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

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

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



Models with Illuminated around cooking zones: (This may not exist on your product.)



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

High power setting (BOOSTER)

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

Selecting BOOSTER directly:

1. Touch the "⌚" key to turn on the hob.
2. Touch the "⚡" key.

The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the animated booster symbol "⚡" will appear on the cooking zone display.
» When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting the booster while the cooking zone is operating:

1. While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "≡".

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

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

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

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

Key Lock

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

Activating the key lock

1. Touch "🔒" for 3 seconds to lock the control panel.

If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

i You can activate the key lock in operation mode only. When key lock is activated, only the "1" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "🔒" key will flash to indicate that the key lock is active.

If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the key lock

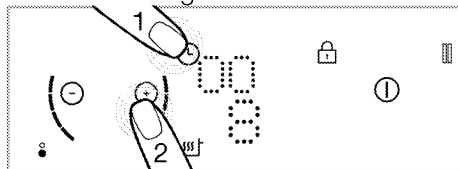
1. Keep "🔒" key pressed for 3 seconds. The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

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

Activating the timer

1. Touch the "1" key to turn on the hob.
2. "0" symbol will appear on cooking zone displays.
3. Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
4. Touch "⏸" key to activate the timer. "00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



5. Set the desired duration by touching "+" and "-" keys.

» Touch "⏸" to confirm the setting. If you do not touch "⏸", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

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

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

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

Deactivating the timers

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off.

You can turn the timer off earlier in two different ways:

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

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

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

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

Automatic cooking function

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.

1. Warm keeping
2. Boiling
3. Frying

Activating the automatic cooking function without setting the timer

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the "⏻" key of the cooking zone on which you want to activate the automatic cooking function.
3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after the first touch. "⏻" symbol will appear on the display.
4. The relevant cooking zone will be activated at the boiling level after the second touch. "⏻" symbol will appear on the display.
5. The relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. "⏻" symbol will appear on the display.

» The cooking zone will start to operate at the set automatic cooking level.

Activating the automatic cooking function by setting the timer

1. Select the desired automatic cooking level by touching the "⏻" key of the relevant cooking zone.
2. Touch "⏻" key to activate the timer.
» "00" and "⏻" symbols will light on the cooking zone display.
3. Set the desired duration by touching the "⊖" / "⊕" keys.
» The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.

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

Deactivating the automatic cooking function

1. You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the

"①" key to cancel the automatic cooking function.

- If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the "⊖" / "⊕" keys. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

Using the Move function

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

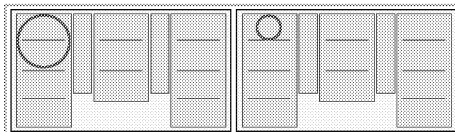
- i** For the Move function to be enabled, pan size should cover one or two cooking zones.

To activate the "Move" function:

- Touch "①" to turn on the hob.
- Place your pan on the left or right cooking zone, according to the desired starting level, ensuring that it covers both cooking zones.
- Touch "■" twice.
» "■" and "⏏" will turn on, indicating that the "move" function has been enabled. You just need to slide the pan on the cooking zone for the desired cooking level. This function allows you to quickly switch between 3 cooking zones:

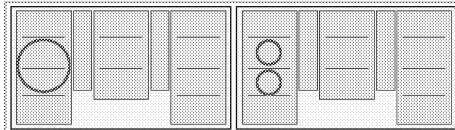
- **Level 3 (Keep warm):** If you place your pan on the rearmost two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 3.

Level 3



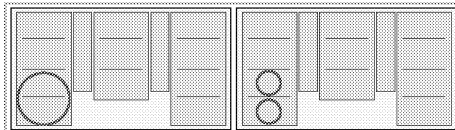
- **Level 8 (Boiling):** If you place your pan on the middle two cooking zones of the left and right cooking zones, the hob will operate at level 9.

Level 8



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

Level 15

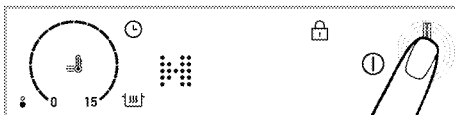


- i** When using the "Move" function, the timer cannot be set for the cooking zones.
- i** If there is a pan on the relevant auxiliary cooking zone, the "Move" function cannot be used.
- i** If the pan you are using covers three cooking zones, the "Move" function will be cancelled.

Stop function

You can stop all functions (except for the timer) operating on the hob by means of this function.

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



1. Touch the "|||" key when your hob is operating.
All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.
2. Touch "|||" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

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

Power management function

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

Power management function - Total power levels that can be set

Power management options	Total power
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

- With the hob zones turn off position,
1. Touch the "ⓘ" key to turn on the hob.
 2. Touch the left rear cooking zone "ⓘ" key, then the left front cooking zone "ⓘ" key and finally the "|||" key without lifting your finger. The tone sounds when each key is touched.
 3. The power management level set on the left rear cooking zone display and the total power value of this level

appear on the left front cooking zone display. Stop touching the 3 keys after the values appear.

4. Switch between levels by touching the "|||" key and set the total power value you want to adjust.
5. Confirm the setting by touching the "ⓘ" key and turn off the burner. The total power value you set will be activated.

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

Using the induction cooking zones safely and effectively

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles.

Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

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

Operation time limits

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more

cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see, Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

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

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

Table-1: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1 1,5
12	1 1,5
13	1 1,5
14	0,5 1
15	0,5 1
Rapid Heating	10 minutes
P1	5 6
P2	2 1,5
P3	1

Overheating protection

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

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

Overflow safety system

Your hob is equipped with a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system will turn off the hob by disconnecting the power automatically. Meanwhile, "E" will be displayed. Meanwhile, "E" or "F" will be displayed.

Precise power setting

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

Noisy operation

Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.

- Sound becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the cooking pot can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty cooking pot is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electronic system can be heard.

Error messages

Table-2: Error codes and error causes

Error cause	Indicator	Display
Two or more keys are pressed	"E" will flash.	Cooking zone display
Hob is overheated	"  " symbol blinks	Cooking zone display
No saucepan suitable for the cooking zone	"  and  " symbol lights up.	Cooking zone display

Error cause	Indicator	Display
Touch control card hardware error	"Fx***" will turn on	Timer display
Induction hardware error	"Ex***" symbol blinks	Cooking zone display
Pan/pot or another object on the touch control board	"F" symbol blinks	All cooking zone displays
x**: "1,2,...,9"		

Error codes/reasons and possible solutions

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

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

i For more information about the descriptions of error messages that may appear on the touch control panel, please refer to Table 2. If Fx,Ex or EH errors cannot be corrected, please call the authorised service agent.

i If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, the entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.

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

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

6 Maintenance and care

General information

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



Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!



Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

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

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

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

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

" and " symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

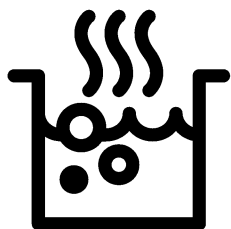


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

GRUNDIG

Piano cottura incassato

Manuale utente



IT

Leggere questo manuale utente come prima cosa!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto un apparecchio Grundig. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente. Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Informazioni importanti o consigli utili sull'uso.



Avvertenza per situazioni pericolose per la vita e la proprietà.



Avvertenza per shock elettrico.



Avvertenza per rischio di incendio.



Avvertenza per superfici calde.



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

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente **4**

Sicurezza generale	4
Sicurezza elettrica	5
Sicurezza del prodotto.....	5
Uso previsto	8
Sicurezza dei bambini.....	8
Smaltimento di vecchi prodotti	8
Smaltimento del materiale di imballaggio...	8

2 Informazioni generali **9**

Panoramica	9
Specifiche tecniche	9

3 Installazione **11**

Prima della installazione	11
Installazione e collegamento.....	12
Smaltimento di vecchi prodotti	15

4 Preparazioni **16**

Consigli per il risparmio energetico.....	16
Uso iniziale.....	16
Prima pulizia del prodotto.....	16

5 Come utilizzare il piano cottura **17**

Informazioni generali sulla cottura	17
Uso del piano cottura.....	19
Pannello di controllo	19

6 Manutenzione e cura **32**

Informazioni generali	32
Pulizia del piano cottura	32

7 Ricerca e risoluzione dei problemi **34**

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte,

oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non ricevano supervisione o istruzioni al riguardo.

I bambini devono essere vigilati affinché non giochino con il dispositivo.

- Se il prodotto viene ceduto a qualcun altro per l'uso personale o per scopi d'uso di seconda mano, fornire anche il manuale utente, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti.
- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.
- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni

dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna

prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.

- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- **AVVERTENZA:** La cottura senza supervisione su un piano cottura usando grassi o olio può essere pericolosa e provocare incendi. Non

cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta ignifuga.

- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura necessita di supervisione. Una cottura di breve durata deve essere vigilata continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è lesionata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di shock elettrico.
- In caso di rottura del vetro della piastra calda: Spegnere immediatamente tutti i bruciatori e ogni elemento elettrico di riscaldamento e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con il relativo comando e non fare

affidamento sul rilevatore della padella.

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura poiché possono diventare caldi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato usando un timer esterno o un telecomando separato.
- La pressione del vapore che si forma per l'umidità sulla superficie del piano cottura o sul fondo della padella può far muovere la padella. Pertanto, assicurarsi che la superficie del forno e il fondo delle padelle siano sempre asciutti.
- Le piastre calde sono dotate di tecnologia "ad induzione". Il piano cottura ad induzione che garantisce risparmio di tempo e soldi deve essere usato con padelle adatte a cottura ad induzione; altrimenti le piastre calde non funzionano. Vedere. *Informazioni generali sulla cottura, pagina 17* , Scelta delle padelle.
- Poiché i piani cottura ad induzione creano un campo magnetico, possono

provocare impatti dannosi alle persone che usano dispositivi come pompe per insulina o pacemaker.

- Non mettere prodotti elettronici come cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. I dispositivi potrebbero esserne danneggiati.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare solo le protezioni del piano cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano cottura integrate. L'utilizzo di protezioni inappropriate può provocare incidenti.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.

Sicurezza dei bambini

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- Gli apparecchi elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto

che possa essere raggiunto dai bambini.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Questo apparecchio è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire i rifiuti dell'apparecchio con i normali rifiuti domestici e gli altri rifiuti alla fine della vita di servizio. Portarlo al centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere la collocazione di questi centri di raccolta.

Conformità alla Direttiva RoHS:

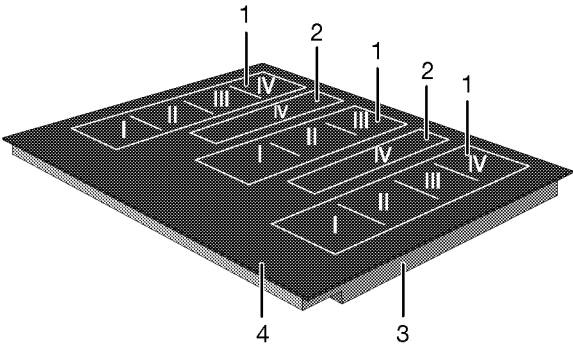
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini. I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili. Smaltirli in modo corretto e dividerli secondo le istruzioni per i rifiuti riciclabili. Non smaltirli con i normali rifiuti domestici.

