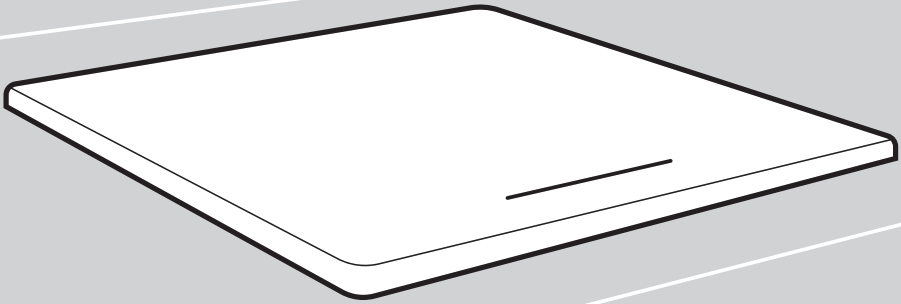
gorenje

DE

Gebrauchs- und Installationsanleitung

Induktionskochfeld

GI6401BSCE / GI6401BCE



Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort 4
1.1 Sicherheitshinweise 4
1.2 Installation 4
1.2.1 Stromschlaggefahr 4
1.2.2 Gefahr von Schnittverletzungen 4
1.2.3 Wichtige Sicherheitsanweisung 4
1.3 Betrieb und Instandhaltung des Geräts 6
1.3.1 Stromschlaggefahr 6
1.3.2 Gefahr für die Gesundheit 6
1.3.3 Gefahr durch heiße Oberflächen 6
1.3.4 Gefahr von Schnittverletzungen 7
1.3.5 Wichtige Sicherheitsanweisungen 7
2. Induktionskochfeld 9
2.1 Ansicht von oben 9
2.2 Bedienfeld 9
2.3 Theoretisches 9
2.4 Vor der Verwendung Ihres neuen Induktionskochfelds 9
2.5 Technische Daten 10
3. Bedienung des Geräts 11
3.1 Touch Steuerung 11
3.2 Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs 11
3.3 Gebrauch des Kochfeldes 12
3.3.1 Kochvorgang starten 12
3.3.2 Kochvorgang beenden 13
3.3.3 Gebrauch der Boost-Funktion 13
3.3.4 Tasten sperren - Kindersicherung 14
3.3.5 Timer Taste 14
3.3.6 Automatische Abschaltung des Kochfeldes 16
3.3.7 Leistungsregelung 16
4. Kochrichtlinien 18
4.1 Tipps zum Kochen 18
4.1.1 Köcheln, Reis kochen 18
4.1.2 Steak scharf anbraten 18
4.1.3 Schnelles Braten mit Umrühren (Wok) 18
4.2 Erkennung von kleinen Gegenständen 19
5. Einstellung der Kochstufen 20
6. Reinigung und Pflege des Geräts 21
7. Hinweise und Tipps 22
8. Fehleranzeige und Inspektion 24
9. Installation 26
9.1 Auswahl der Installationswerkzeuge 26
9.2 Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass 27
9.3 Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass 28
9.4 Vor dem Auffinden der Befestigungsklammern 28
9.5 Anpassen der Positionen der Befestigungsklammern 28
9.6 Gefahrenhinweise 29

DE

9.7 Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz 29

1. Vorwort

1.1 Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen.

1.2 Installation

1.2.1 Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartung am Gerät durchzuführen.
- Der Anschluss an eine fachgerechte Erdung ist unabdingbar und obligatorisch.
- Änderungen an der Elektroinstallation in Ihrem Haushalt dürfen nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

1.2.2 Gefahr von Schnittverletzungen

- Seien Sie vorsichtig - die Kanten des Kochfeldes sind scharf.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

1.2.3 Wichtige Sicherheitsanweisung

- Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen.
- Auf dem kochfeld dürfen keine entzündliche Materialien oder Produkte aufbewahrt werden.
- Bitte stellen Sie diese Informationen dem Techniker, der für die Installation des Geräts verantwortlich ist, zur Verfügung, da dies die Installationskosten senken könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einem entsprechend qualifizierten Techniker fachgerecht installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet.

