

# GRUNDIG

## Piano cottura incassato

Manuale utente

## Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

## Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



GIEI 838980 INH



IT / RU / FR

185.9284.36/R.AJ/14.09.2022/5-3

7757182985



CARTA RICICLATA E  
RICICLABILE

## 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/Istanbul/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.....                         | 7 |
| Sicurezza dei bambini .....               | 8 |
| Smaltimento di vecchi prodotti.....       | 8 |
| Smaltimento del materiale di imballaggio. | 8 |
| Smaltimento di vecchi prodotti.....       | 8 |

**2 Informazioni generali 9**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Panoramica .....         | 9 |
| Specifiche tecniche..... | 9 |

**3 Preparazioni 10**

|   |    |
|---|----|
| Consigli per il risparmio energetico..... | 10 |
| Uso iniziale.....                         | 10 |
| Prima pulizia del prodotto.....           | 10 |

**4 Come utilizzare il piano cottura 11**

|  |    |
|--|----|
| Informazioni generali sulla cottura..... | 11 |
| Uso del piano cottura.....               | 13 |
| Pannello di controllo.....               | 13 |

**5 Manutenzione e cura 25**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Informazioni generali .....    | 25 |
| Pulizia del piano cottura..... | 25 |

**6 Ricerca e risoluzione dei problemi 26**

## **I 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, cucchiai 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. Assicuratevi quindi che la superficie del piano cottura e il fondo delle pentole 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 11*, 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 telefoni cellulari, tablet, computer sul piano a induzione. Il tuo

prodotto potrebbe essere danneggiato.

- **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.

## **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 assicurarlo con nastro adesivo.

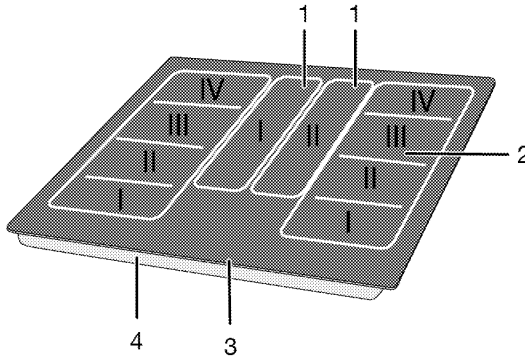


Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.



## 2 Informazioni generali

### Panoramica



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

### Specifiche tecniche

|   |   |
|---|---|
| Tensione/frequenza                                | 1N~220-240 V / 2N~380-415 V 50 Hz   |
| Consumo energetico totale                         | max. 7400 W   |
| Tipo/sezione cavo                                 | min.H05V2V2-F<br>5 x 1,5 mm <sup>2</sup>  |
| Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità) | 55 mm/770 mm/510 mm (Per i modelli dotati di molle di montaggio e guarnizione di tenuta attaccate al prodotto, considerare le misure di larghezza e profondità come 10 mm in più rispetto a queste misure.) |
| Dimensioni installazione (larghezza/profondità)   | 750 (+2) mm/490 (+2) mm   |

### Brucciatori

|                      |   |
|----------------------|---|
| Sinistra I-II-III-IV | <b>Piastra di cottura ad induzione</b>        |
| Dimensione           | 92,7 x 200 mm                                 |
| Energia              | 900/1800 W                                    |
| Centrale I-II        | <b>Zona di cottura a induzione ausiliaria</b> |
| Dimensione           | 92,7 x 200 mm                                 |
| Energia              | 900/1800 W                                    |
| Destra I-II-III-IV   | <b>Piastra di cottura ad induzione</b>        |
| 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 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.
- Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto.

### Uso iniziale

#### Prima pulizia del prodotto



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detersivi o materiali di pulizia.

Non usare detersivi 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.

## 4 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.

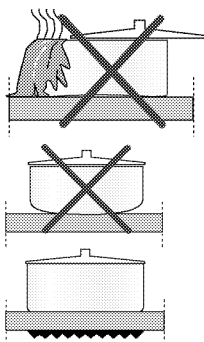
- Prima di friggere gli alimenti, asciugarli bene sempre e metterli delicatamente nell'olio caldo. Assicurare che gli alimenti congelati siano completamente scongelati prima di friggerli.
- Non coprire il contenitore usato quando si riscalda l'olio.
- Mettere pentole e padelle in modo tale che i manici 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. Spegnerlo 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 "✕" 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 "✕" 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.

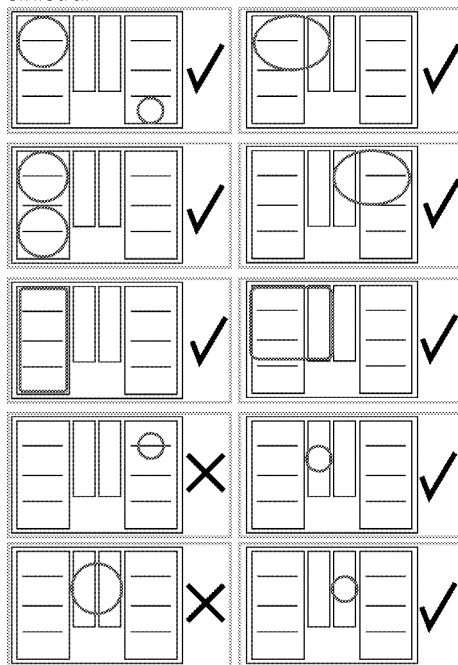
**i** Quando il piano cottura è in funzione, tenere gli oggetti con proprietà magnetiche, come carte di credito o cassette, lontani dal piano cottura.

### 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) \*

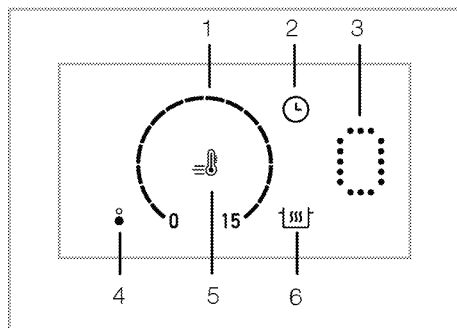


Simbolo Wifi \*

**\*(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.)

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

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

### Accensione del piano cottura

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

Il piano cottura è pronto per l'uso.

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

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

### Spegnimento del piano cottura

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

Il piano cottura si spegne e torna alla modalità standby.

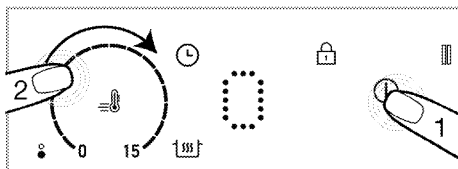
**i** Se il simbolo "🔥" o "🔥" si accende sul display della zona di cottura quando il piano cottura è spento, vuol dire che quella zona di cottura è ancora calda. Non toccare le zone di cottura.

### Indicatore calore residuo

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

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

### Accensione delle zone di cottura



1. Toccare il tasto "ⓘ" 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**

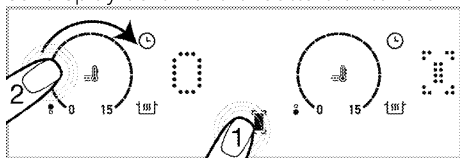
Quando il tempo è finito, il timer disattiva la zona di cottura collegata ad esso. "0" o "00" compaiono su tutti i display. Il simbolo "⌚" nel display del piano cottura scompare.

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 posteriore sinistra e "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.

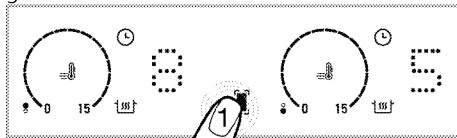
» Si può modificare il livello di temperatura sull'area di impostazione di entrambe le zone di cottura.

**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 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.

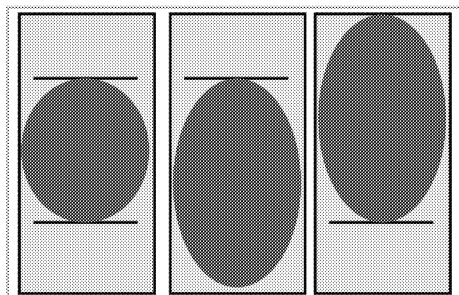
### 3. Toccando il simbolo della zona di cottura grande per 3 secondi

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

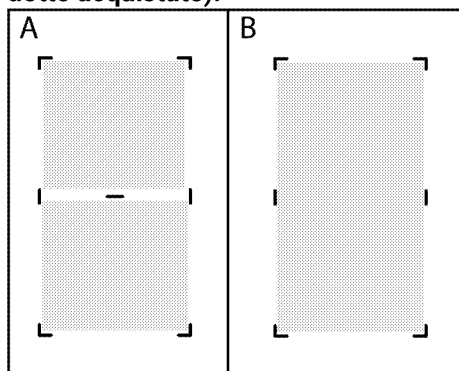
### Modalità "Autoflexi" (che consente la zona di cottura superficie ampia automatica)

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

Toccare "i" 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 "i" per accendere il piano cottura.

