

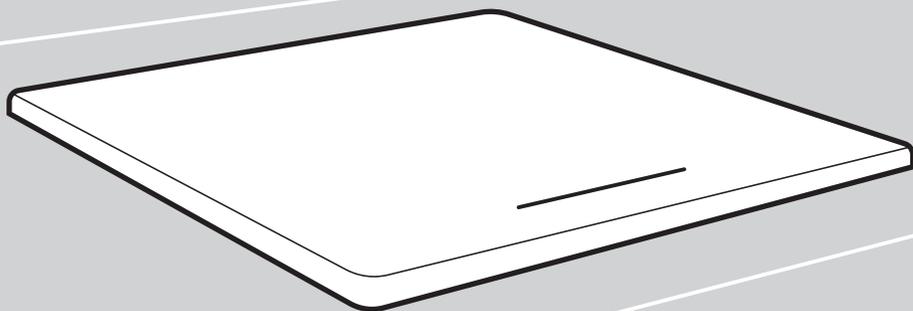
gorenje

DE DE AT CH LU

GEBRAUCHSANWEISUNG

Induktionskochfeld

GI6432BSCE



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

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 1. | SICHERHEITSHINWEISE | 4 |
| 2. | SICHERHEITSHINWEISE | 5 |
| | 2.1. Installation | 5 |
| | 2.2. Betrieb und Wartung..... | 6 |
| 3. | PRODUKTÜBERSICHT..... | 10 |
| | 3.1. Draufsicht | 10 |
| | 3.2. Bedienfeld..... | 10 |
| 4. | BEDIENUNGSANWEISUNG | 11 |
| | 4.1. Touch-Bedienelemente..... | 11 |
| | 4.2. Auswahl des Kochgeschirrs..... | 11 |
| | 4.3. Pfannenabmessungen..... | 13 |
| | 4.4. Anwendung..... | 13 |
| 5. | KURZANLEITUNG | 20 |
| 6. | INSTALLATION DES PRODUKTS | 22 |
| 7. | REINIGUNG UND WARTUNG | 29 |
| 8. | BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN | 30 |
| 9. | ENTSORGUNG UND RECYCLING..... | 33 |

1. SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die folgenden Sicherheitshinweise dienen dazu, unvorhergesehene Gefahren oder Schäden durch unsicheren oder falschen Umgang mit dem Gerät zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie die Verpackung und das Gerät bei Erhalt auf Unversehrtheit, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Sollten Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Händler oder Verkäufer. Bitte beachten Sie, dass Umbauten und Veränderungen am Gerät aus Sicherheitsgründen nicht zulässig sind. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Gefahren und zum Verlust des Garantieanspruchs führen.

Erklärung der Symbole

| | |
|--|---|
|  | Gefahr Dieses Symbol weist auf Gefahren für Leben und Gesundheit von Personen durch hochentzündliche Gase hin. |
|  | Warnung vor elektrischer Spannung Dieses Symbol weist darauf hin, dass Gefahr für Leben und Gesundheit von Personen durch elektrische Spannung besteht. |
|  | Warnung Das 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 Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann. |
|  | Achtung Das Signalwort weist auf eine wichtige Information hin (z.B. Sachschäden), aber nicht auf eine Gefahr. |
|  | Anweisungen beachten Dieses Symbol weist darauf hin, dass ein Servicetechniker dieses Gerät nur in Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung bedienen und warten darf. |

Lesen Sie diese Betriebsanleitung vor Gebrauch/Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie sie in unmittelbarer Nähe des Aufstellungsortes bzw. am Gerät 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 ordnungsgemäß geerdetes Stromnetz ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Schnittverletzungsgefahr

- 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.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien oder Produkte auf das Gerät.
- Bitte geben Sie diese Informationen an die Person weiter, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da dies die Installationskosten reduzieren kann.
- Um Gefahren 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 mit einem Trennschalter ausgestattet ist, um eine vollständige Trennung vom Stromnetz zu gewährleisten.
- Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder Haftungsansprüchen führen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in den sicheren Umgang mit dem Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht unbeaufsichtigt durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, ist das Gerät auszuschalten, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlages bei Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, das stromführende Teile schützt, zu vermeiden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- **WARNUNG!** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfläche stellen.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG!** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. NIEMALS versuchen, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

2.2. Betrieb und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem gesprungenen oder rissigen Kochfeld. Wenn das Kochfeld zerbrochen ist oder Sprünge aufweist, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld am Wandschalter aus, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsnormen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z.B. Insulinpumpen) sollten jedoch vor der Benutzung des Gerätes ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile dieses Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als Kochgeschirr nicht in Kontakt mit dem Induktionsglas kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Kinder fernhalten.
- Die Griffe der Töpfe können sich heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Töpfe nicht in andere eingeschaltete Kochzonen hineinragen. Sorgen Sie dafür, dass die Griffe nicht von Kindern erreicht werden können.
- Nichtbeachtung kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittverletzungsgefahr

- 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. 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 die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinflusst 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 den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Umgebungen gedacht: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern; Bauernhäuser; Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnraumbereichen; Einrichtungen wie Bed & Breakfast.
- **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.

