

IKF 72-2Z



105862

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **2.0**

Erstelldatum: 2023-03-21

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	7
2	Allgemeines	8
2.1	Haftung und Gewährleistung	8
2.2	Urheberschutz	8
2.3	Konformitätserklärung	8
3	Transport, Verpackung und Lagerung	9
3.1	Transportinspektion	9
3.2	Verpackung	9
3.3	Lagerung	9
4	Technische Daten	10
4.1	Technische Angaben	10
4.2	Baugruppenübersicht	11
4.3	Funktion des Gerätes	12
5	Installation und Bedienung	12
5.1	Installation	12
5.2	Bedienung	17
6	Reinigung	32
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	32
6.2	Reinigung	32
7	Hinweise und Tipps	34
8	Mögliche Funktionsstörungen	36
9	Entsorgung	38



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

DE

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Sicherheit bei Bedienung von Induktionskochstellen

- Während des Betriebes wird das Kochfeld sehr heiß.
Beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt

**aber das Kochfeld und die Oberfläche bleibt nach Gebrauch heiß.
Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Gerätes.**

- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.
- Legen Sie keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf das Kochfeld. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, legen Sie keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Kochfläche.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z. B. Konservendosen, auf dem Induktionskochfeld. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen explodieren (platzen). Eine Konservendose kann am besten erwärmt werden, indem man sie öffnet und in einen mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt, der zum Erhitzen auf dem Kochfeld platziert wird.
- Die Kochfeldoberfläche besteht aus temperaturfestem Glas. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.

Elektromagnetisches Feld

- Magnetisierbare Gegenstände, wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Taschenrechner dürfen sich nicht in unmittelbaren Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Durch das Magnetfeld kann Ihre Funktion beeinträchtigt werden.
- Öffnen Sie die untere Abdeckung nicht!
- Stellen Sie das Kochgeschirr immer mittig auf das Kochfeld, damit der Geschirrboden das elektromagnetische Feld so weit wie möglich abdeckt.
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Bedienpersonal

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen, mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern nicht unbeaufsichtigt.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und dem Anschlusskabel fernzuhalten.

DE

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereiten und Aufwärmen von Speisen unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Erwärmen von Räumen
- Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtiger oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

DE

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Induktionskochfeld IKF 72-2Z
Artikel-Nummer:	105862
Material:	Aluminium, Kunststoff
Material Kochfläche:	SCHOTT CERAN®
Anzahl Kochstellen / Flächen-Induktionszonen:	4 / 2
Maße Glasfeld (B x T) in mm:	590 x 520
Maße Flächen-Induktionszonen (B x T) in mm:	220 x 400
Durchmesser Kochstellen in mm:	220
Leistung Kochstellen:	1,8 kW / 3 kW
Leistung Flächen-Induktionszonen:	3 kW / 4 kW
Anzahl Leistungsstufen:	9
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 99
Intervalle Zeiteinstellung in Min.:	1
Anschlusswert:	7,2 kW / 220-240 V~ / 400 V / 2N~/ 50-60 Hz
Einbaumaße (B x T) in mm:	560 x 490
Maße (B x T x H) in mm:	590 x 520 x 60
Gewicht in kg:	13,5

Technische Änderungen vorbehalten!

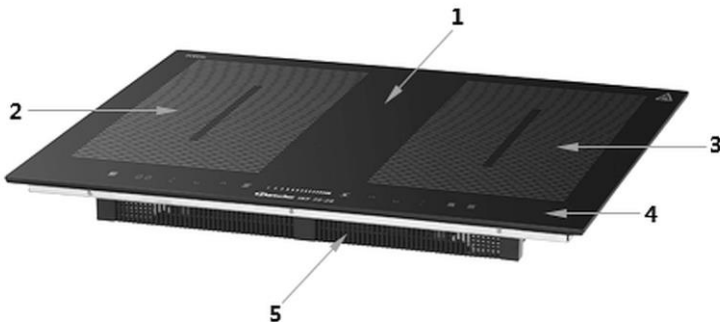
Ausführung / Eigenschaften

- Geräteanschluss: 2NAC
- Art der Kochzonen: Kombi-Induktionsfläche
- Steuerung: elektronisch, Touch
- Regulierung von: Leistung, Zeit
- Timer

Technische Daten

- Topferkennung
- Pause-Funktion
- Boost-Funktion
- Sperrtaste (Kindersicherung)
- Digital-Anzeige
- Überhitzungsschutz
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchten: Ein/Aus, Leistung, Zeit

4.2 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- | | |
|--|---|
| 1. Glasfeld | 2. Kochstellen (2x) / Flächen-Induktionszone (1x) links |
| 3. Kochstellen (2x) / Flächen-Induktionszone (1x) rechts | 4. Bedienblende |
| 5. Belüftungsöffnungen | |

4.3 Funktion des Gerätes

Die Leistung von 7,2 kW kann wahlweise auf 4 Kochstellen oder auf 2 Flächen-Induktionszonen verteilt werden. So kann die Induktionsfläche mit verschiedensten Topfgrößen oder auch -formen vollkommen ausgenutzt werden.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.

