

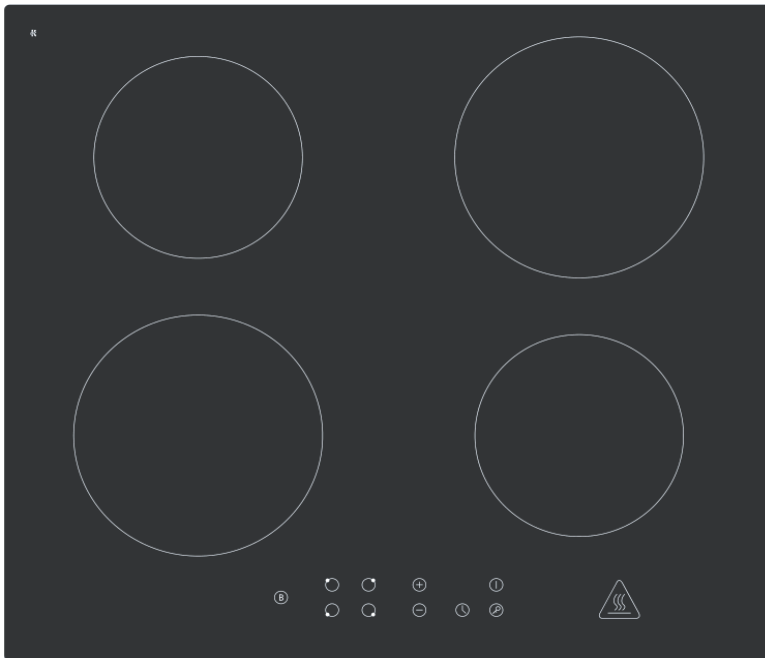
respekta®

D

*Bedienungs-
und Installationsanleitung*
**Glaskeramik
Induktionskochfeld**

Mod. No.:

KM 4295i



fi180411lonNEG

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und
Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof

KS-C47002

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Gerätes aus unserem Sortiment.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.



Konformitätserklärung

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäss ausgestellte CE-Konformitätserklärung zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.

Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

Bedienungs- und Installationsanleitung Induktionskochfeld

INHALTSVERZEICHNIS

Kapitel

1. SICHERHEITSSINFORMATIONEN
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN
3. TIPPS UND HINWEISE (zum Kochgeschirr)
4. KUNDENDIENST
5. GARANTIE
6. ENERGIEEFFIZIENZ
7. ENERGIE SPAREN
8. UMWELTTIPS
9. Koch- und Bedienfeldanordnung
10. Bedienfeld
11. Ein Wort zum Kochen mit Induktion
12. Vor dem ersten Gebrauch
13. Bedienung der Sensortasten
14. Wahl des richtigen Kochgeschirrs
15. Gebrauch des Induktions-Kochfelds
16. Sperren der Bedienelemente
17. Überhitzungsschutz
18. Kleinteile Detektion
19. Auto Abschaltung
20. Benutzung des Timers
21. Gebrauch der Bowerfunktion (Booster)
22. Richtlinien zum Garen
23. Wärmestufen
24. Reinigungs- und Pflegeetabelle
25. Problembehebung
26. Fehler Code Analyse
27. Einbauanleitung
28. Vorsichtsmassnahmen
29. Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Einbaugerätes aus unserem Sortiment.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanleitung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten und gründlich durchzulesen.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst,

daher finden Sie darin möglicherweise auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Dieses Gerät wurde geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen und sich mit dem Gerät vertraut zu machen.

Hinweis-Symbole-Erklärung



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die nachstehenden Hinweis-Symbole haben folgende Bedeutung:



Dieses Symbol ist ein Sicherheitshinweis.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen Gefahr für Personen entstehen kann. Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.

Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol ist ein Warnhinweis

Sie finden es bei der Beschreibung der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen an den Geräten verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin

und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.



Dieses Symbol weist auf Verbrühungsgefahr hin.

Berühren Sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Oberflächen nicht bevor diese abgekühlt sind. Berühren Sie grundsätzlich kein eingeschaltetes Koch- Back- oder Grillgerät etc. auch wenn dieses kein solches Symbole aufweist



1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

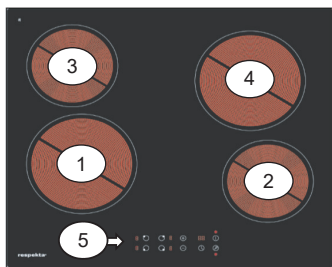
Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch desGeräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

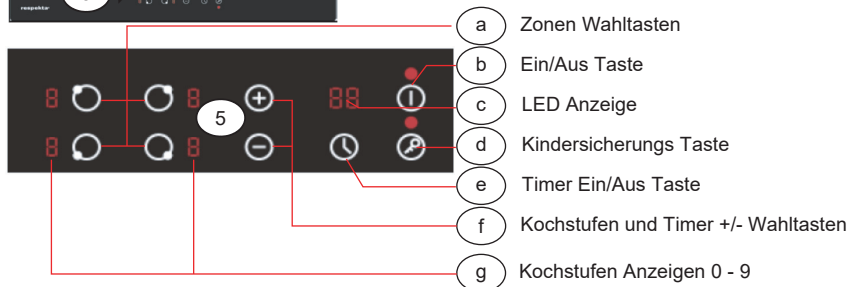
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiss.