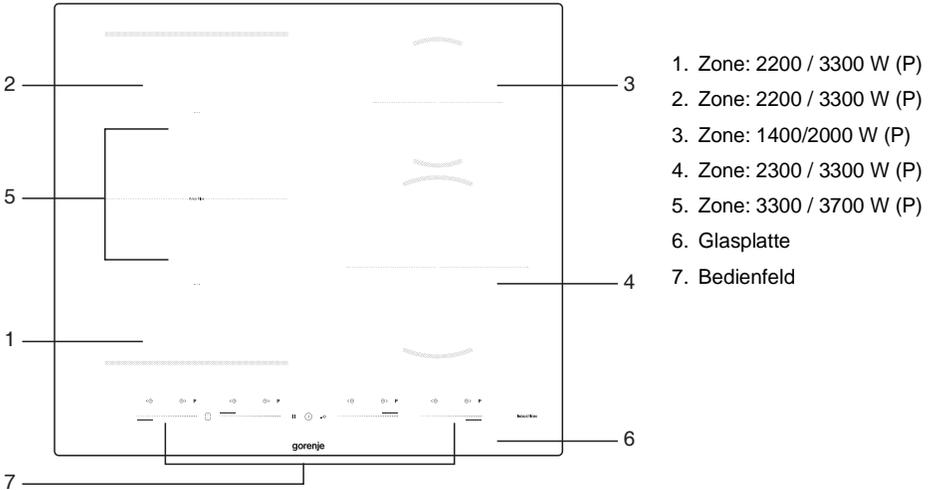
SPEZIFIKATIONEN

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| Kochfeld | GI6432BSCE |
| Kochzonen | 4 Zonen |
| Versorgungsspannung | 220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz oder 60Hz |
| Installierte Stromstärke | 7400 W |
| Produktgröße L × B × H (mm) | 590 x 520 x 53 |
| Einbaumaße A × B (mm) | 560 x 480 |

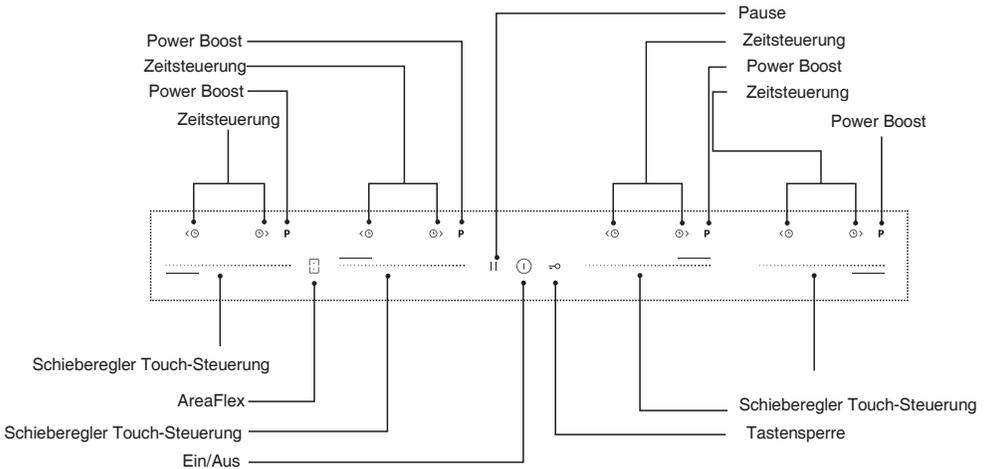
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bemüht sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir technische Merkmale und das Design ohne vorherige Ankündigung ändern.

3. PRODUKTÜBERSICHT

3.1. Draufsicht



3.2. Bedienfeld

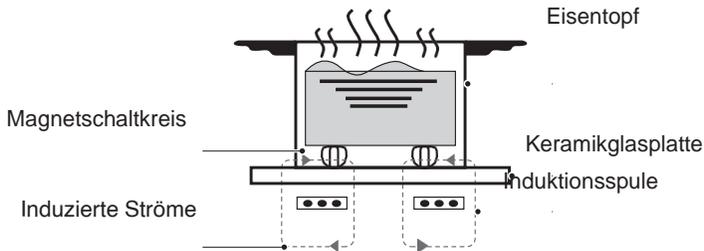


HINWEIS

Alle Bilder in dieser Bedienungsanleitung dienen nur zur Veranschaulichung. 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.



