

DE

AT

**AUSFÜHRLICHE
GEBRAUCHS-
ANLEITUNG FÜR
GLASKERAMIK-IN-
DUKTIONSEINBAU-
KOCHFELDER**

gorenje

Wir bedanken uns das

Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Geräts erwiesen haben.

Um Ihnen den Gebrauch des Geräts zu vereinfachen, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde, in Verbindung. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

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

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



Wichtige Informationen



Tipp, Bemerkung

INHALTSVERZEICHNIS

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	VORWORT
8 GLASKERAMIK-EINBAUINDUKTIONSKOCHFELD 9 TECHNISCHE DATEN	
10 VOR DER INBETRIEBNAHME	VORBEREITUNG DES GERÄTS
11 INDUKTIONSKOCHZONE 11 GLASKERAMIKOBERFLÄCHE 12 TOPFERKENNUNG 12 TIPPS ZUM ENERGIESPAREN 13 FUNKTION DES INDUKTIONSKOCHFELDS 14 INDUKTIONSTAUGLICHES KOCHGESCHIRR	FUNKTION DES KOCHFELDES
15 BEDIENUNG DER KOCHZONEN 15 BEDIENWEISE (vom Modell abhängig) 16 KOCHFELD EINSCHALTEN 16 KOCHZONE EINSCHALTEN 17 ANKOCHAUTOMATIK 18 ERWEITERBARE KOCHZONEN (vom Modell abhängig) 20 KOCHZONE MIT ERHÖHTER LEISTUNG - POWER BOOST 21 KINDERSPERRE 22 ABTAUEN VON TIEFGEFRORENE N LEBENS MITTEL N/WARMHALTEN 23 ZEITFUNKTIONEN 24 VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG DES KOCHVORGANGS - STOP&GO 25 ÜBERHITZUNGSSCHUTZ 25 SPEICHERFUNKTION (MEMORY FUNKTION) 26 KOCHZONE AUSSCHALTEN 26 RESTWÄRMEANZEIGE 27 BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG 27 KOCHFELD ABSCHALTEN 27 AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG 28 BENUTZEREINSTELLUNGEN	
30 REINIGUNG UND PFLEGE	REINIGUNG UND PFLEGE
32 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER	BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN
34 EINBAU DES KOCHFELDES	SONSTIGES
44 ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DAS STROMNETZ	
47 ENTSORGUNG	

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung durchführen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren. Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie deshalb Kinder vom Backofen fern.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels im Garraum, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung mit externen Timern oder speziellen Steuerungssystemen geeignet.

Die Abschaltvorrichtung ist in Einklang mit den Vorschriften für elektrische Verbindungen in die feste Installation einzubauen.

Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem autorisierten Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann (gilt nur für Geräte mit biegelegtem Anschlusskabel).

HINWEIS: Falls die Glaskeramikoberfläche einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Bevor Sie die Kochfeldabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeiten ist. Die Kochfeldabdeckung kann lackiert oder aus Glas sein. Die Kochfeldabdeckung darf nur dann geschlossen werden, wenn alle Kochzonen vollkommen abgekühlt sind.

Nicht direkt auf die Elemente des Kochfeldes blicken, da in diese Halogenlampen eingebaut sein können.

HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie den Kochtopf mit einem Deckel oder einem feuchten Lappen zudecken.

HINWEIS: Brandgefahr: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

Brandgefahr! Bewahren Sie auf der Oberfläche des Kochfeldes keine Gegenstände auf.

HINWEIS: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch kurze Kochvorgänge müssen beaufsichtigt werden.

"HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

HINWEIS: Verwenden Sie für Kochfelder nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des Kochgeräts produziert wurden bzw. die der Hersteller des Kochgeräts in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

Legen Sie auf die Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.

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

Das Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts.

Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in der Nähe des Geräts ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbelichtung.

Falls das **Anschlusskabel** beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstfachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Falls das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwendet wird, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Wegen Schmelz- bzw. Brandgefahr und Beschädigung der Glaskeramikoberfläche dürfen auf dem Glaskeramikkochfeld auf keinen Fall Speisen in Alu-Folie oder Kunststoffgefäßen erwärmt werden.

Keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie z.B. Reiniger, Spraydosen u. Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.

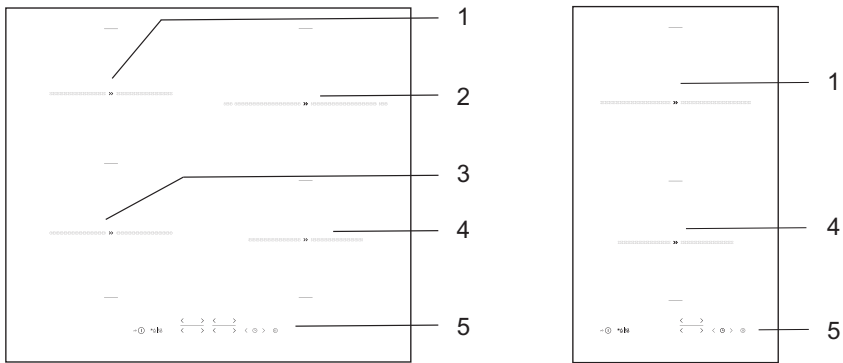


Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, sollten Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.

GLASKERAMIK- EINBAUINDUKTIONSKOCHFELD

(BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS UND DER FUNKTIONEN - VOM MODELL ABHÄNGIG)

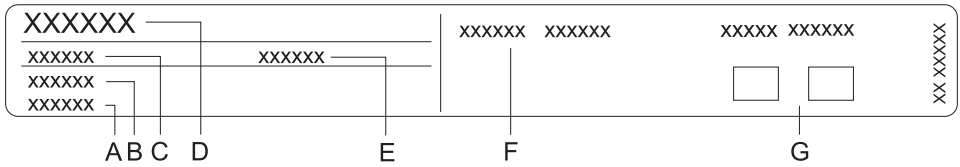
Da die Geräte, für die diese Anleitung erstellt wurde, verschieden ausgerüstet sein können, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



1. Induktionskochzone hinten links
2. Induktionskochzone hinten rechts
3. Induktionskochzone vorne links
4. Induktionskochzone vorne rechts
5. Bedienfeld

TECHNISCHE DATEN

(VOM MODELL ABHÄNGIG)



- A Seriennummer
- B Codenummer
- C Typ
- D Warenzeichen
- E Modell
- F Technische Daten
- G Symbole für Konformität

Das Typenschild mit den Grunddaten des Geräts befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes.

Die Angaben über den Typ und das Modell des Geräts finden Sie in der Garantiekarte.

VOR DER INBETRIEBNAHME

Reinigen Sie die **Glaskeramikoberfläche** mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel, Topfchwämme, die Kratzer verursachen, sowie Rost- oder Fleckenentferner.

Beim ersten Gebrauch kann ein charakteristischer Geruch „nach Neuem“ auftreten, der mit der Zeit verschwindet.

INDUKTIONSKOCHZONE

GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Die Glaskeramikplatte ist auch schlagfest.
- Falls das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwendet wird, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen.
- Falls das Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge aufweist, darf es nicht benutzt werden. Ein auf das Kochfeld fallender scharfkantiger Gegenstand kann einen Bruch der Glaskeramikplatte verursachen. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, muss sofort die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden.
- Achten Sie darauf, dass die Kochzone und der Topfboden sauber und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht wird und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird. Stellen Sie nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen.
- Die Kochzone kann beschädigt werden, wenn Sie einen leeren Kochtopf auf die eingeschaltete Kochzone stellen. Kochtopfboden vor dem Aufstellen des Kochtopfes auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten.

KOCHSTUFEN

Sie können die Heizleistung der einzelnen Kochzonen auf eine der zehn verschiedenen Kochstufen einstellen.

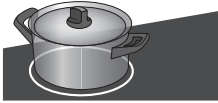
In der Tabelle sind Beispiele der einzelnen Kochstufeneinstellungen angeführt.

Kochstufe	Zweck
0	Abschalten, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Schmelzen, Aufwärmen, Warmhalten
3	Köcheln, Abtauen und Aufwärmen
4 - 5	Kochen, Dünsten
6	schonendes Braten und Rösten von kleineren Mengen
7 - 8	Braten und Rösten von größeren Mengen, Frittieren
9	Ankochen bis zum Sieden
P	„Power Boost“ - vorübergehende maximale Leistung Zum schnellen Ankochen

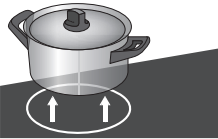
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

- Beachten Sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass gewöhnlich der Durchmesser des oberen Randes des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist, als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am besten im Schnellkochtopf zu. Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Schnellkochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Schnellkochtopf beschädigt werden kann.
- Decken Sie Kochtöpfe beim Kochen immer mit entsprechend großen Topfdeckeln zu. Verwenden Sie Kochtöpfe von geeigneter Größe, die der Menge der zu kochenden Gerichte entsprechen. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur zum Teil gefüllten Kochtopf, verwenden, wird mehr Energie verbraucht.