Installation und Bedienung

- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.

Einbau

Das Gerät ist zum Einbau in eine Arbeitstischplatte konzipiert. Vor der Installation des Kochfelds sicherstellen, dass:

- die Arbeitstischplatte eben ist und keine Bauteile den Platzbedarf beeinträchtigen,
- die Arbeitstischplatte aus einem hitzebeständigen und isolierten Material besteht, damit eine Verformung durch die Wärmestrahlung vom Gerät vermieden wird,
- das Kochfeld nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert wird, da die Feuchtigkeit die Kochfeldelektronik beschädigen kann,
- bei Installation des Gerätes über einem Ofen der Ofen mit einen eingebauten Lüfter ausgestattet ist,
- die Installation allen Freigabeanforderungen und den geltenden Normen und Vorschriften entspricht,
- ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet, in die permanente Verkabelung integriert, montiert und positioniert ist, um den örtlichen Verkabelungsregeln und -vorschriften zu entsprechen,
- der Trennschalter zugelassen ist und einen Luftspaltkontaktabstand von 3 mm in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-] Leitern) aufweist, wenn die örtlichen Verdrahtungsregeln diese Variation der Anforderungen zulassen.
- der Trennschalter für den Bediener bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich ist.
- die verwendeten Materialien für die das Induktionskochfeld umgebenden Wandflächen hitzebeständig und leicht zu reinigen sind (z. B. Keramikfliesen),
- Die Rückwand, die angrenzenden und umgebenden Flächen müssen einer Temperatur von 90 °C standhalten.

- die Stärke der Arbeitstischplatte den Anforderungen der Belastung entspricht und mindestens 30 mm beträgt.

Vorbereitung

1. Schneiden Sie eine Öffnung in die Arbeitstischplatte nach den Angaben in der Zeichnung und Tabelle 1 unten.
2. Halten Sie bei der Installation um die Öffnung herum einen Mindestabstand von 50 mm ein.

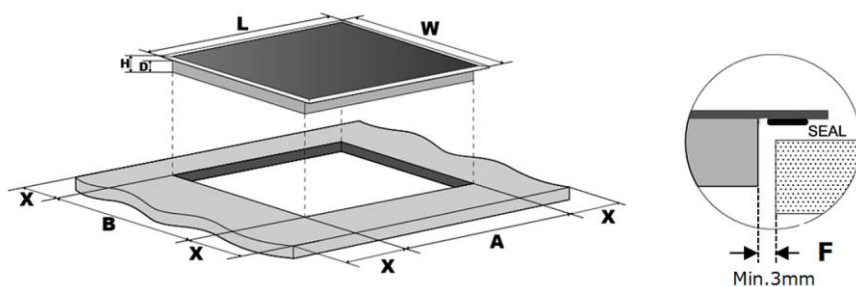


Abb. 2

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

Tab. 1

HINWEIS!

Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochstelle und dem Schrank über der Kochstelle sollte mindestens 760 mm betragen.

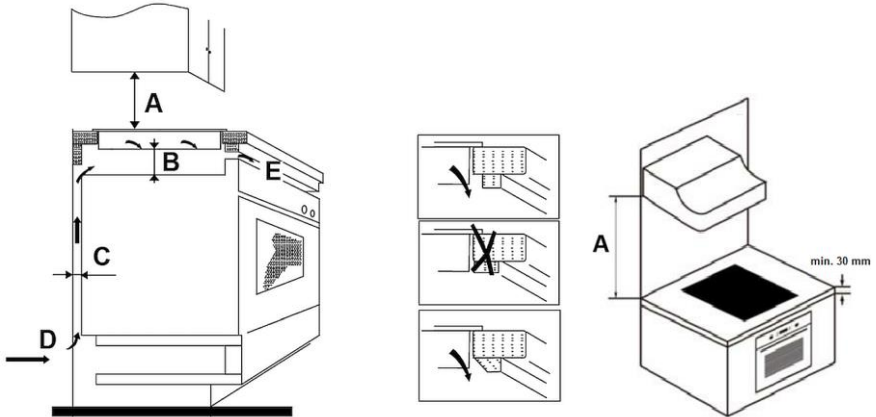


Abb. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	min. 50	min. 20	Lufteintritt	Luftaustritt 5 mm

Tab. 2

DE

- Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Lufteintritt und Luftaustritt nicht blockiert sind.

WARNUNG!