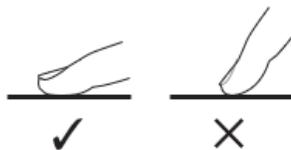
Vor der Verwendung Ihres neuen Induktionskochfelds

- 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. BEDIENUNGSANWEISUNG

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, ertönt ein Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. Kochutensilien oder Tücher) darauf abgelegt werden. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung mithilfe der Bedienelemente 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 dem Pfannenboden.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen.

- Halten Sie einen Magneten an den 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 \underline{L} 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 auf dem Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser genauso groß ist wie der Umriss der gewählten Zone. Wenn Sie eine Pfanne verwenden, die etwas größer ist, wird die Energie maximal genutzt. Wenn Sie eine kleinere Pfanne verwenden, könnte die Leistung geringer ausfallen als erwartet. Töpfe, die kleiner als 140 mm sind, werden möglicherweise nicht vom Kochfeld erkannt. Stellen Sie Ihren Topf immer in die Mitte der Kochzone.



- Heben Sie die Pfannen immer vom Induktionskochfeld ab - sie dürfen nicht rutschen, da sie sonst das Glas zerkratzen können.



4.3. Pfannenabmessungen

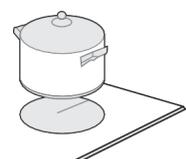
Die Kochzonen passen sich innerhalb gewisser Grenzen automatisch an den Durchmesser der Pfanne an. Der Boden der Pfanne muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der der Kochzone entspricht. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erreichen, platzieren Sie das Kochgeschirr bitte in der Mitte der Kochzone.

| Kochzone | Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs | |
|---------------|--|--------------|
| | Minimum (mm) | Maximal (mm) |
| 1, 2 | 120 | 220 |
| 3 | 100 | 150 |
| 4 | 140 | 210 |
| Flexinduktion | 210 | 220 x 380 |

4.4. Anwendung

Starten Sie den Kochvorgang

- Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und auf den Bedienelementen wird „-“ angezeigt, um die gewünschte Kochzone auszuwählen. Dies bedeutet, 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 darauf befindet.

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

Am Ende des Kochvorgangs

- Bewegen 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. Diese Anzeige 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, solange sie noch heiß ist.



Verwendung der Boost-Funktion

Boost-Funktion aktivieren

- Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und auf den Bedienelementen wird „-“ angezeigt, um die gewünschte Kochzone auszuwählen. Dies bedeutet, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.
- Durch Berühren des Boostreglers „P“ zeigt die Zonenanzeige „Marquee“ an und die Leistung erreicht ihre maximale Höhe.



Boost-Funktion deaktivieren

- Wird während des Boost-Modus eine beliebige Stufe auf dem Schieberegler berührt, wird der Boost-Modus beendet und die gewählte Stufe im Anzeigebereich angezeigt.



- Nach 10 Minuten wird der Boost-Modus automatisch beendet und die Stufe vor Eintritt in den Boost-Modus wird wieder erreicht. Wenn die Stufe vor dem Eintritt in den Boost-Modus 0 ist, wird sie für den Betrieb auf Stufe 9 gesetzt.

HINWEIS

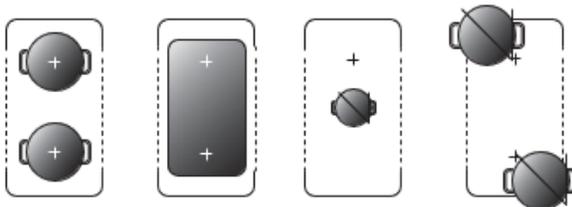
- Die Funktion kann in allen Kochzonen verwendet werden.
- Die Kochzone kehrt nach 10 Minuten in ihre ursprüngliche Einstellung zurück.
- Die Flex-Kochzone kehrt nach 5 Minuten in ihre ursprüngliche Einstellung zurück.
- Wenn die Boost-Funktion der 1. Kochzone aktiviert ist, und Sie aktivieren die 2.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

Flexibler Bereich

- Diese Zone kann als eine einzige Zone oder als zwei getrennte Zonen verwendet werden, je nachdem, wie Sie kochen möchten.
- Die flexible Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Bei Verwendung als Einzelzone wird der Teil, der nicht mit Kochgeschirr bedeckt ist, nach 8 Sekunden automatisch abgeschaltet.
- Um eine korrekte Erkennung der Pfanne und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr richtig positioniert werden:
 - Vor oder hinter der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr kleiner als 21 cm ist.
 - Überall, wenn das Kochgeschirr größer ist.
 - Um die flexible Zone als eine einzige große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach die entsprechende Taste.



Beispiele für eine gute und eine schlechte Platzierung des Kochgeschirrs.



Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten könnten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste 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 jederzeit mit der EIN/AUS-Taste [ⓘ] ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld zuerst entsperren, bevor Sie es das nächste Mal bedienen.