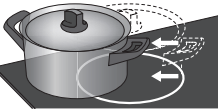
TOPFERKENNUNG



- Wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. ein Kochtopf mit einem kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste.

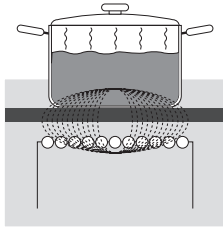


- Falls der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es geschehen, dass der Kochtopf von der elektronischen Topferkennung nicht erkannt wird. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Kochstufenanzeige das Symbol **U**. Falls Sie innerhalb von einer Minute einen Kochtopf auf die Induktionskochzone stellen, erkennt der Sensor den Kochtopf und schaltet die voreingestellte Kochstufe ein. In dem Augenblick, in dem Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen.



- Falls Sie einen kleineren Kochtopf auf die Kochzone stellen, der noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

FUNKTION DES INDUKTIONSKOCHFELDS



- Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme entsteht direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Kochzonen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.
- Die Glaskeramikoberfläche wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, die vom Kochtopf abgegeben wird. Diese Wärme wird nach dem Abschalten der Kochzone als „Restwärme“ angezeigt.
- Das Erhitzen des Kochtopfes wird durch eine Induktionsspule, die unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist, ermöglicht. Die Induktionsspule erzeugt ein Magnetfeld, das im (magnetisierbaren) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt, wodurch der Kochtopf erhitzt wird.

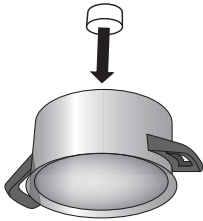


Falls auf der heißen Glaskeramikoberfläche Zucker zerstreut oder eine stark zuckerhaltige Speise vergossen wird, muss die noch heiße Kochzone sofort abgewischt bzw. der Zucker mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch werden eventuelle Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche vermieden.

Verwenden Sie zur Reinigung der heißen Glaskeramikoberfläche keine Reinigungsmittel, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

INDUKTIONSTAUGLICHES KOCHGESCHIRR

ZUM KOCHEN AUF DEM INDUKTIONSKOCHFELD GEEIGNETES KOCHGESCHIRR



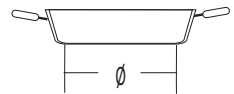
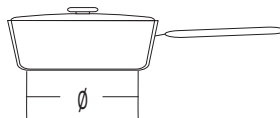
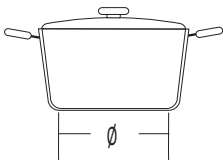
- Das Induktionskochfeld funktioniert einwandfrei, wenn Sie induktionstaugliches Kochgeschirr verwenden.
- Während des Kochvorgangs sollten Sie den Kochtopf immer mittig auf die Kochzone stellen.
- Induktionstaugliches Kochgeschirr: Stahlkochtöpfe, emaillierte Stahlkochtöpfe oder Kochtöpfe aus Edelstahl.
- Für Induktion ungeeignetes Kochgeschirr: Kochtöpfe aus legiertem Stahl mit Kupfer- oder Alu-Boden sowie Kochgeschirr aus Glas.
- Prüfung mit einem Magneten: Sie können mit einem kleinen

Magneten überprüfen, ob der Kochtopfboden magnetisch ist. Falls der Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich.

- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht wurde. Die Kochzone zuerst mit der höchsten Kochstufe betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Kochstufe reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. auch in allen anderen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Bei einigen Kochtöpfen ist der Boden nicht vollständig ferromagnetisch. In diesem Fall wird nur der magnetische Teil erwärmt, die anderen Teile des Kochtopfbodens bleiben kühl.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Wenn Sie gute Ergebnisse erzielen möchten, muss der Kochtopfboden den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone. Falls die Kochzone den Kochtopf nicht erkennt, stellen Sie ihn auf eine kleinere Kochzone.

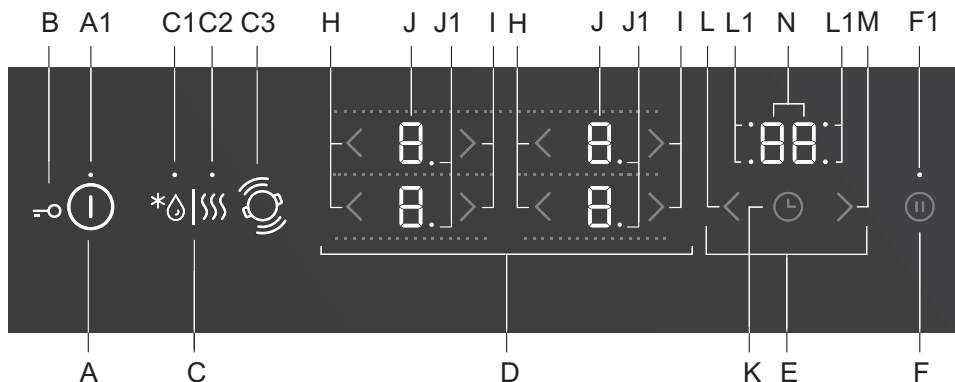
Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Der Kochtopfboden muss eben sein.



BEDIENUNG DER KOCHZONEN

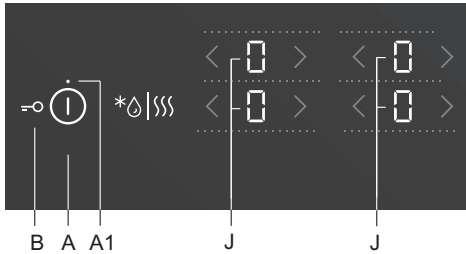
BEDIENEIHEIT (vom Modell abhängig)



SENSORASTEN:

- A** TASTE ZUM EIN-/AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES
- A1** INDIKATORLÄMPCHEN KINDERSPERRE EIN-/AUSSCHALTEN
- B** TASTE VERRIEGELUNG/KINDERSPERRE
- C** TASTE ABTAUEN/WARMHALTEN
- C1** INDIKATORLÄMPCHEN ABTAUEN
- C2** INDIKATORLÄMPCHEN WARMHALTEN
- C3** KOCHTOPFERKENNUNG MIT AUTOMATISCHER KOCHZONENKOPPLUNG
- D** BEDIENUNG DER KOCHZONEN
- E** ZEITFUNKTIONEN
- F** STOP/GO (UNTERBRECHEN/FORTFAHREN)/MEMORY FUNKTION
- F1** INDIKATORLÄMPCHEN FÜR DIE FUNKTION STOP/GO UND MEMORY FUNKTION
- H** TASTE ZUR VERRINGERUNG DER KOCHSTUFE
- I** TASTE ZUR ERHÖHUNG DER KOCHSTUFE
- J** KOCHSTUFENANZEIGEN
- J1** DEZIMALPUNKT ZUR ANZEIGE DER HALBEN LEISTUNG DER KOCHZONE
- K** TIMER EIN/AUS
- L** EINSTELLUNG DES TIMERS (-)
- L1** INDIKATORLÄMPCHEN DES AKTIVEN TIMERS FÜR DIE EINZELNE KOCHZONE
- M** EINSTELLUNG DES TIMERS (+)
- N** ZEITANZEIGE

KOCHFELD EINSCHALTEN

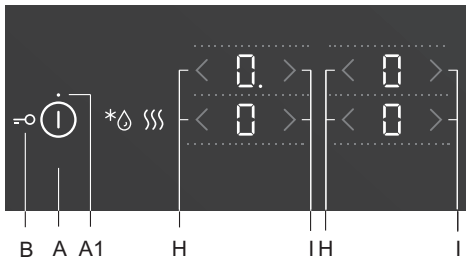


Stellen Sie den Kochtopf auf die Kochzone. Schalten Sie durch Berühren der Taste Ein-/Aus (A) das Kochfeld ein. Auf allen Kochzonenanzeigen erscheint der Wert „0“. Ein kurzes akustisches Signal ertönt und das Indikatorlämpchen (A1) oberhalb der Taste leuchtet auf.

Falls Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Kochzone einschalten, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

KOCHZONE EINSCHALTEN

Auf jeder Kochzone können 9 oder 17 verschiedene Kochstufen eingestellt werden. Bei 17 Kochstufen stellt der Punkt auf der Kochstufenanzeige eine halbe Stufe dar (z.B. 8 = 8,5, vom Modell abhängig).



Schalten Sie nach dem Einschalten des Kochfeldes innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone ein. Wählen Sie mit den Tasten (H) oder (I) der ausgewählten Kochzone die gewünschte Einstellung aus. Wenn Sie zuerst die Taste (I) berühren, wird die Kochstufe 9 eingestellt. Wenn Sie zuerst die Taste (H) berühren, wird die Kochstufe 4 eingestellt.

Änderung der Kochstufe

Sie können bei jeder Kochzone die Kochstufe jederzeit durch Berühren der zugehörigen Taste (H) oder (I) ändern.