2 Informazioni generali

Panoramica



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1 Piastra di cottura ad induzione | 3 Superficie in vitroceramica |
| 2 Zona di cottura a induzione ausiliaria | 4 Coperchio base |

Specifiche tecniche

Tensione/frequenza	220-240 V~; 50 Hz
Consumo energetico totale	max. 10,8 kW
Tipo/sezione cavo	min.H05V2V2-F 3 x 4 mm ²
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	48 mm/900 mm/510 mm
Dimensioni installazione (larghezza/profondità)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
Bruciatori	
Sinistra I-II-III-IV	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	92,7 x 200 mm
Energia	900/1800 W
Centrale IV	Zona di cottura a induzione ausiliaria
Dimensione	92,7 x 200 mm
Energia	900/1800 W
Centrale I-II-III	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	92,7 x 200 mm
Energia	900/1800 W
Destra I-II-III-IV	Piastra di cottura ad induzione
Dimensione	92,7 x 200 mm
Energia	900/1800 W

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

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

i I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Altrimenti la garanzia non sarà valida. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.

 La preparazione della posizione e l'installazione elettrica del per il prodotto è responsabilità del cliente.

 Il prodotto deve essere installato secondo i regolamenti locali per il gas e/o elettrici.

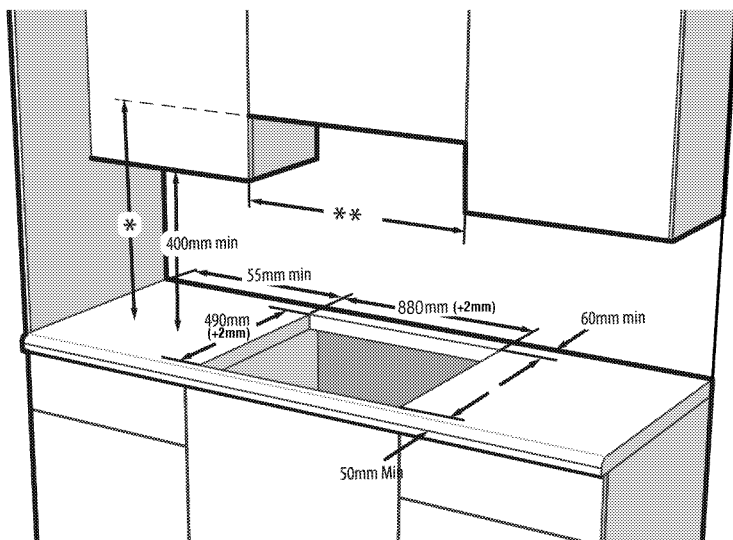
 Prima dell'installazione, controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo.
Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

Il piano cottura è progettato per essere installato in piani da lavoro in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti e i

mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Si può usare anche in posizione free standing. Consentire una distanza minima di 750 mm sulla superficie del piano cottura.
- (*) Se la cappa deve essere installata sopra al piano cottura, vedere le istruzioni del produttore della cappa sull'altezza dell'installazione. Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.
- Rimuovere i materiali di imballaggio e i blocchi per il trasporto.
- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Il piano da lavoro deve essere allineato e fissato in modo orizzontale.
- Tagliare l'apertura per il piano cottura nel piano da lavoro secondo le dimensioni della installazione.



- * L'altezza minima per l'estrattore è quella consigliata nel relativo manuale di istruzioni. Nel caso in cui nelle istruzioni della cappa non venga indicata nessuna distanza minima, si prega di considerare una distanza di almeno 65 cm.
- ** La distanza minima tra i mobili deve essere uguale all'ampiezza del piano cottura.

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

i Non installare il piano cottura su collocazioni con bordi o angoli taglienti.
C'è il rischio di rottura della superficie in vetroceramica!

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un mini interruttore di circuito della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con

o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.

! L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.

! Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità.
L'etichetta con il tipo è sull'alloggiamento posteriore dell'unità.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".



Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

Collegamento del cavo di alimentazione

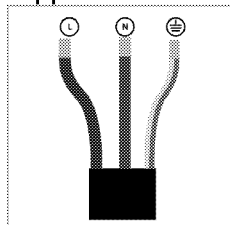


Mentre si esegue il cablaggio, bisogna applicare le normative nazionali/locali ed utilizzare la linea/uscita per la presa e la spina appropriate per il forno. Se i limiti di alimentazione dell'apparecchio sono al di fuori della capacità di spina e uscita/linea della presa, l'apparecchio deve essere collegato direttamente attraverso una installazione elettrica fissa senza utilizzare spina e uscita/linea della presa.

1. Se non è possibile scollegare tutti i poli dell'alimentazione, deve essere collegata un'unità di disconnessione con almeno 3 mm di distanza di contatto (fusibili, interruttori interruttori di sicurezza della linea, contattori) e tutti i poli di questa disconnessione devono essere vicini (ma non sopra) all'apparecchio secondo le direttive IEE. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare problemi operativi e rendere non valida la garanzia dell'apparecchio.

Si consiglia una protezione aggiuntiva da parte di un interruttore di circuito per la corrente residua.

Se un cavo è in dotazione con l'apparecchio:

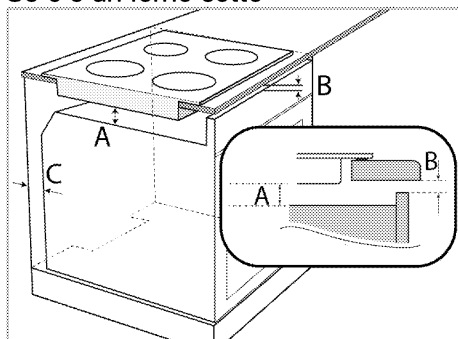


2. **Per il collegamento a fase singola,** collegare i cavi come indicato di seguito:

- Cavo marrone/nero = L (Fase)
 - Cavo blu/grigio = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E)  (messa a terra)
- » o
- Cavo grigio/nero = L (Fase)
 - Cavo blu/marrone = N (Neutro)
 - Cavo verde/giallo = (E)  (messa a terra)

Installazione dell'unità

Se c'è un forno sotto



A min. 15 mm

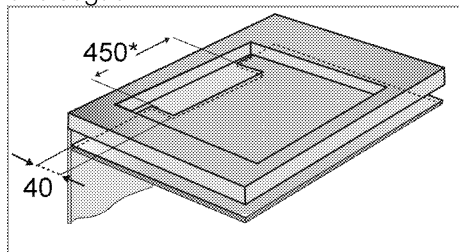
B min. 2 mm

C 20 mm

Se c'è un tavolo sotto

Bisogna lasciare un'apertura di ventilazione nella sezione posteriore

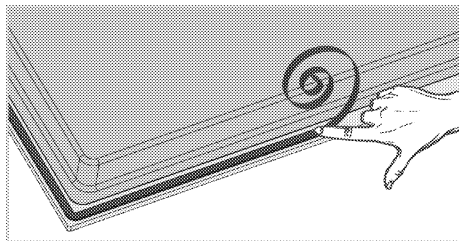
del mobile come illustrato nella figura che segue.



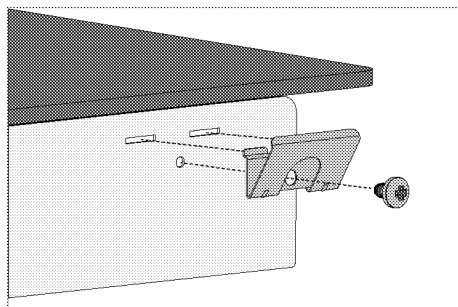
* min.

Durante l'installazione del piano cottura a induzione, mettere l'apparecchio in parallelo rispetto alla superficie di installazione. Inoltre applicare la guarnizione sigillante alle parti del piano cottura in contatto con il ripiano, come descritto sotto, per evitare che il liquido penetri tra l'unità e il ripiano.

1. Preparare la superficie del ripiano come mostrato nella figura.
2. Ruotando il piano cottura a testa in giù, metterlo su una superficie piana.
3. Al momento dell'installazione del piano cottura, applicare la guarnizione sigillante fornita nell'imballaggio attorno al piano cottura come mostrato nella figura seguente, controllando che rimanga 1-2 mm all'interno rispetto al bordo esterno del vetro.



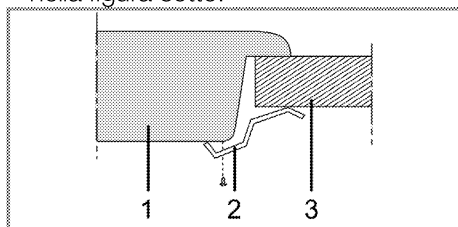
4. Fissare le molle di montaggio inserendole e avvitandole attraverso i fori sull'alloggiamento inferiore, come mostrato nella figura.



i In alcuni modelli il prodotto potrebbe essere consegnato con le molle di montaggio già fissate.

i Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

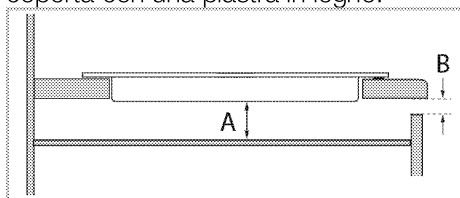
5. Mettere il piano cottura sul ripiano e allinearli.
6. Quando il piano cottura è posizionato sul piano di lavoro, sarà facile montarlo con l'aiuto dei morsetti. Se le dimensioni del piano di lavoro non sono idonee, è possibile montare 2 morsetti di montaggio sul lato anteriore del prodotto, come mostrato nella figura sotto.



- 1 Piano cottura
- 2 Morsetto per l'installazione
- 3 Ripiano

i Quando si installa il piano cottura su un alloggiamento, bisogna installare una mensola per separare l'alloggiamento dal piano cottura, come illustrato nella figura sopra. Questo non è necessario quando si installa su un forno incassato.

Per esempio, se è possibile toccare il fondo dell'unità che è installata su un cassetto, questa sezione deve essere coperta con una piastra in legno.

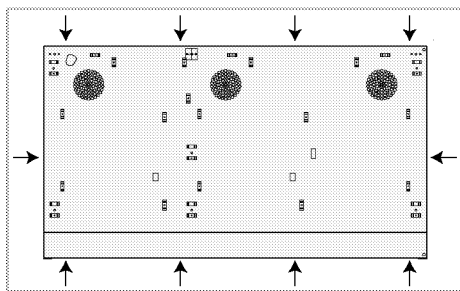


A min. 15 mm

B min. 2 mm

Vista posteriore (fori di collegamento)

i La posizione dei fori di collegamento mostrata nella figura sotto è schematica, potrebbe variare in base al modello di prodotto. Fissare in base ai fori di collegamento sul prodotto.