7. Kochfeldbedienung

respekta®
KM 4400


- 1 Kochzone vorne links
- 2 Kochzone vorne rechts
- 3 Kochzone hinten links
- 4 Kochzone hinten rechts
- 5 Touch screen Bedienfeld



- a Zonen Wahlstasten
- b Ein/Aus Taste
- c LED Anzeige
- d Kindersicherungs Taste
- e Timer Ein/Aus Taste
- f Kochstufen und Timer +/- Wahlstasten
- g Kochstufen Anzeigen 0 - 9

Ein-/Ausschalten und Wahl der Koch Zone und der Leistungsstufe

- 1) Zum Einschalten des Kochfelds die Ein/Aus Taste (b) halten bis ein Piepton ertönt.
- 2) Drücken Sie eine Zonen Wahlstaste (a) und wählen Sie eine Leistungsstufe mit den +/- Tasten. Falls keine Leistungsstufe gewählt wurde, schaltet die eingeschaltete Koch Zone automatisch ab.
- 3) Zum Abschalten einer Zone drücken Sie die entsprechende Zonen Wahlstaste (a)
- 4) Zum Abschalten des Kochfelds drücken Sie die Ein/Aus Taste (b)

Auto Timer

Sie können für eine Zone Kochzeiten zwischen 1 und 99 Minuten programmieren.

- 1) Drücken Sie die gewünschte Zonen Taste
- 2) Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe in der Anzeige (g) mit der Taste (f) ein.
- 3) Drücken Sie die Timer Taste (e)
- 4) Wählen Sie die gewünschte Kochzeit in der Anzeige (c) mit den +/- Tasten (f)

Zum vorzeitigen Abschalten drücken Sie einfach die Zonen Taste und dann die Timer Taste

Restwärme Anzeige

Als Warnung vor Restwärme wird "H" in den Anzeigen (g) angezeigt. "H" erlischt, wenn keine Verbrühungsgefahr mehr besteht.

Kindersicherung

Halten Sie die Taste (d), bis "Lo" in der LED Anzeige (c) erscheint. Keine Taste funktioniert mehr.

Zum entriegeln die Taste (d) halten bis "Lo" in Anzeige (c) erlischt. Tasten funktionieren wieder.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

Der Anschluss des Geräts darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft vorgenommen werden.

- Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist ziemlich schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. Sie verhindern so, dass heißes Kochgeschirr herunterfällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darunter ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

2.2 Elektrischer Anschluss



Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild

den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.

- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker (falls vorhanden) verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät all-polig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Warnhinweise



Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Koch Zonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Koch Zonen. Sie werden heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den InduktionsKoch Zonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr!

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Das Gerät könnte bei Fehlbedienung beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Koch Zonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.

- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas-/ Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regel-mäßig, um eine Abnutzung des Oberflächen-materials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger
- Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder metallene Gegenstände.

2.4.1 Allgemeine Reinigungshinweise

- a. Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- b. Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- c. Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- d. Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- e. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.



Folgendes muss sofort entfernt werden:

Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie.

Zuckerhaltige Lebensmittel sofort entfernen. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen.

Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

Folgendes sollte erst nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:

Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

2.5 Entsorgung



WARNUNG!
Verletzungsgefahr

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.

3 TIPPS UND HINWEISE

3.1 Kochgeschirr

Das Kochgeschirr wird bei Induktions-Koch Zonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

Benutzen Sie für die Induktions Koch Zonen geeignetes Kochgeschirr.

Nicht alles Kochgeschirrmaterial ist geeignet

- **Geeignet sind** Kochgeschirre aus folgendem Material:
Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:**
Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.



Im Allgemeinen eignet sich Kochgeschirr für Induktions Kochfelder, wenn:

- Eine geringe Wassermenge sehr schnell auf einer Koch Zone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist, kocht.
- Ein Magnet am Geschirrboden angezogen wird.
Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

3.2 Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktions Koch Zonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an.

Die Koch Zoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab.

An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Koch Zone erzeugten Hitze.

3.3 Betriebsgeräusche



Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken:
Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen:
Sie haben die Koch Zone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen:
Sie haben die Koch Zone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken:
Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren:
Der Ventilator läuft.

Diese Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung des Kochfelds hin.

4. KUNDENDIENST

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie bitte die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Modell- bzw. Typenbezeichnung.

Kundendienstesätze welche auf fehler-hafte Installation oder Fehlbedienung des Gerätes zurückzuführen sind, sind auch während der Garantiezeit kostenpflichtig.

5. GARANTIE

Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften, sowie der Warnhinweise in der Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und in Beiblättern führen zum Verlust jeglichen Garantieanspruchs.