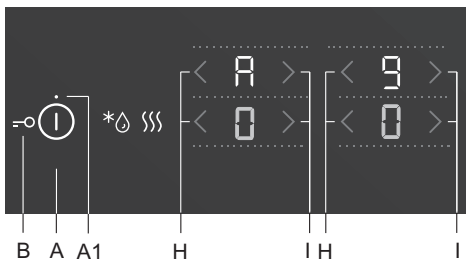
Wenn Sie die Kochstufe schneller einstellen möchten, berühren Sie die Taste (H) oder (I) und halten Sie sie gedrückt.

ANKOCHAUTOMATIK

Jede Kochzone verfügt über eine spezielle Automatik, die am Anfang des Kochvorgangs bewirkt, dass die Kochzone, ungeachtet der eingestellten Leistungsstufe, mit der höchsten Leistungsstufe betrieben wird. Die Automatik erhöht vorübergehend die Kochstufe, damit der Inhalt des Kochtopfes schneller aufgewärmt wird (9). Nach einer gewissen Zeit schaltet sich die Ankochautomatik auf die vorher eingestellte Kochstufe zurück (1 bis 8).

Die Ankochautomatik ist für Speisen geeignet, die Sie zuerst bei maximaler Leistungsstufe erhitzen und danach längere Zeit köcheln lassen, ohne dabei den Kochvorgang die ganze Zeit kontrollieren zu müssen.

Die Ankochautomatik ist nicht für Speisen geeignet, die geröstet, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, abgelöscht oder gemischt werden sollen, sowie über einen längeren Zeitraum im Schnellkochtopf sieden müssen.



Das Kochfeld ist eingeschaltet und auf der Kochzone ist ein entsprechend großer Kochtopf aufgestellt. Die Kochzone muss ausgeschaltet sein, auf der Kochstufenanzeige wird der Wert „0“ angezeigt. Drücken Sie die zugehörige Taste (I) und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein kurzes akustisches Signal ertönt. Auf der Anzeige blinken abwechselnd die Symbole „A“ und „9“. Reduzieren Sie die Kochstufe auf den Wert der Fortkochstufe. Auf der Kochstufenanzeige erscheinen abwechselnd das Symbol „A“ und die eingestellte Kochstufe. Sobald die Ankochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch auf die eingestellte Fortkochstufe um, die nun konstant auf der Anzeige angezeigt wird.

TABELLE ANKOCHAUTOMATIK

Eingestellte Kochstufe	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Betriebsdauer der Ankochstufe (in Sec.)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

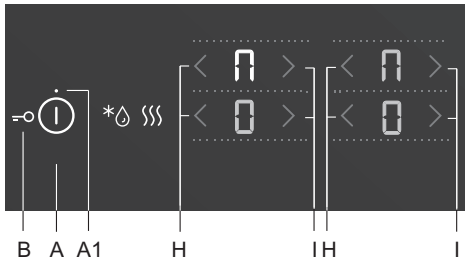
ABSCHALTEN DER ANKOCHAUTOMATIK

Wird während des Betriebs der Ankochautomatik die Kochstufe verringert, schaltet sich die Ankochautomatik aus.


Die Automatik schaltet sich auch dann aus, wenn mit gleichzeitiger Betätigung der Tasten (H) und (I) die ausgewählte Kochzone abgeschaltet wird.

ERWEITERBARE KOCHZONEN (vom Modell abhängig)

- Bei bestimmten Modellen können die beiden linken Kochzonen zu einer großen Kochzone zusammengeschaltet/erweitert werden. Dadurch kann auf die so vergrößerte Kochzone ein ovaler Bräter oder eine Grillplatte gestellt werden. Der Bräter muss so groß sein, dass er bei jeder der beiden Kochzonen die Mitte der Kochzone überdeckt.
- Maximale Größe des Bräters: 40 x 25 cm. Damit die Wärme optimal verteilt wird, empfehlen wir Ihnen, Bräter mit einem möglichst dicken Boden zu benutzen. Der Bräter wird sehr heiß, deswegen sollten Sie sich vor Verbrennungen schützen.
- Achten Sie darauf, dass der Bräter nicht die Sensortasten überdeckt.




Einschalten der erweiterbaren Kochzonen

- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Sensortaste Ein-/Aus (A) ein.
- Berühren Sie gleichzeitig beide Sensortasten und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt (H). Auf dem Display der linken hinteren Kochzone erscheint ein Symbol , was bedeutet, dass beide Kochzonen zusammengeschaltet sind.
- Stellen Sie nun die gewünschte Kochstufe der erweiterbaren Kochzonen ein.
- Falls Sie die Kochstufe der erweiterbaren Kochzonen später ändern möchten, drücken Sie die Taste (H) oder (I) der unteren Kochzone.

Hinweis: Bei den erweiterbaren Kochzonen funktioniert die Ankochautomatik (P) nicht, es kann nur die maximale Kochstufe 9 eingestellt werden.

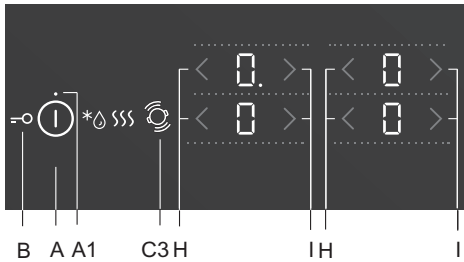
Abschalten der erweiterbaren Kochzonen

- Verringern Sie die Kochstufe der gebrückten Kochzonen auf den Wert 0. Das Symbol  der gebrückten Kochzonen verschwindet und die Beheizung wird ausgeschaltet.
- Beide Kochzonen sind jetzt wieder unabhängig voneinander in Betrieb.




KOCHTOPFERKENNUNG MIT AUTOMATISCHER

KOCHZONENKOPPLUNG (nur bei einigen Modellen)



Die Kochtopferkennung wird automatisch 10 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts aktiviert. Falls ein Kochtopf auf der Kochzone aufgestellt wurde, erkennt die Kochtopferkennung dessen Lage und koppelt automatisch zwei Kochzonen, sodass die Größe der gekoppelten Kochzonen der Größe des Kochtopfes entspricht. Die zwei benachbarten Kochzonen werden zu einer großen Kochzone gekoppelt. Auf dem Display der linken hinteren Kochzone

erscheint ein Symbol , das anzeigt, dass die beiden Kochzonen gekoppelt sind.

- Stellen Sie nun die gewünschte Kochstufe der verbundenen Kochzonen ein.
- Falls Sie die Kochstufe der gekoppelten Kochzonen später ändern möchten, drücken Sie die Taste (H) oder (I) der unteren Kochzone.
Bemerkung: Bei den gekoppelten Kochzonen funktioniert die Ankochautomatik (P) nicht, es kann nur die maximale Kochstufe 9 eingestellt werden.

Die automatische Kochtopferkennung kann jederzeit für 10 Sekunden durch Drücken der Taste der Kochtopferkennung (C3) aktiviert werden. Die automatische Kochtopferkennung und die automatische Kochzonenkoppelung funktionieren nur bei Kochzonen, die noch nicht aktiviert wurden. Sie können die Kochzonenkoppelung abschalten, indem Sie die Kochstufe auf „0“.

Falls auf dem Kochfeld kein Kochtopf aufgestellt ist:

- Schalten Sie das Kochfeld ein, alle Kochzonen sind inaktiv („0“).
- Stellen Sie den Kochtopf auf die gewünschte Kochzone; auf der Kochzonenanzeige beginnt die Zahl „0“ zu blinken. Sie können die Kochstufe der Kochzone durch Drücken der Taste (H) oder (I) der entsprechenden Kochzone ändern. Die Funktion koppelt automatisch beide Kochzonen in Abhängigkeit von der Größe des Kochtopfes.
- Sie können nach demselben Verfahren nun einen weiteren Kochtopf auf eine andere Kochzone stellen.

Falls ein Kochtopf auf der Kochzone aufgestellt ist:

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Auf der Kochzonenanzeige blinkt die Zahl „0“. Sie können die Kochstufe der Kochzone durch Drücken der Taste (H) oder (I) der entsprechenden Kochzone ändern.
- Falls auf dem Kochfeld mehrere Kochtöpfe aufgestellt sind, erkennt das Gerät selbständig alle Kochtöpfe und auf jeder Anzeigen, auf deren Kochzone ein Kochtopf aufgestellt ist, blinkt die Zahl „0“.

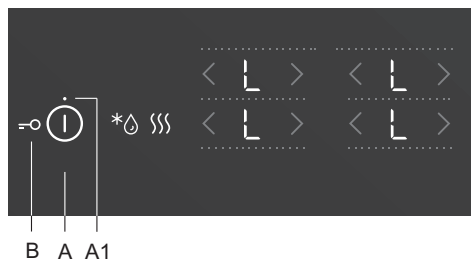
Sie können die Kochstufe durch Drücken der Taste (H) oder (I) der entsprechenden Kochzone ändern und dann mit der nächsten Kochzone fortsetzen.

In den ersten 10 Sekunden können Sie die automatische Kochtopferkennung in den Benutzereinstellungen mit dem Parameter „Au“ abschalten.