Zeitsteuerung

- Jede Heizzone verfügt über unabhängige Tasten zum Erhöhen und Verringern der Zeit.
- Kurzes Drücken der Taste erhöht oder verkürzt die Zeit um 1 Minute, langes Drücken erhöht oder verkürzt sie um 10 Minuten.
- Im Flex-Modus können die Zeitsteuertasten der Flex-Kochfelder die Zeit der Flex-Zone steuern.
- Wenn im Flexzonenmodus die Einstellung der Uhrzeit vorhanden ist und die Flexzonenfunktion ausgeschaltet ist, bleibt die Uhrzeit nur auf der vorderen Kochzone.
- Wenn Sie in den Flex-Modus wechseln, ist die Zeiteinstellung standardmäßig ausgeschaltet.
- Die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, ist 8:00.
- Die maximale Einstellungszeit der aktuellen Kochzone ist die Standardzeit der Kochzone. Weitere Informationen finden Sie unter Standardarbeitszeiten.
- Klicken Sie auf den Schieberegler, um die aktuelle Stufe anzuzeigen und bewegen Sie den Schieberegler, um die Stufe anzupassen.

1. Wenn die Zeit auf 0 eingestellt ist, wird der Füllstandsanzeigemodus zu einer eingestellten Zeit ohne jegliche Bedienung für 3 Sek. verlassen.

0:00

2. Die Taste zur Erhöhung der Zeit kann lang und kurz gedrückt werden



3. Die Taste zur Verkürzung der Zeit kann lang und kurz gedrückt werden.



- Drücken Sie die Plus- oder Minus-Taste gleichzeitig für 1 Sek., um die Zeitmessung abzubrechen.



Pause

- Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, berühren Sie die Taste „||“, alle Displays zeigen „‘‘“ und Heizstufe ist auf Stufe 2. In diesem Moment können nur die Bedienelemente „||“ und „Ⓜ“ bedient werden.
1. Berühren Sie erneut „||“. Die Displays zeigen die ursprüngliche Einstellung an und die Kochzonen sind weiter aktiv.

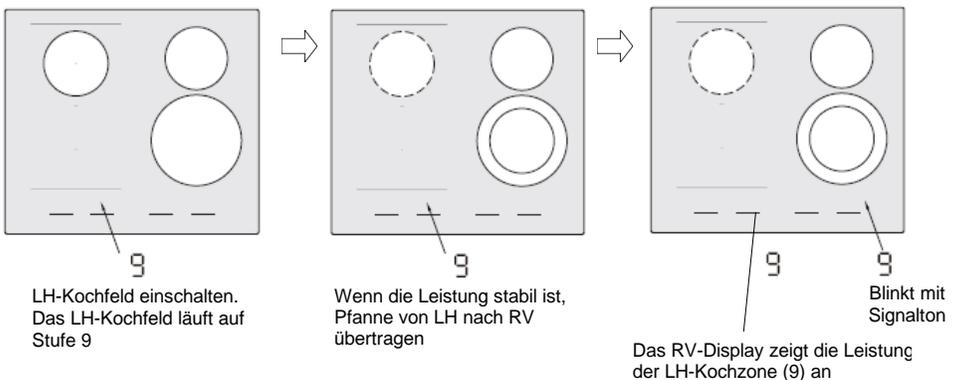


Pfannentransfer

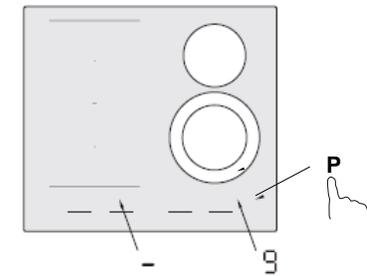
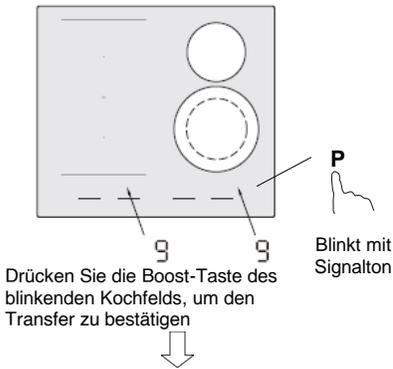
Die Pfannentransferfunktion ist standardmäßig deaktiviert und kann wie folgt ein- oder ausgeschaltet werden

Halten Sie im ausgeschalteten Zustand die Aktivierungstaste „Ⓜ“ gedrückt, um das Kochfeld zu aktivieren. Drücken Sie dann innerhalb von 10 Sekunden die Taste zur Zeitreduzierung der LV-Kochzone für 3 Sek.; 1.

- Wenn auf der LV-Digitalanzeige „Ein“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Topftransferfunktion aktiviert ist.
- Wenn die LV-Digitalanzeige „Aus“ anzeigt, bedeutet dies, dass die Topfübertragungsfunktion deaktiviert ist.
- Wenn sich die Kochzone im Boost-Modus befindet, ist die Pfannentransferfunktion standardmäßig nicht aktiviert.
- Sobald der Transfer bestätigt wurde, werden die Zeit- und Leistungsstufe übertragen.