- Ein allfälliger Garantieanspruch ist durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen.
- Die Garantie umfasst keine Leistungen an Geräten mit Fehlern, Schäden oder Mängel aufgrund von chemischer oder mechanischer Einwirkung, sowie fehlerhafter Installation.
- Im Übrigen gelten die Garantiebedingungen Ihres Verkäufers, bei welchen Sie ausschliesslich Ihre Garantieansprüche geltend machen können.
- Halten Sie die Garantiekarte Ihres Verkäufers und oder die Kaufquittung bereit,

Der Hersteller gewährt Garantie für 2 Jahre nach Erwerb des Produktes alle Kosten für Reparaturen, welche nachweislich auf Produktionsfehler zurückzuführen sind. Von der Garantie ausgeschlossen sind Leuchtmittel aller Art sowie Fehler und Folgeschäden, welche aufgrund mangelhafter Lüftung und fehlerhafter Montage entstanden sind.



Sichtbare, äußerliche Beschädigungen, welche nach der Installation beanstandet werden, sind ebenfalls von Garantieansprüchen ausgeschlossen.



Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Störungen oder Schäden, die durch Nichteinhaltung der vor- und nachgenannten Hinweise und Vorschriften entstehen sollten.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung seiner Produkte. Bitte haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten bleiben.
--

6. ENERGIEEFFIZIENZ Siehe separat beiliegendes Datenblatt

7. ENERGIE SPAREN

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Koch Zone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Koch Zonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Koch Zone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten.
- Kochen Sie ein neues Gericht auf einer gerade gebrauchten Koch Zone um deren Restwärme zu nutzen.

8. UMWELTTYPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol

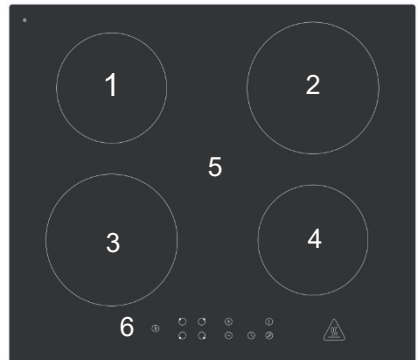
Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

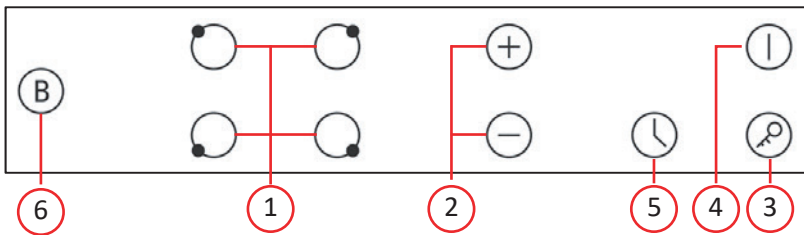
9. Koch- und Bedienfeld Anordnung

Kochfeld Ansicht von oben

- 1 Max. 1500W Zone
- 2 Max. 2000/2500W Zone
- 3 Max. 2000/250W Zone
- 4 Max. 1500W Zone
- 5 Glaskeramik Platte
- 6 Bedienfeld



10. Bedienfeld

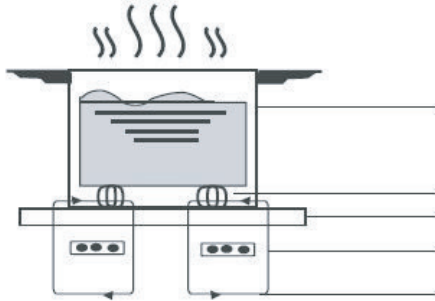


Bedienen Sie das Gerät über die Sensortasten 1 - 5. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

- 1. Kochzonenwahl Tasten
- 2. Leistungsstufen und Timer Regulierungs Tasten
- 3. Tastensperre (Kindersicherung)
- 4. EIN-AUS Taste
- 5. Timer
- 6. Booster

11. Ein Wort zum Kochen mit Induktion

Kochen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnik. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen welche Wärme/Hitze direkt in der Pfanne erzeugen, und nicht indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Die Glaskeramik Platte wird nur heiss, weil das Kochgeschirr seine Wärme auf diese überträgt.



- Metall Topf
- Magnetischer Kontakt
- Glaskeramik Platte
- Induktions Spule
- Induktions Strom

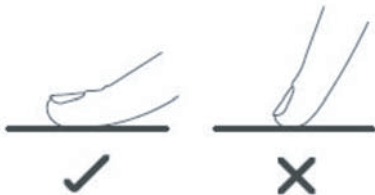
12. Vor dem ersten Gebrauch

1. Sicherheitsanweisungen und Bedienungsanleitung gründlich durchlesen.
2. Sicherstellen, dass sämtliche Schutzfolien vom Kochfeld entfernt sind.

13. Bedienung der Sensortasten (TOUCH CONTROLS)

Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck darauf anwenden müssen.

- Verwenden Sie den Ballen Ihrer Finger, nicht deren Spitze.



- Ein Signalton weist darauf hin, dass die berührte Taste aktiviert ist.
- Achten Sie darauf, die Sensortasten immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände darauf zu liegen kommen (Kochutensilien oder ein Tuch).

Selbst ein dünner Wasserfilm auf den Tasten kann die Steuerung schwierig gestalten.

14. Wahl des richtigen Kochgeschirrs

⚠ Nur für Induktions Kochfelder geeignetes Geschirr verwenden.