Ein versehentliches Berühren des überhitzten Bodens des Induktionskochfeldes während des Betriebes kann zu Verbrennungen oder einem unerwarteten Stromschlag führen.

- Bringen Sie einen Holzeinsatz in einem Mindestabstand von 50 mm vom Boden des Kochfeldes mit Hilfe von Schrauben an. Beachten Sie die in Abb. 4 angegebenen Abstände.

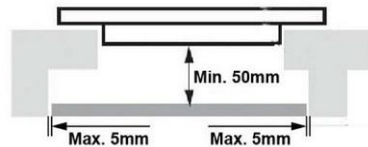


Abb. 4

5. Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation mit 4 Schrauben an der Unterseite des Kochfelds (siehe Abb. 5) auf der Arbeitsfläche. Passen Sie die Position der Befestigungswinkel an unterschiedliche Tischplattenstärken an.

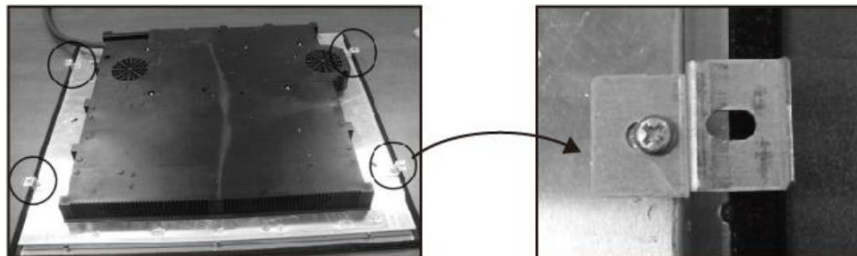


Abb. 5

6. Achten Sie darauf, dass die Befestigungswinkel nach der Installation die Innenflächen der Arbeitsplatte nicht berühren (siehe Abb. 6).

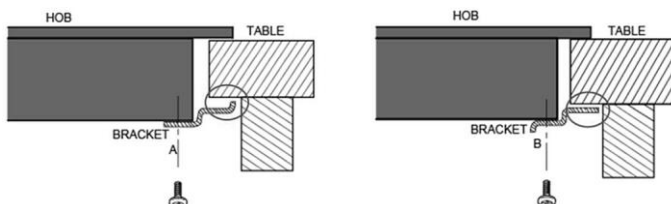


Abb. 6

ACHTUNG

Unterhalb des Kochfeldes befinden sich Belüftungsöffnungen. Stellen Sie sicher, dass diese nicht von der Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld einbauen.

Beachten Sie, dass der Klebstoff, welcher das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, einer Temperatur von über 150 °C standhalten muss, um ein Lösen der Verkleidung zu vermeiden.

Nach der Installation des Kochfelds sicherstellen, dass:

- das Anschlusskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen frei zugänglich ist,
- ausreichender Frischluftstrom von außerhalb des Schrankes zum Boden des Gerätes gewährleistet ist,
- bei Einbau des Gerätes über einer Schublade oder einem Schrank eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden des Kochfeldes installiert wird,

- der Trennschalter für den Bediener leicht zugänglich ist.

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Gerätes (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Der Anschluss des Gerätes muss durch eine Elektrofachkraft unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Der Induktionskocher ist mit einem Anschlusskabel ausgerüstet. Dieses muss mit einem Stecker verbunden oder direkt an eine geeignete Wandsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Mehrfachsteckdosen, um das Gerät an die Stromversorgung anzuschließen.
- Das Anschlusskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so positioniert sein, dass es zu keinem Zeitpunkt die Temperatur von 75 °C überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

5.2 Bedienung

Funktionsweise von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochern wird an eine Leiterspule unterhalb des Glases eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen.

Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es wird nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskochfläche erwärmt.

Ein weiterer Vorteil liegt - aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten.

Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen.

Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

Geeignetes Kochgeschirr

- Kochgeschirr aus Eisen
- Kochgeschirr aus emailliertem Eisen
- Kochtöpfe/Pfannen aus Stahl oder emailliertem Gusseisen
- Gusseisentöpfe/Pfannen
- Kochgeschirr aus Edelstahl 18/0 und Aluminium, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (Beschreibung des Kochgeschirrs beachten)



Aufgrund der besonderen Funktionsweise des Induktionskochfeldes eignet sich nur Kochgeschirr mit einem magnetisierbaren Boden.

Um bessere Resultate zu erzielen, sollten nur Pfannen/Töpfe mit einem Durchmesser von > 14 cm bis 28 cm genutzt werden.

DE

Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Behälter mit gewölbtem Boden
- Kochgeschirr aus Aluminium, Bronze oder Kupfer, es sei denn, dies ist ausdrücklich als für Induktion geeignet gekennzeichnet
- Kochtöpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 14 cm
- Kochgeschirr mit Füßen
- Kochgeschirr aus Keramik
- Glasgeschirr



Vor dem Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
2. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
3. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr mit Gargut auf die gewünschte Kochstelle oder Flächen-Induktionszone.
4. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen nach folgenden Anweisungen vor.