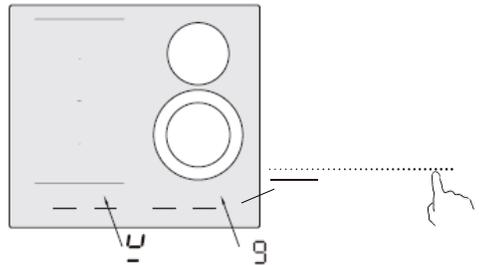
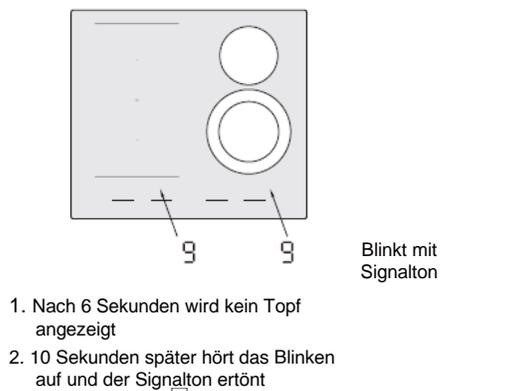


Bestätigung



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

Wiederruf



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

Standardbetriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es schaltet sich automatisch aus, wenn Sie vergessen, das Kochfeld auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten 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, hört das Induktionskochfeld sofort auf zu heizen und schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus.



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

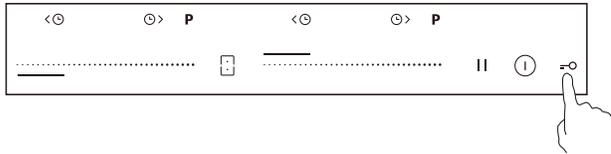
Leistungskontrollfunktion

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

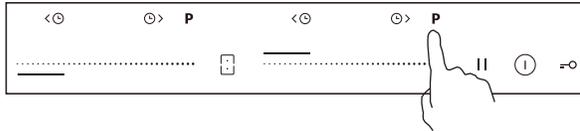
Induktionskochfelder sind in der Lage, sich automatisch auf eine geringere Leistung zu beschränken, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

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 Erönen 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. KURZANLEITUNG



Seien Sie vorsichtig beim Frittieren, da sich Öl und Fett besonders bei der Verwendung von PowerBoost sehr schnell erwärmen. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öl und Fett spontan entzünden und stellen eine ernstzunehmende Brandgefahr dar

Tipps zum Kochen

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatur.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da er die Wärme im Topf hält.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Kochen mit hoher Temperatur und reduzieren Sie sie, sobald das Essen durchgegart ist.

Köcheln, Reis kochen

- Speisen köcheln unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85 °C, wenn gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Flüssigkeit 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.
- Bei einigen Kochmethoden, wie dem Kochen von Reis mit der Absorptionsmethode, kann es notwendig sein, eine höhere Einstellung als die niedrigste Einstellung einzustellen, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gekocht wird.

Steaks anbraten

So bereiten Sie saftige, geschmackvolle Steaks zu:

1. Lassen Sie das Fleisch vor der Zubereitung 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 gut durch es sein soll. Die Zeit kann 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 und zart werden kann.

Rührbraten

1. Wählen Sie einen induktionsfähigen Flachwok oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Utensilien bereit. Das Rührbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, kochen Sie das Essen 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. Das Gemüse unter Rühren anschmoren. Wenn es heiß, aber noch knusprig ist, stellen Sie die Hitze 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 durchgegart sind.
7. Sofort servieren.

Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine Pfanne mit ungeeigneter Größe oder eine nicht magnetische Pfanne (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld belassen wird, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter wird noch 1 Minute weiterlaufen.

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">• schonendes Erhitzen kleiner Lebensmittelmengen• Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen• sanftes Köcheln• langsames Erwärmen |
| 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">• Braten• Sautieren• Suppe aufkochen• Wasser zum Kochen bringen |

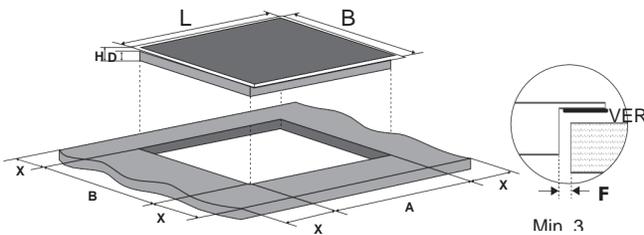
6. INSTALLATION DES PRODUKTS

Ausrüstung für die Installation

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung gezeigten Abmessungen aus.

