

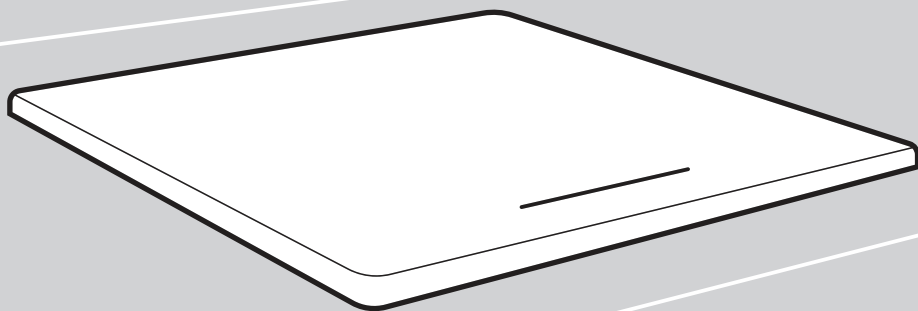
gorenje

DE DE AT CH LU

GEBRAUCHSANWEISUNG

Induktionskochfeld

GI6442BSCE



Warnhinweise: Bevor Sie dieses Produkt benutzen, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Design und die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um das Produkt zu verbessern.

Erkundigen Sie sich bei Ihrem Händler oder dem Hersteller nach Einzelheiten.

Die Abbildung oben dient nur als Referenz. Bitte nehmen Sie das Aussehen des tatsächlichen Produkts als Maßstab.

Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben.

Diese ausführliche Bedienungsanleitung soll Ihnen den Umgang mit diesem Produkt erleichtern. Die Anleitung soll es Ihnen ermöglichen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen.

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät keine Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an das regionale Lager, von dem es geliefert wurde. Die Telefonnummer finden Sie auf der Rechnung oder auf dem Lieferschein.

Die Gebrauchsanleitung für das Gerät finden Sie auch auf unserer Webseite:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />.



WICHTIGE INFORMATIONEN!

Informationen, Ratschläge, Tipps oder Empfehlungen



WARNUNG!

Warnung – Gefahr

INHALT







1.	SICHERHEITSHINWEISE	4
2.	SICHERHEITSHINWEISE	5
	2.1. Installation	5
	2.2. Betrieb und Wartung	6
3.	PRODUKTÜBERSICHT	11
	3.1. Draufsicht	11
	3.2. Bedienfeld	11
4.	BEDIENUNGSANLEITUNG	12
	4.1. Touch-Bedienelemente	12
	4.2. Auswahl des Kochgeschirrs	13
	4.3. Pfannenabmessungen	14
	4.4. Anwendung	14
5.	SCHNELLSTART-ANLEITUNG	21
6.	PRODUKTINSTALLATION.....	23
7.	REINIGUNG UND WARTUNG	30
8.	FEHLERBEHEBUNG.....	31
9.	ENTSORGUNG UND RECYCLING	34

1. SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die folgenden Sicherheitsrichtlinien sollen unvorhergesehene Risiken oder Schäden durch eine nicht sichere oder falsche Bedienung des Geräts verhindern. Bitte überprüfen Sie die Verpackung und das Gerät bei der Ankunft, um sicherzustellen, dass alles intakt ist, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Sollten Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Händler oder Verkäufer. Bitte beachten Sie, dass aus Sicherheitsgründen keine Modifikationen oder Veränderungen am Gerät vorgenommen werden dürfen. Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung kann zu Gefahren und zum Verlust von Garantieansprüchen führen.

Erläuterung der Symbole

	Gefahr Dieses Symbol weist darauf hin, dass Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen durch hochentzündliches Gas bestehen.
	Warnung vor elektrischer Spannung Dieses Symbol weist darauf hin, dass eine Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen durch elektrische Spannung besteht.
	Warnung Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mit einem mittleren Risikograd hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	Vorsicht Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.
	Achtung Dieses Signalwort weist auf eine wichtige Information hin (z.B. Sachschäden), aber nicht auf eine Gefahr.
	Beachten Sie die Anweisungen Dieses Symbol weist darauf hin, dass ein Servicetechniker dieses Gerät nur in Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung bedienen und warten darf.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Benutzung/Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig und aufmerksam durch und bewahren Sie sie für den späteren Gebrauch in unmittelbarer Nähe des Aufstellungsortes oder des Geräts auf!

2. SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

2.1. Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie irgendwelche Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Schnittgefahr

- Seien Sie vorsichtig - die Kanten des Kochfelds sind scharf.
- Seien Sie vorsichtig, sonst können Sie sich verletzen oder schneiden.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Es dürfen zu keinem Zeitpunkt brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt werden.
- Bitte geben Sie diese Informationen an die Person weiter, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da sie Ihre Installationskosten reduzieren können.
- Um jede Gefährdung zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie

beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Warnung: wenn die Oberfläche Risse bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen, aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
- Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.
- WARNUNG: Brandgefahr - niemals Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- WARNUNG: unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie dann die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

2.2. Betrieb und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Sollte die Oberfläche des Kochfeldes brechen oder einen Sprung aufweisen, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung an der Wand aus.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsnormen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie z.B. Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile dieses Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe der Töpfe können heiß sein. Stellen Sie sicher, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochstellen ragen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Seien Sie vorsichtig, sonst können Sie sich verletzen oder schneiden.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Das Überkochen verursacht Rauch und fettige Rückstände, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Gerätschaften auf dem Kochfeld liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts ab, da diese durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinträchtigt werden können.

- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z.B. mit den Touch-Bedienelementen). Verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie die Pfannen entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen oder darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sind, in den Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit, das Gerät zu benutzen, einschränkt, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in den Gebrauch des Geräts eingewiesen werden. Die einweisende Person sollte sich vergewissern, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Legen oder werfen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit scharfen Kanten und ziehen Sie keine Pfannen über die Oberfläche des Induktionsglases, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes keine Scheuermittel oder andere scharfe, scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z.B.: -Küchenbereiche von Mitarbeitern in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäusern; -von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; -in Schlaf- und Frühstücksräumen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Es sollte darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten

die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Pfannenerkennungssystem.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds.

Wir empfehlen Ihnen, sich etwas Zeit für die Lektüre dieser Anleitung / Installationsanleitung zu nehmen, um die korrekte Installation und den Betrieb des Geräts zu verstehen.

Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt über die Installation.