Leistungsverteilung Kochstellen/Kochzonen



1. max. 1800/3000 W Kochstelle
2. max. 1800/3000 W Kochstelle
3. max. 1800/3000 W Kochstelle
4. max. 1800/3000 W Kochstelle
5. Flächen-Induktionszone links 3000/4000 W
6. Flächen-Induktionszone rechts 3000/4000 W

Abb. 7

DE

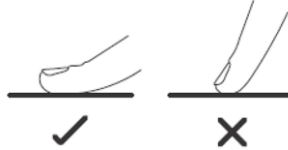
Bedienelemente / Anzeigen



Abb. 8


- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1. Einstellbereich Kochstufen / Zeit | 2. Kochzonen-Auswahl |
| 3. Start-/Pause-Taste | 4. Digital-Anzeige |
| 5. Warmhalte-Funktionstaste | 6. Boost-Funktionstaste |
| 7. Sperrtaste | 8. Ein-/Aus Taste |

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie die Fingerkuppe, nicht die Spitze.



- Es ertönt jedes Mal ein akustisches Signal, wenn eine Berührung registriert wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie bedecken. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Steuerung der Bedienelemente erschweren.

Gerät in Betrieb nehmen

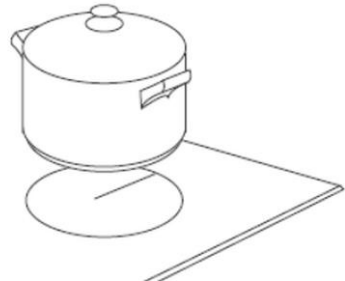
1. Berühren Sie die Ein-/Aus Taste  auf der Bedienblende.

Nach dem Einschalten ertönt ein akustisches Signal und in der Digital-Anzeige wird „00“ angezeigt.

Die Kochzonen-Auswahl zeigt „—“, „□“ und „□“ an, das Induktionskochfeld wird in den Standby-Modus versetzt.



2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne oder Kochtopf auf die Kochstelle, die Sie verwenden möchten.
3. Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne/Kochtopfes und die Oberfläche des Kochfeldes sauber und trocken sind.

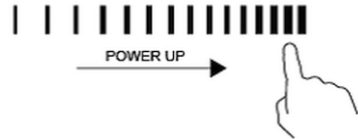


Installation und Bedienung

Nach der Auswahl der Kochstelle blinkt in der Anzeige „0“.



4. Stellen Sie die Kochstufe im Bereich 1 - 9 durch Wischen mit dem Finger über den Einstellbereich, bis die gewünschte Kochstufe in der Kochzonen-Auswahl aufleuchtet.




Kochstufe 1 = niedrigste Stufe

Kochstufe 9 = höchste Stufe

5. Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperaturstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann bei Schritt 1 erneut beginnen.

Die Kochstufen-Einstellung kann jederzeit während des Kochvorgangs geändert werden

Wenn in der Anzeige abwechselnd  und Kochstufe blinken, bedeutet es, dass:

- Sie kein Kochgeschirr auf die richtige Kochzone gestellt haben
- das verwendete Kochgeschirr für Induktionskochen nicht geeignet ist
- das Kochgeschirr zu klein ist oder nicht zentriert auf der Kochstelle positioniert wurde.

Es findet keine Erwärmung statt, es sei denn, auf der Kochzone befindet sich geeignetes Kochgeschirr.

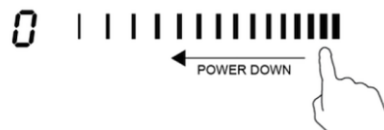
Die Digital-Anzeige schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle gestellt wird.


Kochvorgang beenden

1. Berühren Sie in der Kochzonen-Auswahl das Symbol für die Kochstelle, die Sie ausschalten möchten.



2. Wischen Sie mit dem Finger über den Einstellbereich nach links bis in der Kochzonen-Auswahl „0“ für die gewählte Kochstelle angezeigt wird.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die Ein-/ Aus Taste  berühren.



Vorsicht vor heißen Oberflächen!

H zeigt an, welche Kochstelle sich heiß anfühlt. Die Anzeige erlischt, wenn sich die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt hat. Dies kann als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weiteres Kochgeschirr erwärmen möchten.



VORSICHT!

Das Induktionskochfeld nach jedem Gebrauch mit dem Trennschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe oder Pfannen mehr darauf befinden.

Verwendung der Boost-Funktion

WARNUNG!

Brandgefahr!

Öl und Fett erhitzen sich sehr schnell und können sich entzünden.