Dieses ist auf der Verpackung und auf dem Geschirrboden mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet.

Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie ein Magnet-Test machen.

Bewegen Sie einen Magneten an den Boden der Pfanne.

Wird er angezogen, ist die Pfanne für Induktion geeignet.

Wenn Sie nicht über einen Magneten verfügen, geben Sie etwas Wasser in die Pfanne die Sie überprüfen möchten.

Wenn das Symbol  im Bedienfeld nicht blinkt und das Wasser zu kochen beginnt, ist das Geschirr für Induktion geeignet.

Nicht geeignet ist Kochgeschirr aus folgenden Materialien:

Reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Eigenschaften, Glas, Holz, Porzellan, Keramik, und Steingut.

14.1 Mindestdurchmesser des Kochgeschirrbodens

Koch Zonen-Durchmesser (mm)	Mindestdurchmesser des Kochgeschirrbodens (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220

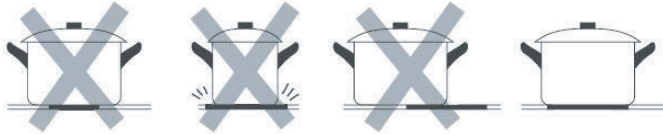
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Bodenkanten oder einer gekrümmten Bodenbasis.




Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas liegt und der Boden des Kochgeschirrs möglichst dem grafisch angezeigten Durchmesser der zu benutzenden Koch Zone entspricht.

Wenn Sie ein Kochgeschirr mit kleinerem Bodendurchmesser verwenden, verringert sich die Energieeffizienz zu Ihrem Nachteil.


Ist der Durchmesser des Kochgeschirrs wesentlich kleiner als der grafisch angezeigte Durchmesser der Koch Zone, kann das Kochfeld dieses unter Umständen nicht erkennen. Sie sollten auf jeden Fall das Kochgeschirr immer mittig auf die Koch Zone stellen.

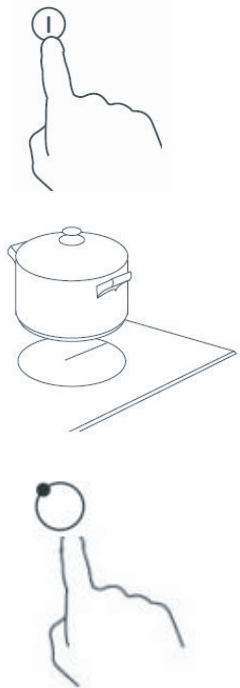


 Töpfe und Pfannen immer anheben, nie schieben, sonst könnten Sie die Glaskeramik Glasplatte zerkratzen.

15. Gebrauch des Induktions-Kochfelds

Kochvorgang starten

1. EIN/AUS Sensortaste antippen.
Ein kurzer Piep-Ton bestätigt, dass das Gerät eingeschaltet ist.
Symbol “ – “ oder “ – – “, zeigen an, dass die Kochmulde sich im Stand by Modus befindet.
2. Pfanne auf gewünschtes Kochfeld stellen.
 Pfannenboden und Kochfeld müssen sauber und trocken sein.
3. Kochzone wählen und Sensortasten “-“ oder “+“ antippen um gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
 - a. Wenn Sie keine Leistungsstufe gewählt haben, schaltet das Gerät nach 1 Minute automatisch ab. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
 - b. Die Leistungsstufe kann durch



Antippen der + / - Sensortasten
jederzeit verändert werde.

i Das Blinken des Symbols  bedeutet:

- a) Es steht keine Pfanne auf der Koch Zone für welche Sie gerade eine Kochstufe wählen.
- b) Die Pfanne, die Sie gerade verwenden ist nicht geeignet für Induktions-Kochfelder oder hat einen zu kleinen Durchmesser, oder ist nicht richtig auf der Koch Zone zentriert.

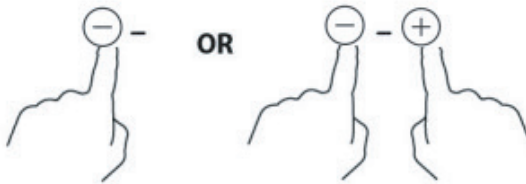
Das Symbol schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab, wenn keine geeigneten Pfanne auf entsprechende Koch Zone gesetzt wird.

Nach dem Garvorgang

1. Berühren Sie das Auswahl-Bedienelement für die Kochzone, die Sie ausschalten möchten



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie bis "0" herunter scrollen, oder berühren Sie die "-" und "+" Bedienelemente gleichzeitig. Stellen Sie sicher, dass das Display "0" anzeigt.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab durch Berühren des EIN-/AUS-Bedienelements.



4. Vorsicht vor heißen Oberflächen


Der Buchstabe H zeigt Ihnen, welche Kochzone noch heiß bei der Berührung ist. Er erlischt, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Er kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie weitere Töpfe/Pfannen erhitzen möchten und dazu die Kochzone nutzen möchten, die noch heiß ist.