2. Toccare il tasto "B".

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

**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 pie 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.

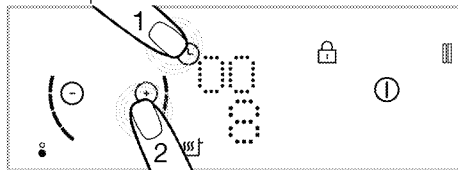
## Funzione timer

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":

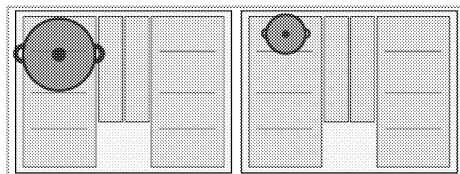
1. Toccare "⊕" per accendere il piano cottura.
2. Posizionare la padella sulla zona di cottura destra o sinistra, in base al livello di avvio desiderato, controllando che copra entrambe le zone di cottura.
3. Toccare due volte "⏸".

» "⏸" e "⏸" 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:

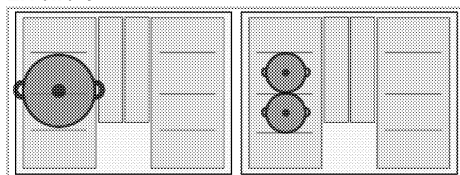
- **Livello 3 (mantenere in caldo):**  
Posizionando la padella sulle due zone di cottura più arretrate sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 3.

#### Livello 3



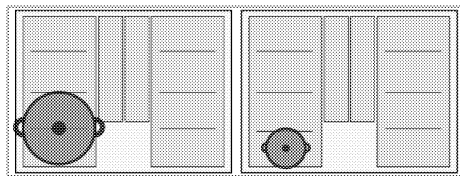
- **Livello 8 (Ebollizione):** Posizionando la padella sulle due zone di cottura centrali sulle zone di cottura destra e sinistra, il piano di cottura funzionerà al livello 9.

#### 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



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

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

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

## Funzionamento della cappa e del piano cottura collegati (Hob to Hood) (Potrebbe non essere sul prodotto acquistato).

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

### Abbinamento di cappa e piano cottura

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

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

### Attivazione del funzionamento collegato di cappa e piano cottura.

1. Per accendere il piano cottura, toccare il tasto "⏻".
2. Toccare il tasto "⌘" sul piano cottura.
3. Quando l'attivazione è completa, il simbolo corrispondente sulla cappa e il simbolo "⌘" sul piano cottura appariranno in modo continuo.

» A seconda del livello di temperatura totale del piano cottura, la cappa si attiverà, aumenterà o diminuirà automaticamente il livello.

### Usare l'applicazione HomeWhiz

Se il prodotto presenta il simbolo "📶", è possibile controllare la cappa mediante tablet/telefono. Rispettare i punti che seguono per controllare e tenere traccia del piano cottura tramite il proprio tablet/telefono. È necessario connettere il proprio tablet/telefono alla rete domestica e scaricare l'applicazione HomeWhiz sul tablet/telefono dallo store di applicazioni del proprio dispositivo intelligente.

1. Avviare l'applicazione scaricata sul proprio tablet/telefono..
2. Premere "Aggiungere/rimuovere prodotto" sul tablet/telefono.
3. Seguire le istruzioni sul tablet/telefono per completare l'installazione.
4. Tenere premuto il tasto "📶" per 3 secondi quindi rilasciarlo. Sullo schermata, il simbolo "📶" lampeggerà. Durante questo periodo di tempo, è possibile collegare il proprio dispositivo intelligente.
5. Collegarsi al proprio piano cottura usando il nome utente e la password nell'applicazione attraverso le impostazioni del tablet/telefono.
6. Selezionare la rete in uso tra la lista di reti disponibili e collegare il proprio piano cottura alla rete con la password richiesta. Quando è terminata l'installazione, "📶" inizia a lampeggiare in modo continuo sullo schermo. È possibile iniziare a usare il piano cottura dopo avergli assegnato un nome nella sezione "Aggiungere/rimuovere prodotto" nell'applicazione.

**i** HomeWhiz supporta la banda di frequenza di 2.4GHz.

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

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

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

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

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

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

### Usare il piano cottura tramite tablet

1. Avviare l'applicazione HomeWhiz installata sul proprio tablet/telefono.  
» Il dispositivo è visibile sulla pagina dell'applicazione.
  2. Toccare il dispositivo.  
» Sullo schermo appare la pagina di controllo e monitoraggio del piano cottura. Su questo schermo, è possibile regolare il livello di temperatura delle zone di cottura, il blocco tasti, l'attivazione della connessione cappa-piano cottura (Hob to Hood) e **altre** impostazioni.
  3. Dopo avere terminato tutte le impostazioni effettuate su tablet/telefono, andare sul prodotto per confermare. I simboli "📶" e "🔒" lampeggiano. Toccare il tasto "📶" e attivare le impostazioni.
- i** Ogni impostazione su tablet/telefono richiede la conferma del prodotto per motivi di sicurezza.

## Spegnimento dell'applicazione HomeWhiz.

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

## Cancelare un prodotto connesso

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

**i** È necessaria una connessione di rete per completare il processo di cancellazione.

## Dichiarazione di Conformità

Arçelik A.Ş. dichiara con la presente che questa apparecchiatura è conforme alla Direttiva 2014/53/EU. Per una Dichiarazione di Conformità RED dettagliata rimandiamo on-line, sul sito [support.grundig.com](http://support.grundig.com) nella sezione dedicata ai documenti aggiuntivi sulla pagina del prodotto per la vostra apparecchiatura.



Banda 2.4 GHz: 100 mW max.

## Funzione di arresto

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

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



1. Toccare il tasto "⏏" quando il piano cottura è in funzione.  
Tutte le zone di cottura attive continuano a funzionare a livello minimo.

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

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

## Funzione di gestione della potenza

Il prodotto offre una funzione di gestione della potenza. Con questa funzione è possibile modificare l'impostazione della potenza totale che il piano di cottura 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.

## 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 |
|------------------------|---|
| 0                      | 0                                       |
| 1                      | 6                                       |
| 2                      | 6                                       |
| 3                      | 5                                       |
| 4                      | 5                                       |
| 5                      | 4                                       |
| 6                      | 4                                       |
| 7                      | 3                                       |
| 8                      | 3                                       |
| 9                      | 2                                       |
| 10                     | 2                                       |
| 11                     | 1,5                                     |
| 12                     | 1,5                                     |
| 13                     | 1,5                                     |
| 14                     | 1                                       |
| 15                     | 1                                       |
| Riscaldamento rapido   | 10 minuti                               |
| P1                     | 6                                       |
| P2                     | 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.

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.

### **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.

### **Codici / motivi di errore e possibili soluzioni**

| <b>Codici di errore</b> | <b>Motivi di errore</b>  | <b>Possibili soluzioni</b>  |
|-------------------------|--|---|
| E 22<br>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.<br>Il problema deve essere risolto con la pulizia del pannello di controllo.                         |
| E 47/F1                 | Non viene utilizzata una pentola adatta al riscaldamento a induzione.  | L'errore deve essere risolto utilizzando una pentola adatta al riscaldamento a induzione.   |
| E 1 - E 15              | Errore di comunicazione sul piano a induzione.   | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi.<br>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.<br>Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.     |
| E 23<br>E 24            | Errore software sul piano a induzione.   | Spegnere il piano cottura a induzione e rimetterlo in funzione dopo 30 secondi.<br>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.<br>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.<br>Contattare la concessionaria autorizzata se il problema viene risolto.     |

| Codici di errore   | Motivi di errore   | Possibili soluzioni   |
|--|--|---|
| E 48<br>E 49<br>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. |
|  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. |  |  Tenere pulita la superficie del pannello touch control. Potrebbero verificarsi avvertenze di funzionamento errate.                                |
|  |  |  Non devono esserci pentole/padelle sul pannello di controllo touch.   |



## 5 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 detersivi o materiali di pulizia.  
Non usare detersivi 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 uncinato, 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.