Seien Sie bei Verwendung der Boost-Funktion besonders vorsichtig.

Aktivierung der Boost-Funktion

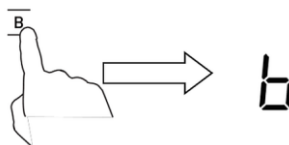
1. Wählen Sie in der Kochzonen-Auswahl die gewünschte Kochstelle.



2. Berühren Sie die Boost-Funktionstaste .


Für die gewählte Kochstelle wird in der Kochzonen-Auswahl „b“ angezeigt.

Durch diese Funktionswahl wird die maximal mögliche Leistungseinstellung der gewählten Kochstelle erreicht.



Deaktivierung der Boost-Funktion

1. Berühren Sie in der Kochzonen-Auswahl das Symbol für die vorher gewählte Kochstelle, um die Boost-Funktion abzubrechen:

- durch erneutes Berühren der Boost-Funktionstaste  wird die ursprüngliche Einstellung der Kochstelle wiederhergestellt.



ODER

- durch Wischen mit dem Finger über den Einstellbereich wird die Kochstelle auf die von Ihnen vorher gewählte Einstellung zurückgesetzt.

OR

Hinweise

- Die Boost-Funktion kann für alle Kochstellen angewandt werden.
- Die Kochstelle kehrt nach 5 Minuten zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.
- Wenn die Boost-Funktion der 1. Kochstelle aktiviert ist, wird die 2. Kochstelle automatisch auf Kochstufe 2 begrenzt und umgekehrt.
- Wenn die ursprüngliche Einstellung gleich „0“ ist, wird sie nach 5 Minuten auf die Kochstufe 9 zurückgesetzt.


DE

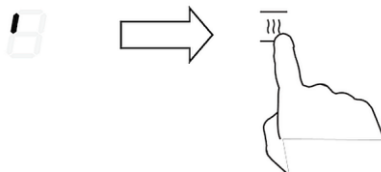
Warmhalte-Funktion

Aktivierung der Warmhalte-Funktion

1. Wählen Sie durch Berühren des entsprechenden Symbols in der Kochzonen-Auswahl eine der Kochstellen.



2. Berühren Sie die Warmhalte-Funktionstaste .



In der Kochzonen-Auswahl erscheint „I“ für die gewählte Kochstelle.

Deaktivierung der Warmhalte-Funktion

1. Berühren Sie in der Kochzonen-Auswahl die gewählte Kochstelle.



Durch Wischen mit dem Finger über den Einstellbereich setzen Sie die Einstellung auf die von Ihnen gewählte Kochstufe zurückgesetzt.



Flächen-Induktionszonen

DE

Die Flächen-Induktionszonen können nach Bedarf als Einzelkochzone oder als zwei verschiedene Kochzonen genutzt werden.

Der Flächen-Induktionszonen bestehen jeweils aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Bei Verwendung als Einzelkochzone wird das Kochgeschirr innerhalb der Flächen-Induktionszone von einer Zone auf die andere bewegt, wobei die gleiche Leistung wie in der Zone, in der das Kochgeschirr ursprünglich platziert wurde, beibehalten wird. Die Fläche, die nicht vom Kochgeschirr abgedeckt ist, wird automatisch abgeschaltet.

ACHTUNG!

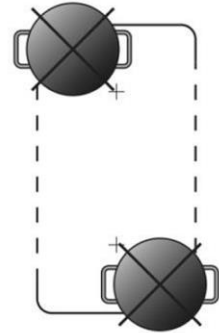
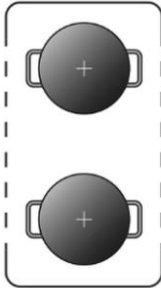
Kochgeschirr immer mittig auf die einzelne Kochstelle/Kochzone stellen.

Bei ovalen, rechteckigen und länglichen Pfannen darauf achten, dass die Pfannen mittig auf die Kochzone gestellt werden und beide Kreuze abdecken und das Kochgeschirr mehr als 3/4 der Kochzone abdeckt.

Nicht empfehlenswert ist, einen runden Topf in den mittleren Bereich zu stellen.

Installation und Bedienung

Beispiele für eine korrekte und ungünstige Platzierung des Kochgeschirrs auf den Kochzonen.



Verwendung als große Einzelkochzone

1. Um die Flächen-Induktionszone als eine große Einzelkochzone zu aktivieren, berühren Sie einfach die entsprechenden Symbole in der Kochzonen-Auswahl.

Die Einstellung funktioniert wie bei jedem anderen normalen Bereich.



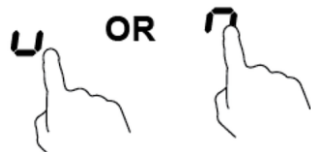
DE

Wenn der Topf vom vorderen zum hinteren Teil (oder umgekehrt) gestellt wird, erkennt die Flächen-Induktionszone automatisch die neue Position, wobei die gleiche Leistung beibehalten wird.