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Betriebs-/Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

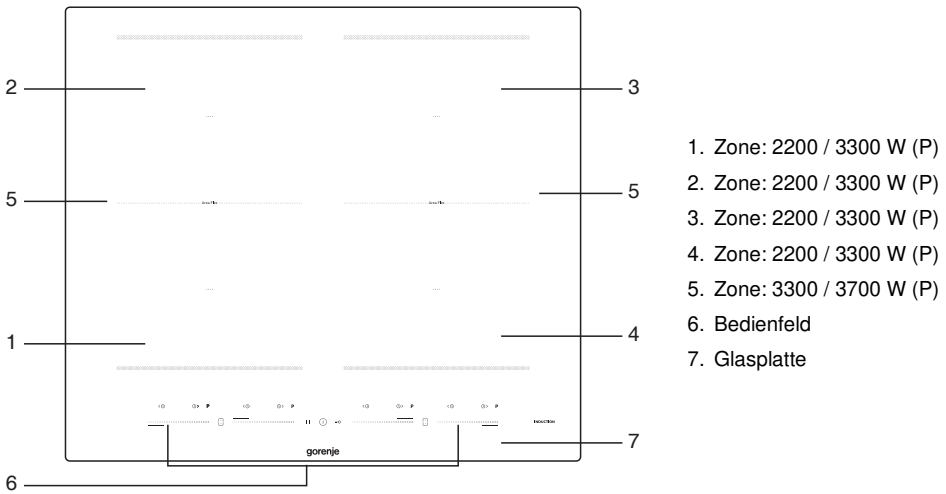
SPEZIFIKATIONEN

Kochfeld	GI6442BSCE
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 380-415 V 3 N~ 50 Hz oder 60 Hz
Installierte Stromstärke	7400 W
Produktgröße L × B × H (mm)	590 x 520 x 53
Einbaumaße A × B (mm)	560 x 480

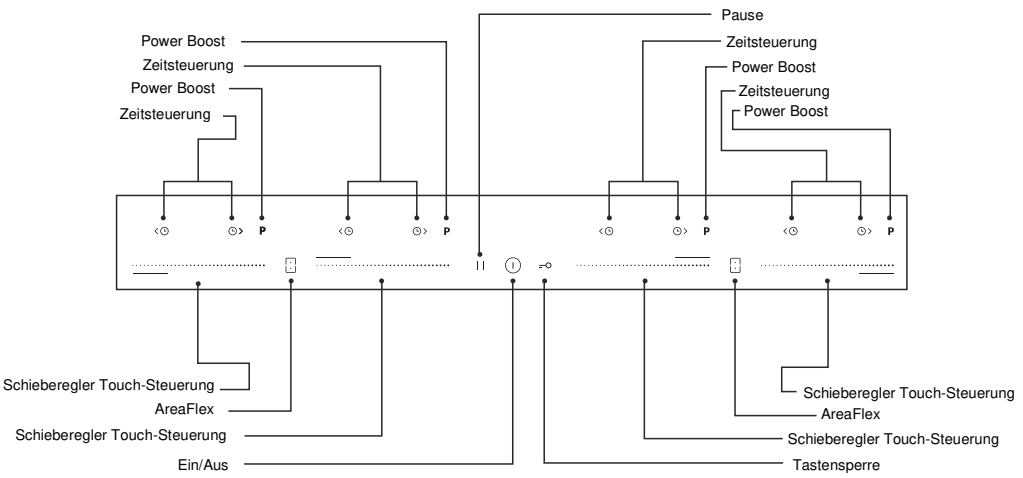
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bemüht sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir technische Merkmale und das Design ohne vorherige Ankündigung ändern.

3. PRODUKTÜBERSICHT

3.1. Draufsicht



3.2. Bedienfeld

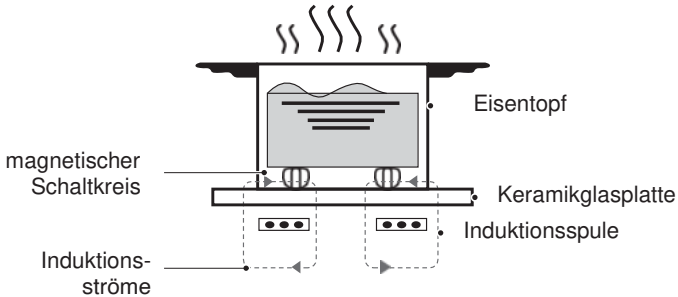


HINWEIS

Alle Abbildungen in diesem Handbuch dienen nur zur Erläuterung. Bei Abweichungen zwischen dem realen Objekt und der Abbildung in der Zeichnung ist das reale Objekt ausschlaggebend.

Funktionsprinzip

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Hitze direkt in der Pfanne erzeugen und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur heiß, weil es seinerseits durch die Pfanne erwärmt wird.



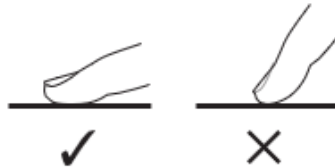
Vor der Verwendung Ihres neuen Induktionskochfelds

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei besonders den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien, die sich eventuell noch auf Ihrem Induktionskochfeld befinden.

4. BEDIENUNGSANLEITUNG


4.1. Touch-Bedienelemente

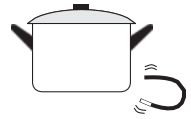
- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Fingerballen und nicht die Fingerspitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, hören Sie einen Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht von Gegenständen (z. B. einem Utensil oder einem Tuch) bedeckt sind. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Kontrollelemente erschweren.



4.2. Auswahl des Kochgeschirrs



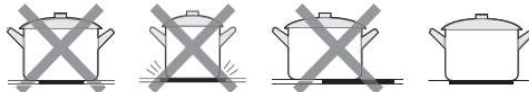
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Boden, der für das Induktionskochen geeignet ist.
- Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden der Pfanne.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen.
- Bewegen Sie einen Magneten zum Boden der Pfanne. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.
 2. Wenn im Display nicht  blinkt und das Wasser heiß wird, ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Kochgeschirrböden mit Aluminiumanteil.
- Diese reduzieren die ferromagnetische Fläche, was bedeutet, dass weniger Energie an das Kochgeschirr abgegeben wird. Dieses Kochgeschirr wird möglicherweise nicht ausreichend oder gar nicht erkannt und erhitzt sich daher nicht ausreichend.



- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser dem der ausgewählten Zone entspricht. Wenn Sie einen Topf verwenden, der etwas größer ist, wird die Energie maximal genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, könnte die Leistung geringer ausfallen als erwartet. Töpfe, die kleiner als 140 mm sind, könnten vom Kochfeld nicht erkannt werden. Stellen Sie Ihre Pfanne immer mittig auf die Kochzone.



- Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab - sie dürfen nicht verrutschen, sonst können sie das Glas zerkratzen



4.3. Pfannenabmessungen

Die Kochzonen werden bis zu einer gewissen Grenze automatisch an den Durchmesser der Pfanne angepasst. Der Boden der Pfanne muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die beste Leistung Ihres Kochfeldes zu erzielen, stellen Sie die Pfanne bitte in die Mitte der Kochzone.

Kochzone	Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Flexinduktion	210	220 x 380

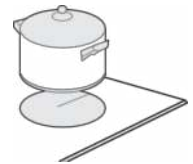
4.4. Anwendung

Starten Sie den Kochvorgang

- Berühren Sie das EIN/AUS-Bedienelement. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, und auf den Bedienelementen für die Wahl der Kochzone erscheint " - ", was anzeigt, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.



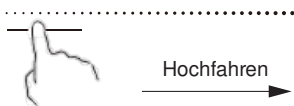
- Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
 - Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



2. Jedes Kochfeld verfügt über eine eigene, unabhängige Schiebe-, Boost- und Zeittaste, mit der Sie die Kochstufe/Zeitfunktion unabhängig steuern können.

3. Stellen Sie die Hitze durch Berühren des Schiebereglers ein.

- Wenn Sie nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Einstellung wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Temperatureinstellung während des Kochens jederzeit ändern.



Wenn auf dem Display abwechselnd mit der Einstellung der Kochstufe blinkt

Dies bedeutet, dass:

- Sie eine Pfanne nicht auf die richtige Kochzone gestellt haben, oder
- die Pfanne, die Sie verwenden, nicht für das Induktionskochen geeignet ist, oder
- die Pfanne zu klein ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.

Die Kochzone erhitzt sich nur, wenn sich eine geeignete Pfanne auf der Kochzone befindet.

Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone steht.

Am Ende des Kochvorgangs

- Berühren Sie den Schieberegler des entsprechenden Kochfelds ganz links, vergewissern Sie sich, dass auf dem Display "0" angezeigt wird. Nach 3 Sek. ist das Kochfeld ausgeschaltet und auf dem Display erscheint "-".



- Um das ganze Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste.



- Vorsicht vor heißen Oberflächen

"H/h" zeigt an, welche Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erwärmen möchten. Verwenden Sie hierfür die Kochplatte, die noch heiß ist.



Verwendung der Boost-Funktion

Boost-Funktion aktivieren

- Berühren Sie das EIN/AUS-Bedienelement. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, und auf den Bedienelementen für die Wahl der Kochzone erscheint " - ", was anzeigt, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.
- Durch Berühren des Boostreglers „P“ zeigt die Zonenanzeige „Marquee“ an und die Leistung erreicht Max.



Boost-Funktion deaktivieren

- Im Boost-Modus wird mit dem Schieberegler der Boost-Modus verlassen und die Kochstufe wird im Display angezeigt.



- Nachdem die Boost-Betriebszeit wird automatisch der Boost-Modus verlassen und die vorherige Kochstufe wird wieder aktiviert. Wenn die Stufe vor dem Übergang in den Boost-Modus 0 ist, wird im Betrieb zu Stufe 9.

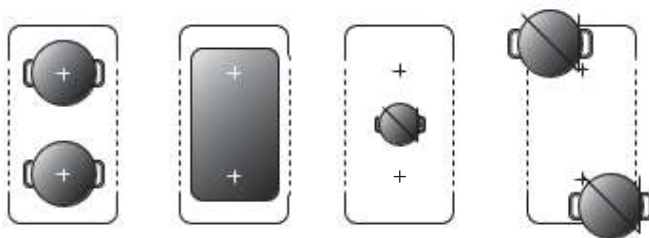
HINWEIS

- Die Funktion kann in allen Kochzonen verwendet werden.
- Die Kochzone kehrt nach 10 Minuten in ihre ursprüngliche Einstellung zurück.
- Die Flex-Kochzone kehrt nach 5 Minuten in ihre ursprüngliche Einstellung zurück.
- Wenn die Boost-Funktion der 1. Kochzone aktiviert ist, und Sie aktivieren die 2. Kochzone, wird die 1. Kochzone automatisch auf Stufe 9 umgestellt. Und umgekehrt.
- Wenn die ursprüngliche Einstellung der Kochstufe gleich 0 ist, kehrt sie zu 9 zurück, wenn der Boost endet.

Flexibler Bereich

- Dieser Bereich kann als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden, je nach den Bedürfnissen beim Kochen.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die sich separat regeln lassen. Bei der Verwendung als Einzelzone wird der Teil, der nicht mit Kochgeschirr bedeckt ist, nach 8 Sekunden automatisch abgeschaltet.
- Um eine korrekte Pfannenerkennung und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, sollte das Kochgeschirr korrekt positioniert werden:
 - An der Vorder- oder Rückseite der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr kleiner als 21 cm ist.
 - Größeres Kochgeschirr kann überall platziert werden.

Beispiele für eine gute und eine schlechte Platzierung von Töpfen.





Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. versehentliches Einschalten der Kochzonen durch Kinder).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Bedienelement deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente	
Berühren Sie die Kindersicherung	Auf dem Display erscheint „Lo“
So entsperren Sie die Bedienelemente	
Berühren Sie die Kindersicherung für ein paar Sekunden.	



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer EIN/AUS  deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall immer mit dem EIN/AUS-Bedienelement  ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld bei der nächsten Bedienung zuerst entsperren.