! Eseguire i collegamenti a fori diversi non è una buona pratica in termini di sicurezza poiché si può danneggiare il sistema a gas ed elettrico.

! Il piano cottura contiene componenti che funzionano con gas ed elettricità. Per questo motivo il piano cottura deve essere fissato al piano di lavoro solo mediante i fori di fissaggio, utilizzando solo gli elementi di montaggio e le viti in dotazione e come indicato nel manuale. Altrimenti si presenta un pericolo per la sicurezza di vita e beni.

i Il numero delle molle per il montaggio del prodotto varia a seconda del modello del prodotto.

Controllo finale

1. Funzionamento dell'apparecchio
2. Controllare le funzioni.

Smaltimento di vecchi prodotti

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarla con nastro adesivo.
- i** Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazioni

Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Scongela gli alimenti congelati prima di cuocerli.
- Usare pentole/padelle con coperchi per la cottura. Se non vi è coperchio, il consumo energetico può aumentare 4 volte.
- Selezionare il bruciatore adatto per la dimensione del fondo della pentola da usare. Selezionare sempre la dimensione corretta della pentola per i piatti. Pentole più grandi richiedono più energia.
- Prestare attenzione ad usare pentole dal fondo piatto quando si cucina coi piani di cottura elettrici. Pentole con fondi spessi forniscono una migliore conduzione del calore. Si possono ottenere risparmi energetici fino a 1/3.

- Contenitori e pentole devono essere compatibili con le zone di cottura. Il fondo di contenitori o pentole non deve essere più piccolo della piastra calda.
- Tenere puliti zone di cottura e fondo delle pentole. Lo sporco fa diminuire la conduzione del calore tra la zona di cottura e il fondo della pentola.

Uso iniziale

Prima pulizia del prodotto

- i** La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.
Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

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

5 Come utilizzare il piano cottura

Informazioni generali sulla cottura



Non riempire mai la padella con olio per oltre un terzo. Non lasciare il piano cottura incustodito quando si riscalda l'olio. L'olio surriscaldato rappresenta un rischio di incendio. **Non cercare mai di spegnere un possibile incendio con l'acqua!**

Quando l'olio prende fuoco, coprirlo con una coperta idonea o un panno umido. Spegnerlo il piano cottura se è sicuro farlo e chiamare i vigili del fuoco.

- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici non siano sul piano cottura per evitare il riscaldamento dei manici stessi. Non mettere contenitori sbilanciati e che si inclinano facilmente sul piano cottura.
- Non mettere contenitori e padelle vuoti sulle zone di cottura accese. Potrebbero danneggiarsi.
- L'uso di una zona di cottura senza un contenitore o una padella sopra provoca danni all'apparecchio. Spegnerle le zone di cottura quando la cottura è completa.
- Poiché la superficie dell'apparecchio potrebbe essere calda, non mettere

contenitori in plastica e alluminio su di essa.

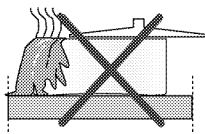
Pulire immediatamente tutti i materiali sciolti sulla superficie.

Tali contenitori non devono essere nemmeno usati per conservare gli alimenti.

- Usare solo padelle o contenitori con fondo piatto.
- Mettere la quantità appropriata di alimenti nelle pentole e nelle padelle. Così non bisognerà eseguire alcuna operazione di pulizia non necessaria evitando traboccamenti. Non mettere coperchi di pentole o padelle sulle zone di cottura. Mettere le padelle in modo tale che siano al centro della zona di cottura. Quando si desidera spostare la padella su un'altra zona di cottura, sollevarla e metterla sulla zona di cottura scelta, non trascinarla.

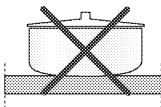
Selezione pentole

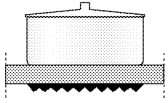
- La superficie in vitroceramica è resistente al calore e non è influenzata da grosse differenze di temperatura.
- Non usare la superficie in vitroceramica per conservare gli alimenti o tagliarli.
- Usare solo padelle e pentole con fondi lavorati a macchina. Bordi taglienti provocano graffi sulla superficie.



Gli schizzi possono danneggiare la superficie in vitroceramica e provocare incendi.

Non usare contenitori con fondi concavi o convessi.





Usare solo padelle e pentole con fondi piatti. Essi assicurano un più facile trasferimento del calore.

“Il comportamento a livello di bollitura può variare in base al tipo e alla dimensione della pentola e alla dimensione della zona di cottura; per una bollitura più uniforme è possibile utilizzare zone di cottura più ampie in una fase. Utilizzare una zona di cottura più ampia non ha alcun effetto negativo sul consumo energetico in fornelli a induzione, poiché il calore è creato soltanto nella zona interessata dalla pentola.”

Per i piani cottura ad induzione, usare solo contenitori adatti alla cottura ad induzione.

Test pentole

Usare i metodi che seguono per testare la compatibilità della pentola con il piano cottura ad induzione.

1. La pentola è compatibile se il fondo trattiene una calamita.
2. La pentola è compatibile se "□" e "X" non lampeggia quando si mette la pentola sulla zona di cottura e si avvia il piano cottura.

Si possono usare pentole in acciaio, teflon o alluminio con speciale fondo magnetico che contengano etichette o avvertenze indicanti che la pentola è compatibile con la cottura ad induzione. Non devono essere usati contenitori in vetro e ceramica, padelle e contenitori in acciaio inox con fondo in alluminio non magnetico.

Sistema di riconoscimento delle pentole

Nella cottura ad induzione, solo l'area coperta dal contenitore della zona di

cottura pertinente riceve energia. Il fondo del contenitore è riconosciuto dal sistema e solo questa zona è riscaldata automaticamente. La cottura si arresta se il contenitore per la cottura è sollevato dalla zona di cottura durante la cottura. La zona di cottura selezionata e il simbolo "□" e "X" lampeggiano in modo alternato.

Uso sicuro

Non selezionare livelli alti di riscaldamento quando si usa una pentola (teflon) antiaderente senza olio o con poco olio.

Non mettere oggetti metallici come forchette, coltelli o coperchi per pentole sul piano cottura poiché possono diventare caldi.

Non usare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai alimenti avvolti in fogli di alluminio sulla zona di cottura.

i Se c'è un forno sotto al piano cottura e se è in funzione, i sensori del piano cottura possono diminuire il livello di cottura o spegnere il forno.

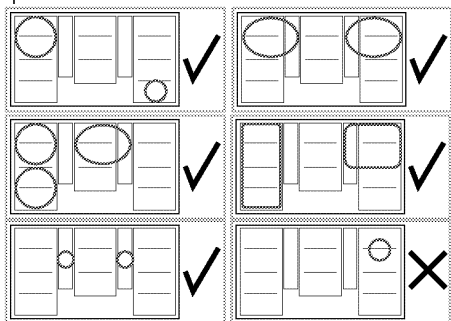
i Quando il piano cottura è in funzione, tenere gli oggetti con proprietà magnetiche, come carte di credito o cassette, lontani dal piano cottura.

Aree di cottura illuminate (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Le zone di cottura sul piano cottura saranno illuminate. Le zone di cottura non appariranno quando il piano cottura è in posizione spenta o di stand-by. Quando si accende il piano cottura dovrebbe apparire l'illuminazione che indica le aree di cottura.

Utilizzo di padelle sull'area di cottura di grandi dimensioni

La padella utilizzata deve coprire entrambe le parti centrali della zona di cottura di grandi dimensioni. Non usare la zona di cottura in maniera differente. È possibile utilizzare la zona di cottura combinandola per le padelle di ampio diametro. È possibile utilizzare la zona di cottura di grandi dimensioni in due modi diversi: nella zona posteriore sinistra e in quella anteriore sinistra.



Uso del piano cottura

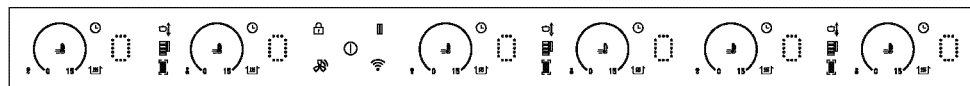


Non consentire ad alcun oggetto di cadere sul piano cottura. Anche oggetti piccoli come una saliera potrebbero danneggiare il piano cottura.

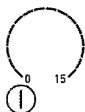
Non usare piani cottura lesionati. In queste lesioni può verificarsi una perdita di acqua, provocando un corto circuito.

In caso di danni alla superficie (per es. lesioni visibili), spegnere l'apparecchio immediatamente per minimizzare il rischio di shock elettrico.

Pannello di controllo



Specifiche



Area di impostazione (per livello temperatura)



Tasto accensione / spegnimento



Tasto blocco tasti



Tasto attivazione/disattivazione timer



Tasto di riscaldamento rapido/Tasto di impostazione alta potenza (Booster)



Tasto di cottura automatica



Tasto di arresto



Tasto di selezione zona di cottura grande **(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**



Tasto di aumento livello timer



Tasto di diminuzione livello timer



Visualizzazione area di cottura attiva



Simbolo della funzione "Move"



Simbolo di Hob to Hood (Hob to Hood symbol) *

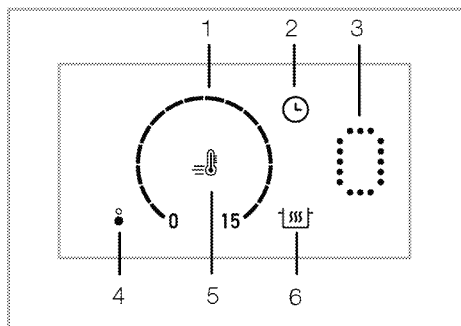


Simbolo Wifi *

***(Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).**



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



- 1 Area di impostazione
- 2 Tasto del timer
- 3 Display zona di cottura
- 4 Simbolo zona di cottura (*)
- 5 Tasto di riscaldamento rapido
- 6 Tasto di cottura automatica
- * (Varia a seconda del modello dell'apparecchio.)



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



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

Accensione del piano cottura

1. Toccare il tasto "1" sul pannello di controllo.
- Il piano cottura è pronto per l'uso.



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



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

Spegnimento del piano cottura

1. Toccare il tasto "1" sul pannello di controllo.
- Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.



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

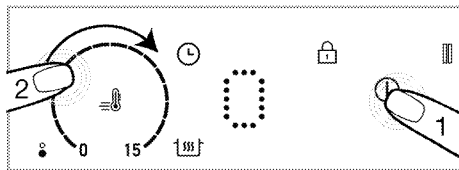
Indicatore calore residuo

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



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

Accensione delle zone di cottura



1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.