2. Um einen weiteren Topf hinzuzufügen, berühren Sie erneut die dafür vorgesehenen Symbole, um das Kochgeschirr zu erkennen.

Verwendung als zwei unabhängigen Kochzonen


1. Um Flächen-Induktionszone als zwei verschiedene Kochzonen zu aktivieren, berühren Sie einfach die entsprechenden Symbole in der Kochzonen-Auswahl.



Sperren/Entsperren der Bedienelemente

Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung (z.B. versehentliches Einschalten der Kochstellen durch Kinder) zu verhindern.

So sperren Sie die Bedienelemente:


1. Berühren Sie die Sperrtaste .


Die Timer-Anzeige zeigt „L“ an.

So entsperren Sie die Bedienelemente:

1. Halten Sie die Sperrtaste  einige Sekunden lang gedrückt.

HINWEIS!

Wenn sich das Gerät im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente bis auf die Ein-/Aus-Taste  deaktiviert.

Sie können das Gerät im Notfall jederzeit mit der Ein-/Aus-Taste  ausschalten, aber Sie müssen die Bedienelemente beim nächsten Kochvorgang zuerst entsperren.

DE

Timer-Steuerung

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- als Minutenzähler: in diesem Fall schaltet der Timer keine Kochstelle aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist
- Sie können ihn so einstellen, dass eine oder mehrere Kochstellen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.

Die maximale Zeiteinstellung beträgt 99 Minuten.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

HINWEIS!

Sie können die Minutenanzeige verwenden, auch wenn Sie keine Kochstelle/Kochzone auswählen.

2. Berühren Sie den Einstellbereich.

Die „10“ wird in der Digital-Anzeige angezeigt und die „0“ blinkt.



3. Stellen Sie die gewünschte Zeit (z. B. 6) ein, indem Sie mit dem Finger über den Einstellbereich wischen.



4. Berühren Sie den Einstellbereich erneut.

In der Digital-Anzeige blinkt die „1“.



5. Stellen Sie die gewünschte Zeit (z. B. 9) ein, indem Sie mit dem Finger über den Einstellbereich wischen.



Die von Ihnen eingestellte Zeit beträgt nun 96 Minuten.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 30 Sekunden lang ein akustisches Signal und in der Digital-Anzeige erscheint „00“.



DE

Timer-Einstellung zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochstellen

eine Kochstelle einstellen

1. Wählen Sie durch Berühren in der Kochzonen-Auswahl die Kochstelle, für welche Sie den Timer einstellen möchten.



2. Berühren Sie den Einstellbereich.

In der Digital-Anzeige wird die „10“ angezeigt und die „0“ blinkt.



3. Stellen Sie die gewünschte Zeit (z. B. 6) ein, indem Sie mit dem Finger über den Einstellbereich wischen.



4. Berühren Sie den Einstellbereich erneut.

In der Digital-Anzeige blinkt „1“.



5. Stellen Sie die gewünschte Zeit (z. B. 9) ein, indem Sie mit dem Finger über den Einstellbereich wischen.



Die von Ihnen eingestellte Zeit beträgt nun 96 Minuten.

Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer diese sofort herunter zu zählen. In der Digital-Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochstelle automatisch ausgeschaltet.



Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass diese Kochstelle ausgewählt ist, z. B.:



mehrere Kochstellen einstellen

Die Schritte zur Zeiteinstellung weiterer Kochstellen sind identisch wie bei der Einstellung einer Kochstelle.

Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochstellen gleichzeitig einstellen, werden die Dezimalpunkte der jeweiligen Kochstellen eingeschaltet. Die Anzeige zeigt den Minuten-Timer an. Der Punkt der entsprechenden Kochstelle blinkt.

Das wird wie unten dargestellt angezeigt:

3. (auf 15 Minuten eingestellt)

6. (auf 45 Minuten eingestellt)

15

Sobald der Minuten-Timer abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochstelle aus. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Kochstelle blinkt. Der wird wie rechts dargestellt:

30


6.

(auf 30 Minuten eingestellt)




Berühren Sie ein Symbol in der Kochzonen-Auswahl, die entsprechende Zeit wird in der Digital-Anzeige angezeigt.

DE


Verwenden der Start-/Pause-Funktion

1. Wenn die Kochstellen im Betrieb sind, berühren Sie die Start-/Pause-Taste .

In allen Kochstellen-Anzeigen erscheint „||“ und die Heizung wird gestoppt.

In diesem Fall können nur die Tasten ,  und  bedient werden.