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.

## 6 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" 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.

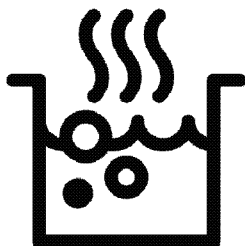


Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

# 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.....         | 9  |
| Утилизация упаковочных материалов.....  | 10 |
| Для будущей транспортировки.....        | 10 |

**2 Общие сведения 11**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Обзор .....                     | 11 |
| Технические характеристики..... | 11 |

**3 Подготовка к эксплуатации 13**

|  |    |
|--|----|
| Рекомендации по экономии электроэнергии..... | 13 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| Подготовка к эксплуатации.....                   | 13 |
| Очистка прибора перед началом эксплуатации ..... | 13 |

**4 Правила эксплуатации варочной панели 14**

|   |    |
|---|----|
| Общие сведения о приготовлении пищи ..... | 14 |
| Эксплуатация варочных панелей.....        | 16 |
| Панель управления.....                    | 16 |

**5 Уход и техническое обслуживание 29**

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Общие сведения.....         | 29 |
| Чистка варочной панели..... | 29 |

**6 Поиск и устранение неисправностей 30**

## **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 приступать 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 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.

- Давление пара, возникающее из-за влаги на поверхности варочной панели или на дне кастрюли, может привести к смещению кастрюли. Поэтому следите за тем, чтобы поверхность варочной панели и дно кастрюль всегда были сухими.
- 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. 14.*
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может

нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.

- Не кладите на индукционную плиту электронные продукты, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры. Ваш продукт может быть поврежден.
- **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 представляет 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.

### **Для будущей транспортировки**

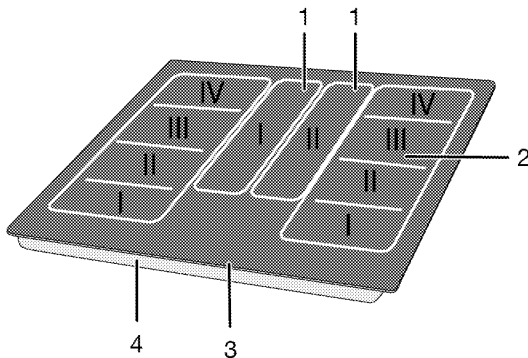
- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

## 2 Общие сведения

### Обзор



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

### Технические характеристики

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Напряжение/частота                    | 1N~220-240 В /2N~380-415 В 50 Гц   |
| Общая потребляемая мощность           | макс. 7400 Вт  |
| Тип кабеля/сечение                    | мин. H05V2V2-F<br>5 x 1,5 мм <sup>2</sup>  |
| Габариты (высота / ширина / глубина)  | 55 мм/770 мм/510 мм(Для моделей, которые поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию, считайте, что размеры ширины и глубины на 10 мм больше этих размеров.) |
| Установочные размеры (ширина/глубина) | 750 (+2) мм/490 (+2) мм  |
| <b>Конфорки</b>                       |  |
| Левая I-II-III-IV                     | <b>Индукционная конфорка</b>   |
| Размеры                               | 92,7 x 200 мм  |
| Мощность                              | 900/1800 Вт  |
| Средняя I-II                          | <b>Вспомогательная индукционная варочная зона</b>  |
| Размеры                               | 92,7 x 200 мм  |
| Мощность                              | 900/1800 Вт  |
| Правая I-II-III-IV                    | <b>Индукционная конфорка</b>   |
| Размеры                               | 92,7 x 200 мм  |
| Мощность                              | 900/1800 Вт  |
| <b>Класс защиты - I</b>               |  |

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 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 приготавливаемого 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.
- Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту.

### 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.

## 4 Правила эксплуатации варочной панели

### Общие сведения о приготовлении пищи



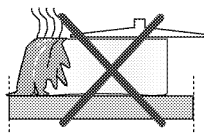
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную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

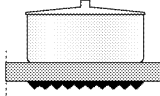
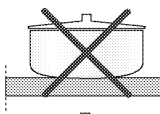
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размешайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. 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 тefлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. Стекланную и керамическую 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.

**i** Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.

**i** Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).

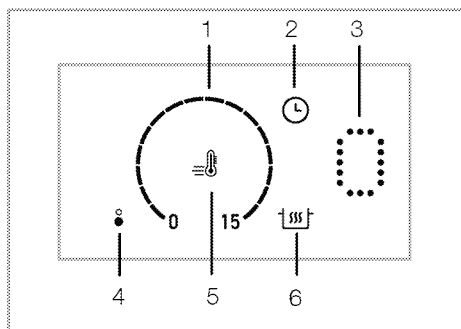
#### **Зоны нагрева с подсветкой(Она может отсутствовать в вашем изделии.)**

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.

#### **Использование сковород на большой зоне 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 способами с левой передней и левой задней сторон.





- 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.)

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

**i** 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 "ⓘ" 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.

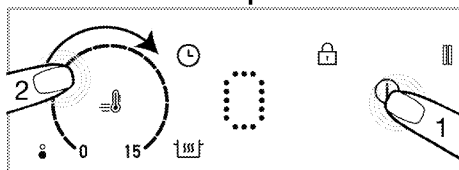
**i** Если символ "🔥" или "🔥" отображается на дисплее зоны нагрева после выключения зоны нагрева, это значит, что зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зонам нагрева.

### 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:

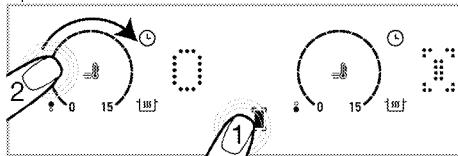
Есть 2 способа выключения выбранных зон нагрева.

- 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 "1".
2. Коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева

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

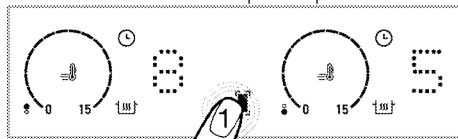


3. Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от 0 до 15, коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.  
» Температуру можно изменить в области настройки обеих зон нагрева.

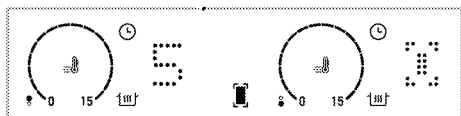
**i** В качестве примера взяты большие левые зоны нагрева. Кроме того, если на правой стороне находится большая зона нагрева, те же инструкции применяются и к вышеупомянутой зоне.

## 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 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.

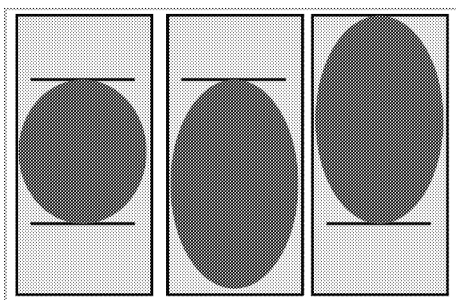
Подсветка кнопки "C" на дисплее левой задней зоны нагрева погаснет.

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

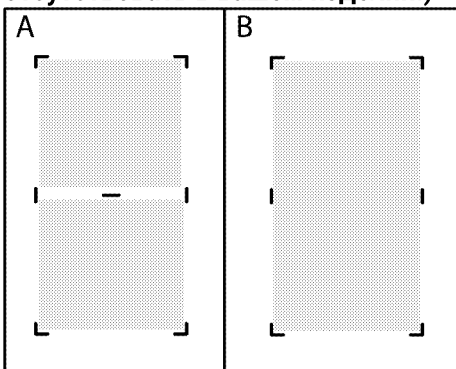
Если коснуться символа большой зоны нагрева в течение 3 секунд, она выключится.

**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 "i" 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 "1".

2. Коснитесь кнопки "≡".

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

» 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.

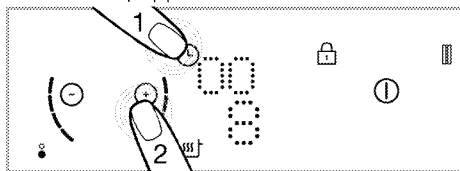
## Таймер

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 "I".
2. При этом на дисплеях зон нагрева включится символ «0».
3. Увеличьте уровень зоны нагрева, чтобы включить ее.
4. Включите таймер, коснувшись кнопки "C".