Sie können diese Funktion verwenden, wenn der Kochtopf auf der Kochzone aufgestellt ist oder die Kochzone leer ist.

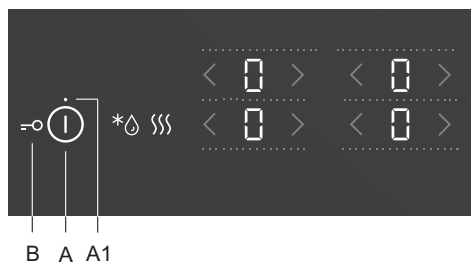
KINDERSPERRE

Das Kochfeld verfügt auch über eine Kindersperre, die Sie aktivieren können, um unbefugte Änderungen der Einstellungen bzw. das Ein-/Aus schalten des Kochfeldes zu verhindern.




Kindersperre aktivieren


Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Um die Kindersperre ein- bzw. auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-/Aus und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf allen Kochstufenanzeigen wird das Symbol „L“ angezeigt. Das Kochfeld ist nun gesperrt. Nach 5 Sekunden schaltet sich die Kochzone automatisch in den Stand-by-Zustand um.



Kindersperre deaktivieren

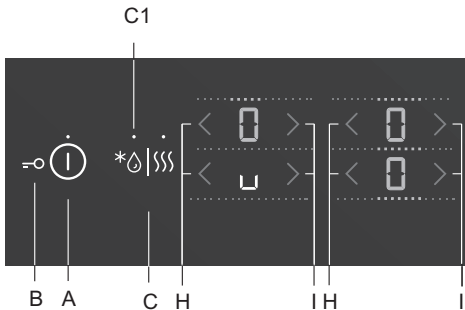
Das Kochfeld wird nach dem gleichen Verfahren entriegelt, wie es vorher verriegelt wurde. Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Um die Kindersperre ein- bzw. auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-/Aus und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf allen Kochstufenanzeigen ändern sich die Anzeigen von „L“ zu „0“. Das Kochfeld ist nun entriegelt und betriebsbereit.

 Falls die Kindersperre im Benutzermodus aktiviert wurde (Siehe Kapitel „Benutzereinstellungen“), verriegelt sich das Kochfeld automatisch nach jeder Abschaltung.

 Aktivieren Sie die Kindersperre immer vor dem Reinigen des Kochfeldes, um ein unbeabsichtigtes Einschalten der Kochzonen zu verhindern.

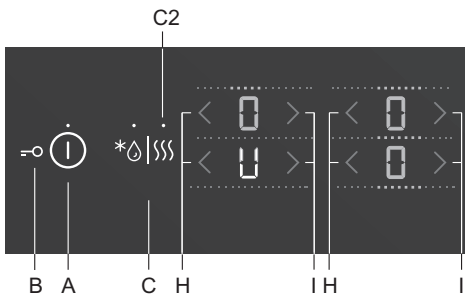
ABTAUEN VON TIEFGEFRORENEN LEBENSMITTELN/WARMHALTEN

Durch Drücken der Taste (C) können Sie die Funktion Abtauen/Warmhalten einschalten. Beim Abtauen wird die Temperatur des Gefrierguts bei 42°C aufrechterhalten. Beim Warmhalten wird die Temperatur der Speise bei 70°C aufrechterhalten.



Einschalten der Abtaufunktion

Schalten Sie mit der Taste (A) das Kochfeld ein und stellen Sie den Kochtopf einen entsprechenden Kochtopf. Berühren Sie die Taste (C), das zugehörige Indikatorlämpchen (C1) leuchtet auf. Berühren Sie die Taste (H) oder (I) der ausgewählten Kochzone. Auf dem Display erscheint das Symbol „U“.



Einschalten der Warmhaltefunktion

Schalten Sie mit der Taste (A) das Kochfeld ein und stellen Sie den Kochtopf einen entsprechend großen Kochtopf. Berühren Sie die Taste (C), das zugehörige Indikatorlämpchen (C2) leuchtet auf. Berühren Sie die Taste (H) oder (I) der ausgewählten Kochzone. Auf dem Display erscheint das Symbol „U“.

Ausschalten der Abtau-/Warmhaltefunktion

- Berühren Sie die Taste (H) oder (I) der ausgewählten Kochzone.
- Die Kochzone wird abgeschaltet und auf der Anzeige erscheint die Ziffer „0“.

ZEITFUNKTIONEN

Sie können eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen. Diese Funktion ermöglicht zwei Arten der Verwendung:



A ABZÄHLEN DER EINGESTELLTEN ZEIT (TIMER/ZEITSCHALTUHR)

Schalten Sie durch Berühren der Einstelltaste des Kurzzeitweckers/der Zeitschaltuhr (K) die Uhr ein. Auf der Anzeige des Kurzzeitweckers (O) erscheint das Symbol „00“. Durch Berühren der Tasten (L) oder (M) können Sie nun eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Alarm, die Kochzone wird jedoch nicht abgeschaltet.
- Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet er sich nach einer gewissen Zeit automatisch aus.
- Die Warnfunktion bleibt aktiv, nachdem Sie die Kochzone mit der Taste (A) ausgeschaltet haben.
- Die letzte Minute, die abgezählt wird, wird in Sekunden angezeigt.

B KOCHZONEN-ZEITSTEUERUNG

Diese Funktion ermöglicht, dass für jede Kochzone, für die eine bestimmte Kochstufe eingestellt ist, eine beliebige Betriebszeit eingestellt werden kann. Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Schalten Sie durch Berühren der Einstelltaste der Zeitschaltuhr (K) die Uhr ein. Auf der Anzeige des Timers (O) erscheint das Symbol „00“. Nach erneutem Berühren der Sensortaste (K) beginnt der zugehörige Dezimalpunkt (L1), der die ausgewählte Kochzone kennzeichnet, zu blinken an.

- Durch Berühren der Tasten (L) oder (M) können Sie nun eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen.
- Nachdem Sie den Wert eingestellt haben, beginnt die Abzählung der Zeit. Der zugehörige Dezimalpunkt (L1), der die zeitgesteuerte Kochzone kennzeichnet, blinkt.
- Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet. Auf der Anzeige der Uhr blinkt der Wert „00“. Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet er sich nach einer gewissen Zeit automatisch aus.

Sie können die Betriebszeit für jede einzelne Kochzone separat einstellen. Falls Sie mehrere Zeitfunktionen aktiviert haben, wird auf der Anzeige abwechselnd jede paar Sekunden die zugehörige Restzeit angezeigt. Dieses wird so angezeigt, dass das zugehörige Indikatorlämpchen der Kochzone blinkt.

Änderung der eingestellten Betriebsdauer

- Sie können die Kochzeit jederzeit während des Betriebs ändern.
- Stellen Sie durch Berühren der Einstelltaste der Zeitschaltuhr (K) die Zeitanzeige der gewünschten Kochzone ein. Das zugehörige Indikatorlämpchen (L1) blinkt.
- Stellen Sie die neue Kochzeit durch Berühren der Taste (L) oder (M) ein.

Anzeige der Restkochzeit

Wenn Sie mehrere Zeiteinstellungen aktiviert haben, können Sie die restliche Betriebszeit durch Berühren der Sensortaste (K) aufrufen.

Löschen der eingestellten Zeit

- Wählen Sie die gewünschte Anzeige der Zeitschaltuhr durch Berühren der Taste K (siehe Kapitel „Änderung der eingestellten Kochzeit“) – die eingestellte Zeit wird angezeigt, das zugehörige Indikatorlämpchen, dass die Kochzone kennzeichnet, blinkt.
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste (M) den Wert stufenweise auf „00“ oder durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten (L) und (M) den Wert sofort auf „00“.

VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG DES KOCHVORGANGS – STOP&GO

Die Funktion STOP&GO ermöglicht eine vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs (bei eiligen Verrichtungen), jedoch bleiben alle Einstellungen erhalten. Die Unterbrechung des Kochvorgangs wird durch Berühren der Sensortaste STOP&GO (F) aktiviert. Oberhalb der Sensortaste leuchtet das zugehörige Indikatorlämpchen (F1) auf. Die Einstellungen beginnen auf den Anzeigen zu blinken. Alle Einstellungen bleiben bestehen, die Kochzone wird jedoch nicht beheizt. Alle Tasten, außer der Ein-/Aus-Taste sowie der STOP&GO Taste sind inaktiv. Sie können die Funktion STOP&GO durch erneutes Berühren der Taste STOP&GO abschalten. Das Indikatorlämpchen (F1) erlischt. Falls Sie die Funktion STOP&GO nicht deaktivieren, schaltet sich das gesamte Kochfeld nach 10 Minuten automatisch ab.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

- Das Kochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das die Elektronik während des Kochvorgangs kühlt und noch eine gewisse Zeit nach Beendigung des Kochvorgangs läuft.
- Das Induktionskochfeld ist auch mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Elektronik vor Schäden schützt. Die Schutzeinrichtung arbeitet auf mehreren Stufen. Falls die Temperatur der Kochzone stark ansteigt, wird die Kochstufe automatisch reduziert.
Falls dies nicht genügen sollte, wird die Leistung der heißen Kochzonen zusätzlich reduziert oder vom Überhitzungsschutz gänzlich ausgeschaltet. In einem solchen Fall erscheint auf der Anzeige das Symbol „F2“. Sobald die Kochzone abgekühlt ist, steht wieder die ganze Leistung zur Verfügung.