16. Sperren der Bedienelemente (Kindersicherung)

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unerwünschte Benutzung zu verhindern (damit beispielsweise Kinder nicht versehentlich die Kochzonen einschalten können).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, funktioniert kein Bedienelement mit Ausnahme des EIN-/AUS-Bedienelements.

So sperren Sie die Bedienelemente

Berühren Sie das Tasten sperren-Bedienelement  Die Timeranzeige zeigt "Lo" an

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Stellen Sie sicher, dass das Induktionsfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie längere Zeit das Tastensperren-Bedienelement 
3. Jetzt ist Ihr Induktionskochfeld betriebsbereit.



Wenn sich das Kochfeld im gesperrten Modus befindet, sind alle Bedienelemente deaktiviert mit Ausnahme des EIN-/AUS-Bedienelements; notfalls können Sie das Induktionskochfeld immer mit dem EIN-/AUS-Bedienelement ausschalten, aber beim nächsten Betrieb müssen Sie zuerst das Kochfeld entsperren.

17. Übertemperaturschutz

Ein integrierter Temperatursensor kann die Temperatur im Induktionskochfeld messen. Wenn eine überhöhte Temperatur erfasst wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

18. Kleinteile Detektion

Wenn ein Topf mit einer ungeeigneten Größe oder mit einem nicht-magnetischen Boden (wie etwa Aluminium) erfasst wird, oder wenn auf dem Kochfeld ein kleinerer Gegenstand (wie ein Messer, eine Gabel oder ein Schlüssel) vergessen wurde, dann geht das Kochfeld automatisch für 1 Minute in den Standby-Modus. Der Ventilator kühlt das Induktionskochfeld noch 1 weitere Minute.

19. Abschaltautomatik

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheits-Schutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Wenn Sie nach dem Garvorgang vergessen haben, das Gerät auszuschalten, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Die Standard-Betriebsdauer für die verschiedenen Leistungsstufen finden Sie in der nachstehenden Tabelle:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Garzeit Timer (Stunden)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Wenn der Top von der Kochzone genommen wird, kann das Induktionskochfeld sofort die Hitzezufuhr stoppen und sich automatisch nach 2 Minuten ausschalten.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten ihren Arzt konsultieren, bevor sie dieses Gerät benutzen.

So benutzen Sie den Timer


Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten benutzen:

- Sie können ihn als Kurzzeitwecker benutzen. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können ihn so einstellen, dass er nach Ablauf der eingestellten Zeit eine Kochzone ausschaltet.
- Sie können den Timer bis zu 99 Minuten einstellen.

20. Benutzung des Timers

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer Kochzone:

Sie können den Kurzzeitwecker auch dann benutzen, wenn Sie keine Kochzone auswählen.



1. Berühren Sie die Heizonenwahltaste, für die Sie den Timer einstellen möchten.
2. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe für Ihre Kochzone durch Drücken der "+" oder "-" Tasten ein.
3. Drücken Sie dann die Timer- Taste  und stellen Sie die Minuten durch


Drücken der “+” oder “-”. Tasten ein.

4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird diese Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Einstellen des Timers als Minutenzähler:

1. Berühren Sie eine oder mehrere Heizzonen-Wahltasten, für die Sie den Timer einstellen möchten.

2. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe für Ihre Kochzone durch Berühren der  oder  Taste ein.



3. Warten Sie vielleicht 5 Sekunden, bis die Kochzone aktiviert ist, drücken Sie dann die Timer-Taste. 

4. Dann stellen Sie die Minuten durch Berühren der “+” oder “-”.Taste ein.

5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, piept der Summer für 30 Sekunden und zeigt Ihnen dadurch an, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist. **Die Kochzone wird dabei nicht ausgeschaltet.**

Hinweise: Berühren Sie das “+“ oder “-“ Bedienelement für den Timer ein Mal, um die Zeit für jeweils 1 Minute zu erhöhen oder zu reduzieren.



2. Halten Sie das  oder  Bedienelement des Timers, um die Zeit für jeweils 10 Minuten zu erhöhen oder zu reduzieren.

3. Wenn Sie die beiden Tasten  und  gleichzeitig berühren, wird der Timer gelöscht und “00” im Minuten-Display angezeigt.



4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt er mit dem Herunterzählen sofort.
Das Display zeigt die restliche Zeit an, und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Zone ausgewählt ist.





Wenn der Garzeit-Timer abläuft, schaltet sich die Entsprechende Kochzone automatisch ab.





Andere Kochzonen arbeiten weiter, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

21. Gebrauch der Power Funktion (Booster)

Booster einschalten

1. Wählen Sie die Kochzone, welche schnell erhitzt werden soll, z.B. 
2. Berühren Sie dann die Booster Taste  die Zonenanzeige zeigt „B“ an, und die Leistung erreicht das Maximum.

Booster ausschalten

1. Wählen Sie die Kochzone, bei welcher der Booster ausgeschaltet werden soll z.B. 
2. Berühren Sie dann die Booster Taste  zum Ausschalten der Funktion.