Zeitsteuerung

- Jede Kochzone verfügt über unabhängige Touchfelder zum Verlängern und Verkürzen der Zeit.
- Drücken Sie die Taste kurz, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern, und drücken Sie die Taste lange, um sie um 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.
- Im Flex-Modus können Sie mit den Zeitsteuerungstasten der Flex-Kochfelder die Zeit der Flex-Zone steuern.
- Wenn die Zeiteinstellung im Flexzonenmodus vorhanden ist, schalten Sie die Flexzonenfunktion aus, und die Zeit bleibt bis zum vorderen Kochfeld erhalten.
- Wenn Sie in den Flex-Modus wechseln, ist die Zeiteinstellung standardmäßig ausgeschaltet.
- Die maximal einstellbare Zeitspanne beträgt 8:00.
- Die maximal einstellbare Zeit des aktuellen Modus ist die voreingestellte Timing-Zeit des Modus. Einzelheiten finden Sie unter Standard-Arbeitszeiten.
- Nach der Eingabe der Zeiteinstellung zeigt das Display nur die aktuelle Zeiteinstellung an. Klicken Sie auf den Schieberegler, um den aktuellen Einstellwert anzuzeigen, und verschieben Sie den Schieberegler, um den Einstellwert anzupassen.

1. Wenn die Zeit auf 0 eingestellt ist, verlässt das Gerät den Modus zur Anzeige des Einstellwerts zu einem festen Zeitpunkt, wenn es für 3s nicht in Betrieb ist.

0:00

2. Die Taste zum Verlängern der Zeit wird mit langem und kurzem Drücken betätigt.



3. Die Taste zum Verringern der Zeit, wird mit langem und kurzem Drücken betätigt.



4. Drücken Sie gleichzeitig 1s lang auf die Plus- oder Minustaste, um die Zeitsteuerung abzubrechen.



Pause

1. Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, berühren Sie das Bedienelement "II". Auf allen Anzeigen erscheint "111" und die Kochstufe 2 ist aktiv. In diesem Moment können nur die Steuerungen „II“ und „Ⓛ“ bedient werden.
2. Wenn Sie erneut „II“ berühren, zeigen die Displays die ursprüngliche Einstellung an und die Kochzonen sind weiter aktiv.



Pfannentansfer

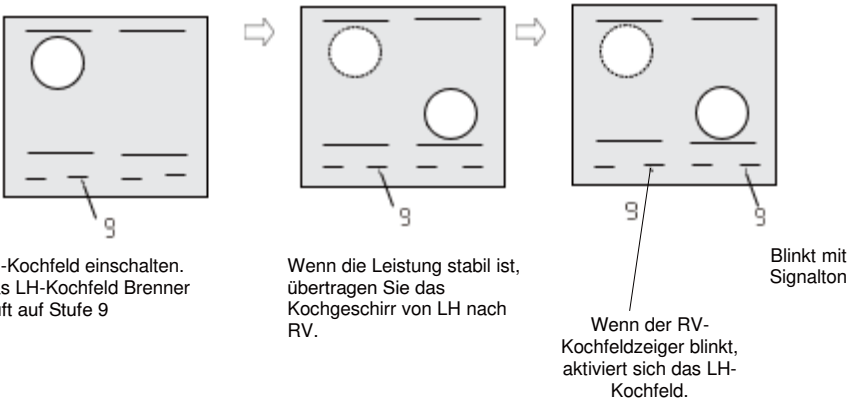
Die Funktion zum Verschieben von Pfannen ist standardmäßig deaktiviert und kann durch die folgenden Bedienvorgänge aktiviert oder deaktiviert werden.

Drücken Sie im ausgeschalteten Zustand lange auf die Taste "Ⓛ", um das Kochfeld zu aktivieren, und drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden lange auf die Funktionstaste für die Reduzierung der LF-Zeit 3s;

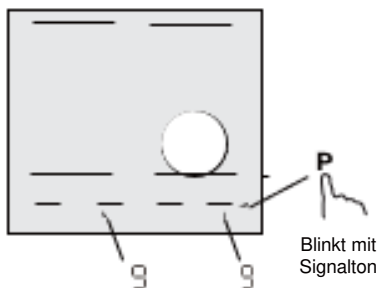
Wenn das Display des Kochfelds links vorn (LV) ON anzeigt, bedeutet dies, dass die Pfannentansferfunktion aktiviert ist.

Wenn das Display des LV-Kochfelds OFF anzeigt, bedeutet dies, dass die Pfannentansferfunktion inaktiv ist.

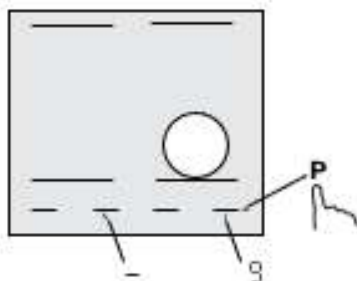
1. Die Pfannentansferfunktion ist standardmäßig nicht aktiviert, wenn sich die Kochzone im Boost-Modus befindet.
2. Nachdem der Transfer bestätigt wurde, werden die Zeit und die Kochstufen übertragen.



Bestätigung

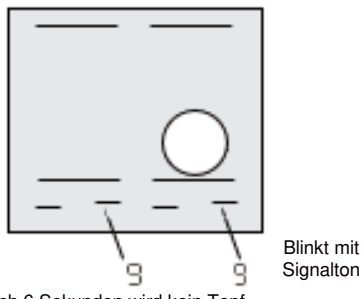


Drücken Sie die Boost-Taste des blinkenden Kochfelds, um den Transfer zu bestätigen

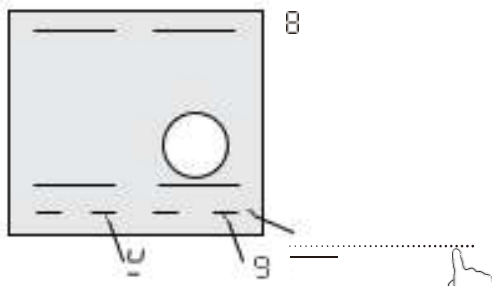


Das RV-Kochfeld wird auf der Stufe des LH-Kochfelds beheizt

Wiederruf



1. Nach 6 Sekunden wird kein Topf angezeigt
2. 10 Sekunden später hört das Blinken auf und der Signalton ertönt



Bedienen Sie den RV-Schieber. Transfer abbrechen und mit der eingestellten Temperatur arbeiten.

Standardbetriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie einmal vergessen, den Herd auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Eingestellte Kochstufe	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Arbeitstimer (Stunde)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld das Erhitzen sofort beenden und das Kochfeld schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

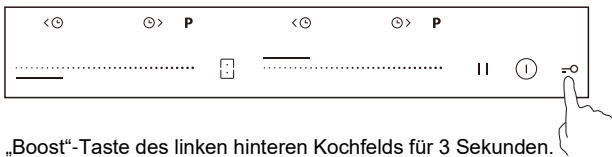
Leistungskontrollfunktion

Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen.