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



5. Установите нужное время, касаясь кнопку "+" и "-".

» Коснитесь кнопки "C" для подтверждения настройки. Если не коснуться кнопки "C", 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 "C".
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 "C" соответствующей зоны нагрева и удерживайте ее в течение 3 секунд; "C" 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 "I".
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 "L".
4. При втором нажатии будет включена соответствующая зона в режиме кипячения. На дисплее появятся символы "L".
5. При третьем нажатии будет включена соответствующая зона в режиме жарки. На дисплее появятся символы "L".

» 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.

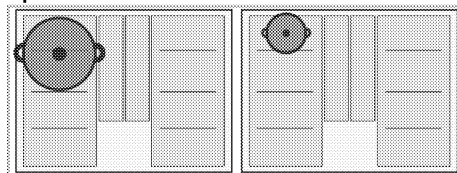
- Для включения функции передвижения, размер сковороды должен быть достаточным, чтобы покрыть две зоны нагрева.

### **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.

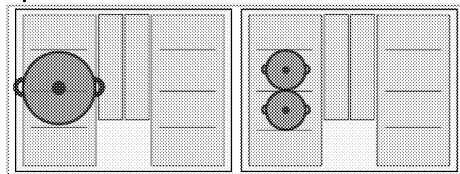
#### **Уровень 3.**



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

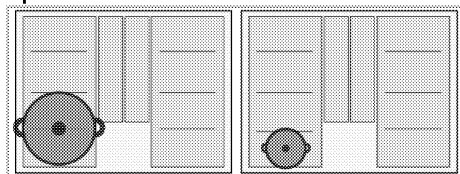


## Уровень 8.



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

## Уровень 15



- При использовании функции передвижения возможность настроить таймер для зон нагрева отсутствует.
- Если на вспомогательной зоне нагрева стоит сковорода, функция передвижения недоступна.
- Если используемая сковорода занимает сразу 3 зоны нагрева, функция передвижения будет отменена.

## Работающий капот и варочная панель как подключенные (варочная панель к капюшону) (Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Если ваш продукт имеет символ "⚡", он может работать вместе с капюшоном. Вы можете подключить вашу варочную панель и вытяжку с помощью этой функции, позволяющей вашей вытяжке работать автоматически, регулируя уровень вытяжки для оптимальной производительности в соответствии с установленным уровнем нагрева вашей варочной панели. Чтобы сделать это, вы должны сначала соединить вытяжку и варочную панель друг с другом, как только это будет сделано, вы можете

активировать соединение на варочной панели, чтобы варочная панель и колпак работали вместе.

## Соответствие варочной панели и капота друг другу

- Процесс соединения варочной панели и вытяжки требуется только один раз. Чтобы соединить варочную панель и вытяжку, просто активируйте соединение через варочную панель после того, как будет установлено первоначальное соединение.

1. Чтобы включить варочную панель, коснитесь клавиши "1".
2. Нажмите кнопку "⚡" примерно на 3 секунды.
  - » Символ "⚡" мигает на дисплее.
3. Активируйте соответствие с варочной панелью на вытяжке (см. Руководство по вытяжке), и соответствующий символ на вытяжке начнет мигать.
  - » Когда сопоставление завершено, символ "⚡" на варочной панели и соответствующий символ на капоте постоянно появляются.

## Активация соединения между варочной панелью и вытяжкой

1. Чтобы включить варочную панель, коснитесь клавиши "1".
2. Нажмите "⚡" на варочной панели.
3. Когда активация завершена, соответствующий символ в колпаке и символ "⚡" на варочной панели будут появляться непрерывно.
  - » В зависимости от общего уровня температуры вашей варочной панели, ваша вытяжка будет автоматически работать, увеличивать или уменьшать уровень.

## Использование приложения HomeWhiz

Если ваш продукт имеет символ "📶", вы можете контролировать варочную панель с помощью планшета / телефона. Следуйте приведенным ниже инструкциям, чтобы контролировать и

отслеживать варочную панель через планшет / телефон. Вам необходимо подключить планшет / телефон к домашней сети и загрузить приложение «HomeWhiz» на свой планшет / телефон из магазина приложений вашего смартфона.

1. Запустите приложение, которое вы загрузили на свой планшет / телефон.
2. Нажмите «Добавить / удалить продукт» на планшете / телефоне.
3. Следуйте инструкциям на планшете / телефоне, чтобы завершить настройку.
4. Нажмите и удерживайте клавишу "📶" в течение 3 секунд, а затем отпустите ее. На экране символ "📶" будет мигать. В течение этого времени вы можете подключиться к своему интеллектуальному устройству.
5. Подключитесь к своей варочной панели, используя имя и пароль в приложении через настройки вашего планшета / телефона.
6. Выберите сеть, которую вы используете, в списке сетей и подключите вашу варочную панель к сети с требуемым паролем. Когда настройка завершена, "📶" будет постоянно мигать на дисплее. Вы можете начать использовать свою варочную панель после того, как дадите ей имя в разделе «Добавить / удалить продукт» в своем приложении.

**i** HomeWhiz поддерживает диапазон частот 2.4 ГГц.

**i** Если сетевое соединение не может быть установлено в течение 5 минут после нажатия клавиши "📶" в течение примерно 3 секунд, приложение homewhiz будет автоматически закрыто и символ "📶" исчезнет.

**i** Приложение HomeWhiz на планшете / телефоне поможет настроить соединение и использовать приложение.

**i** Ваше соединение должно быть активным, чтобы вы могли добраться до меню HomeWhiz.

**i** Пока HomeWhiz включен, вы можете контролировать и контролировать свою варочную панель как на экране варочной панели, так и через интеллектуальные устройства.

**i** Чтобы отключить HomeWhiz, нажмите и удерживайте клавишу "📶", а затем отпустите ее. Символ "📶" исчезнет с экрана.

**i** Если происходит сбой питания и ваше соединение обрывается, когда соединение HomeWhiz вашего продукта включено, HomeWhiz автоматически переключится в положение выключения.

## Использование варочной панели через планшет

1. Запустите приложение HomeWhiz, установленное на вашем планшете / телефоне.
  - » Ваше устройство будет видно на странице приложения.
2. Нажмите на ваше устройство.
  - » На дисплее появится страница управления и контроля варочной панели. На этом экране вы можете отрегулировать уровень температуры варочных зон, блокировку клавиш, активацию соединения варочной панели (варочной панели) и **другие** настройки.
3. После завершения всех настроек, сделанных с вашего планшета / телефона, перейдите к продукту для подтверждения. Символы "📶" и "📶" мигают. Нажмите кнопку "📶" и активируйте настройки.

**i** Каждая настройка на планшете / телефоне требует подтверждения продукта в целях безопасности.

## Отключение приложения HomeWhiz

1. Когда ваш планшет / телефон подключен к устройству, нажмите клавишу "Wi-Fi". Символ "Wi-Fi" исчезает с экрана. В течение этого времени ваш планшет / телефон отключается от вашего продукта. Отключение приложения HomeWhiz.

## Удаление подключенного продукта

1. Нажмите клавиши "Wi-Fi" и "Wi-Fi" одновременно.  
» Символы "Wi-Fi" и "Wi-Fi" начнут мигать, и будет слышно звуковое предупреждение.  
2. Как только символы "Wi-Fi" и "Wi-Fi" на дисплее перестают мигать, процесс удаления завершен.

**i** Вам нужно иметь сетевое соединение, чтобы завершить процесс удаления.

## Декларация соответствия требованиям, предъявляемым к бытовой электронике

Компания Arçelik A.Ş. настоящим заявляет, что это устройство соответствует Директиве 2014/53/EU. Подробную информацию о декларации соответствия требованиям, предъявляемым к радиотехническому оборудованию, можно найти на сайте [support.grundig.com](http://support.grundig.com) среди дополнительных документов на странице продукции для вашего устройства.

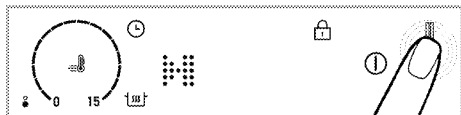


Полоса частот 2,4 ГГц; Макс. 100 мВт.

## 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 "Wi-Fi". Все активные зоны нагрева продолжают работать на минимальном уровне
2. Чтобы возобновить работу зон нагрева, снова коснитесь кнопки "Wi-Fi".