Um das Loch herum muss ein Mindestabstand von 5 cm für die Installation und den Gebrauch eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm betragen muss. Wählen Sie ein hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsfläche (Holz und ähnliche faserige oder feuchtigkeitsspeichernde Materialien dürfen nicht als Material für die Arbeitsfläche verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um Stromschläge und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Heizplatte zu vermeiden. Siehe unten:

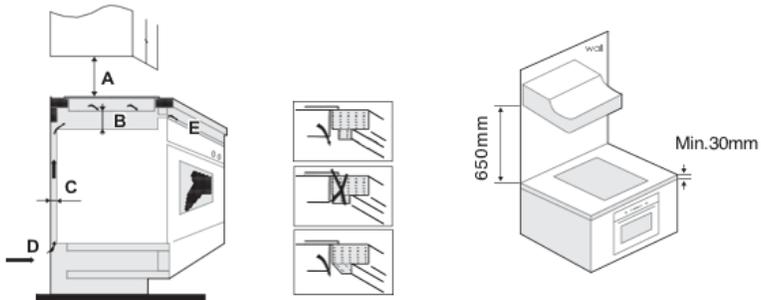
! Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und der Innenseite der Arbeitsfläche muss mindestens 3 mm betragen.



| 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. |

Achten Sie unter allen Umständen darauf, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Siehe unten:

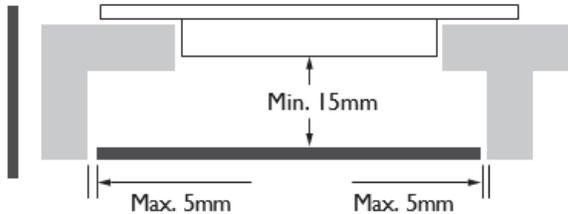
! Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 650 mm betragen.



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D | E |
|----------|---------|---------|-------------|------------------|
| 650 Min. | 15 Min. | 20 Min. | Lufteinlass | Luftauslass 2 mm |

WARNUNG: Angemessene Belüftung sicherstellen

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass der Luften- und -auslass nicht blockiert ist. Um einen versehentlichen Kontakt mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes oder einen unvorhersehbaren elektrischen Schlag während der Arbeit zu vermeiden, ist es notwendig, einen Holz einsatz zu installieren, der mit Schrauben in einem Mindestabstand von 15 mm vom Boden des Kochfeldes befestigt ist. Beachten Sie die folgenden Anforderungen:



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

- Achten Sie darauf, dass der Klebstoff, mit dem das Kunststoff- oder Holzmaterial an das Möbelstück geklebt wird, einer Temperatur von weniger als 150 °C standhält, damit sich die Verkleidung nicht löst.
- Die Rückwand, die angrenzenden und umliegenden Flächen müssen daher einer Temperatur von 90 °C standhalten.

Stellen Sie vor der Installation des Kochfeldes sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechteckig und flach ist und keine strukturellen Elemente den benötigten Platz beeinträchtigen;
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem und isolierendem Material besteht;
- das Kochfeld über einen eingebauten Kühlventilator verfügt, wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert ist;
- die Installation alle Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften erfüllt;
- ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht, in die feste Verdrahtung integriert und so angebracht und positioniert ist, dass er den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entspricht;
- der Trennschalter zugelassen ist und eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt in allen Polen aufweist (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen);
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist, wenn das Kochfeld installiert ist;
- Sie im Zweifelsfall die örtlichen Baubehörden und Installationsvorschriften konsultieren;
- Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen um das Kochfeld herum verwenden.

Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass

- das Stromversorgungskabel nicht hinter Schranktüren oder in Schubladen zugänglich ist;
- es einen ausreichenden Frischluftzustrom von außerhalb des Schrankes zur Unterseite des Kochfelds gibt;
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, wird unter dem Sockel des Kochfeldes eine Hitzeschutzbarriere angebracht ist;
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist.

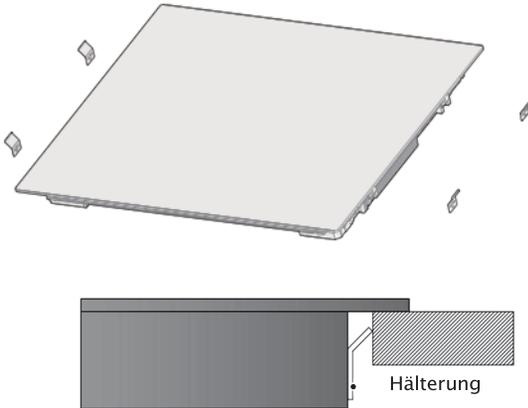
Bevor Sie die Befestigungshalterungen anbringen

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

Positionieren der Befestigungsklammern

Befestigen Sie das Kochfeld vor der Installation an der Arbeitsplatte, indem Sie die 4 Halterungen an der Unterseite des Kochfelds befestigen (siehe Abbildung).

Stellen Sie die Position der Halterungen entsprechend der jeweiligen Arbeitsplattendicke ein.