» Simbolo "0" sui display della zona di cottura.

2. Toccare l'area di impostazione della zona di cottura che si desidera accendere e far scorrere il dito sull'area.

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

Impostazione del livello di temperatura

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

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

Spegnimento delle zone di cottura:

Una zona di cottura selezionata può essere spenta in 2 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0".**
Si può spegnere la zona di cottura facendo calare la temperatura fino al livello "0".

2. **Usando la funzione di spegnimento del timer per la zona di cottura desiderata**

Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura collegata ad esso. "0" o "00" compaiono su

tutti i display. Il simbolo "☺" nel display del piano cottura scompare.

Quando il tempo è finito, suona un allarme sonoro. Toccare un pulsante del pannello di controllo per azzerare l'allarme sonoro.

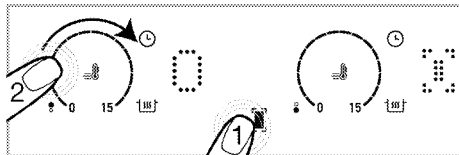
Accensione della zona di cottura grande (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.

2. Toccare il tasto di selezione zona di cottura grande

» 0 si visualizza sul display della zona di cottura anteriore sinistra e il simbolo "☺" compare sullo stesso display.

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



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

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

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

Accensione della zona di cottura grande quando una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione (Questa funzione è

opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

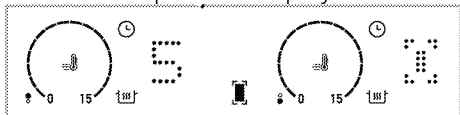
Mentre una o entrambe le zone di cottura di sinistra sono in funzione, è possibile combinare le zone di cottura attivando la zona di cottura grande. Così è possibile utilizzare una zona di cottura più grande con gli stessi valori.



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

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

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



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

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

Spegnimento della zona di cottura grande: (Questa funzione è opzionale. Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

Una zona di cottura grande può essere spenta in 3 modi diversi:

1. **Facendo calare il livello di temperatura fino livello a "0".**

Si può spegnere la zona di cottura grande facendo calare il livello di temperatura fino a "0".

2. **Usando lo spegnimento con l'opzione timer per la zona di cottura grande.**

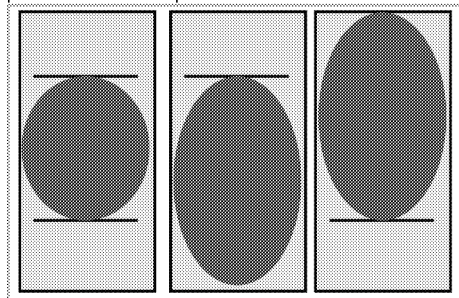
Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura grande. **0** compare sul display della zona di cottura di sinistra e **00** compare sul display del timer. La spia del tasto "⏻" sul display della zona di cottura posteriore sinistra si spegne.

3. **Toccando il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi**

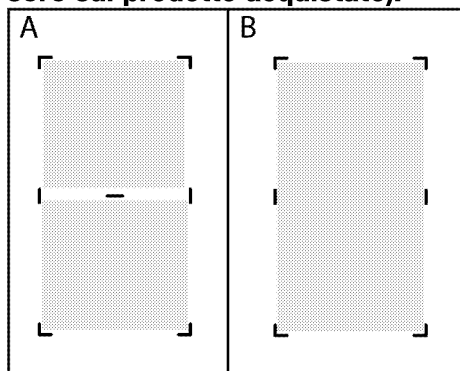
Se si tocca il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi, la zona di cottura si spegne.

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

Se la pentola viene posizionata sulle zone di cottura come mostrato sotto, verrà abilitata automaticamente la modalità "flexi". Toccare "1" una volta per uscire da questa modalità.



Modelli con zone di cottura illuminate intorno: (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).



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

Impostazione potenza elevata (BOOSTER)

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

Selezione diretta del Booster:

1. Toccare il tasto "1" per accendere il piano cottura.

2. Toccare il tasto "≡".

La zona di cottura che è stata attivata funziona con la potenza massima e il simbolo animato del Booster "≡" si

compare sul display della zona di cottura.

» Quando il tempo di impostazione del Booster (vedere la tabella con i limiti di tempo di funzionamento) è terminato, la zona di cottura si spegne.

Selezione di Booster quando la zona di cottura è attiva:

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

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

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

Disattivazione anticipata dell'impostazione potenza elevata (BOOSTER):

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

Blocco tasti

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

Attivazione del blocco tasti

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

i Si può attivare il blocco tasti solo in modalità di funzionamento. Quando il blocco tasti è attivo, solo il tasto "⌚" funziona. Quando si tocca un altro tasto, la spia del tasto "⏏" lampeggia per indicare che il blocco tasti è attivo. Se si spegne il piano cottura quando i tasti sono bloccati, il blocco tasti deve essere disattivato per accendere di nuovo il piano cottura.

Disattivazione del blocco tasti

1. Tenere premuto il tasto "⏏" per 3 secondi.

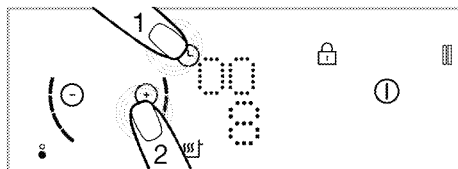
Il funzionamento sarà confermato con un segnale sonoro. La spia del tasto "⏏" si spegne e il pannello di controllo è sbloccato.

Funzione timer

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

Attivazione del timer

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



5. Impostare la durata desiderata toccando i tasti "⏏" e "⏏".

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

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

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

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

Disattivazione dei timer

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

Disattivazione anticipata dei timer

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

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

1. Selezionare la zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Toccare il tasto "⌚" per selezionare il timer della zona di cottura pertinente.
3. Finché "00" viene visualizzato sul display della zona di cottura pertinente,

diminuire il valore toccando i tasti "⊕" e "⊖".

2-Disattivare il timer toccandone il tasto per circa 3 secondi:

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

Funzione di cottura automatica

Si può cucinare velocemente a 3 livelli diversi mediante questa funzione.

1. Mantenere in caldo
2. Ebollizione
3. Frittura

Attivazione della funzione di cottura automatica senza impostazione del timer

1. Toccare il tasto "⊕" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto "⏸" della zona di cottura per cui si desidera attivare la funzione di cottura automatica.
3. La zona di cottura interessata si attiva al livello per mantenere in caldo dopo il primo tocco. "⏸" compaiono sul display.
4. La zona di cottura pertinente si attiva al livello di ebollizione dopo il secondo tocco. "⏸" compaiono sul display.
5. La zona di cottura pertinente si attiva al livello di frittura dopo il terzo tocco. "⏸" compaiono sul display.

» La zona di cottura inizia a funzionare con il livello di cottura automatica impostato.

Attivazione della funzione di cottura automatica mediante impostazione del timer

1. Selezionare il livello di cottura automatico desiderato toccando il tasto "⏸" della zona di cottura pertinente.
2. Toccare il tasto "⊖" per attivare il timer dell'allarme.

» I simboli "00" e "⊖" si accendono sul display della zona di cottura.

3. Impostare la durata desiderata toccando i tasti "⊖" / "⊕".

» La zona di cottura continua a funzionare secondo il livello di cottura automatico selezionato per tutto il periodo di tempo impostato.

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

Disattivazione della funzione di cottura automatica

1. Si può spegnere completamente la zona di cottura pertinente toccando il tasto "⊕" per annullare la funzione di cottura automatica.
2. Se si desidera che la zona di cottura funzioni a un certo livello e disattivare la funzione di cottura automatica, impostare il livello desiderato per la temperatura toccando i tasti "⊖" / "⊕". La zona di cottura continua a funzionare con il livello di temperatura impostato. Se il timer è stato impostato in precedenza, il tempo di cottura impostato non viene annullato e continua secondo il livello di temperatura impostato.

Utilizzare la funzione Move

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



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

Per attivare la funzione "Move":

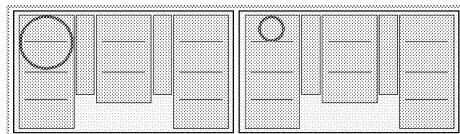
1. Toccare "1" per accendere il piano cottura.
2. Posizionare la padella sulla zona di cottura destra o sinistra, in base al livello di avvio desiderato, controllando che copra entrambe le zone di cottura.
3. Toccare due volte "1".

» "1" e "1" si accenderanno, indicando che la funzione "move" è stata abilitata. È sufficiente far scivolare la padella sulla zona di cottura per il livello di cottura desiderato. Questa funzione consente di passare rapidamente tra 3 zone di cottura:

• Livello 3 (mantenere in caldo):

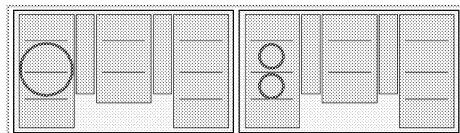
Posizionando la padella sulle due zone di cottura più arretrate sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 3.

Livello 3



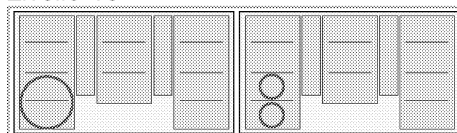
- **Livello 8 (Ebollizione):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura centrali sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 9.

Livello 8



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

Livello 15



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

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

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

Funzione di gestione della potenza

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

Livelli di potenza totale impostabili

Opzioni di gestione della potenza	Potenza totale
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Con le zone di cottura in posizione off,

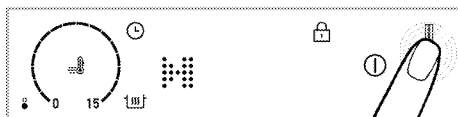
1. Toccare il tasto "⌚" per accendere il piano cottura.
2. Toccare il tasto "⌚" della zona di cottura posteriore sinistra, quindi il tasto "⌚" della zona di cottura anteriore sinistra e infine il tasto "⏏" senza alzare il dito. Il tono suona quando si tocca ogni tasto.
3. Il livello di gestione della potenza impostato sul display della zona di cottura posteriore sinistra e il valore di potenza totale di questo livello appaiono sul display della zona di cottura anteriore sinistra. Smettere di toccare i 3 tasti dopo la comparsa dei valori.
4. Passare da un livello all'altro premendo il tasto "⏏" e impostare il valore di potenza totale che si desidera regolare.
5. Confermare l'impostazione premendo il tasto "⌚" e spegnere il fuoco. Il valore di potenza totale impostato verrà attivato.

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

Funzione di arresto

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

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



1. Toccare il tasto "⏏" quando il piano cottura è in funzione. Tutte le zone di cottura attive continuano a funzionare a livello minimo.
2. Toccare di nuovo il tasto "⏏" per riavviare tutte le zone di cottura arrestate con le impostazioni precedenti.