22. Richtlinien zum Garen



Bitte gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie Öl und Fett sehr schnell erhitzen, besonders, wenn Sie die Superleistungsstufe PowerBoost benutzen. Bei sehr hohen Temperaturen können Öl und Fett spontan Feuer fangen; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

Tipps zum Garen

- Wenn die Speise zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels reduziert die Garzeit und spart Energie, weil die Hitze nicht entweicht.
- Nehmen Sie nur so viel Flüssigkeit oder Fett wie nötig, um die Garzeit zu reduzieren.
- Beginnen Sie den Garvorgang mit der höchsten Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, wenn die Speise durcherhitzt ist.

Köcheln/Simmern, Garen von Reis

- Köcheln/Simmern ist ein Garvorgang bei etwa 85 °C unter dem Siedepunkt, wobei gelegentlich Bläschen aus der siedenden Flüssigkeit an die Oberfläche aufsteigen. Dies ist der Schlüssel für köstliche Suppen und feinen Eintopf oder Gulasch, denn die Aromen entwickeln sich, ohne dass die Speise übermäßig gekocht wird. Auch Speisen, in denen sich Eier befinden, sowie mit Mehl andickte Soßen sollten Sie unter dem Siedepunkt garen.
- Einige Garvorgänge einschließlich des Garens von Reis mit der Absorptionsmethode können eine höhere Einstellung erforderlich machen als die niedrigste Einstellung, um sicherzustellen, dass die Speise in der empfohlenen Zeit korrekt gegart wird.

Steaks braten

So braten Sie saftige, geschmackvolle Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Pinseln Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak beim Braten nur ein Mal. Die exakte Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und wie Sie es gern gebraten haben möchten. Die Zeit dafür dauert je nachdem von 2-8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um zu sehen, wie weit es gebraten ist - je fester es sich anfühlt, desto

mehr ist es „durch“.

5. Lassen Sie das Steak auf einer vorgewärmten Platte einige Minuten ruhen, damit sich das Fleisch entspannt und vor dem Servieren zart wird.

Pfannenrühren

1. Wählen Sie einen für Induktion geeigneten Wok mit flachem Boden aus, oder eine große Bratpfanne.
2. Alle Zutaten und alle nötigen Utensilien müssen bereit stehen. Pfannenrühren muss ganz schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen zubereiten möchten, ist es besser, die Speisen in mehreren kleineren Portionen zu braten.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie dann zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Braten Sie immer zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Danach wird das Gemüse pfannengerührt. Wenn die Stückchen heiß und noch knusprig sind, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrige Stufe; dann geben Sie das Fleisch dazu und anschließend Ihre Soße.
6. Rühren Sie alle Zutaten vorsichtig untereinander, um sicherzustellen, dass sie ausreichend durcherhitzt sind.
7. Servieren Sie jetzt sofort.

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Gerätes aus unserem Sortiment.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.



Konformitätserklärung

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäss ausgestellte CE-Konformitätserklärung zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.

Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

24. Reinigung und Pflege

Was muss ich tun?	Wie soll ich es tun?	Wichtiger Hinweis!
<p>Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken von Speisen oder von nicht-zuckerhaltigen Spritzern/Übergekohtem auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld ab. 2. Tragen Sie auf das noch warme (aber nicht heiße!) Glasfeld einen Spezialreiniger für Kochfelder auf. 3. Wischen Sie mit einem feuchten Lappen nach und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder einem Küchentuch nach. 4. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromversorgung zum Kochfeld ausgeschaltet wird, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann immer noch heiß sein! Bitte seien Sie deshalb immer sehr vorsichtig. • Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Nylon-Topfkratzern und groben/scheuernden Reinigungsmitteln, da diese das Glasfeld zerkratzen können. Bitte prüfen Sie immer anhand des Etiketts des Reinigungsmittels oder Scheuerschwämmchens, ob diese geeignet sind. • Lassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden.
<p>Übergekohtes, Geschmolzenes und Spritzer von heißem Zucker auf dem Glasfeld</p>	<p>Bitte entfernen Sie diese Spritzer immer sofort mit einem für Keramik Kochfelder geeigneten Fischmesser, Palettenmesser oder einem speziellen Schaber für Induktionskochfelder, aber bitte seien Sie vorsichtig, wenn die Kochzonen noch heiß sind:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld durch Ziehen des Netzsteckers aus der Wandsteckdose ab. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil im 30 °C Winkel und schaben Sie die Verunreinigungen oder Spritzer/Übergekohtes im kühlen Bereich des Kochfelds ab. 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen oder Spritzer/Übergekohtes mit einem Geschirrspültuch oder Küchentuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für die oben genannten „Täglichen Verunreinigungen auf dem Glas“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Speisen oder Übergekohtes entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich nur schwer entfernen oder können sogar dauerhafte Schäden an der Glasoberfläche verursachen. • Gefahr, sich zu schneiden: wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist, dann ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor Und bewahren Sie ihn stets an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
<p>Spritzer/Übergekohtes auf den TouchControl-Bedienelementen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld ab. 2. Nehmen Sie Spritzer/Übergekohtes mit einem nassen Tuch auf. 3. Wischen Sie den Bereich der TouchControl-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab 4. Wischen Sie den Bereich vollständig trocken mit einem Küchentuch. 5. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann ein akustisches Signal ausgeben und sich selbst ausschalten, und die TouchControl-Bedienelemente funktionieren unter Umständen nicht, weil noch Flüssigkeit darauf ist. Stellen Sie sicher, dass der Bereich der TouchControl-Bedienelemente trocken gewischt ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