- Wird das Gerät nicht fachgerecht installiert, können Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche erlöschen.
- Dieses Gerät darf von Kindern über acht Jahren wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht gebrauchen oder entsprechende Hinweise über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder sollen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht von Erwachsenen reinigen oder Wartungsarbeiten am Gerät durchführen.
- Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstfachmann oder einer qualifizierten Elektrofachkraft ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Warnung: Falls auf dem Kochfeld Risse zu sehen sind, schalten Sie das Kochfeld sofort aus, um die Gefahr eines Stromschlags bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die unter Spannung stehende Teile schützen, zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie bei eingeschalteter Kochzone heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht mit Dampfreinigern gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät soll nicht durch eine externe Schaltuhr oder separate Fernsteuerungsvorrichtungen betrieben werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Bewahren Sie auf dem Glaskeramikkochfeld keine Gegenstände auf.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Auch ein kurzer Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einer Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät sofort aus und decken Sie den Kochtopf mit brennendem Öl mit dem Topfdeckel oder einer Löschdecke zu.

1.3 Betrieb und Instandhaltung des Geräts

1.3.1 Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder rissigen Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder einen Riss bekommen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an einen qualifizierten Kundendiensttechniker.
- Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

1.3.2 Gefahr für die Gesundheit

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsnormen.
- Jedoch müssen sich Personen mit Herzschrittmacher oder anderen elektrischen Implantaten (z.B. Insulinpumpe) vor der Verwendung dieses Geräts mit ihrem Arzt oder Implantathersteller beraten, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch elektromagnetische Felder gestört werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen.

1.3.3 Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs des Kochfeldes können die zugänglichen Teile des Geräts sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände (ausgenommen induktionsgeeignete Kochtöpfe) nicht mit der Glaskeramikoberfläche in Berührung kommen, bis sich die Oberfläche abgekühlt hat.
- Halten Sie Kinder vom Kochfeld fern.
- Griffe von Töpfen können heiß werden. Überprüfen Sie, ob die Griffe des einzelnen Kochtopfs andere eingeschaltete Kochzonen überragen. Halten Sie Kinder von den heißen Griffen der Kochtöpfe fern.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen bzw.
  Verbrühungen führen.

1.3.4 Gefahr von Schnittverletzungen

- Die messerscharfe Klinge des Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Abdeckung zurückgezogen wird. Verwenden Sie den Schaber mit Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und für Kinder unzugänglich auf.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

1.3.5 Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochen kann zu Rauch führen, übergelaufenes Fett/Öl kann sich entzünden.
- Verwenden Sie das Kochfeld niemals als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Kochfeld liegen.
- Stellen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player usw.) in die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld des Kochfeldes beeinflusst werden können.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Beheizen des Raumes.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch die Kochzonen und das Kochfeld immer wie in diesem Handbuch beschrieben (d.H. mit den Touch- Bedienelementen) aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topf- Erkennungsautomatik, die die Kochzonen ausschaltet, wenn Sie den Kochtopf vom Kochfeld nehmen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder auf das Gerät klettern.
- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände im Küchenschrank oberhalb des Geräts auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie es nicht zu, dass sich Kinder alleine oder unbeaufsichtigt im Bereich aufhalten, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Verwendung des Geräts einschränkt, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person über den Gebrauch des Geräts unterwiesen werden. Der Unterweisende sollte sich

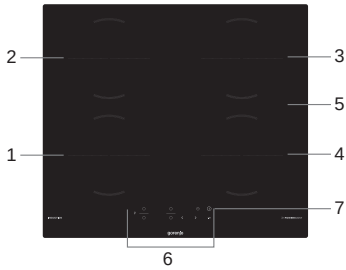
davon vergewissern, dass das Kind oder die behinderte Person das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder für seine Umgebung benutzen kann.

- Sie sollten keine Teile des Geräts selbst reparieren oder ersetzen, es sei denn, dies wird ausdrücklich im Handbuch empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie schwere Gegenstände nicht auf das Kochfeld fallen.
- Stehen Sie nicht auf dem Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Kochtöpfe/Pfannen mit gezackten Kanten und ziehen Sie sie nicht über die Glaskeramikoberfläche, da dies die Oberfläche der Glaskeramikplatte zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese die Glaskeramikoberfläche zerkratzen können.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen wie z.B. Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhäusern; Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; Bed&Breakfast -Umgebungen konzipiert.
- WARNUNG: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden.
- Es sollte darauf geachtet werden, dass die heißen Kochzonen nicht berührt werden.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn sie werden ständig von Erwachsenen beaufsichtigt.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.
Wir empfehlen Ihnen, sich etwas Zeit nehmen, um diese Gebrauchs-/Installationsanleitung zu lesen, damit Sie verstehen, wie Sie das Gerät fachgerecht installieren und bedienen.
Lesen Sie zur Installation bitte die Installationsanleitung.
Lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese Gebrauchs-/ Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