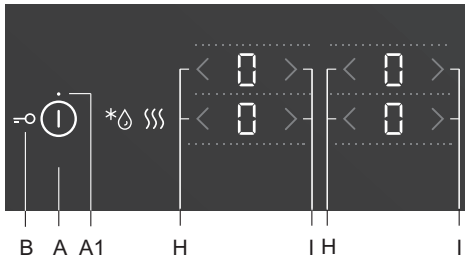
SPEICHERFUNKTION (MEMORY FUNKTION)

Die Speicherfunktion ermöglicht, dass die zuletzt ausgewählten Einstellungen innerhalb von 5 Sekunden nach dem Abschalten des Kochfeldes gespeichert werden. Das ist praktisch, wenn Sie zum Beispiel durch Drücken der Ein-/Aus-Taste das Kochfeld ungewollt abgeschaltet haben oder wenn es wegen übergelaufener Flüssigkeit zur automatischen Abschaltung des Kochfeldes gekommen ist.

Nach dem Abschalten mit der Ein-/Aus-Taste haben Sie noch 5 Sekunden Zeit, das Bedienfeld einzuschalten und weitere 5 Sekunden, um die Taste zur Fortsetzung des Kochvorgangs (Taste STOP&GO) zu betätigen. In dieser Zeit (5 Sekunden) blinkt das Indikatorlämpchen für die Fortsetzung des Kochvorgangs.

Alle Einstellungen, die vor dem Abschalten des Kochfeldes aktiv waren, werden wieder ausgeführt.

KOCHZONE AUSSCHALTEN



Die Kochzone wird ausgeschaltet, indem Sie die zugehörige Taste (H) auf den Wert „0“ stellen.

Drücken Sie zum schnellen Ausschalten der Kochzone gleichzeitig die zugehörigen Tasten (H) und (I). Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige wird das Symbol „0“ angezeigt.

Falls auf allen Kochzonen die Kochstufe „0“ eingestellt ist, schaltet sich das Kochfeld nach ca. 10 Sekunden automatisch ab.

RESTWÄRMEANZEIGE

Das Glaskeramikkochfeld ist mit Restwärmeanzeigen „H“ ausgestattet. Die Induktionskochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, die vom Kochtopf abgegeben wird. Solange nach dem Ausschalten der Kochzone das Symbol „H“ leuchtet, können Sie die Restwärme zum Warmhalten oder Abtauen von Speisen benutzen. Obwohl das Symbol „H“ verschwindet, kann die Kochzone ev. noch immer heiß sein. Seien Sie vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG

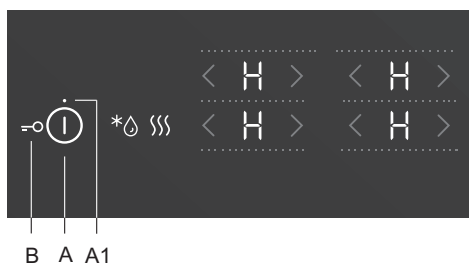
Zur Erhöhung der Betriebssicherheit Ihres Kochfeldes ist jede einzelne Kochzone mit einer Betriebsdauerbegrenzung ausgerüstet. Die Betriebsdauer richtet sich dabei nach der zuletzt eingestellten Kochstufe.

Falls die Kochstufe für längere Zeit nicht geändert wird, schaltet sich die Kochzone nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch aus.

Kochstufe	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Maximale Betriebsdauer (in Stunden)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5

*Nach Ablauf von 5 Minuten wird die Kochstufe automatisch auf die Kochstufe 9 verringert; nach 1,5 Stunden wird die Kochzone ausgeschaltet

KOCHFELD ABSCHALTEN



Durch Berühren der Taste Ein-/Aus (A) wird das Kochfeld ausgeschaltet. Ein akustisches Signal ertönt und alle Anzeigen gehen aus, außer den Restwärmanzeigen für die Kochzonen, die noch heiß sind; auf deren Anzeigen ist ein „H“ sichtbar, das darauf hinweist, dass die Kochzonen noch heiß sind.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Wenn eine Taste während des Kochvorgangs zu lange berührt wird (übergelaufene Flüssigkeit oder Gegenstand auf der Sensortaste), werden nach 10 Sekunden alle Kochzonen abgeschaltet und auf dem Display erscheint das Symbol \perp .

Innerhalb von 2 Minuten ist der Gegenstand von der Sensortaste zu entfernen bzw. die übergelaufene Flüssigkeit von der Sensortaste abzuwischen, sonst schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Sie können die letzten Einstellungen durch Betätigung der Taste STOP&GO (F) aufrufen.

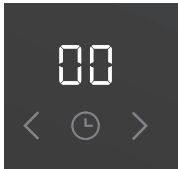
BENUTZEREINSTELLUNGEN

EINSTELLUNG DES AKUSTISCHEN SIGNALS UND DER AUTOMATISCHEN VERRIEGELUNG

Sie können die Lautstärke, die Dauer des akustischen Signals, die maximale Leistung des Geräts sowie die automatische Verriegelung des Kochfeldes einstellen.

Sie können das Menü für die Einstellung der Parameter aktivieren, indem Sie bei abgeschaltetem Gerät 3 Sekunden lang die Pause-Taste (F) gedrückt halten.

Auf der Anzeige des Timers erscheint der erste Parameter „Uo“, der die Lautstärke der akustischen Signale festlegt. Durch Drücken der Taste des Timers (K) können Sie die Art der Einstellung auswählen. Durch Drücken der Taste für die Einstellung der Zeitschaltuhr (L) oder (M) können Sie die Art der Einstellung auswählen.



Uo: Lautstärke des Alarms und des akustischen Signals

So: Dauer des Alarms

Lo: Automatische Verriegelung

Au: Automatische Topferkennung

Po: Gesamte maximale Leistung



Auf den beiden rechten Kochstufenanzeigen erscheint der Wert des Parameters, der im Moment eingestellt ist. Sie können den Wert durch Drücken der Taste (H) oder (I) der entsprechenden Kochzone ändern.

Alle Parameteränderungen werden durch Drücken der Taste STOP&GO (F) (2 Sekunden lang) bestätigt und gespeichert. Dabei ertönt ein kurzes akustisches Signal. Falls keine neuen Parameter gespeichert werden sollen, schließen Sie das Menü Benutzermodus durch Drücken der Ein-/Aus-Taste.

Lautstärke des Alarms und des akustischen Signals »Uo«

Folgende Werte können eingestellt werden:

00 auf der Anzeige = Ausschalten (gilt nicht für den Alarm und das akustische Signal bei einer Störung)

01 auf der Anzeige = minimale Lautstärke

02 auf der Anzeige = mittlere Lautstärke

03 auf der Anzeige = maximale Lautstärke (voreingestellt)

Bei jeder Änderung ertönt ein kurzes akustisches Signal mit der neu eingestellten Einstellung.

Dauer des Alarms »So«

Folgende Werte können eingestellt werden:

05 auf der Anzeige = 5 Sekunden

1,0 auf der Anzeige = 1 Minute

2,0 auf der Anzeige = 2 Minuten (voreingestellt)

Automatische Verriegelung des Kochfeldes (Kindersperre) »Lo«

Falls Sie im Benutzermodus die automatische Verriegelung aktivieren, wird das Kochfeld nach jeder Abschaltung verriegelt.

00 auf der Anzeige = ausgeschaltet (voreingestellt)

01 auf der Anzeige = eingeschaltet

Kochtopferkennung mit automatischer Kochzonenkoppelung »Au«

Falls Sie in den Benutzereinstellungen die automatische Kochtopferkennung mit automatischer Kochzonenkoppelung deaktivieren, müssen Sie das Gerät manuell einstellen (bis zur erneute Aktivierung der Funktion)

0 auf der Anzeige = ausgeschaltet

1 auf der Anzeige = eingeschaltet (voreingestellt)

Gesamte maximale Leistung »Po«

Falls die Elektroinstallation in Ihrem Haushalt begrenzt ist, kann die maximale Leistung des Kochfeldes reduziert werden:

2.3 auf der Anzeige = 2,3 kW = 10 A

2.8 auf der Anzeige = 2,8 kW = 12 A

3.0 auf der Anzeige = 3,0 kW = 13 A

3.7 auf der Anzeige = 3,7 kW = 16 A

7.4 auf der Anzeige = 7,4 kW = 2x16 A (voreingestellt)



Im Fall der Leistungsreduktion kann es zur Beschränkung der Einstellungen und der Kochstufen kommen. In das Gerät ist ein Power Management-System eingebaut, das dafür sorgt, dass die Leistungsreduktion den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt.