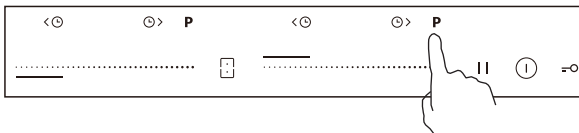
Induktionskochfelder sind in der Lage, sich automatisch auf eine geringere Leistung zu beschränken, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

So rufen Sie die Leistungskontrollfunktion auf

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein/Aus-Taste aus. Drücken Sie die Kindersicherungstaste für 3 Sekunden, um die Kindersicherung zu aktivieren.



2. Drücken Sie die „Boost“-Taste des linken hinteren Kochfelds für 3 Sekunden. Nachdem Sie Schritt 2 eingegeben haben, ertönt ein kurzer Summertone.




3 Sek. (+ Summer)

3. Nach dem Ertönen des Summers ist die Leistungskontrollfunktion erfolgreich aktiviert und die Zahl "74" (für 7,4 kW) wird angezeigt.




Wechseln zu einer anderen Stufe

1. Drücken Sie kurz die Kindersicherungstaste  Es gibt 6 Leistungsstufen, von "7,4" bis "2,5". Die LH-Anzeige zeigt eine dieser Stufen an:

- "74": Die maximale Leistung beträgt 7,4 kW.
- "60": die maximale Leistung beträgt 6,0 kW
- "45": die maximale Leistung beträgt 4,5 kW
- "35": die maximale Leistung beträgt 3,5 kW
- "30": die maximale Leistung beträgt 3,0 kW
- "25": die maximale Leistung beträgt 2,5 kW

Bestätigung und Beenden der Leistungskontrollfunktion

1. Nachdem der gewünschte Leistungseinstellmodus ausgewählt wurde, drücken Sie bitte die Ein-/Aus-Taste , um den Vorgang zu beenden und zu speichern.

5. SCHNELLSTART-ANLEITUNG



Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie PowerBoost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öl und Fett spontan entzünden, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

Tipps zum Kochen

- Wenn das Gargut zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeiten und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu verkürzen
- Beginnen Sie mit dem Kochen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn das Essen durchgewärmt ist.

Köcheln, Reis kochen

- Das Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85 °C statt, wenn nur gelegentlich Blasen an der Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Dies ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und feinen Eintöpfen, da sich die Aromen entfalten, ohne dass das Essen überkocht. Auch Soßen auf Eibasis und mit Mehl angedickte Soßen sollten unterhalb des Siedepunkts gekocht werden.
- Für einige Aufgaben, wie z.B. wenn der Reis das gesamte Wasser absorbieren soll, kann es erforderlich sein, eine höhere als die niedrigste Stufe einzustellen, um sicherzustellen, dass das Gargut in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Steaks anbraten

So bereiten Sie saftige, geschmackvolle Steaks zu:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen
2. Erhitzen Sie eine dickbödige Pfanne
3. Bestreichen Sie das Steak von beiden Seiten mit Öl. Eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne geben und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
4. Wenden Sie das Steak nur einmal während des Garens. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie durchgebraten es sein soll. Die Zeiten können zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durchgebraten es ist - je fester es sich anfühlt, desto mehr ist es „durch“.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen kann und zart wird

Rührbraten

1. Wählen Sie einen induktionskompatiblen Flachwok oder eine große Bratpfanne
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Das Rührbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, kochen Sie die Speisen in mehreren kleineren Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu

4. Kochen Sie zuerst das Fleisch und legen Sie es beiseite, um es warm zu halten.
5. Braten Sie das Gemüse an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durchwärmt werden
7. Sofort servieren.

Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine Pfanne ungeeigneter Größe oder ein nicht magnetischer Gegenstand (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld zurückgelassen wird, schaltet das Kochfeld automatisch nach 1 Minute auf Standby. Das Gebläse kühlt das Induktionskochfeld noch 1 Minute lang weiter ab.

Einstellungen der Kochstufen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, u. a. von Ihrem Kochgeschirr und der zubereiteten Menge. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die für Sie beste Einstellung zu finden.

Hitzeregulierung	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Schonende Erwärmung kleiner Mengen von Speisen • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen • Sanftes Köcheln • Langsame Erwärmung
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Wiederaufwärmen • Schnelles Sieden • Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Nudeln kochen
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • Rührbraten • Schnelles Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

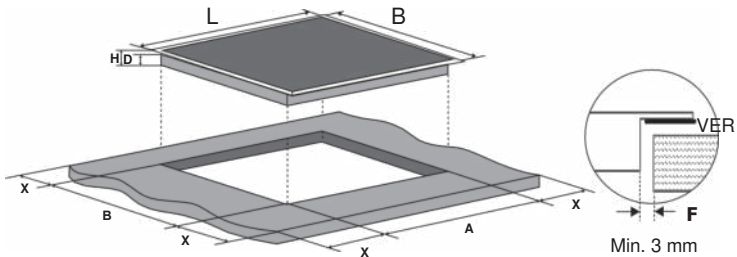
6. PRODUKTINSTALLATION

Ausrüstung für die Installation

Sägen Sie die Arbeitsplatte entsprechend den in der Zeichnung gezeigten Maßen aus.

Für den Einbau und die Verwendung ist um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm einzuhalten. Vergewissern Sie sich, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsfläche (Holz und ähnlich faseriges oder hygroskopisches Material darf nicht als Arbeitsflächenmaterial verwendet werden, es sei denn, es wird imprägniert), um Stromschläge und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung vom Kochfeld zu vermeiden. Siehe unten:

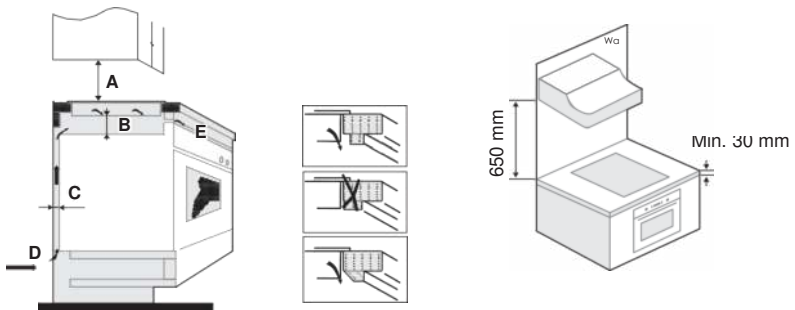
! Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und der Innenseite der Arbeitsfläche muss mindestens 3 mm betragen.