**i** После нажатия кнопки останова на дисплеях отобразится символ "Wi-Fi" 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.

Функция 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 "Wi-Fi", чтобы включить ее.
2. Коснитесь кнопки "Wi-Fi" левой задней конфорки, затем клавиши "Wi-Fi" левой передней конфорки и, наконец, клавиши "Wi-Fi", 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 "III" и установите значение общей мощности, которое вы хотите отрегулировать.
5. Подтвердите настройку, коснувшись кнопки "I" 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                              |

| Уровень температуры | Предельное время работы (часы) |
|---------------------|--------------------------------|
| 11                  | 1,5                            |
| 12                  | 1,5                            |
| 13                  | 1,5                            |
| 14                  | 1                              |
| 15                  | 1                              |
| Быстрый нагрев      | 10 минут                       |
| P1                  | 6                              |
| P2                  | 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 панель управления прольется жидкостью. На дисплее отображается "E" 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.

### Коды ошибок/причины и возможные решения

| Коды ошибок  | Причины ошибки   | Возможные решения   |
|--------------|--|---|
| E 22<br>E 26 | Индукционная мультivarка перегрета.  | Выключите индукционную мультivarку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультivarки опускается ниже установленных пределов. |
| E 46         | Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд.<br>На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара. | Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты.<br>Проблема будет решена после очистки панели управления.   |
| E 47/F1      | Не используется кастрюля, пригодная для индукционного нагрева.   | Ошибка должна быть устранена при использовании посуды, пригодной для индукционного нагрева.   |

| Коды ошибок          | Причины ошибки   | Возможные решения   |
|----------------------|--|---|
| E 1 - E 15           | Ошибка связи в индукционной мультиварке.                     | Выключите индукционную мультиварку 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 мультиварке.       | Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.  |
| E 23<br>E 24         | Программная ошибка индукционной мультиварки.                 | Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.  |
| E 25                 | Ошибка работы вентилятора в индукционной мультиварке.        | Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.  |
| 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<br>E 49<br>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. |



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



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



Не допускается устанавливать посуду на сенсорную панель управления.

## 5 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 приступать 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 парочистители, 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.



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 являются признаком ее повреждения.

## 6 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 "и"

- 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.



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

Импортер 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.

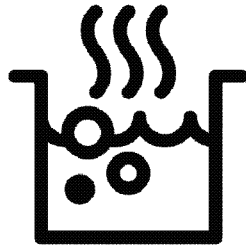
Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.



# GRUNDIG

## Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



FR



PAPIER ENTièrement  
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

## **Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !**

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Grundig. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

### **Explication des symboles**

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

**1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4**

Sécurité générale..... 4  
Sécurité électrique..... 5  
Sécurité du produit..... 5  
Utilisation prévue..... 8  
Sécurité des enfants..... 8  
Mise au rebut de l'ancien appareil..... 8  
Elimination des emballages ..... 9  
Déplacement ultérieur ..... 9

**2 Généralités 10**

Vue d'ensemble ..... 10  
Caractéristiques techniques ..... 10

**3 Préparation 11**

Conseils pour faire des économies d'énergie ..... 11  
Première utilisation ..... 11  
Premier nettoyage de l'appareil ..... 11

**4 Utilisation de la table de cuisson 12**

Généralités concernant la cuisson..... 12  
Utilisation des tables de cuisson..... 14  
Bandeau de commande ..... 14

**5 Maintenance et entretien 26**

Généralités ..... 26  
Nettoyage du brûleur ..... 26

**6 Recherche et résolution des pannes 27**

## **I Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement**

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

### **Sécurité générale**

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que : - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes ; - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfant sans surveillance.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

### **Sécurité électrique**

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
  - Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
  - Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
  - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
  - Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
  - Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
  - En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
  - Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### **Sécurité du produit**

- **AVERTISSEMENT** : En cours d'utilisation, l'appareil et ses

parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières

grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un cou-



vercle ou une couverture anti-feu.

**MISE EN GARDE :** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le en appuyant sur sa commande et ne vous fiez pas à son détecteur de casserole.
- évitez de poser des objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et bien d'autres, sur la surface de la table de cuisson dans la mesure où ils peuvent chauffer.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Par conséquent, assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des casseroles sont toujours secs.
- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Reportez-vous à *Généralités concernant la cuisson, page 12*, sélection des casseroles.
- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que téléphones portables, tablettes, ordinateurs sur la plaque à induction. Votre produit peut être endommagé.
- **AVERTISSEMENT :** MISE EN GARDE : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dis-

positifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable:

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

### Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

### Mise au rebut de l'ancien appareil Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

### **Conformité avec la directive ROHS :**


L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive ROHS (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

### **Elimination des emballages**

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

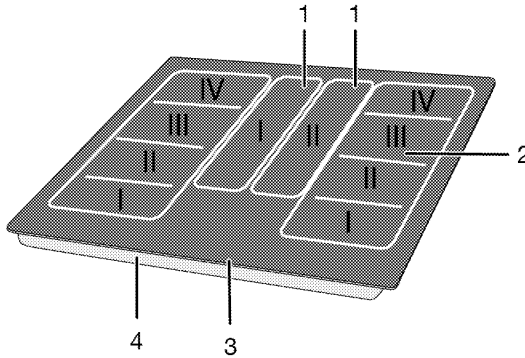
### **Déplacement ultérieur**

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

-  Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- 1 Foyer de cuisson auxiliaire à induction  
 2 Plaque de cuisson à induction  
 3 Surface vitrocéramique  
 4 Fond

### Caractéristiques techniques

|  |   |
|--|---|
| Tension/fréquence                                    | 1N~220-240 V / 2N~380-415 V 50 Hz   |
| Consommation d'énergie totale                        | max. 7400 W   |
| Type de câble/section                                | min.H05V2V2-F<br>5 x 1,5 mm <sup>2</sup>  |
| Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur) | 55 mm/770 mm/510 mm (Pour les modèles qui sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité attachés au produit, considérez les mesures de largeur et de profondeur comme 10 mm de plus que ces mesures.) |
| Dimensions d'installation (longueur/profondeur)      | 750 (+2) mm/490 (+2) mm   |
| <b>Brûleurs</b>                                      |   |
| Gauche I-II-III-IV                                   | <b>Plaque de cuisson à induction</b>  |
| Dimension  | 92,7 x 200 mm   |
| Puissance  | 900/1800 W  |
| Centre I-II  | <b>Foyer de cuisson auxiliaire à induction</b>  |
| Dimension  | 92,7 x 200 mm   |
| Puissance  | 900/1800 W  |
| Droite I-II-III-IV                                   | <b>Plaque de cuisson à induction</b>  |
| Dimension  | 92,7 x 200 mm   |
| Puissance  | 900/1800 W  |

**i** Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

**i** Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

**i** Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

## 3 Préparation

### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles

ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil

**i** La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

## 4 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile.

Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !**

Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

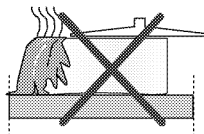
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.

Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

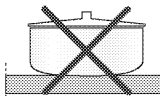
Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

### Choix de vos casseroles

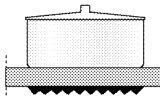
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.



N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.

« L'ébullition peut varier en fonction du type de casserole, de la taille de la casserole et de la taille de la zone de cuisson, pour une ébullition plus homogène, on peut utiliser des zones de cuisson plus grandes d'un cran. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande n'a pas d'effet négatif sur la consommation d'énergie des plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson correspondante. »

**Pour les tables à induction, n'utilisez que des récipients conçus pour la cuisson à induction.**

**Testez vos casseroles**

Les méthodes suivantes vous permettent de savoir si votre casserole est compatible ou non avec la table à induction.

1. Votre casserole est compatible si vous pouvez coller un aimant sur le fond.
2. Votre casserole est compatible si "☐" et "X" ne clignote pas lorsque vous placez la casserole sur un foyer de cuisson et allumez la table de cuisson.

Vous pouvez utiliser des casseroles en acier, en Téflon ou en aluminium avec un fond magnétique spécial mentionné sur les étiquettes ou les avertissements indiquant que la casserole est compatible avec la cuisson à induction. Les récipients en verre et en céramique, les cocottes et les casseroles en acier inoxydable dont le fond en aluminium n'est pas magnétique ne devraient pas être utilisés.