REINIGUNG UND PFLEGE



Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.


Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen und pflegen!

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennt.

Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.

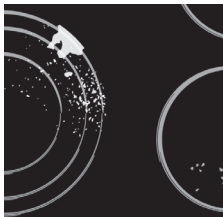


Wischen Sie vor jedem Gebrauch des Kochfeldes Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.

 Eisenwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Sprühmitteln und ungeeigneten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt.



Die Signatur kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden.



Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem weichen feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken. Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.




Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers. Achten Sie darauf, dass Sie nach dem **Reinigen das Reinigungsmittel gründlich abwischen, weil die Reste des Reinigungsmittels beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.**




Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen!




 **Verwenden Sie den Schaber nur, wenn sich die Verschmutzung nicht mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen entfernen lässt.**

Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glaskeramikplatte und die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.

 **Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und reinigen Sie es nicht mit der Spitze des Schabers.**

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen ist es notwendig, Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

 Eventuelle Farbänderungen der Signatur sind kein Zeichen für eine Beschädigung, sondern das Ergebnis des normalen Gebrauchs des Kochfeldes.

Meistens entstehen sie wegen festgebrannter Speisereste oder durch Benutzung von Kochtöpfen aus Aluminium oder Kupfer, was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist.

Hinweis: Die erwähnten Fehler sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung dieser Fehler wird nicht von der Garantie gedeckt.

TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER


GERÄUSCHE UND DEREN URSACHEN BEIM BETRIEB DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Geräusche und Töne	Ursache	Abhilfe
Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch	Die Induktionstechnologie ist auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischem Einfluss begründet. Dabei entstehen sogenannte Wirbelströme, die die Moleküle zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt, was in Abhängigkeit von der Art des Metalls leise Geräusche verursachen kann.	Diese Geräusche sind normal und sind kein Anzeichen für eine Störung.
Summton wie bei einem Transformator	Der Summton entsteht beim Kochen bei hoher Kochstufe. Der Grund dafür kann in der Energiemenge liegen, die von der Kochzone auf den Kochtopf übertragen wird.	Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, sobald Sie die Kochstufe verringern.
Vibrationen und Geknister des Kochtopfes	Dieses Geräusch entsteht bei Kochtöpfen, die aus mehreren Schichten hergestellt sind.	Das Geräusch entsteht durch Vibrationen der Schichten der verschiedenen Materialien des Kochtopfbodens. Dieses Geräusch hängt vom Kochtopf ab. Es kann in Abhängigkeit von der Menge und Art der Speise, die gekocht wird, variieren.
Gebläsegeräusche	Um störungsfrei zu funktionieren, muss die Induktionselektronik bei einer kontrollierten Temperatur betrieben werden. Deswegen ist das Kochfeld mit einem Gebläse ausgestattet, das in Abhängigkeit von der gemessenen Temperatur bei verschiedenen Kochstufen zugeschaltet wird.	Das Gebläse kann noch in Betrieb sein, nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist.

SICHERHEITSFUNKTIONEN UND FEHLERANZEIGE

Das Gerät ist mit speziellen Sensoren zum Schutz vor Überhitzung ausgerüstet. Im Fall einer Überhitzung schalten sich die Kochzonen oder das gesamte Kochfeld vorübergehend automatisch aus.

Störungen, mögliche Ursachen, Beseitigung von Störungen

- Ununterbrochenes akustisches Signal oder Anzeige 
 - Ausgelaufene Flüssigkeit oder Gegenstände auf den Sensortasten. Sensorenoberfläche trocken wischen, Gegenstand entfernen.
- Anzeige „F2“
 - Es ist zu einer Überhitzung der Kochzone gekommen. Warten Sie ab, bis sich die Kochzone abgekühlt hat.
- Anzeige „F“
 - Weist darauf hin, dass es zu einer Störung gekommen ist.



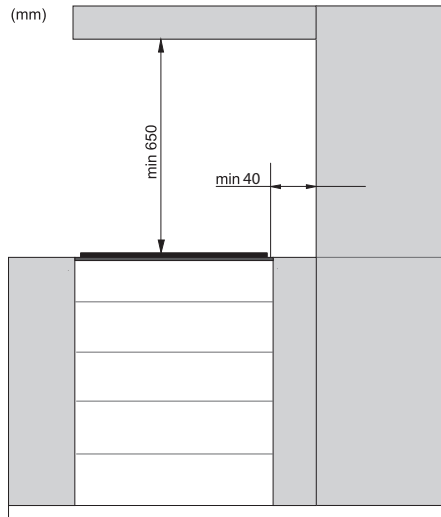
Falls eine Funktionsstörung auftritt oder die Störungsanzeige nicht verschwindet, trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die entsprechende Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung aus) und schließen Sie es danach wieder an das Stromnetz an und betätigen Sie die Taste des Hauptschalters.

Falls Sie die Störung trotz der durchgeführten Maßnahme nicht beseitigen können, rufen Sie bitte den autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder regelwidrigen Gebrauchs des Geräts entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. In diesem Fall trägt der Kunde die Reparaturkosten selbst.

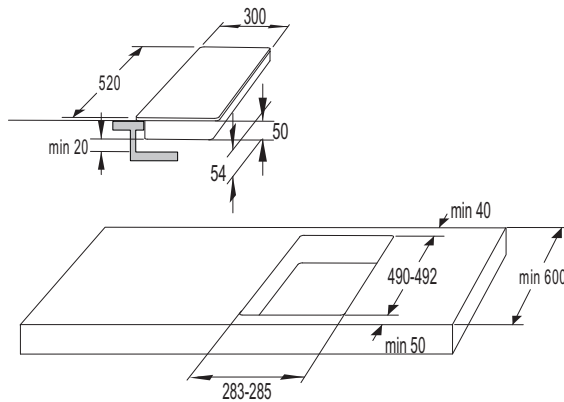


Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers des Anschlusskabels aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

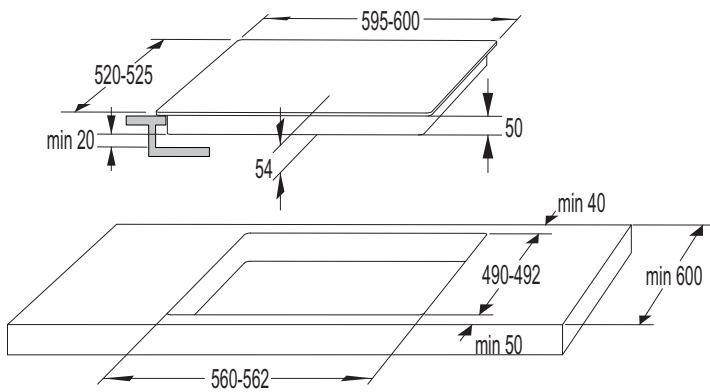
EINBAU DES KOCHFELDES



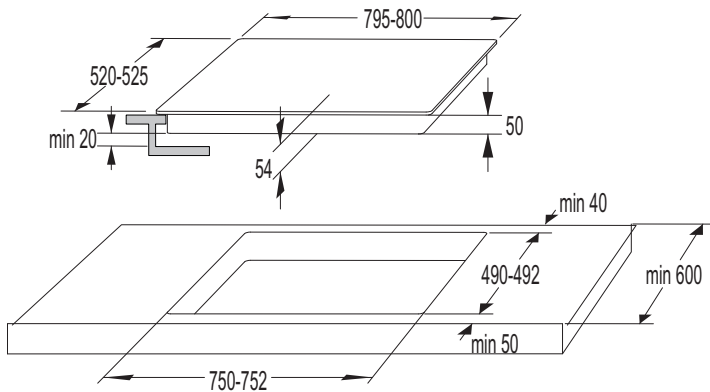
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.



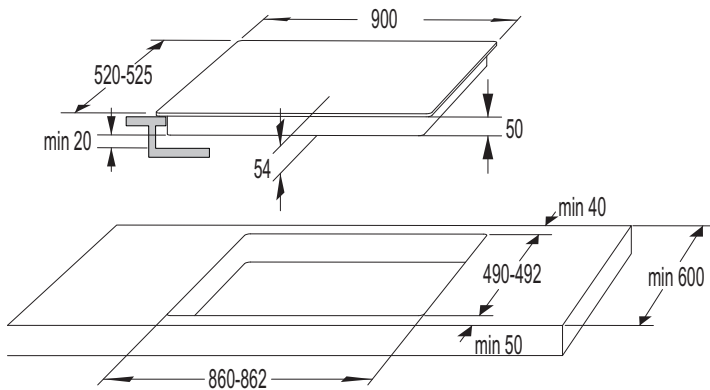
30cm



60cm



80cm



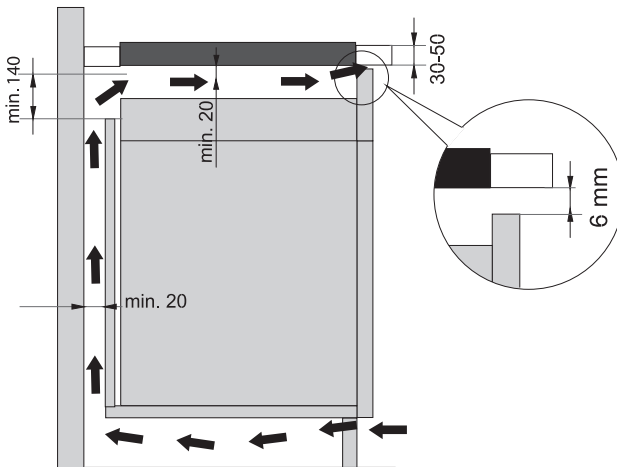
90cm

LÜFTUNGSÖFFNUNGEN AM UNTEREN KÜCHENELEMENT

- Zum störungsfreien Betrieb der Elektronik des Induktionskochfeldes muss eine genügende Luftzirkulation gewährleistet werden.