25. Problembhebung

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Induktionsfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionsfeld an die Stromversorgung angeschlossen ist und dass es eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gibt in Ihrem Haus oder Ihrer Region. Wenn Sie alles geprüft haben und das Problem noch immer besteht, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt „Benutzung Ihres Induktionsfelds“ für Anweisungen.
Die Bedienelemente funktionieren schwierig.	Vielleicht ist ein leichter Film von Wasser auf den Bedienelementen, oder Sie benutzen vielleicht die Fingerspitze vorn beim Berühren der Bedienelemente.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich der Bedienelemente trocken ist und dass Sie beim Berühren der Bedienelemente nur die weiche Innenseite der Fingerspitze benutzen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeignete, scharf scheuernde Scheuerschwämme oder Reinigungsprodukte.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem, glattem Boden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Reinigung und Pflege“.
Einige Töpfe/Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Dies kann bedingt sein durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs (Schichten von verschiedenen Metallen vibrieren verschieden).	Dies ist für Kochgeschirr normal und zeigt keinen Fehler an.
Das Induktionskochfeld summt leise bei der Benutzung mit einer hohen Hitzeeinstellung.	Dies verursacht die Technologie des Induktionsgarens.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte sich beruhigen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung reduzieren.
Ventilatorgeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein integrierter Ventilator in Ihrem Induktionskochfeld schaltet sich ein, um die Elektronik zu schützen vor Überhitzung. Er kann weiterlaufen, auch nachdem Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und Sie müssen nichts Weiteres tun. Schalten Sie die Stromversorgung über die Wandsteckdose zum Induktionskochfeld nicht ab, solange der Ventilator läuft.
Pfannen werden nicht heiß und erscheinen im Display.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erfassen, weil sie nicht für Induktionsgaren geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erfassen, weil sie für die Kochzone zu klein ist oder nicht genau mittig darauf steht.	Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr für Induktionsgaren. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Stellen Sie sicher, dass die Pfanne in der Mitte sitzt und dass der Boden so groß ist wie die Kochzone.
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone haben sich selbst unerwartet abgeschaltet, ein Akustiksignal ertönt, und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern im Display des Garzeit-Timers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie die Fehler- Buchstaben und -Nummern; schalten Sie die Stromversorgung zum Induktionskochfeld über die Wandsteckdose ab, und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

26. Fehler Code Analyse

Wenn eine Störung auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in einen Schutzmodus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
F3-F4	Temperatursensor defekt	Bitte den Hersteller kontaktieren.
F9	IGBT-Temperatursensor defekt.	Bitte den Hersteller kontaktieren.
E1/E2	Anomale Versorgungsspannung	Bitte prüfen, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, wenn die Versorgungsspannung normal ist.
E3	Anomale Temperatur	Bitte Pot. prüfen.
E5/E6	Schlechte Induktionskochfeld-Hitzeabstrahlung	Bitte neu starten nach dem Abkühlen des Induktionskochfelds.

Die oben genannten Faktoren unterliegen der Einschätzung und Inspektion allgemeiner Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Daten

Siehe Typenschild am Gerät

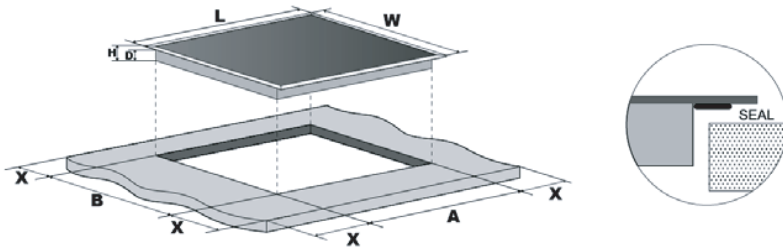
27. Einbauanleitung

Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsoberfläche gemäß den Abmessungen aus der Zeichnung aus.

Für Installation und Betrieb muss um die Öffnung mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Die Stärke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Bitte wählen Sie ein hitzefestes Material für die Arbeitsplatte aus, um größere Deformationen zu verhindern, die sonst durch die Hitzestrahlung vom Kochfeld verursacht werden könnte. Wie unten gezeigt: (SEAL = Dichtung)

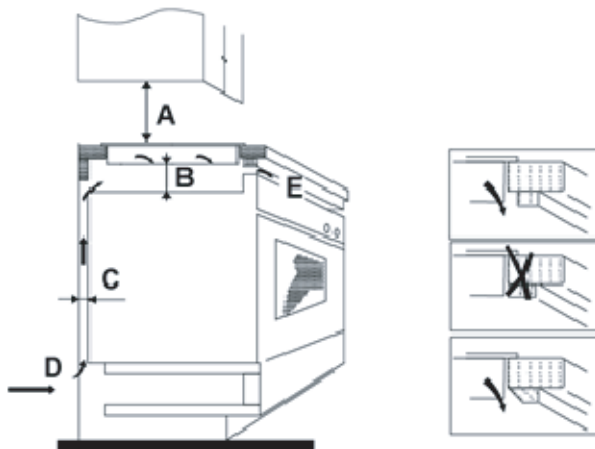


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	52,5	562	492	50 mini

Stellen Sie unbedingt sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und Lufteinlass und Luftauslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld immer in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten gezeigt