### **Système permettant la reconnaissance de la casserole**

Dans la cuisson à induction, seule la zone couverte par le récipient sur le foyer adéquat est alimentée en énergie. Le bas du fond du récipient est reconnu par le système et seule cette zone est chauffée automatiquement. La cuisson s'arrête si le récipient de cuisson est retiré du foyer pendant la cuisson. Le foyer de cuisson sélectionné et le symbole "☐" et "X" clignotent en alternance.

### **Utilisation sans danger**

Ne sélectionnez pas de niveaux de chauffe élevés lorsque vous utilisez une casserole anti-adhésive (en Téflon) sans huile ou avec très peu d'huile.

Ne posez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes, couteaux ou couvercles de casserole sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.

N'utilisez jamais de papier aluminium pour la cuisson. Ne placez jamais d'aliments emballés dans du papier aluminium sur le foyer de cuisson.

**i** En cas de présence d'un four sous la table de cuisson, et que le four fonctionne, les capteurs de la table de cuisson peuvent diminuer le niveau de chauffe ou arrêter le four.

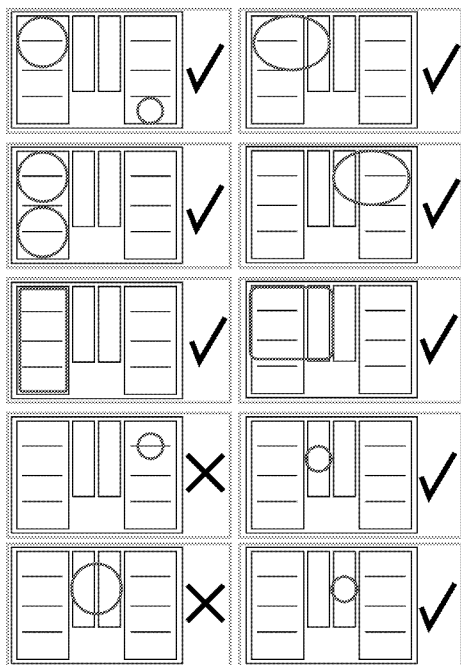
**i** Lorsque la plaque de cuisson fonctionne, tenez les objets dotés de propriétés magnétiques (cartes de crédits, cassettes...) à l'écart de la table de cuisson.

### **Zones de cuisson éclairées(Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**

Les zones de cuisson sur la table de cuisson seront éclairées. Les zones de cuisson n'apparaîtront pas lorsque la table de cuisson est en position hors service ou veille. Si vous mettez la table de cuisson en service, l'éclairage qui indique les zones de cuisson devrait apparaître.

### **Utilisation de poêles dans la grande zone de cuisson**

La poêle que vous utilisez devrait couvrir les deux centres de la grande zone de cuisson. N'utilisez pas la zone de cuisson de manière différente. Vous pouvez utiliser la grande zone de cuisson en combinant les zones pour les poêles de grand diamètre. Vous pouvez utiliser la grande zone de cuisson de deux manières différentes, en l'occurrence dans les zones arrière gauche et avant gauche.

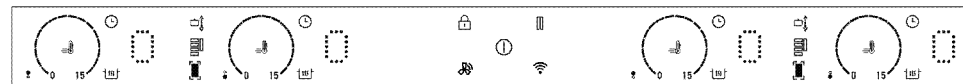


## Utilisation des tables de cuisson



Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson. Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

## Bandeau de commande



### Caractéristiques techniques



Zone de réglage (pour le niveau de température)



Touche Marche/Arrêt



Touche Verrouillage des touches



Touche Activation / Désactivation de la minuterie



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



Touche de cuisson automatique



Touche Arrêt



Touche de sélection du foyer à grande surface **(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



Touche Plus (+) de la minuterie



Touche Moins (-) de la minuterie



Affichage de la zone de cuisson active



Symbole de la fonction "Move"



Hob to Hood symbole (Hob to Hood symbol) \*



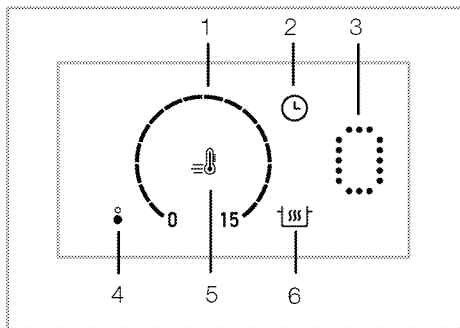
Symbole Wifi \*

**\*(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**



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





- 1 Zone de réglage
- 2 Touche Minuterie
- 3 Écran du foyer
- 4 Symbole du foyer (\*)
- 5 Touche de chauffage rapide
- 6 Touche de cuisson automatique
- \* (Varie en fonction du modèle de four.)

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

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

### Mise en marche de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⌚" du panneau de commande.

La table de cuisson est prête pour emploi.

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

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

### Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche "⌚" du panneau de commande.

La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

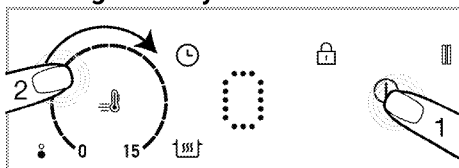
**i** Les symboles "🔥" ou "🔥" qui s'affichent à l'écran du foyer après l'arrêt de la table de cuisson indiquent que le foyer est toujours brûlant. Ne touchez pas les foyers.

### Voyant de chaleur résiduelle

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

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

### Allumage des foyers



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

» Le symbole "0" sur le foyer s'affiche.

2. Touchez la zone de réglage du foyer que vous souhaitez allumer et faites glisser votre doigt à travers la zone.

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

### Réglage du niveau de température

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

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

### Arrêt des foyers :

Un foyer sélectionné peut être arrêté de 2 manières différentes :

1. **En ramenant le niveau de température à "0"**

Vous pouvez désactiver le foyer en ramenant son niveau de température à "0".

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

Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, la minuterie désactive le foyer concerné. La valeur « 0 » ou « 00 » s'affiche sur tous les écrans. Le symbole "🕒" disparaît de l'écran de la table de cuisson.

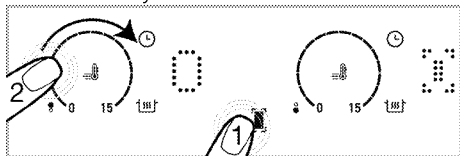
Lorsque la durée de cuisson définie est écoulée, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

### Allumage du foyer à grande surface (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer à grande surface

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



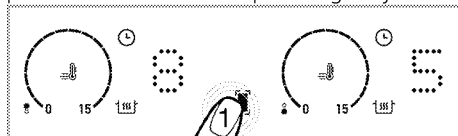
3. En touchant la zone de réglage ou en passant votre doigt sur cette zone, réglez le niveau de température entre 0 et 15.

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

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

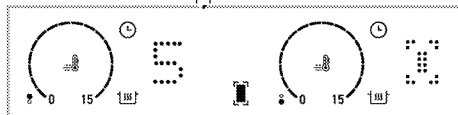
### Allumage du foyer à grande surface pendant que l'un ou les deux foyers gauches fonctionnent (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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



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

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



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

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

### Arrêt du foyer à grande surface : (Cette fonction est optionnelle. Elle

## peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Il est possible d'arrêter le foyer à grande surface de 3 manières différentes :

### 1. En ramenant le niveau de température à "0"

Vous pouvez arrêter le foyer à grande surface en ramenant le niveau de température à « 0 ».

### 2. En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer à grande surface

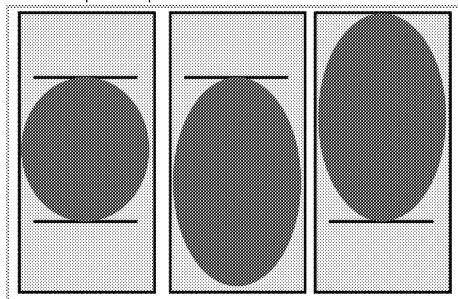
Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer à grande surface. **0** s'affichera à l'écran du foyer gauche et **00** s'affichera à l'écran de la minuterie. La lumière de la touche "🕒" située sur l'écran du foyer arrière gauche s'éteint.