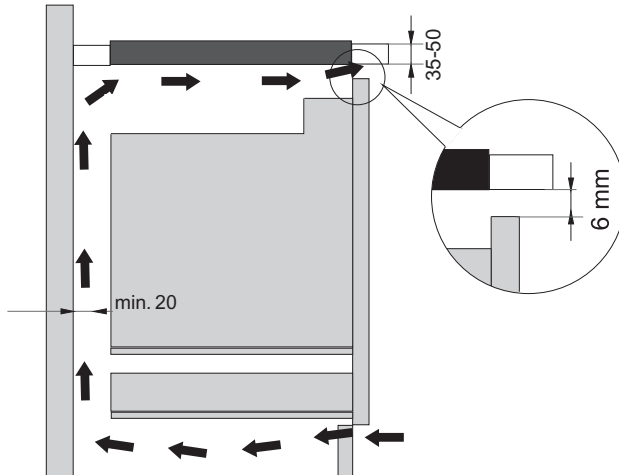
A Unteres Küchenelement mit Schublade

- Auf der Rückseite des Küchenelements muss über die ganze Breite ein Ausschnitt mit einer Mindesthöhe von 140 mm vorhanden sein. Ebenso muss eine 6 mm große Öffnung an der Vorderseite über die ganze Breite des Elements vorhanden sein.
- Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgerüstet, der sich an seiner Unterseite befindet. Falls unter dem Küchenelement eine Schublade vorhanden ist, dürfen Sie in diese keine Kleingegenstände oder Papier aufbewahren, da diese vom Ventilator aufgesaugt werden und den Ventilator oder das Kühlsystem beschädigen könnten. Ebenso dürfen Sie in der Schublade keine Alu-Folie oder entzündliche Stoffe aufbewahren (z.B. Sprays) und diese auch nicht in der Nähe des Kochfeldes aufstellen. Zwischen dem Inhalt der Schublade und der Öffnung des Ventilators muss ein Freiraum von mindestens 20 mm frei gehalten werden.



B Unteres Küchenelement mit Backofen

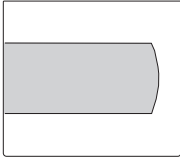
- Unter das Kochfeld können mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen vom Typ EVP4..., EVP2..., EVP3..., eingebaut werden. Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. Ebenso muss eine mind. 6 mm große Öffnung an der Vorderseite über die ganze Breite des Küchenelements gewährleistet werden.
- Falls unter das Induktionskochfeld ein anderes elektrisches Gerät eingebaut wird, haften wir nicht für den ordnungsgemäßen Betrieb des darunter eingebauten Geräts.



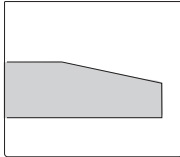
EINBAU DES GERÄTS IN DIE ARBEITSPLATTE - FLUSH MOUNT

(das Kochfeld ist mit der Arbeitsplatte in der Ebene ausgerichtet)

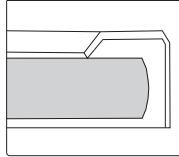
Für den ausgerichteten Einbau sind Geräte geeignet, die keine facettierten Ränder oder Zierränder besitzen.



geschliffener
Rand



facettierter Rand



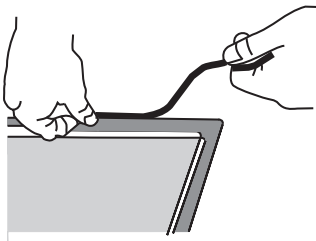
Zierrahmen

1. Aufstellung des Geräts

Das Gerät darf nur in eine temperatur- und wasserbeständige Arbeitsplatte eingebaut werden, wie zum Beispiel in Arbeitsplatten aus natürlichem Stein (Marmor, Granit) oder massivem Holz (die Ränder sind abzudichten). Beim Einbau des Geräts in eine Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas ist ein Holzrahmen zu verwenden.

Der Holzrahmen gehört nicht zum Lieferumfang.

Der Einbau in Arbeitsplatten aus anderen Materialien ist nur nach Rücksprache mit dem Hersteller der Arbeitsplatte zulässig. Die Innenmaße der Grundeinheit müssen mindestens so groß sein, wie der Ausschnitt, der zum Einbau des Geräts angefertigt wurde. Dadurch wird gewährleistet, dass sich das Gerät mühelos aus der Arbeitsplatte herausnehmen lässt. Kleben Sie das Dichtungsband auf den unteren Rand der Glaskeramikplatte.

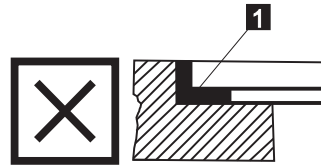
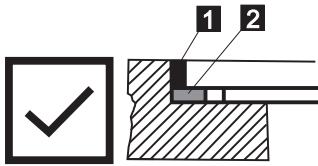


Zuerst das Kabel in den Ausschnitt verlegen und dann das Gerät in die Mitte des Ausschnitts einsetzen.

Schließen Sie nun das Gerät an das Stromnetz an (siehe Hinweise zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz). Prüfen Sie die Funktion des Geräts vor dem Abdichten.

Dichten Sie den Spalt zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit Silikonkitt ab. Der Silikonkitt, mit dem Sie eventuelle Spalten an den Rändern der Glaskeramikfläche abdichten, muss temperaturbeständig sein (mindestens 160 °C). Glätten Sie den Silikonkitt mit einem geeigneten Werkzeug.

Halten Sie sich dabei an die Gebrauchsanleitung des Herstellers des Silikonkitts. Schalten Sie das Gerät nicht ein, solange das Silikon nicht vollkommen trocken ist.



1. Silikonkitt, 2. Dichtungsband



Achten Sie bei Arbeitsplatten aus natürlichem Stein besonders auf die Einbaumaße. Fragen Sie den Hersteller der Arbeitsplatte, welchen Silikonkitt er empfiehlt. Die Verwendung eines ungeeigneten Silikonkitts kann dauerhafte Änderungen der Farbe am Gerät verursachen.

2. Demontage des Geräts:

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Entfernen Sie den Silikonkitt vom Rand des Geräts mit einem geeigneten Werkzeug. Drücken Sie das Kochfeld von unten, um es aus dem Ausschnitt herauszunehmen.

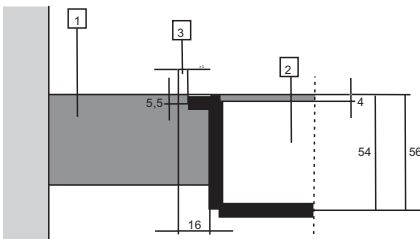


Versuchen Sie nicht, das Kochfeld von oben aus dem Ausschnitt herauszuheben!



Der Kundendienst ist nur für Reparaturen und Instandhaltungsarbeiten am Kochfeld verantwortlich. Informieren Sie sich über den Wiedereinbau des Kochfeldes (bündig zur Arbeitsplatte) bei Ihrem Küchenfachgeschäft.