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

Uso sicuro ed efficiente delle zone di cottura ad induzione

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

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

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

Limiti del tempo di funzionamento

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

Il limite del tempo di funzionamento dipende dal livello di temperatura selezionato. Il tempo massimo di funzionamento è applicato a questo livello di temperatura.

La zona di cottura può essere riavviata dall'utente dopo che si è spenta automaticamente come descritto sopra.

Tabella 1: Limiti del tempo di funzionamento

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
Riscaldamento rapido	10 minuti
P1	5 6
P2	2 1,5
P3	1

Protezione da surriscaldamento

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

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

Sistema di sicurezza da traboccamento

Il piano cottura è dotato di sistema di sicurezza da traboccamento. In caso di traboccamento che schizza contro il pannello di controllo, il sistema taglia immediatamente l'alimentazione e spegne il piano cottura.

L'avvertenza "E" compare sull'indicatore durante questo periodo.

Contemporaneamente comparirà sul display "E" o "F".

Impostazione precisa di potenza

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

Livello di temperatura	Limite del tempo di funzionamento - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1 1,5
12	1 1,5
13	1 1,5
14	0,5 1
15	0,5 1

Funzionamento rumoroso

Alcuni rumori possono derivare dal piano cottura ad induzione. Questi suoni sono normali e fanno parte della cottura ad induzione.

- Il suono diventa evidente a livelli alti di temperatura.
- La lega delle pentole può provocare rumore.
- A livelli bassi, può essere sentito un regolare suono on/off a causa del principio operativo.
- Si può sentire rumore se viene riscaldata una pentola vuota. Quando si mettono acqua o alimenti in essa, questo suono sparisce.
- Si può sentire il rumore della ventola che raffredda il sistema elettronico.

Messaggi di errore

Tabella 2: Codici di errore e cause degli errori

Causa errore	Indicatore	Display
Due o più tasti sono premuti	Il simbolo "E" lampeggia	Display zona di cottura
Il piano cottura è surriscaldato	Il simbolo  lampeggia	Display zona di cottura
Si accende il simbolo nessuna pentola adatta per la zona di cottura	Il simbolo  e  si accende.	Display zona di cottura
Errore hardware del touch control.	Il simbolo "Fx***" si accende.	Display timer
Errore sistema induzione	Il simbolo "Ex***" lampeggia	Display zona di cottura
Pentola/padella o altro oggetto sul pannello di controllo touch	Il simbolo "F" lampeggia	I display di tutte le zone di cottura
x**: "1,2,...,9"		

Codici / motivi di errore e possibili soluzioni

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 22 E 26	Il fornello a induzione è surriscaldato.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura della cucina scende al di sotto dei limiti.
E 46	Uno o più tasti vengono tenuti premuti per più di 10 secondi. Un oggetto è rimasto sul pannello di controllo o il controllo è esposto al vapore.	Il problema sarà risolto togliendo la mano dal fornello. Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.
E 47	Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.	L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.
E 1 - E 15	Errore di comunicazione sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 16 - E 21	Errore del sensore di temperatura sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 23 E 24	Errore software sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 25	Errore di funzionamento della ventola sul piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 31 - E 45	Errore hardware scheda elettronica su piano a induzione.	Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

Codici di errore	Motivi di errore	Possibili soluzioni
E 48 E 49 E 51	Errore del sensore sul piano di cottura a induzione.	L'apparecchiatura dei sensori deve essere resa compatibile per le condizioni operative. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.
E 52 - E 57	Errore di alta temperatura sul piano di cottura a induzione.	Spegnere il fornello a induzione e attendere che si raffreddi. L'errore deve essere risolto quando la temperatura del sensore scende al di sotto dei limiti. Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.

i Per altre informazioni sui messaggi di errore che possono comparire sul pannello touch control, vedere la tabella 2. Se gli errori Fx e Ex restano senza soluzione, chiamare il servizio autorizzato.

i Se la superficie del pannello di controllo touch è soggetta al vapore, l'intero sistema di controllo si disattiverà, un segnale acustico sarà percepito e la "E" comparirà sul display.

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

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

6 Manutenzione e cura

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e problemi frequenti diminuiscono se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.



Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.
C'è il rischio di shock elettrico!



Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.
Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.



Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia del piano cottura

Superficie in vetroceramica

Pulire la superficie in vetroceramica con acqua fredda, prestando attenzione a non lasciare residui dell'agente di pulizia e asciugare con un panno morbido. I residui possono danneggiare la superficie in vetroceramica quando si usa il piano cottura la volta successiva. I residui asciutti sulla superficie in vetroceramica non devono essere grattati via in nessun caso con lame uncinata, lana di acciaio o strumenti simili.

Rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) con una piccola quantità di agente di rimozione del calcare disponibile in commercio o con una piccola quantità di agenti naturali come aceto o succo di limone.

Se la superficie è molto sporca, applicare l'agente di pulizia su una spugna e aspettare finché non è assorbito bene. Poi, pulire la superficie del piano cottura con un panno umido.

i Alimenti a base di zucchero come creme dense e sciroppi devono essere puliti subito senza aspettare che la superficie si raffreddi. Altrimenti la superficie in vetroceramica potrebbe danneggiarsi in modo permanente.

Nel tempo può verificarsi un leggero scolorimento sui rivestimenti o sulle altre superfici. Questo non influisce sul funzionamento dell'apparecchio. Scolorimento e macchie sulla superficie in vetroceramica rappresentano una condizione normale, non un difetto.

7 Ricerca e risoluzione dei problemi

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>> *Non è guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>> *Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>> *Controllare il collegamento della spina.*
- Se il display non si illumina quando si accende di nuovo il piano cottura. >>> *Scollegare l'apparecchio mediante l'interruttore. Attendere 20 secondi e poi ricollegare.*
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> *Consentire al piano cottura di raffreddare.*
- La pentola usata non è adatta. >>> *Controllare la pentola.*

Il simbolo "☐" e "X" compare sul display della zona di cottura.

- La pentola non è stata posizionata sulla zona di cottura attiva. >>> *Controllare se c'è una pentola sulla zona di cottura.*
- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> *Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.*
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.*
- La pentola o la zona di cottura sono surriscaldate. >>> *Lasciarle raffreddare.*

La zona di cottura selezionata all'improvviso si spegne durante il funzionamento.

- Potrebbe essere trascorso il tempo di cottura per la zona di cottura selezionata. >>> *Si può impostare un nuovo tempo per la cottura o completare la cottura.*
- La protezione da surriscaldamento è attiva. >>> *Consentire al piano cottura di raffreddare.*
- Un oggetto potrebbe coprire il pannello touch control. >>> *Rimuovere l'oggetto dal pannello.*

La pentola non si riscalda nemmeno se la zona di cottura è accesa.

- La pentola non è compatibile con la cottura ad induzione. >>> *Controllare se la pentola è compatibile con la cottura ad induzione.*
- La pentola non è correttamente centrata o la superficie del fondo della pentola non è abbastanza ampia per la zona di cottura. >>> *Scegliere una pentola abbastanza ampia e centrare in modo corretto la pentola sulla zona di cottura.*

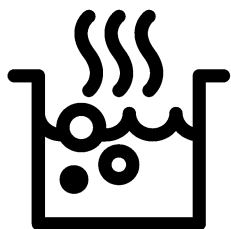


Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

GRUNDIG

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Grundig». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	6
Использование по назначению	9
Безопасность детей	9
Утилизация старого изделия	10
Утилизация упаковочных материалов	10

2 Общие сведения 11

Обзор	11
Технические характеристики	11

3 Установка 13

До начала установки	13
Установка и подключение	14
Для будущей транспортировки	18

4 Подготовка к эксплуатации 19

Рекомендации по экономии электроэнергии	19
Подготовка к эксплуатации	19
Очистка прибора перед началом эксплуатации	19

5 Правила эксплуатации варочной панели 20

Общие сведения о приготовлении пищи	20
Эксплуатация варочных панелей	22
Панель управления	22

6 Уход и техническое обслуживание 36

Общие сведения	36
Чистка варочной панели	36

7 Поиск и устранение неисправностей 38

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск

поражения электрическим током!

- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие

- необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
 - Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
 - Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
 - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
 - Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
 - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
 - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре

- спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
 - Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
 - Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
 - **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
 - **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
 - **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
 - Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
 - После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.

- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет.

Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 20*.

- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.
- Не кладите электронные приборы, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры, на индукционную плиту. Ваши устройства могут быть повреждены.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих

защитных ограждений
может привести к
несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной
безопасности изделия
соблюдайте нижеуказанные
правила.

- Убедитесь, что вилка
плотно вставлена в
розетку и не искрит.
- Запрещается
использовать
поврежденный либо
обрезанный кабель, а
также удлинитель; можно
пользоваться только
оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к
которой подключается
изделие, отсутствуют
жидкость или влага.

Использование по
назначению

- Данное изделие
предназначено
исключительно для
бытового использования.
Запрещается
использовать прибор в
коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное
изделие предназначено
исключительно для
приготовления пищи. Его
запрещено использовать

для других целей,
например, для обогрева
помещения."

- Производитель не несет
ответственности за
повреждения в результате
использования изделия не
по назначению или
неправильного обращения
с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные
части прибора могут
сильно нагреваться при
использовании. Не
допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы
опасны для детей.
Храните упаковочные
материалы в недоступном
для детей месте.
Утилизируйте все
упаковочные материалы в
соответствии с нормами по
охране окружающей среды.
- Электрическое
оборудование
представляют опасность
для детей. Во время
работы духового шкафа не
допускайте к нему детей, а
также не разрешайте им
играть с ним.
- Не размещайте над
прибором предметы,

которые дети могут
попытаться достать.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы

можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

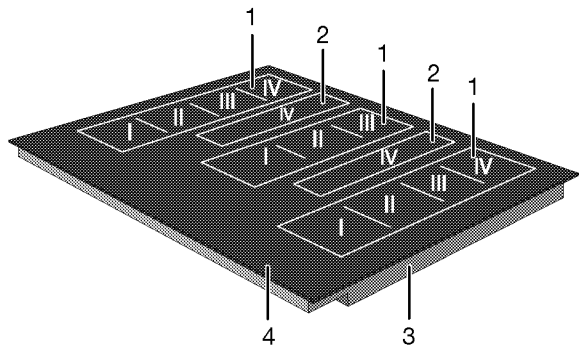
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Индукционная конфорка | 3 Стеклокерамическая поверхность |
| 2 Вспомогательная индукционная варочная зона | 4 Основная крышка |