### 3. En appuyant sur le symbole du foyer à grande surface pendant 3 secondes

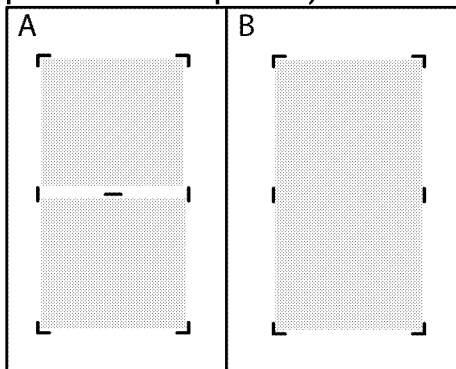
Si vous appuyez sur le foyer à grande surface pendant 3 secondes, il s'éteindra

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

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



## Modèles avec éclairé autour des zones de cuisson: (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



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

## Réglage de la fonction BOOSTER (intensité élevée)

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

### Pour sélectionner directement le booster :

1. Appuyez sur la touche "🕒" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche "🔥".

Le foyer activé fonctionne à la puissance maximale et le symbole animé du booster "🔥" apparaît sur l'écran du foyer.

» Lorsque le temps de réglage du booster (voir le tableau des valeurs de fonctionnement limites) est écoulé, le foyer s'éteint.

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

1. Pendant que la table de cuisson est en service et que la zone de cuisson respectivement est active, toucher « "≡" ».

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

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

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

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

## Verrouillage des touches

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

## Activation du Verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche "☰" pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande.

Si une touche est actionnée lorsque le verrouillage des touches est activé, le voyant de la touche "☰" clignote.

**i** Vous pouvez activer le verrouillage des touches uniquement en mode marche. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seule la touche "Ⓜ" est fonctionnelle. Lorsque vous appuyez sur une autre touche, le voyant de la touche "☰" clignotera pour vous indiquer que le verrouillage des touches est activé.

Si vous éteignez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches doit être désactivé pour rallumer la table de cuisson.

## Désactivation du Verrouillage des touches

1. Maintenez votre doigt sur la touche "☰" pendant 3 secondes.

Un signal sonore confirme l'opération. Le voyant de la touche "☰" s'éteint et le panneau de commande est déverrouillé.

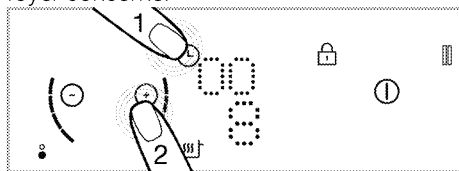
## Fonction Minuterie

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

## Activation de la minuterie

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

le symbole "00" apparaît sur l'écran du foyer concerné.



5. Réglez le niveau de température souhaité à l'aide des touches "⊕" et "⊖".

» Appuyez sur "⏸" pour confirmer le réglage. Si vous n'appuyez pas sur "⏸", le réglage s'annule automatiquement en quelques secondes.

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

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

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

### Désactivation des minuteries

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

### Arrêt anticipé des minuteries

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température paramétrée jusqu'à ce que vous l'arrêtez.

Vous pouvez arrêter la minuterie de deux manières :

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

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche "⏸" pour sélectionner la minuterie du foyer concerné.
3. Diminuez la valeur en appuyant sur les touches "⏪" et "⏩" jusqu'à ce que "00" s'affiche sur l'écran du foyer concerné.

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

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

### Fonction de cuisson automatique

Cette fonction vous permet de cuisiner rapidement à 3 niveaux différents.

1. Maintien au chaud
2. Ébullition

### 3. Friture

#### Activation de la fonction de cuisson automatique sans réglage de la minuterie

1. Appuyez sur la touche "⏸" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez sur la touche "⏸" du foyer sur lequel vous souhaitez activer la fonction de cuisson automatique.
3. Le foyer concerné s'allume au niveau maintien au chaud lorsque vous appuyez la première fois. Le symbole "⏸" s'affichent sur l'écran.
4. Le foyer concerné s'allume au niveau ébullition lorsque vous appuyez pour la seconde fois. Le symbole "⏸" s'affichent sur l'écran.
5. Le foyer concerné s'allume au niveau friture lorsque vous appuyez pour la troisième fois. Le symbole "⏸" s'affichent sur l'écran.

» Le foyer fonctionne alors au niveau de cuisson automatique défini.

#### Activation de la fonction de cuisson automatique en réglant la minuterie

1. Sélectionnez le niveau de cuisson automatique souhaité en appuyant sur la touche "⏸" du foyer concerné.
2. Appuyez sur la touche "⏸" pour activer la minuterie.
- » Les symboles « 00 » et "⏸" s'affichent sur l'écran du foyer.
3. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches "⏪" / "⏩".

» Le foyer continue de fonctionner au niveau de cuisson automatique défini pendant la durée choisie.

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

#### Désactivation de la fonction de cuisson automatique

1. Vous pouvez désactiver complètement le foyer concerné en appuyant sur la touche "⏸" pour annuler la fonction de cuisson automatique.

2. Si vous souhaitez que la zone de cuisson fonctionne à un certain niveau, et souhaitez désactiver la fonction de cuisson automatique, réglez le niveau de température désiré en appuyant sur les touches "(-)"/"(+)". Le foyer continue de fonctionner à la température définie. Si la minuterie a été préalablement réglée, le temps de cuisson défini ne s'annule pas et la cuisson se poursuit à la température définie.

### Utilisation de la fonction de déplacement

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

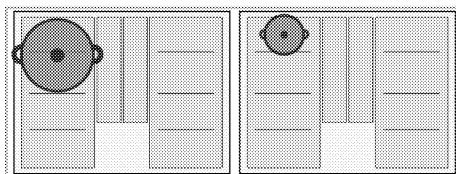
**i** Pour que la fonction Déplacer soit activée, la taille de la poêle ne doit pas couvrir une ou deux zones de cuisson.

### Pour activer la fonction « Déplacement » :

1. Toucher "ⓘ" pour mettre la table de cuisson en service.
2. Placer la poêle sur la zone de cuisson gauche ou droite, conformément au niveau de démarrage souhaité, en s'assurant qu'elle couvre les deux zones de cuisson.
3. Toucher "⏏" deux fois.  
» "⏏" et "↕" s'allumeront, indiquant que la fonction de « déplacement » a été activée. Il suffit de glisser la poêle sur la zone de cuisson pour le niveau de cuisson désiré. Cette fonction vous permet de commuter rapidement entre les 3 zones de cuisson.

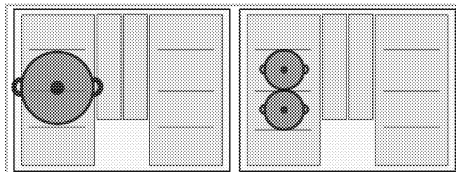
- **Niveau 3 (maintien au chaud)** : Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson arrière à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 3.

#### Niveau 3



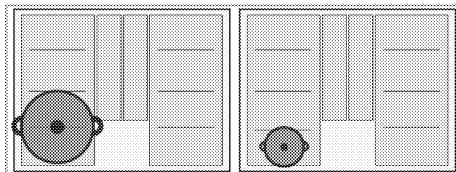
- **Niveau 8 (bouillir)** : Si vous placez votre poêle sur les deux zones de cuisson centrales à gauche et à droite, la table de cuisson fonctionnera au niveau 9.

#### Niveau 8



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

#### Niveau 15



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

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

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

### La hotte et la table de cuisson sont connectées (table de cuisson à la hotte) (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Si votre produit est assorti du symbole "⌘", alors il est doté de la capacité à fonctionner en combinaison avec la hotte. Vous pouvez connecter votre table de cuisson et la hotte au moyen de cette propriété activant auto-

matiquement la hotte en réglant le niveau d'extraction pour des performances optimales en fonction du niveau de chauffage réglé de la table de cuisson. Pour ce faire, il est tout d'abord nécessaire de connecter votre hotte et la table de cuisson l'une à l'autre ; une fois que cela est effectué, vous pouvez activer la connexion sur la table de cuisson, rendant possible le fonctionnement combiné de la table de cuisson et de la hotte.

### Apparez la table de cuisson et la hotte



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

1. Appuyez sur la touche "1" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Touchez la touche "☞" pendant environ 3 secondes.

» Le symbole "☞" clignote à l'écran.

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

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

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

1. Appuyez sur la touche "1" pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Touchez "☞" sur la table de cuisson.
3. Une fois que l'activation est terminée, le symbole correspondant dans la hotte et le symbole "☞" sur la table de cuisson apparaîtront en continu.

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

### Utilisation de l'application HomeWhiz

Si votre produit est assorti du symbole "☞", vous êtes en mesure de commander votre

table de cuisson au moyen de la tablette/du smartphone. Suivez les étapes ci-dessous pour commander et suivre votre table de cuisson via votre tablette/votre smartphone. Vous devez connecter votre tablette/smartphone à votre réseau domestique et télécharger l'application HomeWhiz sur votre tablette/smartphone depuis le magasin d'applications de votre périphérique intelligent.