Unter keinen Umständen dürfen die Halterungen nach der Montage die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Abbildung).

VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Spezialisten, die Ihnen helfen können. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.
2. Installieren Sie das Kochfeld nicht direkt über einer Spülmaschine, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
3. Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine ausgiebige Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.

- Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz

! Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

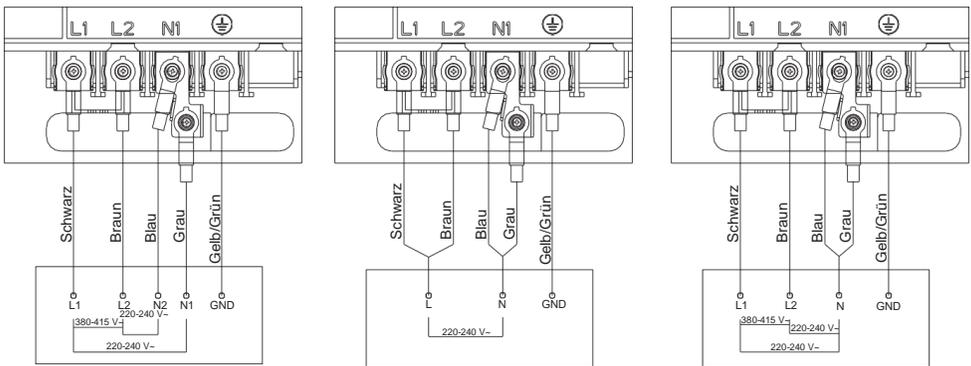
Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob:

- das Stromnetz des Hauses für die vom Kochfeld bezogene Leistung geeignet ist;
- Die Spannung ist auf dem Typenschild angegeben.
- Die Kabelabschnitte für die Stromversorgung sind für die auf dem Typenschild angegebene Belastung geeignet.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweige, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da diese eine Überhitzung verursachen und eine Brandgefahr darstellen können.

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

! Lassen Sie von einem Elektriker prüfen, ob Ihr häusliches Stromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies vom Kundendienst mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften vorgenommen wurde.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig von autorisierten Technikern überprüft und ausgetauscht werden.

! Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach dem Einbau nicht mehr zugänglich.

Unterputzeinbau in die Arbeitsplatte

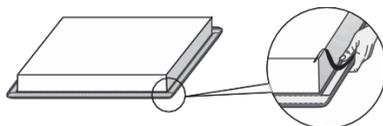
Geräte ohne facettierte Kanten oder Zierrahmen sind für den flächenbündigen Einbau geeignet.



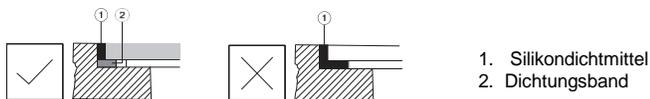
Einbauen des Geräts

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.



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.

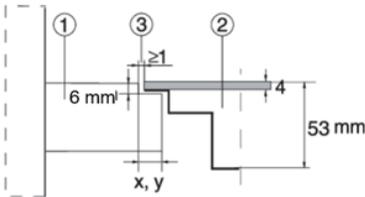
WARNUNG!

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.

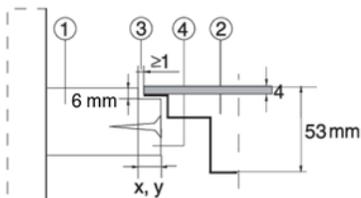
Arbeitsplatte aus Stein



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

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

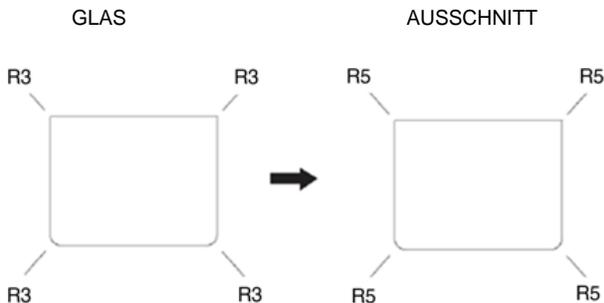
Keramische, Holz- oder Glasplatte



- 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.



7. REINIGUNG UND WARTUNG

| Was? | Wie? | Wichtig! |
|--|---|--|
| <p>Alltägliche Verschmutzung der Glasfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltigen Flüssigkeiten auf dem Glas).</p> | <ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie das Kochfeld aus. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abtrocknen. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. | <ul style="list-style-type: none"> Wenn das 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 scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld: das Glas kann sich verfärben. |
| <p>Übergekochtes, Geschmolzenes und heißer Zuckerrückstand auf dem Glas.</p> | <p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Fischmesser, einem Spatel oder einer für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Rasierklinge, achten Sie jedoch auf die heißen Flächen der Kochzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld an der Wand aus. 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. Wischen Sie die verschüttete Flüssigkeit mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch ab. Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzung der Glasfläche“ durchführen | <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 diese auf dem Glas abkühlen, sind sie möglicherweise nur schwer zu entfernen oder beschädigen die Glasoberfläche sogar dauerhaft. Schnittgefahr: Die Klinge eines Schabers ist bei eingefahrener Sicherheitsabdeckung rasiermesserscharf. 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"> Schalten Sie das Kochfeld aus. Verschütteten Inhalt absaugen. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 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. BESEITIGUNG VON STÖRUNGEN