L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld ausreichend belüftet ist und weder Lufteinlass noch Luftauslass blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass sich das Induktionskochfeld in gutem Zustand befindet. Siehe unten.

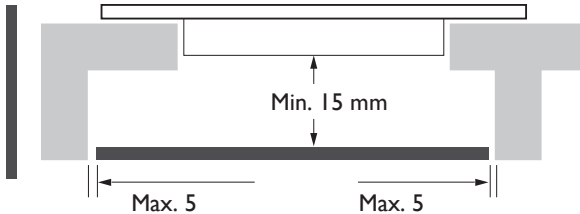
! Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 650 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650 min	15 min	20 min	Lufteinlass	Luftauslass 2 mm

WARNUNG: Angemessene Belüftung sicherstellen

Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld ausreichend belüftet ist und weder Lufteinlass noch Luftauslass blockiert sind. Um eine versehentliche Berührung mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes zu vermeiden oder unerwartet während der Arbeit einen Stromschlag zu bekommen, ist es notwendig, einen Holzeinsatz mit Schrauben in einem Mindestabstand von 15 mm vom Boden des Kochfeldes zu befestigen. Halten Sie sich an die unten aufgeführten Anforderungen.



Außerhalb sind rund um das Kochfeld Lüftungslöcher angebracht. Sie MÜSSEN sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsoberfläche blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.



- Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, für eine Temperatur von mindestens 150 °C geeignet sein muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.
- Die Rückwand, danebenliegende oder umgebende Oberflächen müssen daher einer Temperatur von 90 °C standhalten können.

Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass

- die Arbeitsfläche quadratisch und eben ist und keine strukturellen Elemente den benötigten Platz beeinträchtigen;
- die Arbeitsplatte aus einem hitzebeständigen und isolierfähigen Material besteht;
- das Kochfeld über einen eingebauten Kühlventilator verfügt, wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert ist;
- die Installation alle Freigabeanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften erfüllt;
- ein geeigneter Trennschalter für die vollständige Trennung von der Stromversorgung in die dauerhafte Verdrahtung integriert, montiert und positioniert ist, um die lokalen Verdrahtungsregeln und Vorschriften zu erfüllen;
- der Trennschalter zugelassen ist und eine 3-mm-Luftspaltkontakttrennung an allen Polen besitzt (oder an allen aktiven [Phasen-] Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsregeln diese Variation der Anforderungen genehmigen);
- der Trennschalter für den Kunden bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich ist;
- Sie die örtlichen Baubehörden und Durchführungsbestimmungen konsultieren, wenn Sie Zweifel an der Installation haben;
- Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen verwenden, die das Kochfeld umgeben.

Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass

- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist;
- es einen ausreichenden Frischluftzustrom von außerhalb des Schrankes zur Unterseite des Kochfelds gibt;
- dass eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden des Kochfelds eingebaut ist, wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank montiert wurde;
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist.

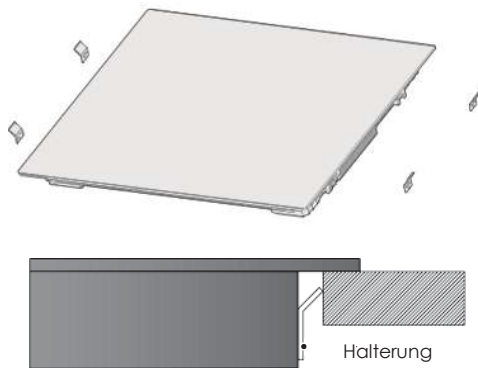
Bevor Sie die Befestigungshalterungen anbringen

Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche aufgestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Achten Sie darauf, keinen Druck auf die Bedienelemente auszuüben, die über das Kochfeld herausragen.

Ausrichtung der Position der Halterungen

Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie vor der Installation die 4 Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes anbringen (siehe Abbildung).

Passen Sie die Position der Halterungen an die Dicke der Tischplatte an.



Auf keinen Fall dürfen die Halterungen nach dem Einbau die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Abbildung).

VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unser Fachpersonal steht zu Ihrer Verfügung. Bitte führen Sie die Installation niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld sollte nicht direkt über einer Spülmaschine, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert sein, da die Feuchtigkeit die Kochfeldelektronik beschädigen kann
3. Die Induktionskochplatte muss so installiert sein, dass eine optimale Wärmeableitung gewährleistet werden kann.

4. Die Wand und der erwärmte Bereich über der Tischplatte müssen Hitze standhalten.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Keinen Dampfreiniger verwenden.

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz

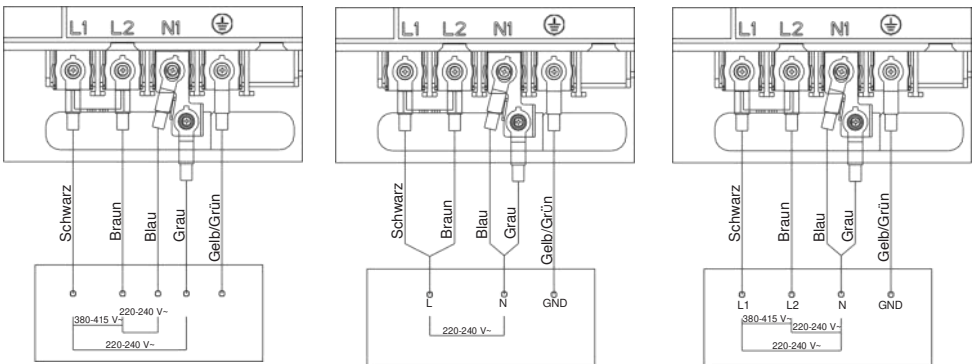
! Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob:

1. das Stromnetz des Hauses für die vom Kochfeld bezogene Leistung geeignet ist;
2. die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht;
3. die Stromversorgungskabel der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten können.

Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweige, da dies zu Überhitzung und Brand führen kann.

Das Stromkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle höher ist als 75 °C.

! Lassen Sie von einem Elektriker prüfen, ob das häusliche Stromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen dürfen nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss dies vom Kundendienstmitarbeiter mit speziellen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfällen vorzubeugen.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein Omnipolar-Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss hergestellt wurde und dass er den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht abknicken oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

! Die Unterseite der Oberfläche und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach der Installation nicht mehr zugänglich.