2. Berühren Sie erneut die Start-/Pause-Taste , um den Garvorgang fortzusetzen.

In den Anzeigen erscheint die ursprüngliche Einstellung und die Kochstellen werden erneuert aufgeheizt.

Automatische Abschaltung / Standardarbeitszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es wird automatisch heruntergefahren, wenn Sie jemals vergessen haben, das Gerät auszuschalten.

Die Standardarbeitszeiten für verschiedene Kochstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Kochstufe	Warmhalten	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Arbeitszeiten	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Tab. 3

Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, kann das Induktionskochfeld die Heizung sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.

Kochempfehlungen

- Beginnen Sie den Garvorgang mit einer hohen Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, wenn die Speisen erhitzt sind oder kochen.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, indem die Hitze zurückgehalten wird.
- Schalten Sie beim Garen mit Deckel die Kochstufe herunter, sobald zwischen Deckel und Kochgeschirr Dampf austritt.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Rühren Sie beim Erwärmen von Püree, Cremesuppen und dickflüssigen Saucen diese gelegentlich um.
- Halten Sie die Speisen nach dem Garvorgang bis zum Servieren in geschlossenen Behältern warm.
- Garen Sie Speisen nicht zu lange, um den Nährwert zu erhalten.
- Für ein gesünderes Garergebnis erhitzen Sie Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt.
- Zum Bräunen von Speisen diese nacheinander in kleinen Portionen braten.
- Kochgeschirr kann beim Garvorgang hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe.

Kochstufen-Einstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Speisemenge, die Sie zubereiten. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihren Gerichten passen.

Einstellung	Geeignet für
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• zarte Erwärmung für kleine Mengen an Lebensmitteln• Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen• leichtes Sieden• langsame Erwärmung
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• schnelles Sieden• Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Braten• Nudeln kochen
9/P	<ul style="list-style-type: none">• Braten• Anbraten• Suppe zum Kochen bringen• Wasser aufkochen

Tab. 4

6 Reinigung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel oder Spezialschwämme für Glaskeramik-Kochfelder. Beachten Sie immer die Hinweise der Hersteller dieser Reinigungsmittel und Hilfsmittel.

DE

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende eines Arbeitstages, bei Bedarf auch öfter. Dadurch wird verhindert, dass Speisenreste einbrennen.
2. Reinigen Sie die Kochfläche erst, wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist.
3. Reinigen Sie alltägliche Verschmutzungen auf der Kochfläche (Fingerabdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltige Verschmutzungen auf dem Glas) mit einem weichen, feuchten Spültuch.
4. Wischen Sie mit klarem Wasser und einem weichen Tuch nach.
5. Trocknen Sie die Kochfläche mit einem weichen Tuch / Papiertuch gründlich ab.

HINWEIS!

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange die Kochfläche heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.

- Entfernen Sie Speisenreste, die durch Überkochen, Schmelzen auf die Kochfläche gelangen, sowie zuckerhaltige Speisenreste sofort oder so schnell wie möglich. Bei Abkühlung der Kochfläche kann es schwierig sein, diese zu entfernen und dauerhaft kann sogar die Glasoberfläche beschädigt werden.

VORSICHT! Verbrennungsgefahr!

Die Kochfläche ist nach Garvorgang sehr heiß.

Heiße Kochfläche nicht berühren.

- Verwenden Sie einen Glasschaber, der für Glaskochfelder geeignet ist. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller.

WARNUNG! Schnittverletzungsgefahr!

Die Klinge vom Glasschaber ist sehr scharf, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist.

Seien Sie vorsichtig beim Einsatz des Glasschabers.

Bewahren Sie den Glasschaber außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Halten Sie den Glasschaber in einem Winkel von 30° zur Kochfläche und schieben Sie die Verschmutzungen oder Verschüttetes in einen kühlen Bereich der Kochfläche.
- Nehmen Sie die Verschmutzungen mit einem Schwamm oder Tuch auf und reinigen Sie die Kochfläche wie oben beschrieben.
- Wenn Speisen durch Überschwappen auf den Touch-Steuerungsbereich gelangen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät funktioniert möglicherweise nicht, solange die Flüssigkeit sich darauf befindet.
- Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie Flüssigkeiten oder Speisenreste mit einem Schwamm oder Tuch auf.
- Wischen Sie den Touch-Steuerungsbereich mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn anschließend Tuch/Papiertuch gründlich ab.