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. | Entsperrern Sie die Bedienelemente. Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Verwendung des Kochfelds“ |
| Die Bedienung der Touch-Bedienelemente erscheint problematisch. | Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze. | Stellen Sie sicher, dass der Bereich um die Bedienelemente trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerbeere. |
| Das Glas ist verkratzt. | Das Kochgeschirr hat scharfe Kanten. Es werden ungeeignete, abrasive Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwendet. | Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Reinigung und Wartung“. |
| Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche. | Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle vibrieren unterschiedlich). | Dieses Geräusch ist normal für Kochgeschirr und weist nicht auf einen Fehler hin. |
| Das Induktionskochfeld erzeugt ein leises Brumngeräusch, wenn es mit hohen 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 die 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 am Netzstecker aus, während der Lüfter läuft. |
| Die Pfannen werden nicht heiß und erscheinen nicht 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 korrekt auf der Kochzone 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 Induktionskochfelds 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 | Ausfall des Temperatursensors | 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 | Anormale Versorgungsspannung. | Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung ordnungsgemäß funktioniert. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung in Ordnung ist. |
| C1 | Der Temperatursensor der Glaskeramikplatte zeigt eine zu hohe Temperatur an. | Nach Abkühlung des Induktionskochfeldes bitte neu starten. |
| C2 | Der Temperatursensor des IGBT-Moduls zeigt eine zu hohe Temperatur an. | Nach Abkühlung des Induktionskochfeldes bitte neu starten. |
| F5 | Anomalie des Lüfters. | Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten. |
| EF | Zwei oder mehr Tasten werden über längere Zeit aktiviert. | Reinigung des Bedienfeldes |

(2) Spezifische Störungen & Lösung

| Störung | Problem | Lösung A | Lösung B |
|---|--|--|--|
| Die LED leuchtet nicht, obwohl das Gerät mit der Stromversorgung verbunden ist | Keine Stromversorgung. | Überprüfen 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. | Ersetzen Sie die Zusatz-Netzplatine | |
| | Die Displayplatine ist beschädigt. | Die Displayplatine muss ausgetauscht werden. | |
| Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige funktioniert nicht normal | Die Displayplatine ist beschädigt. | Die Displayplatine muss ausgetauscht werden. | |
| Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet, aber der Heizvorgang startet nicht | Die Temperatur des Kochfeldes ist zu hoch. | Die Umgebungstemperatur könnte zu hoch sein. Der Lufterlass oder die Belüftung können blockiert sein | |
| | Mit dem Lüfter stimmt etwas nicht. | Prüfen Sie, ob das Gebläse einwandfrei läuft, wenn nicht, tauschen Sie den Ventilatore aus. | |
| | Die Netzplatine ist beschädigt. | Tauschen Sie die Netzplatine aus. | |
| Der Heizvorgang wird während des Betriebs plötzlich unterbrochen und im Display blinkt „u“. | Der Pfannentyp ist falsch. | Das richtige Kochgeschirr verwenden (siehe Gebrauchsanweisung) | Der Schaltkreis für die Pfannenerkennung ist beschädigt, tauschen Sie die Netzplatine aus. |
| | Topfdurchmesser ist zu klein. | | |
| | Das Kochfeld ist überhitzt. | Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis sich die Temperatur wieder normalisiert hat. Drücken Sie die Taste EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten | |
| Heizzonen auf der gleichen Seite (z. B. die erste und zweite Zone) zeigen „u“ an. | Die Netzplatine und die Displayplatine sind nicht verbunden | Überprüfen Sie die Verbindung. | |
| | Die Displayplatine des Kommunikationsteils ist beschädigt. | Die Displayplatine muss ausgetauscht werden. | |
| | Die Hauptplatine ist beschädigt. | Tauschen Sie die Netzplatine aus. | |
| Der Lüftermotor macht ungewöhnliche Geräusche | Der Lüftermotor ist beschädigt. | Tauschen Sie den Lüfter aus. | |

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

9. ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise für den Umweltschutz

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie WEEE (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Kennzeichnungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Altgerät muss zu einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Um diese Sammelstellen zu finden, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder an 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 der in der Richtlinie aufgeführten schädlichen und verbotenen Materialien.

Informationen zur Verpackung

Das Verpackungsmaterial des Produkts besteht aus wiederverwertbaren Materialien in Übereinstimmung mit unseren nationalen Umweltvorschriften. 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