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В~; 50 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 10,8 кВт
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2-F 3 x 4 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	48 мм/900 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	880 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Левая I-II-III-IV	Индукционная конфорка
Размеры	92,7 x 200 мм
Мощность	900/1800 Вт
Средняя IV	Вспомогательная индукционная варочная зона
Размеры	92,7 x 200 мм
Мощность	900/1800 Вт
Средняя I-II-III	Индукционная конфорка
Размеры	92,7 x 200 мм
Мощность	900/1800 Вт
Правая I-II-III-IV	Индукционная конфорка
Размеры	92,7 x 200 мм
Мощность	900/1800 Вт
Класс защиты -1	
Степень защиты IP 44	

i При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

i Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

i Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

 Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

 Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

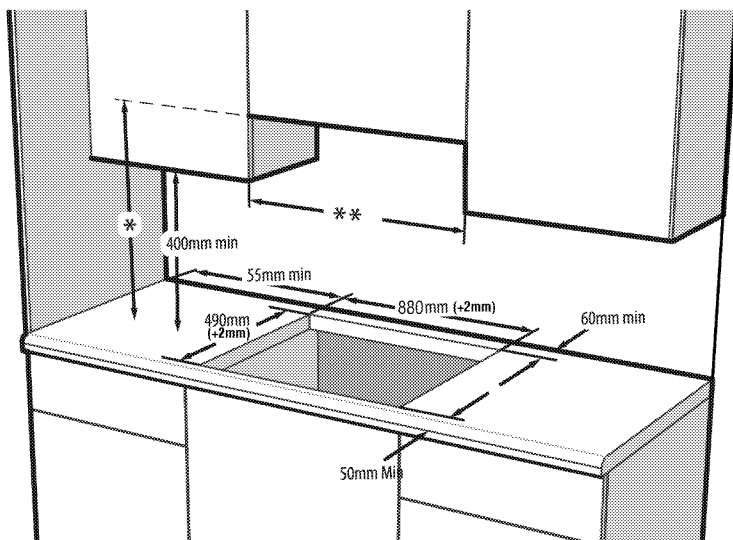
 Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную

столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации. Если это не рекомендуется в инструкции по эксплуатации вытяжки, эта высота должна быть не менее мин.650 мм.

** Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

i Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в

таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



Шнур питания не должен быть сжат, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания

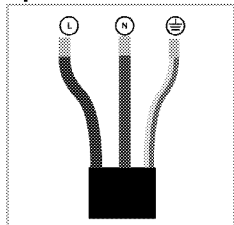


При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

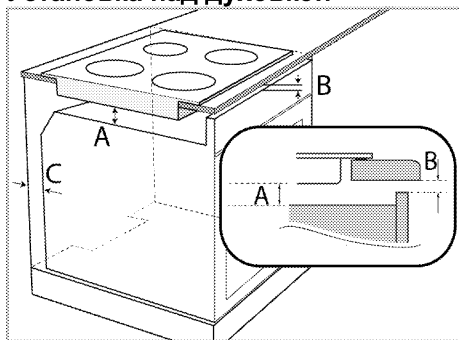
В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



- 2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети**
- коричневый/черный провод = L (фаза)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)  (земля)
- » или
- серый/черный провод = L (фаза)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)  (земля)

Инструкция по монтажу Установка над духовкой



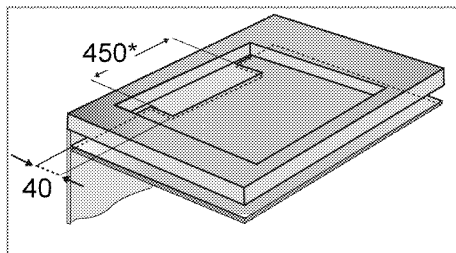
A мин. 15 мм

B мин. 2 мм

C 20 мм

Установка над столешницу

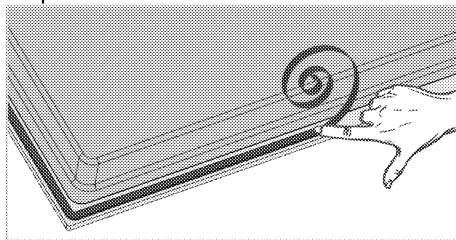
Необходимо обеспечить вентиляционное отверстие в задней части, как показано на рисунке ниже



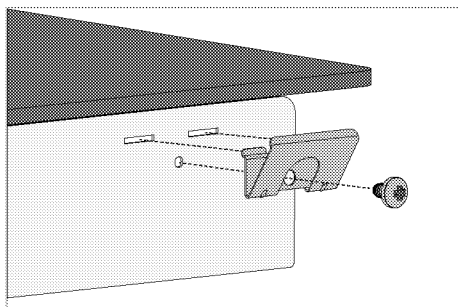
* мин.

Индукционную варочную панель следует устанавливать параллельно краю столешницы. Для предотвращения попадания посторонних веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей в тех местах, где варочная панель прилегает к столешнице, проложите уплотнительную прокладку.

1. Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



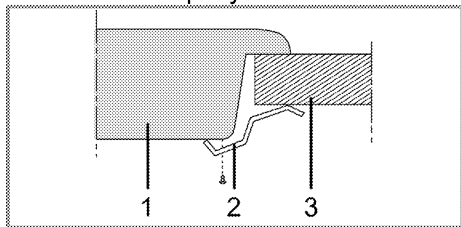
4. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и закрутите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.



i Некоторые модели изделия могут поставляться в комплекте с уже установленными фиксирующими пружинами.

i Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

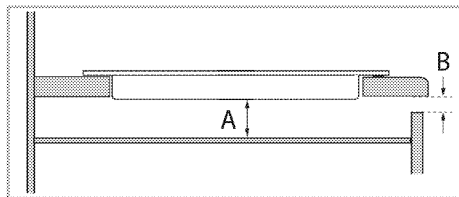
5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
6. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано на рисунке ниже.



- 1 Варочная панель
- 2 Монтажный зажим
- 3 Столешница

i Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.

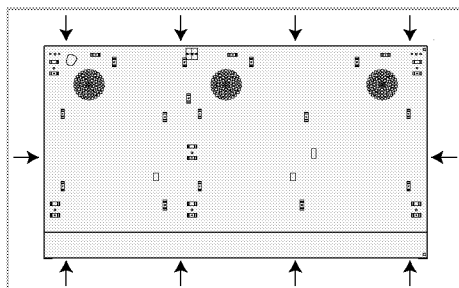


A мин. 15 мм

B мин. 2 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

i Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.





Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.



Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на барной стойке следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.



Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

Подготовка к эксплуатации Очистка прибора перед началом эксплуатации

-  Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую

посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться.

Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности.

Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

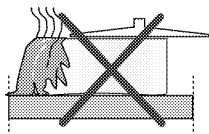
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

Не кладите на конфорки крышки кастрюль.

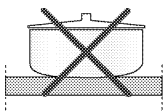
Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Рекомендации по выбору посуды

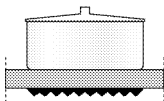
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

«Характеристики кипения могут изменяться в зависимости от типа котла, его размера и размера зоны приготовления, для более однородного кипения можно использовать зону приготовления на размер больше. Использование зоны приготовления более крупного размера не имеет отрицательного влияния на потребление энергии на индукционных плитах, так как нагревание создается только в зоне размещения котла»

Для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать только ту посуду, которая пригодна для индукционного нагрева.

Проверка посуды

Проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно следующими способами.

1. Поднесите магнит ко дну посуды.

Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.

2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор "□" и "X" не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. Стеклокерамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного дна использовать нельзя.

Определения наличия и размера посуды

На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается. При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ "□" и "X".

Правила безопасности

Не устанавливайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием (тефлон) без жира или с малым количеством жира.

Не кладите на плиту металлические предметы (вилки, ножи, крышки) – они могут нагреться.

Ни в коем случае не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу. Ни в коем случае не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.



Зоны нагрева на варочной панели имеют подсветку. Подсветка зон нагрева не работает, если варочная панель выключена или находится в режиме ожидания. При включении варочной панели появится подсветка зон нагрева.

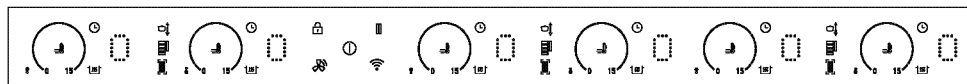
Используемая сковорода должна покрывать оба центра большой зоны нагрева. Не используйте зону нагрева иными способами. Большую зону нагрева можно использовать совместно для приготовления на сковородах большого диаметра. Большую зону нагрева можно использовать двумя разными

Figure 1 consists of six panels arranged in a 3x2 grid. Each panel shows a 3x3 grid of shapes. The top row contains the target shapes, and the bottom row contains the test shapes. A checkmark indicates a correct match, and an X indicates an incorrect match.

- Top-left panel:** Target shapes are a circle, a vertical rectangle, and a horizontal rectangle. Test shapes are a circle, a vertical rectangle, and a small circle. A checkmark is present.
- Top-right panel:** Target shapes are a circle, a vertical rectangle, and a horizontal rectangle. Test shapes are a circle, a vertical rectangle, and a horizontal rectangle. A checkmark is present.
- Middle-left panel:** Target shapes are a circle, a vertical rectangle, and a horizontal rectangle. Test shapes are a circle, a vertical rectangle, and a horizontal rectangle. A checkmark is present.
- Middle-right panel:** Target shapes are a circle, a vertical rectangle, and a horizontal rectangle. Test shapes are a circle, a vertical rectangle, and a horizontal rectangle. A checkmark is present.
- Bottom-left panel:** Target shapes are a circle, a vertical rectangle, and a horizontal rectangle. Test shapes are a circle, a vertical rectangle, and a horizontal rectangle. A checkmark is present.
- Bottom-right panel:** Target shapes are a circle, a vertical rectangle, and a horizontal rectangle. Test shapes are a circle, a vertical rectangle, and a horizontal rectangle. An X is present.

Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание. При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Панель управления



Кнопка Вкл./Выкл.
Кнопка блокировки
нажатия кнопок



22/RU



Кнопка быстрого разогрева/кнопка установки (ускоренного разогрева) высокой мощности



Кнопка автоматического приготовления



Кнопка останова

Кнопка выбора большой зоны нагрева **(Данная функция —**

дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)



Кнопка увеличения значения для настройки таймера



Кнопка уменьшения значения для настройки таймера



Активный дисплей области приготовления



Символ «Move (Переместить)»



Символ варочной панели для вытяжки (Hob to Hood symbol) *

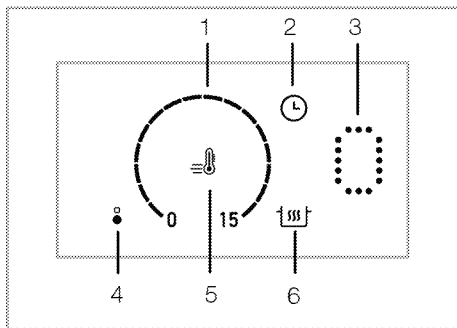


Символ WiFi *

***(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)**



Все графические данные и рисунки приведены только в ознакомительных целях. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.