1. Lancez l'appli que vous avez téléchargée sur votre tablette/téléphone.
2. Appuyez sur « Ajouter/supprimer un produit » sur la tablette/le smartphone.
3. Suivez les instructions sur la tablette/le smartphone pour terminer la configuration.
4. Appuyez et maintenez la touche "☞" pendant 3 secondes puis relâchez-la. Sur l'écran, le symbole "☞" clignote. Pendant ce temps, vous pouvez connecter votre périphérique intelligent.
5. Connectez-vous à votre table de cuisson en utilisant le nom et le mot de passe dans l'application via les paramètres de votre tablette/smartphone.
6. Sélectionnez le réseau que vous utilisez dans la liste des réseaux et connectez votre table de cuisson au réseau avec le mot de passe requis. Lorsque la configuration est terminée, "☞" clignote en continu sur l'écran. Vous pouvez commencer à utiliser votre table de cuisson après lui avoir donné un nom dans la section « Ajouter/supprimer un produit » de votre appli.



HomeWhiz fonctionne sur la bande de fréquence 2.4 GHz.



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

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

**i** Votre connexion doit être active afin que vous puissiez accéder au menu HomeWhiz.

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

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

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

**i** Chaque réglage sur la tablette / le smartphone impose une confirmation du produit pour des raisons de sécurité.

## Désactivation de l'application HomeWhiz

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

## Suppression d'un produit connecté

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

**i** Vous devez avoir une connexion au réseau pour terminer le processus de suppression.

## Utilisation de la table de cuisson via une tablette

1. Démarrez l'application HomeWhiz installée sur votre tablette / smartphone.  
» Votre périphérique est visible sur la page de l'application.  
2. Appuyez sur votre périphérique.  
» La page de commande et de surveillance de la table de cuisson apparaît à l'écran. Sur cet écran, vous pouvez régler le niveau de température des zones de cuisson, le verrouillage des touches, l'activation de la connexion table de cuisson-hotte (table de cuisson vers hotte) et **d'autres** paramètres.  
3. Après avoir terminé tous les réglages effectués depuis votre tablette / smartphone, allez au produit pour confirmer que les symboles "📶" et "🔌" clignotent. Appuyez sur la touche "📶" et activez les paramètres.

## Déclaration de conformité

Arçelik A.Ş. déclare par la présente que cet appareil est conforme à la directive 2014/53/UE. Une déclaration de conformité RED détaillée est disponible en ligne à l'adresse [support.grundig.com](http://support.grundig.com) parmi les documents supplémentaires sur la page du produit pour votre appareil.



Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.

## Fonction Arrêt

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

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





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

Tous les foyers actifs continuent de fonctionner au niveau minimum.

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

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

## Fonction Gestion d'énergie

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

Fonction Gestion d'énergie - Niveaux de puissance totale qui peuvent être réglés

| Options de gestion d'énergie | Puissance 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           |

Lorsque les zones de la table de cuisson sont éteintes,

1. Appuyez sur la touche "i" pour allumer la table de cuisson.

2. Appuyez sur la touche "☺" de la zone de cuisson arrière gauche, puis sur la touche "☺" de la zone de cuisson avant gauche et enfin sur la touche "|||" sans lever le doigt. La tonalité retentit lorsque chaque touche est touchée.

3. Le niveau de gestion d'énergie réglé sur l'écran de la zone de cuisson arrière gauche et la valeur de la puissance totale de ce niveau apparaissent sur l'écran de la zone de cuisson avant gauche. Arrêtez d'appuyer sur les 3 touches une fois que les valeurs apparaissent.

4. Passez d'un niveau à un autre en appuyant sur la touche "|||" et réglez la valeur de la puissance totale que vous souhaitez ajuster.

5. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche "i" puis éteignez le brûleur. La valeur de puissance totale que vous avez réglée s'active.

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

## Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

**Principes de fonctionnement :** La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

Votre table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe vous garantissant une sécurité d'utilisation maximale.

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

## Limites de durée de fonctionnement

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

foyer, l'affichage de la minuterie s'éteint également ultérieurement.

La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionnée.

La durée de fonctionnement maximale s'applique à ce niveau de température.

Le foyer peut être remis en marche par l'utilisateur après s'être arrêté automatiquement comme précédemment décrit.

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

| Niveau de la température | Limite de durée de fonctionnement - heure |
|--------------------------|---|
| 0                        | 0   |
| 1                        | 6   |
| 2                        | 6   |
| 3                        | 5   |
| 4                        | 5   |
| 5                        | 4   |
| 6                        | 4   |
| 7                        | 3   |
| 8                        | 3   |
| 9                        | 2   |
| 10                       | 2   |
| 11                       | 1,5                                       |
| 12                       | 1,5                                       |
| 13                       | 1,5                                       |
| 14                       | 1   |
| 15                       | 1   |
| Chaleur rapide           | 10 minutes                                |
| P1                       | 6   |
| P2                       | 1,5                                       |
| P3                       | 1   |

### Protection contre la surchauffe

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

- Le foyer actif peut s'éteindre.

### Codes/motifs d'erreur et solutions possibles

| Codes d'erreur | Raisons d'erreur                             | Solutions possibles  |
|----------------|--|--|
| E 22<br>E 26   | La cuisinière à induction est en surchauffe. | Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la cuisinière descend en dessous des limites. |

- Le niveau sélectionné baisse. Toutefois, le voyant peut ne pas signaler cet état.

### Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. Si un liquide déborde de l'ustensile et se verse sur le panneau de commande, le système désactive la table de cuisson et coupe immédiatement l'alimentation électrique.

À ce moment là « E » ou « F » s'affiche à l'écran.

### Réglage précis de la puissance

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

### Fonctionnement bruyant

La table de cuisson à induction peut émettre de petits bruits. Ces bruits font partie de la cuisson à induction et sont tout à fait normaux.

- Le bruit peut être important à des niveaux de température élevés.
- L'alliage d'une marmite peut générer des bruits.
- À de faibles niveaux de température, les signaux sonores d'activation ou désactivation peuvent être émis à intervalles réguliers, bruits propres au bon fonctionnement de la table de cuisson.
- Faire chauffer une marmite vide peut générer des bruits. Si vous y versez de l'eau ou y mettez un repas, le son s'évanouit.
- Vous pouvez entendre le bruit du ventilateur qui refroidit le système électrique.

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

**i** Si la surface du bandeau de commande tactile a reçu de la vapeur, le système de commande entier se désactivera ; vous entendrez un signal sonore et le symbole « E » clignote.

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

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

## 5 Maintenance et entretien

### Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien. Vous risqueriez un choc électrique !



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

### Nettoyage du brûleur

#### Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.

Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

## 6 Recherche et résolution des pannes

### **Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.**

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

### **Le appareil ne fonctionne pas.**

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*
- La protection contre le sur chauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Le plat de cuisson ne convient pas. >>> *Vérifiez votre plat.*

### **Le symbole " " et " " s'affiche sur l'écran du foyer.**

- Vous n'avez pas placé le pot sur la zone active de cuisson. >>> *Vérifiez s'il y a un plat sur la zone de cuisson.*
- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*
- Le plat de cuisson ou la zone de cuisson sont surchauffés. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*

### **La zone de cuisson sélectionnée s'éteint subitement durant le fonctionnement.**

- La durée de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée est peut-être achevée. >>> *Vous pouvez régler une nouvelle durée de cuisson ou achever la cuisson.*
- La protection contre le surchauffage fonctionne. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Il se peut qu'un objet recouvre le bandeau de contrôle des touches. >>> *Enlevez l'objet sur le bandeau.*

### **Le plat ne chauffe pas même si la zone de cuisson est allumée.**

- Votre plat n'est pas compatible avec la cuisson à induction. >>> *Vérifiez si votre plat est compatible avec la plaque à induction.*
- Le plat de cuisson n'est pas centré correctement ou le fond du plat n'est pas assez large pour la zone de cuisson. >>> *Choisissez un plat assez large et centrez le plat correctement sur la zone de cuisson.*

**i** Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



**LE TRI**  
**+ FACILE**



**FR**

**Cet appareil  
et ses accessoires  
se recyclent**



REPRISE  
À LA LIVRAISON

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



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