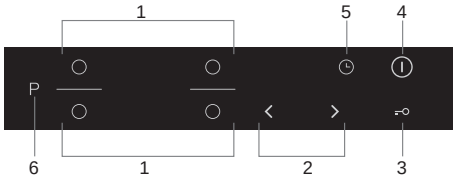
2. Induktionskochfeld

2.1 Ansicht von oben



1. Max. 1200/1500 W Kochzone
2. Max. 1500/2000 W Kochzone
3. Max. 1500/2000 W Kochzone
4. Max. 1200/1500 W Kochzone
5. Glasplatte
6. Bedienfeld
7. Sensortaste zum Ein-/Ausschalten

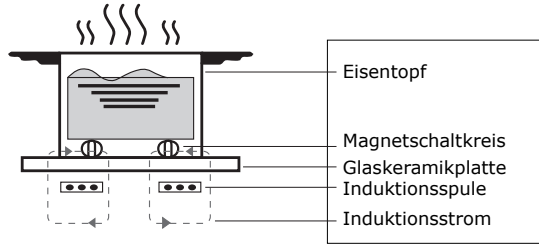
2.2 Bedienfeld



1. Steuerelemente Kochzone
2. Einstelltaste Power/Timer
3. Tastensperre
4. Sensortaste zum Ein-/Ausschalten des Geräts
5. Timer Taste
6. Boost Taste

2.3 Theoretisches

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Schwingungen wird Wärme direkt im Kochtopfboden erzeugt und nicht indirekt durch das Erhitzen der Glasoberfläche. Die Glaskeramikoberfläche wird nur heiß, weil sie der Kochtopfboden erwärmt.



2.4 Vor der Verwendung Ihres neuen Induktionskochfelds

- Lesen Sie dieses Handbuch und beachten Sie insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie eventuell noch vorhandene Schutzfolien von Ihrem Induktionskochfeld.

2.5 Technische Daten

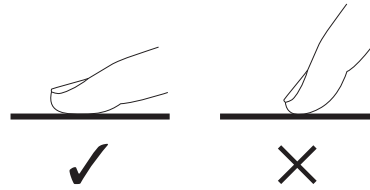
Kochfeld	GI6401BSCE / GI6401BCE
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50 Hz oder 60 Hz
Nennleistung	7000 W
Maße: LxBxH (mm)	590x520x60
Einbaumaße: AxB (mm)	560x490

Das Gewicht und die Maße sind annähernde Werte. Da wir uns ständig bemühen, unsere Produkte zu verbessern, können sich Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

3. Bedienung des Geräts

3.1 Touch Steuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck auf das Bedienfeld ausüben müssen.
- Verwenden Sie immer Ihren Fingerballen und nicht die Fingerspitze.
- Es ertönt jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z.B. Utensilien oder Lappen) auf den Bedienelementen/Sensortasten liegen. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Funktion der Bedienelemente erschweren.



3.2 Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs



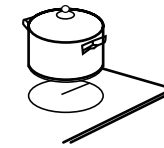
• Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionsgaren geeigneten Boden.
Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Kochtopfboden.
• Sie können mit einem Magnet überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionstauglich ist.
Bewegen Sie einen Magneten zum Boden des Kochtopfes. Wenn er angezogen wird, ist der Kochtopf induktionstauglich.
• Falls Sie keinen Magneten besitzen:
1. Geben Sie etwas Wasser in den Kochtopf, den Sie überprüfen möchten.
2. Falls nicht im Display blinkt und sich das Wasser erwärmt, ist die Pfanne induktionstauglich.
• Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht induktionstauglich: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gekrümmten Boden.

Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochtopfes glatt und flach auf der Glaskeramikplatte anliegt und denselben Durchmesser hat wie die Kochzone. Verwenden Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Grafik der ausgewählten Zone entsprechen. Bei Verwendung eines größeren Kochtopfes wird die Energie mit maximaler Effizienz verwendet. Falls Sie einen kleineren Topf verwenden, kann der Wirkungsgrad geringer sein als erwartet. Kochtöpfe mit einem Durchmesser unter 140 mm können vom Kochfeld nicht erkannt werden.
Stellen Sie den Kochtopf immer auf die Mitte der Kochzone.
Heben Sie Kochtöpfe immer von der Kochzone an - schieben Sie sie nicht über die Glaskeramikoberfläche, da diese dadurch zerkratzt werden kann.