7 Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursache	Was tun
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden	Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen Gerät nicht eingeschaltet	Das Gerät an die Stromversorgung anschließen und einschalten Stromversorgung überprüfen Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht	Touch-Bedienelemente sind gesperrt	Entsperren Sie die Bedienelemente nach Anweisungen im Abschnitt „Sperrern/Entsperren der Bedienelemente“
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen	Ein kleiner Film von Wasser oder Schmutz liegt über die Touch-Bedienelemente Möglicherweise verwenden Sie die Spitze Ihres Fingers zum Berühren der Bedienelemente	Stellen Sie sicher, dass der Touch-Bedienbereich immer sauber und trocken ist Verwenden Sie die Fingerkuppe zum Berühren der Bedienelemente
Das Glasfeld ist zerkratzt	Grobkantiges Kochgeschirr Ungeeignetes Scheuermittel oder andere Reiniger wurden verwendet	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr („Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr“) Verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel ("Reinigung")

Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursache	Was tun
Einige Pfannen/ Kochtöpfe verursachen Knister- oder Klickgeräusche	Dies wird durch den Aufbau des Kochgeschirrs verursacht: Schichten aus verschiedenen Metallen vibrieren unterschiedlich	Dies ist normal für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr und ist keine Funktionsstörung oder Fehler
Leises Brummen während des Betriebes bei hohen Leistungs- Einstellung	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht	Dies ist normal, beim Verringern der Leistungs- Einstellung wird das Geräusch leiser oder verschwindet vollständig
Geräusch bei laufendem Lüfter	Die eingebauten Lüfter verhindern die Überhitzung der Elektronik während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten des Gerätes	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen
Kochgeschirr wird nicht heiß	Gerät kann Kochgeschirr nicht erkennen, weil: <ul style="list-style-type: none"> – nicht für Induktion geeignet – für die Kochstelle zu klein – nicht zentriert positioniert 	Verwenden Sie nur für Induktion geeignetes Kochgeschirr Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser/Größe der Böden der Töpfe/Pfannen der Kochstelle entspricht Stellen Sie das Kochgeschirr immer zentriert auf die Kochstelle


Tab. 5

8 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Fehlercode	Ursache	Behebung
Die LED-Anzeigen leuchten nicht	Keine Stromversorgung	Stromversorgung überprüfen
	Verbindung zwischen Stromversorgungsplatine und Anzeigetafel fehlerhaft	Kundendienst kontaktieren und Verbindung überprüfen lassen
	Zubehör-Stromversorgungsplatine beschädigt	Kundendienst kontaktieren
	Anzeigetafel defekt	Kundendienst kontaktieren
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeigen sind nicht korrekt	Anzeigetafel defekt	Kundendienst kontaktieren
	Bauteile sind defekt (z.B. Transistor)	Kundendienst kontaktieren
Kochmodus-Anzeige leuchtet auf, die Heizung startet jedoch nicht.	Temperatur des Kochfeldes zu hoch	Umgebungstemperatur prüfen Lufteinlass und Luftauslass frei halten
	Lüfter ist/sind blockiert oder defekt	Lüfter überprüfen, ggf. vom Kundendienst ersetzen lassen
	Stromversorgungsplatine ist beschädigt	Kundendienst kontaktieren

Mögliche Funktionsstörungen

Fehlercode	Ursache	Behebung
Die Heizung schaltet während des Betriebes aus und in der Anzeige blinkt „u“	Kochgeschirr nicht geeignet	Geeignetes Kochgeschirr verwenden
	Durchmesser des Kochgeschirrs zu klein	
	Topferkennungssensor defekt	Kundendienst kontaktieren
	Kochfläche überhitzt	Gerät mit der Taste  ausschalten und abkühlen lassen, danach wieder einschalten
Anzeigen der Kochstellen derselben Seite (erste und zweite Kochstelle) zeigen „u“ an	Fehler beim Anschließen der Stromversorgungsplatine und der Anzeigetafel	Kundendienst kontaktieren
	Anzeigetafel ist beschädigt	Kundendienst kontaktieren
	Stromversorgungsplatine beschädigt	Kundendienst kontaktieren
Laute Geräusche von den Lüftern	Lüfter ist/sind beschädigt.	Kundendienst kontaktieren
Gerät oder eine Kochzone hat sich selbst ausgeschaltet Ein akustisches Signal ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt	Technischer Fehler	Fehlercode notieren und Kundendienst kontaktieren


Fehlercode-Anzeigen

Fehlercode	Ursache	Behebung
F1-F6	Temperatursensor defekt	Kundendienst kontaktieren
F9-FA	Temperatursensor des IGBT-Fehlers	Kundendienst kontaktieren
FC	Die Verbindung zwischen der Anzeigetafel und der Hauptplatine ist fehlgeschlagen	Kundendienst kontaktieren
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung	Stromversorgung überprüfen und Gerät wieder einschalten
E3/E4	Temperatursensor des Glasfeldes zu heiß	Gerät abkühlen lassen und erneut in Betrieb nehmen
E5	Temperatursensor des IGBT Ist zu heiß	Gerät abkühlen lassen und erneut in Betrieb nehmen

DE

9 Entsorgung

Elektrogeräte

	<p>Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.</p>
--	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.