Unterputzeinbau in die Arbeitsplatte

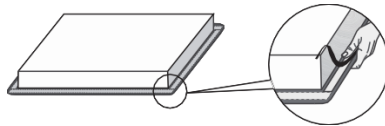
Geräte ohne facettierte Kanten oder Zierrahmen sind für den flächenbündigen Einbau geeignet.



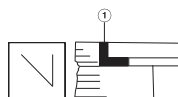
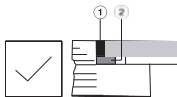
Einbauen des Geräts

Das Gerät darf nur in eine temperatur- und wasserbeständige Arbeitsplatte eingebaut werden, z.B. in eine Arbeitsplatte aus (Natur-)Stein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt werden). Beim Einbau in eine Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte eine Holzunterkonstruktion verwendet werden. Der Rahmen wird nicht mit dem Gerät geliefert. Der Einbau des Geräts in eine Arbeitsplatte aus anderen Materialien darf nur nach Rücksprache mit dem Hersteller der Arbeitsplatte und dessen ausdrücklicher Zustimmung erfolgen. Das Innenmaß des Grundgeräts sollte mindestens dem Innenausschnitt für das Gerät entsprechen. Dies ermöglicht ein einfaches Herausnehmen des Geräts aus der Arbeitsplatte.

Kleben Sie das Dichtungsband auf den unteren Rand der Glaskeramikplatte.



Führen Sie zuerst das Netzkabel durch die Aussparung. Stellen Sie das Gerät über die Mitte des Ausschnitts. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe Anleitung zum Anschließen des Geräts). Bevor Sie das Gerät versiegeln, testen Sie seine Funktion. Dichten Sie den Schlitz zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Die Silikondichtmasse, mit der das Gerät abgedichtet wird, muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie das Silikondichtmittel mit geeigneten Werkzeugen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikondichtmittels. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor die Silikondichtung vollständig getrocknet ist.



1. Silikondichtmittel
2. Dichtungsband

WARNUNG!

Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-)Stein. Beachten Sie bei der Auswahl des Silikondichtmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte. Die Verwendung von ungeeigneten Silikondichtstoffen kann zu dauerhaften Verfärbungen einiger Teile führen.

Entfernen des eingebauten Geräts

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, um die Silikondichtung vom Rand des Geräts zu entfernen. Nehmen Sie das Gerät heraus, indem Sie es von unten nach oben schieben.

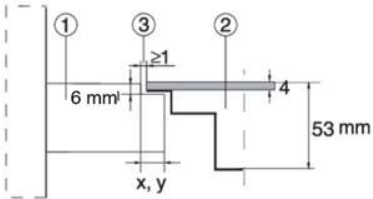
WARNUNG!

Versuchen Sie nicht, das Kochfeld von oben aus dem Ausschnitt herauszuheben!

WARNUNG!

Die Serviceabteilung ist nur für die Reparatur und Wartung des Kochfelds zuständig. Wenden Sie sich für den Wiedereinbau des Einbau-Induktionskochfeldes (bündig zur Arbeitsplatte) an Ihren Küchenfachhändler.

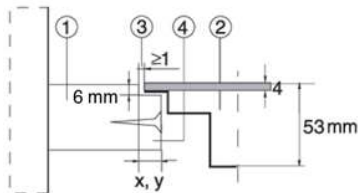
Arbeitsplatte aus Stein



- 1. Arbeitsplatte
- 2. Gerät
- 3. Spalte

Hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte wird der Spalt angepasst (mind. 2 mm).

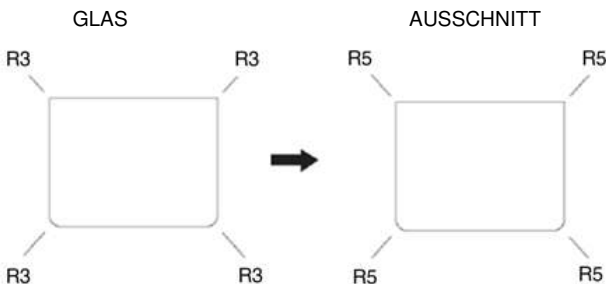
Keramische, Holz- oder Glasplatte

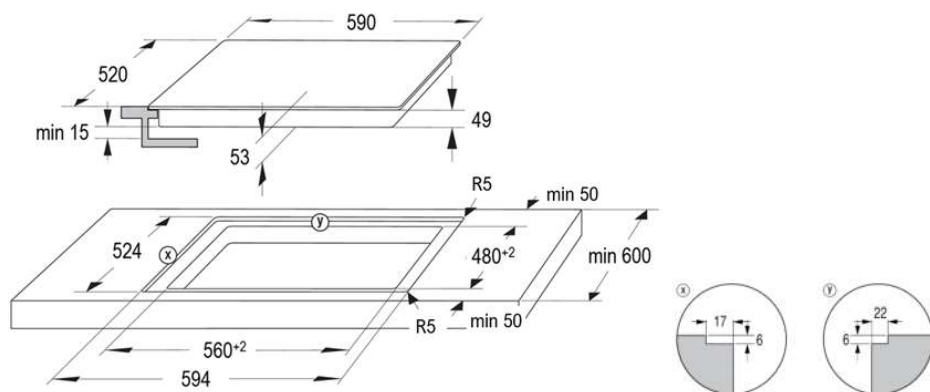


- 1. Arbeitsplatte
- 2. Gerät
- 3. Spalte
- 4. Holzrahmen (16 mm)

Im Rahmen der Fehlermarge (Toleranz) für die Glaskeramikplatte des Geräts und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte ist der Spalt anpassbar (min. 2 mm). Bringen Sie den Holzrahmen 5,5 mm unterhalb der Oberkante der Arbeitsplatte an (siehe Abbildung).

Beim Ausschnitt sind die Maße der Glasränder (R3) zu berücksichtigen.





60 cm

WARNUNG!