- 1 Зона установки
- 2 Кнопка таймера
- 3 Дисплей зоны нагрева
- 4 Символ зоны нагрева (*)
- 5 Кнопка быстрого нагрева
- 6 Кнопка автоматического приготовления

* (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



Управление данным изделием осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.



Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

Включение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "1" на панели управления.

Это означает, что варочная панель готова к работе.

i Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

i Если нажать и удерживать какую-либо кнопку (кнопку "🔒") в течение продолжительного времени, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

Выключение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "⌚" на панели управления.

Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

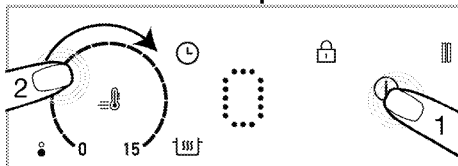
i Если символ "🔥" или "🔥" отображается на дисплее зоны нагрева после выключения зоны нагрева, это значит, что зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зонам нагрева.

Индикатор остаточного тепла

Если на цифровом индикаторе зоны нагрева отображается символ "🔥", это указывает на то, что она еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом "🔥", значит зона нагрева уже немного остыла.

i При выключении питания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре зон нагрева, погаснет.

Включение зон нагрева



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⌚".

» При этом включится символ «0» на зоне нагрева.

2. Коснитесь области настройки зоны нагрева, которую необходимо включить и проведите пальцем по области.

i Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Регулирование температуры

Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от «0» до «15», коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

i Вспомогательные зоны нагрева могут варить самостоятельно. Чтобы это сделать для левой вспомогательной зоны нагрева, температура левой тыльной зоны нагрева должна быть выставлена; для правой вспомогательной зоны нагрева, температура правой тыльной зоны нагрева должна быть выставлена.

Выключение зон нагрева:

Есть 2 способа выключения выбранных зон нагрева.

1. **Понижением температуры до «0»**

Можно выключить зону нагрева, уменьшив температуру до уровня «0».

2. При помощи функции выключения по таймеру для нужной зоны нагрева

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую зону нагрева. На всех индикаторах появятся цифры «0» или «00», а символ "⌚" на цифровом индикаторе варочной панели исчезнет.

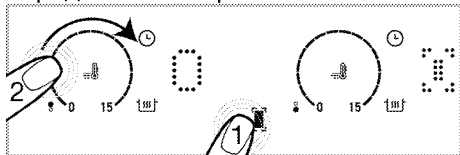
По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.

Включение большой зоны нагрева (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⌚".
2. Коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева

» На дисплее левой передней зоны нагрева будет отображаться цифра 0, символ "⌚" появится на том же дисплее.

» На дисплее левой задней зоны нагрева будет отображаться цифра 0, символ "⌚" появится на дисплее передней зоны приготовления.



3. Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от 0 до 15, коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

» Температуру можно изменить в области настройки обеих зон нагрева.

i В качестве примера взяты большие левые зоны нагрева. Кроме того, если на правой стороне находится большая зона нагрева, те же инструкции применяются и к вышеупомянутой зоне.

Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

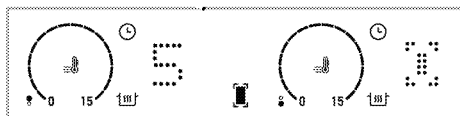
Во время работы одной или обеих левых зон нагрева вы можете совместить обе зоны нагрева, включив большую зону нагрева. Таким образом, вы сможете использовать большую зону нагрева почти с такими же параметрами.



1. Коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева.

» На дисплее левой передней зоны нагрева будет отображаться меньшая из температур выбранных ранее зон нагрева. Если настроен таймер, на дисплее отобразится самое низкое значение таймера зоны нагрева.

» На дисплее левой задней зоны нагрева будет отображаться меньшая из температур выбранных ранее зон нагрева. Если настроен таймер, на дисплее отобразится самое низкое значение таймера зоны нагрева.



» Чтобы впоследствии можно было изменить значение температуры, задайте нужную температуру в области настройки обеих зон нагрева.

i Если коснуться кнопки большой зоны нагрева во время ее работы, выбранные зоны выключатся.

Выключение большой зоны нагрева: (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Большую зону нагрева можно выключить 3 различными способами:

1.Понижением температуры до «0»

Вы можете выключить большую зону нагрева, уменьшив уровень температуры до «0».

2.Используя выключение по таймеру для большой зоны нагрева

По истечении заданного времени таймер выключит большую зону нагрева. На дисплее левой зоны нагрева появится 0, а на дисплее таймера появится 00. Подсветка кнопки "☺" на дисплее левой задней зоны нагрева погаснет.

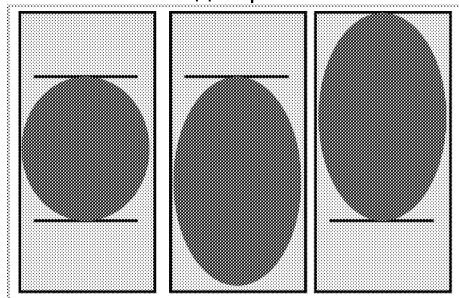
3.Прикосновением к символу большой зоны нагрева в течение 3 секунд

Если коснуться символа большой зоны нагрева в течение 3 секунд, она выключится.

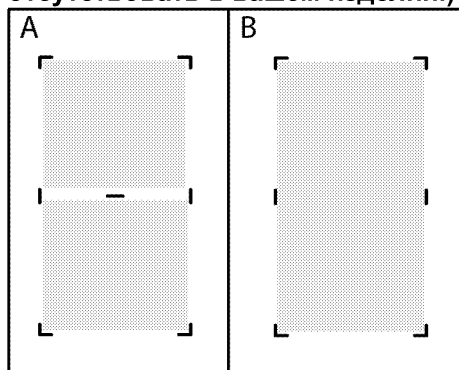
Режим "Autoflexi" (Запуск автоматической расширенной зоны приготовления)

Если сковорода размещена в зонах приготовления, как указано ниже, режим "flexi" (расширенная

зона приготовления) автоматически запустится. Для выхода из режима, коснитесь "☺" один раз.



Модели с освещением вокруг зон приготовления: (Она может отсутствовать в вашем изделии.)



i Когда две отдельные зоны приготовления (показаны на рисунке А) объединены в виде зоны с широкой поверхностью, показанной на рисунке В, разделительный свет должен погаснуть. Когда зона с открытой поверхностью будет разделена на две разделенные зоны приготовления, разделительный свет должен быть освещен.

Установка высокой мощности (ускоренный разогрев)

Функцию ускоренного разогрева можно использовать для нагрева на максимальной мощности. Однако не

рекомендуется использовать этот режим для приготовления в течение продолжительного времени.

Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех зонах нагрева. Когда закончится установленное время ускоренного разогрева (см. таблицу «Ограничение времени работы»), зона нагрева выключится.

Прямой выбор УСКОРЕННОГО РАЗОГРЕВА

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".

2. Коснитесь кнопки "⏏".

Включенная зона нагрева будет работать на максимальной мощности, на дисплее зоны появится анимированный символ быстрого разогрева "L!".

» Когда закончится установленное время ускоренного разогрева (см. таблицу «Ограничение времени работы»), зона нагрева выключится.

Выбор ускоренного разогрева при включенной зоне нагрева

1. Если варочная панель включена и работает соответствующая зона нагрева, коснитесь "⏏".

i Ускоренный разогрев можно включить только для одной из зон на одной стороне (левой или правой). Если одна из зон нагрева на одной из сторон работает на определенном температурном уровне, то ускоренный разогрев для этой стороны невозможен. Если работает большая зона нагрева, включить ускоренный нагрев для таких зон невозможно.

2. Выбранная зона нагрева начнет работать на максимальной мощности. При этом 3 световых

индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей зоны нагрева будут мигать. По окончании периода ускоренного разогрева зона нагрева переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только выбранный уровень температуры.

Преждевременное выключение режима высокой мощности (ускоренный разогрев)

Ускоренный разогрев можно отключить в любой момент, коснувшись кнопки "⏏".

Кнопка блокировки

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек **во время работы варочной панели**.

Включение блокировки кнопок

1. Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку "⏏" в течение 3 секунд.

Если после установки блокировки нажать какую-либо кнопку, подсветка кнопки "⏏" начнет мигать.

i Блокирование кнопок управления возможно только в рабочем режиме. После установки блокировки кнопок будет действовать только кнопка "①". Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать индикатор кнопки "🔒", предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому перед последующим включением варочной панели блокировку кнопок нужно будет снять.

Выключение блокировки кнопок

1.Нажмите кнопку "🔒" и удерживайте в течение 3 секунд.

Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого индикатор кнопки "🔒" погаснет, и панель управления будет разблокирована.

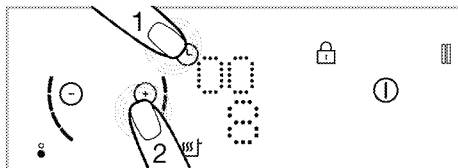
Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо. По окончании заданного времени зона нагрева выключится автоматически.

Включение таймера

- 1.Включите варочную панель, коснувшись кнопки "①".
- 2.При этом на дисплеях зон нагрева включится символ «0».
- 3.Увеличьте уровень зоны нагрева, чтобы включить ее.
- 4.Включите таймер, коснувшись кнопки "⌚".

На цифровом индикаторе соответствующей зоны нагрева появится цифры «00» .



5.Установите нужное время, касаясь кнопки "⊕" и "⊖".

» Коснитесь кнопки "⊖" для подтверждения настройки. Если не коснуться кнопки "⊖", настройка будет отменена автоматически через несколько секунд.

i Таймер можно установить только для уже работающих зон нагрева.

i Чтобы установить таймеры других зон, повторите вышеуказанные действия.

i Если зона нагрева не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.

Отключение таймеров

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную.

Таймеры можно досрочно отключать двумя способами.

1. Отключение таймера путем уменьшения заданного времени до «00» :

1. Выберите зону нагрева, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей зоны нагрева кнопкой "⌚".
3. Когда на дисплее зоны нагрева отображаются цифры «00», уменьшите значение с помощью кнопок "⬅" и "➡".

2 Отключение таймера с помощью его кнопки, нажав и удерживая ее 3 секунды:

1. Коснитесь кнопки "⌚" соответствующей зоны нагрева и удерживайте ее в течение 3 секунд; "⌚" полностью выключится, а настройка таймера будет отменена.

Функция автоматического приготовления

С помощью этой функции вы сможете быстро готовить в 3 режимах работы.

1. Подогрев
2. Кипячение
3. Жарка

Включение режима автоматического приготовления без установки таймера

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".
2. Коснитесь кнопки «"⌚"» зоны нагрева, на которой необходимо включить функцию автоматического приготовления.
3. При первом нажатии будет включена соответствующая зона в режиме подогрева. На дисплее появятся символы "⌚".
4. При втором нажатии будет включена соответствующая зона в режиме кипячения. На дисплее появятся символы "⌚".
5. При третьем нажатии будет включена соответствующая зона в режиме жарки. На дисплее появятся символы "⌚".