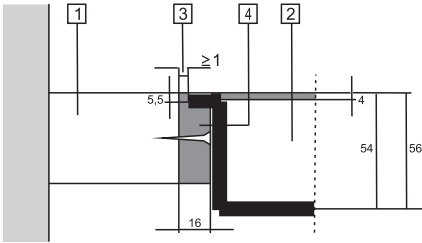
Arbeitsplatte aus Naturstein



1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte

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

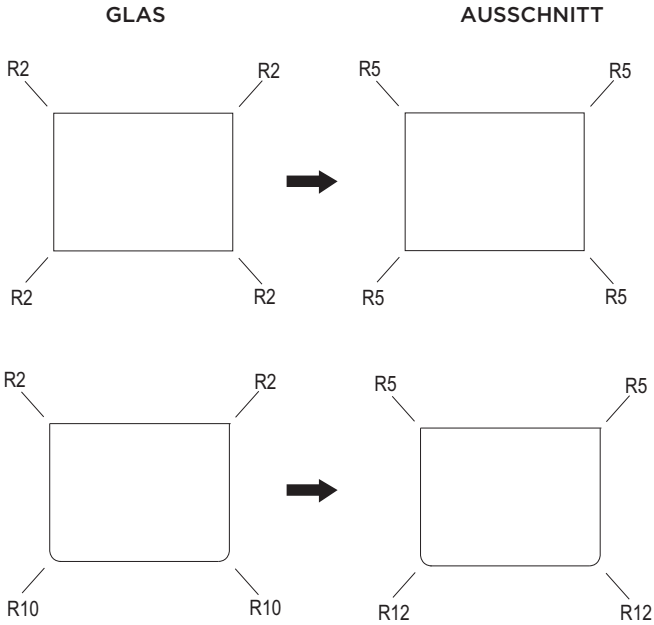
Keramische, Holz- oder Glasplatte



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

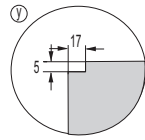
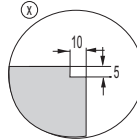
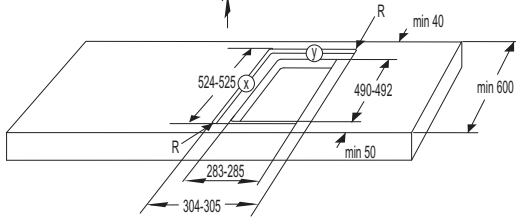
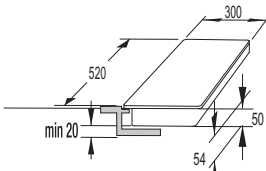
Der Spalt wird hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte angepasst (mind. 2 mm). Der Holzrahmen wird 5,5 mm unter dem oberen Rand der Arbeitsplatte montiert (siehe Abbildung).

Beim Ausschnitt sind die Maße der Glasränder (R10, R2) zu berücksichtigen.

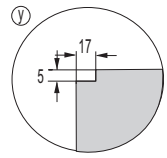
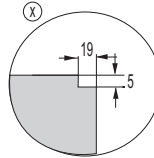
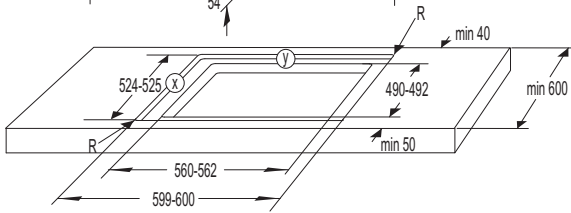
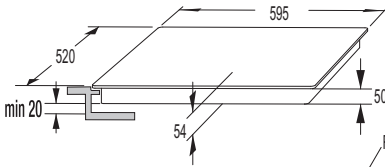


DIMENSIONEN FÜR EINBAUKOCHFELDER - FLUSH MOUNT

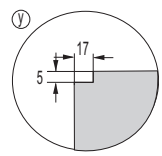
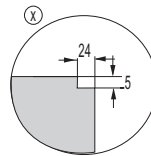
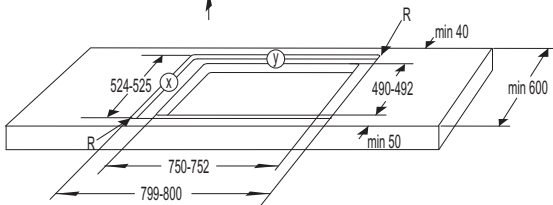
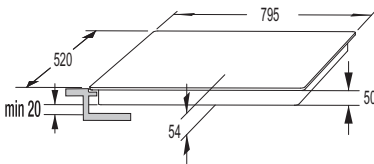
(vom Modell abhängig)



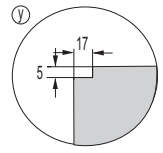
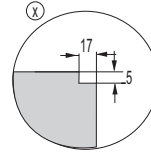
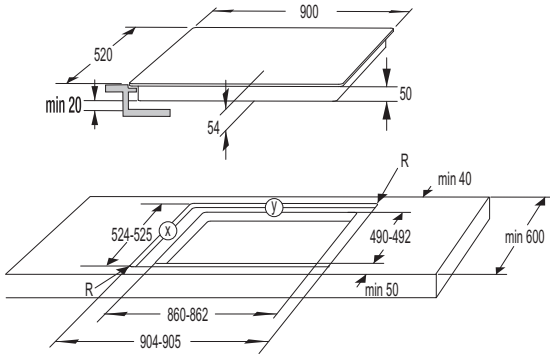
30cm



60cm



80cm



90 cm



Falls der Backofen bündig (flush-mount) eingebaut werden soll, muss die Arbeitsplatte mindestens 40 mm dick sein.

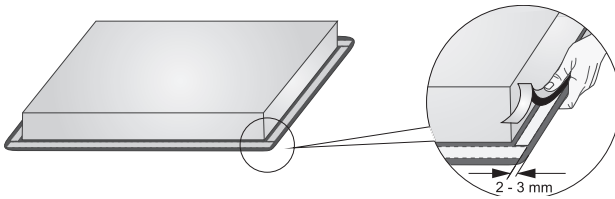
MONTAGE DER SCHAUMDICHTUNG



An einigen Modellen ist die Schaumdichtung schon montiert!

Vor dem Einbau des Geräts in die Küchenplatte müssen Sie auf die Unterseite des Kochfeldes die beigelegte Schaumdichtung aufkleben.

- Dazu ist die Schutzfolie von der Dichtung zu entfernen.
- Die Dichtung muss auf die Unterseite der Glaskeramikplatte aufgeklebt werden (2-3 mm vom Rand). Die Dichtung muss auf den ganzen Rand des Kochfeldes aufgeklebt werden und darf sich in den Ecken nicht überdecken.
- Beim Anbringen der Dichtung darf das Glas nicht in Berührung mit spitzen Gegenständen kommen.



Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht erlaubt.

- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.

ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DAS STROMNETZ

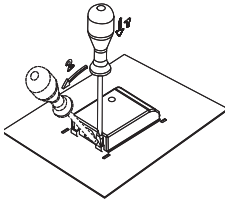
- Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung anzubringen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In geöffneter Stellung muss der Abstand zwischen den Polen mindestens 3 mm betragen. Als Trennvorrichtung sind Sicherungen, LS-Schalter usw. geeignet.
- Beim Anschluss des Geräts unbedingt die Stromleistung der Installation und der Sicherungen berücksichtigen.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.



Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann durchgeführt werden. Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!

Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist.

ANSCHLUSS-SCHEMA:



Die Verbindungsbrücken sind an der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt.

ANSCHLUSSKABEL

Zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz können folgende elektrische Anschlusskabel verwendet werden:

- Mit PVC isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F oder H05V2V2-F mit gelb-grünem Schutzleiter oder andere gleichwertige bzw. bessere Kabel.
- Der Außendurchmesser des Kabels muss mindestens 8,0 mm betragen.

Üblicher Anschluss:

- 2 Phasen, 1 Neutralleiter (2 1N, 380-415 V-/ 50/60 Hz):
 ▷ Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V-. Die Spannung zwischen zwei Phasenleitern beträgt 380-415 V-. Installieren Sie zwischen den Anschlusspunkten 4-5 eine Verbindungsbrücke. Die Gruppe muss über Sicherungen mind. 16 A (2 x) verfügen. Der Aderdurchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm² betragen.
- 2 Phasen, 2 Neutralleiter (2 2N, 220-240 V-/ 50/60 Hz):
 ▷ Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V-.
 ▷ Die Gruppe muss über Sicherungen mind. 16 A (2 x) verfügen. Der Aderdurchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm² betragen.

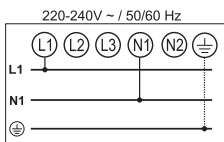
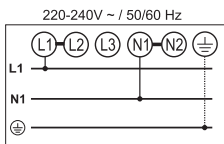
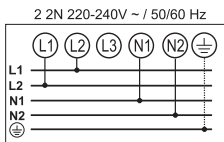
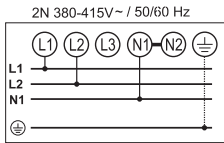
Spezieller Anschluss:

- Einphasiger Anschluss (1 1N, 220-240 V-/ 50/60 Hz):
 ▷ Die Spannung zwischen dem Phasenleiter und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V-. Installieren Sie zwischen den Anschlusspunkten 1-2 und 4-5 Verbindungsbrücken. Die Gruppe muss über eine 32 A Sicherung verfügen. Der Durchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 4 mm² betragen.

Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!

Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.



Die Anschluss-Spannung (220-240 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!

30 cm breite Geräte (mit zwei Kochzonen) haben nur eine Anschlussklemme für den einphasigen Anschluss. Der Durchmesser der Adern des Anschlusskabels muss mindestens 1,5 mm² betragen!

ENTSORGUNG



Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Verpackungsmaterialien verwendet, die ohne Gefahren für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das **Symbol** auf dem Produkt oder auf seiner Verpackung deutet darauf hin, dass das Produkt nicht als gewöhnlicher Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

Durch die vorschriftsmäßige **Entsorgung des Geräts** leisten Sie einen wertvollen Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit von Mensch und Tier, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an das Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in welchem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