Falls der Backofen unter einem bündig installierten Kochfeld eingebaut werden soll, muss die Arbeitsplatte mindestens 40 mm dick sein.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Alltägliche Verschmutzung der Glasfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltige Verschüttungen auf dem Glas).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abtrocknen. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld ausgeschaltet ist, wird keine „Heiße Oberfläche“ mehr angezeigt, aber die Kochzone kann trotzdem noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Starke Scheuermittel, einige Nylon-Scheuermittel und harte/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld: das Glas kann sich verfärben.
<p>Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Verschüttungen auf dem Glas.</p>	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem für Keramikglaskochfelder aus Glas geeigneten Spachtel oder Rasierklingschaber, aber Vorsicht wenn die Kochzonen noch heiß sind:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ziehen Sie den Netzstecker des Kochfeldes heraus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Lebensmittel in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Lebensmittel mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 aus, wie oben unter „Alltägliche Verschmutzung der Glasfläche“ beschrieben aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, sind sie möglicherweise nur schwer zu entfernen oder beschädigen die Glasoberfläche sogar dauerhaft. • Schnittgefahr: wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, ist die Klinge des Schabers äußerst scharf. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
<p>Verschüttungen auf die Touch-Bedienelemente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Die Verschüttung aufsaugen. 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es kann sein, dass das Kochfeld piept und sich selbst ausschaltet und dass die Touch-Bedienelemente nicht funktionieren, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Achten Sie darauf, dass Sie den Bereich der Berührungssteuerung trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

8. FEHLERBEHEBUNG

Beim Betrieb Ihres Geräts kann es zu Fehlern und Fehlfunktionen kommen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und Geld zu sparen, die für den Anruf beim Servicecenter anfallen können.

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Keramik Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder Ihrer Gegend ein Stromausfall vorliegt. Wenn sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Lesen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Verwendung Ihres Keramik Kochfelds“.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Es kann sich ein leichter Wasserfilm über den Bedienelementen gebildet haben oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass der Touch-Control-Bereich trocken ist und verwenden Sie die Fingerkuppe, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas ist zerkratzt.	Das Kochgeschirr hat scharfe Kanten. Ungeeignete, scheuernde Scheuer- oder Reinigungsmittel wurden verwendet.	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe 'Auswahl des richtigen Kochgeschirrs'. Siehe 'Pflege und Reinigung'.
Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle vibrieren unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und weist nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld erzeugt ein leises Brummgeräusch, wenn es mit hoher Wärmeleistung verwendet wird.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Wärmeleistung verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld integrierter Lüfter verhindert eine Überhitzung der Elektronik. Er kann weiterlaufen, auch nachdem Sie das Induktionskochfeld abgeschaltet haben.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht durch Ziehen des Netzsteckers aus, während der Lüfter läuft.
Pfannen werden nicht heiß und „  “ erscheint im Display.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht zum Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie zu klein für die Kochzone oder nicht richtig zentriert ist.	Verwenden Sie zum Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt 'Auswahl des richtigen Kochgeschirrs'. Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass ihr Boden der Größe der Kochzone entspricht.

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet abgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Kochuhranzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -nummern, ziehen den Netzstecker des Induktionskochfeldes und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Inspektion

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test ist der Techniker in der Lage, die Funktion mehrerer Komponenten zu überprüfen, ohne das Kochfeld aus der Arbeitsfläche auszubauen.

(1) Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Was sollte ich tun?
E1, E2, E7	Temperatursensorfehler.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
E3, E4	Ausfall des Temperatursensors des IGBT-Moduls.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EU	Die Verbindung zwischen der Anzeigeplatine und der Hauptplatine funktioniert nicht oder die IC-Kommunikation schlägt fehl.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EL / EH	Abnormale Versorgungsspannung.	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung ordnungsgemäß funktioniert. Falls ja, schalten Sie das Gerät ein.
C1	Der Temperatursensor der Glaskeramikplatte zeigt eine hohe Temperatur an.	Nach Abkühlung des Induktionskochfeldes bitte neu starten.
C2	Der Temperatursensor des IGBT zeigt eine hohe Temperatur an.	Nach Abkühlung des Induktionskochfeldes bitte neu starten.
F5	Funktionsstörung des Ventilators.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EF	Zwei oder mehr Tasten werden über längere Zeit aktiviert.	Reinigung des Arbeitsbereichs

(2) Spezifische Störungen & Lösung

Störung	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Keine Stromversorgung.	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Die Verbindung zwischen der Zusatz-Netzplatine und der Displayplatine ist gestört.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Zusatz-Netzplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Zusatz-Netzplatine aus.	
	Das Anzeigefeld ist beschädigt.	Die Displayplatine muss ausgetauscht werden.	
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist nicht normal.	Das Anzeigefeld ist beschädigt.	Die Displayplatine muss ausgetauscht werden.	
Die Kochmodus-Anzeige leuchtet auf, aber der Heizvorgang beginnt nicht.	Die Temperatur des Kochfeldes ist zu hoch.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufterlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.	
	Mit dem Lüfter stimmt etwas nicht.	Prüfen Sie, ob das Gebläse einwandfrei läuft, wenn nicht, tauschen Sie das Gebläse aus.	
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.	
Das Aufheizen wird plötzlich während des Betriebs unterbrochen und im Display blinkt „u“.	Der Pfannentyp ist falsch.	Verwenden Sie den passenden Topfdurchmesser (siehe Bedienungsanleitung).	Der Schaltkreis für die Pfannenerkennung ist beschädigt, tauschen Sie die Netzplatine aus.
	Topfdurchmesser ist zu klein.	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis sich die Temperatur wieder normalisiert hat. Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.	
Auf Kochzonen der gleichen Seite (z. B. die erste und die zweite Zone) wird „u“ angezeigt.	Die Verbindung zwischen der Netzplatine und der Displayplatine ist gestört;	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Displayplatine des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Die Displayplatine muss ausgetauscht werden.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.	
Lüftermotor klingt abnormal.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Tauschen Sie den Lüfter aus.	

Die oben genannten Punkte entsprechen der Beurteilung und Überprüfung von häufigen Fehlern. Bitte demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

9. ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Anweisungen für den Umweltschutz

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Altgeräts:

Dieses Produkt entspricht der WEEE-Richtlinie der EU (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Das gebrauchte Gerät muss bei einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Um diese Sammelstellen zu finden, wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwertung und dem Recycling von Altgeräten.

Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.



Konformität mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-Richtlinie RoHS (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie aufgeführt sind.

Informationen zur Verpackung

Die Verpackungsmaterialien des Produkts sind aus wiederverwertbaren Materialien in Übereinstimmung mit unseren nationalen Umweltvorschriften hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



gorenje

CE