» Зона нагрева начнет работать при заданном режиме автоматического приготовления.

Включение режима автоматического приготовления путем установки таймера

1. Выберите нужный режим автоматического приготовления, коснувшись кнопки выбора "⌚" соответствующей зоны нагрева.
2. Включите таймер, коснувшись кнопки "⌚".
» Символы «00» и "⌚" высветятся на дисплее зоны нагрева.
3. Установите нужное время, касаясь кнопок "⬅"/"➡".
» В течение заданного времени зона нагрева будет работать в режиме автоматического приготовления.
» По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Выключение режима автоматического приготовления

1. Соответствующую зону нагрева можно полностью выключить, коснувшись кнопки "ⓘ", для отмены функции автоматического приготовления.
2. Для работы зоны нагрева на определенном уровне и выключения функции автоматического приготовления установите нужную температуру, коснувшись кнопок "⬅"/"➡". Зона нагрева будет работать при выбранном уровне температуры. Если таймер был задан предварительно, заданное время приготовления не будет отменено и приготовление продолжится на выбранном уровне температуры.

Использование функции передвижения

Такая функция обеспечивает более легкое и быстрое переключение на другие уровни мощности за счет изменения уровня мощности посредством передвижения сковороды без использования панели управления. Таким образом, не требуется повышать или понижать температуру каждый раз.

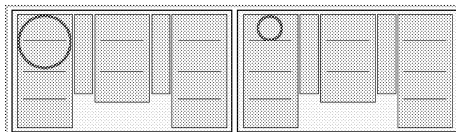
- i** Для включения функции передвижения, размер сковороды должен быть достаточным, чтобы покрыть две зоны нагрева.

Чтобы активировать функцию передвижения:

1. Коснитесь кнопки "ⓘ", чтобы включить варочную панель.
2. Разместите сковороду на левой или правой зоне нагрева в соответствии с желаемым начальным уровнем, так, чтобы сковорода покрывала обе зоны нагрева.
3. Коснитесь "⏻" дважды.
» Загорится "⏻" и "⏻", указывая, что была запущена функция передвижения. Теперь нужно передвинуть сковороду на соответствующую зону нагрева для включения необходимого уровня мощности. Благодаря этой функции можно легко переключаться между 3 уровнями нагрева.

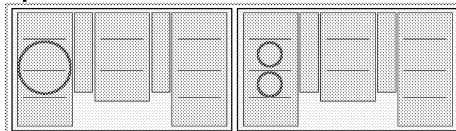
- **Уровень 3 (Поддерживать температуру):** При размещении сковороды на двух задних зонах нагрева слева и справа, варочная панель будет работать на уровне 3.

Уровень 3.



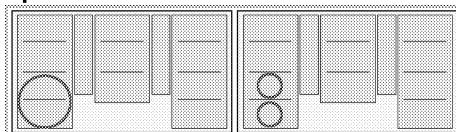
- **Уровень 8 (Кипятить):** При размещении сковороды на двух средних зонах нагрева слева и справа, варочная панель будет работать на уровне 9.

Уровень 8.



- **Уровень 15 (Жарить):** При размещении сковороды на двух передних зонах нагрева слева и справа, варочная панель будет работать на уровне 15.

Уровень 15



- i** При использовании функции передвижения возможность настроить таймер для зон нагрева отсутствует.

- i** Если на вспомогательной зоне нагрева стоит сковорода, функция передвижения недоступна.

- i** Если используемая сковорода занимает сразу 3 зоны нагрева, функция передвижения будет отменена.

Пауза

С помощью этой функции можно остановить работу (**кроме таймера**) всех функций варочной панели.

- i** Во время паузы все установленные таймеры зон нагрева продолжают работать.



1. Во время работы варочной панели коснитесь кнопки "P".
2. Чтобы возобновить работу зон нагрева, снова коснитесь кнопки "P".

- i** После нажатия кнопки останова на дисплеях отобразится символ "P" тех зон нагрева, которые были включены до нажатия кнопки.

Функция управления мощностью

Ваш продукт имеет функцию управления мощностью. С помощью этой функции вы можете изменить настройку общей мощности, которую будет использовать варочная панель. Есть 9 различных уровней для функции управления мощностью - Общие уровни мощности, которые можно установить

Опции управления мощностью	Общая мощность
P1	1,2 кВт
P2	2,4 кВт
P3	3 кВт
P4	3,6 кВт
P5	4,4 кВт
P6	5,4 кВт
P7	5,7 кВт
P8	6,7 кВт
P9	7,4 кВт

При выключенных зонах варочной панели,

1. Нажмите на кнопку "P", чтобы включить ее.
2. Коснитесь кнопки "P" левой задней конфорки, затем клавиши "P" левой передней конфорки и, наконец, клавиши "P", не отрывая пальца. Звуковой сигнал звучит при нажатии каждой клавиши.
3. Уровень управления мощностью, установленный на дисплее левой задней варочной зоны, и значение общей мощности этого уровня отображаются на дисплее левой передней варочной зоны. Прекратите нажимать 3 кнопки после появления значений.
4. Переключайтесь между уровнями, нажимая кнопки "P" и установите значение общей мощности, которое вы хотите отрегулировать.
5. Подтвердите настройку, коснувшись кнопки "P" и выключите горелку. Значение общей мощности, установленное вами, будет активировано.

- i** В зависимости от установленного общего уровня мощности уровни температуры, которые вы можете задать варочным зонам, могут отличаться. В зависимости от регулировки мощности варочной панели уровень температуры, заданный для варочных зон, может снизиться автоматически. Это не является неисправностью.

Безопасное и эффективное использование индукционных зон нагрева

Принцип действия: Индукционная панель нагревает непосредственно посуду, что является особенностью принципа ее работы. Поэтому по сравнению с другими плитами такая

плита обладает многими преимуществами. Она работает более эффективно, и при этом поверхность панели не нагревается. Индукционная варочная панель оснащена высококлассными системами защиты, обеспечивающими максимально безопасную эксплуатацию.

i Индукционные варочные панели в зависимости от модели могут иметь конфорки диаметром 145, 180, 210 и 280 мм. Каждая зона нагрева автоматически определяет установленную на нее посуду, благодаря индукции. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью зоны нагрева, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько зон нагрева остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для зоны нагрева был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

Предельное время работы зоны нагрева определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы. После автоматического отключения зону нагрева можно включить снова описанным выше способом.

Таблица 1. Предельное время работы

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1 1,5
12	1 1,5
13	1 1,5
14	0,5 1
15	0,5 1
Быстрый нагрев	10 минут
P1	5 6
P2	2 1,5
P3	1

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная зона нагрева выключится;
- зона нагрева переключится на более низкий уровень температуры; однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость.

В течение этого периода на индикаторе появляется предупреждающий символ «Е». На дисплее отображается "Е" или "F"

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на команды. Мощность можно изменить достаточно быстро. Таким образом, можно предотвратить переливание жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.

Рабочие шумы

Во время работы индукционной варочной панели могут быть слышны шумы. При индукционном способе нагрева эти шумы являются нормальным явлением.

- При высоких уровнях нагрева звук усиливается.
- Шум может быть вызван расплавлением металла кастрюли.
- При низких уровнях шум может периодически появляться или исчезать, это характерно для данного принципа работы панели.
- Шум может издавать стоящая на зоне нагрева пустая посуда. Если налить в посуду воду или положить продукты, шум прекратится.

- Может быть слышен шум работающих вентиляторов, которые охлаждают электронную систему.

Сообщения об ошибках

Таблица 2. Коды ошибок и причины ошибок

Причина ошибки	Индикация	Дисплей
Нажато несколько кнопок одновременно	Вспыхивает символ «Е»	Дисплей зоны нагрева
Перегрев варочной панели	Вспыхивает символ "⦿"	Дисплей зоны нагрева
На зоне нагрева нет подходящей для нее посуды	Отображается символ "□ и ×".	Дисплей зоны нагрева
Аппаратная ошибка платы сенсорной панели управления	Отображается символ «Fх**».	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры	Вспыхивает символ «Ех**»	Дисплей зоны нагрева
Кастрюля или другая емкость на сенсорной панели управления	Вспыхивает символ «F»	На всех дисплеях зон нагрева
х**: «1, 2, ..., 9»		

Коды ошибок/причины и возможные решения

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 22 E 26	Индукционная мультитварка перегрета.	Выключите индукционную мультитварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультитварки опускается ниже установленных пределов.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд. На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара.	Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты. Проблема будет решена после очистки панели управления.
E 47	Не используется кастрюля, пригодная для индукционного нагрева.	Ошибка должна быть устранена при использовании посуды, пригодной для индукционного нагрева.
E 1 - E 15	Ошибка связи в индукционной мультитварке.	Выключите индукционную мультитварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 16 - E 21	Ошибка датчика температуры в индукционной мультитварке.	Выключите индукционную мультитварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной мультитварки.	Выключите индукционную мультитварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной мультитварке.	Выключите индукционную мультитварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 31 - E 45	Ошибка оборудования электронной платы индукционной конфорки.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 48 E 49 E 51	Ошибка датчика индукционной мультиварки.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 52 - E 57	Ошибка высокой температуры в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультиварки опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

i Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2. Если сообщения об ошибках «Fx» и «Ex» не устраняются, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы.

i Если на поверхность сенсорной панели управления попадет пар, отключится вся система управления, при этом прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее начнет мигать «E».

i Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут вызвать ошибочный сигнал неисправности.

i Не допускается устанавливать посуду на сенсорную панель управления.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети.

Существует риск поражения электрическим током!



Дайте изделию остыть, прежде чем приступить к чистке.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите

поверхность варочной панели
влажной тканью.

i Продукты, содержащие сахар,
такие, как крем или сироп,
нужно удалять немедленно, не
дожидаясь остывания
поверхности, так как они могут
необратимо повредить
стеклокерамическую
поверхность.

Со временем может произойти
изменение цвета поверхности,
однако это никоим образом не
влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание
стеклокерамической поверхности –
это обычное явление, которые не
является признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*
- Сработала защита от перегрева. >>> *Дождитесь, пока плита остынет.*
- неподходящая посуда. >>> *Проверьте пригодность посуды.*

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "E" и "H".

- На включенной конфорке нет посуды. >>> Проверьте, есть ли посуда на конфорке.
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.
- Перегрев посуды или конфорки. >>> Дождитесь, пока они остынут.

Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

- Истекло время работы, заданное для выбранной конфорки. >>> Можно снова установить время приготовления или же закончить приготовление блюда.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- На сенсорной панели управления находится посторонний предмет. >>> Уберите посторонний предмет с панели.

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.

i Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортёр на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