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und oberem Küchenschrank über dem Kochfeld muss mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass

- die Arbeitsplatte rechteckig und eben ist, und keine strukturellen Teile in die geforderten Platzabmessungen ragen.
- die Arbeitsplatte aus hitzefestem Material besteht.
- der Ofen einen eingebauten Ventilator besitzt, wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert wird.
- bei der Installation alle Abmessungen für die erforderlichen Freiräume sowie alle geltenden Normen und Vorschriften eingehalten werden.
- in der Festverdrahtung ein geeigneter Trennschalter für eine vollständige Trennung von der Netzversorgung vorhanden ist, der den lokalen Gesetzen und Vorschriften für Verdrahtungen entspricht.
Der Trennschalter muss ein allpoliger Schalter und zugelassener Typ sein und eine Mindestkontaktöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm in allen Polen besitzen (oder in allen aktiven [Phase] Leitern, wenn die lokalen Vorschriften für die Verdrahtungen diese Abweichung von den Anforderungen zulassen).
- der Trennschalter muss für den Kunden nach der Installation des Kochfelds leicht zugänglich sein.

- Sie bei Fragen zur Installation die lokalen Behörden und Vorschriften kontaktieren
- Sie hitzefeste und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikbackeln) für die Wandflächen um das Kochfeld verwenden.

Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass

- das Stromversorgungskabel nicht durch Türen oder Schubladen von Küchenmöbeln verläuft
- ausreichend Frischluft von außerhalb des Küchenmöbels an den Sockel des Kochfelds gelangt
- unterhalb des Sockels des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere installiert ist, wenn das Kochfeld unter einer Schublade oder unter einem Küchenmöbel installiert wird
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist

Vor dem Anbringen der Montagehalterungen

Das Gerät muss auf einer stabilen, glatten Fläche stehen (benutzen Sie die Verpackung). Bedienen Sie die Bedienelemente, die vom Kochfeld hervor stehen, niemals mit Kraft.

Einstellen der Position der Halterung

Schrauben Sie nach der Installation das Kochfeld auf der Arbeitsplatte mit den 2 Halterungen am Boden des Kochfelds (siehe Abbildung) fest.

Die Position der Halterung können für verschiedene Arbeitsplattenstärken eingestellt werden.

28. Vorsichtsmaßnahmen

1. Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder von qualifizierten Technikern installiert werden. Unser Kundendienst hat dafür speziell geschultes Personal. Bitte führen Sie diese Arbeiten niemals selbst aus.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit der Elektronik des Kochfelds schaden kann.
3. Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine verbesserte Hitzeabstrahlung sichergestellt ist, damit die Zuverlässigkeit des Geräts verbessert wird.
4. Die Wand und die Hitzezone über der Arbeitsplatte müssen Hitze vertragen können.

29. Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz



Dieses Kochfeld darf nur durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal an das Stromnetz angeschlossen werden.

Vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz bitte prüfen, dass:

1. das Verdrahtungssystem des Hauses für die vom Kochfeld genutzte Leistung geeignet ist.
 2. die Spannung dem auf dem Typenschild genannten Wert entspricht.
 3. Der Netzkabelquerschnitt der auf dem Typenschild genannten Last entspricht.
- Für den Anschluss des Kochfelds an die Stromnetzversorgung dürfen keine Adapter, Reduzierer oder Verzweigungen verwendet werden, da diese zu Überhitzung und Brand führen können.

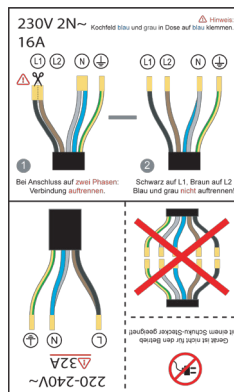
Das Stromversorgungskabel darf die heißen Teile keinesfalls berühren und muss so verlegt sein, dass es eine Temperatur von 75 °C an keiner Stelle überschreitet.



Prüfen Sie gemeinsam mit einem Elektriker, ob das Verdrahtungssystem des Hauses ohne Änderungen geeignet ist.

Jegliche Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Die Stromversorgung muss gemäß den geltenden Normen und Vorschriften erfolgen bzw. über einen einpoligen Trennschalter/Schütz. Die Anschlussmethode wird nachstehend gezeigt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist bzw. ausgetauscht werden muss, ist diese Maßnahme ausschließlich durch einen Kundendienstmitarbeiter mit Spezialwerkzeug durchzuführen, damit Unfälle vermieden werden.
- Wird das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm auf der fest verlegten Netzleitung installiert sein.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß durchgeführt wurde und die lokalen Vorschriften erfüllt.

Das Kabel darf nicht zu stark gebogen oder eingeklemmt werden.