3.3 Gebrauch des Kochfeldes

3.3.1 Kochvorgang starten

Berühren Sie drei Sekunden lang die Sensortaste EIN/AUS. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, und alle Anzeigen zeigen „-“ oder „- -“ an, um anzuzeigen, dass sich das Induktionskochfeld in den Standby-Modus umgeschaltet hat.	
Stellen Sie einen induktionstauglichen Kochtopf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. • Stellen Sie sicher, dass der Kochtopfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.	
Nach dem Berühren der Sensortaste zur Auswahl der Kochzone, blinkt ein Indikatorlämpchen neben der Taste.	
Wählen Sie nach Wunsch eine Kochstufe durch Berühren der Sensortaste „-“ oder „+“. • Falls Sie innerhalb von 1 Minute keine Kochstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen danach erneut mit Schritt 1 beginnen. • Während des Kochvorgangs können Sie die Kochstufe jederzeit beliebig ändern.	

Warnung:

Das gesamte Kochfeld kann eine maximale Leistung von 3000 W aufnehmen. Folglich reduziert das Kochfeld automatisch die maximale Ausgangsleistung, indem es eine maximale Summe aller Leistungsstufen von 12 zulässt.

Wenn das Indikatorlämpchen abwechselnd mit der Einstellung der Kochstufe blinkt 

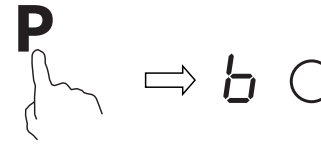
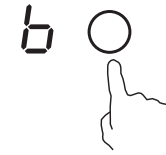
Bedeutet dies:
- Sie haben keinen Kochtopf auf die richtige Kochzone gestellt oder,
- der Kochtopf, den Sie verwenden, ist nicht induktionstauglich,
- der Kochtopf ist zu klein oder nicht richtig mittig auf die Kochzone gestellt.

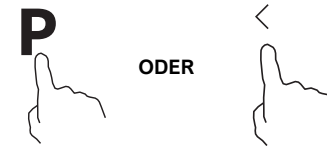
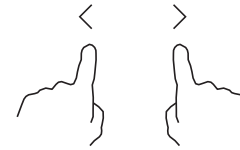
Die Kochzone schaltet sich nur dann ein, wenn ein geeigneter Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird.
Die Anzeige schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird.

3.3.2 Kochvorgang beenden

Berühren Sie die Sensortaste der entsprechenden Kochzone, um die Kochzone auszuschalten.	
Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie nach unten auf „0“ scrollen oder die beiden Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig berühren. Stellen Sie sicher, dass auf der Anzeige „0“ angezeigt wird.	
Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Berühren der Sensortaste EIN/AUS aus.	
Vorsicht vor heißen Kochzonen! Die Restwärmeanzeige H zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Die Restwärmeanzeige H verschwindet, wenn sich die Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt hat. Die Restwärme kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie z.B. einen weiteren Kochtopf erhitzen möchten. Verwenden Sie dazu die noch heiße Kochzone.	

3.3.3 Gebrauch der Boost-Funktion

Boost-Funktion aktivieren	
Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.	
Nach dem Berühren der Taste „Boost“ zeigt die Kochzonenanzeige das Symbol „b“ und die Leistung erreicht das Maximum.	
Deaktivieren der Boost-Funktion	
Berühren Sie die Sensortaste der Kochzone, um die Boost-Funktion auszuschalten.	

Durch Berühren der Taste „Boost“ oder der Taste „-“ wird die Boost-Funktion abgebrochen, und die Kochzone wird auf die ursprüngliche Kochstufe zurückgesetzt.	
Berühren Sie die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig. Die Kochzone wird ausgeschaltet und die Boost-Funktion wird automatisch aufgehoben.	

• Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten zur ursprünglichen Einstellung zurück.

3.3.4 Tasten sperren - Kindersicherung

- Sie können die Tasten sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z.B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Sobald die Tasten gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert.

Bedienelemente sperren	
Berühren Sie die Taste mit dem Symbol der Tastensperre.	Die Timer-Anzeige zeigt das Symbol „Lo“ an.
Bedienelemente entsperren	
Berühren Sie und halten Sie ein paar Sekunden lang die Taste mit dem Symbol der Tastensperre.	

⚠ Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der taste EIN/AUS ⏻ deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall mit der Taste EIN/AUS ⏻ ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld beim nächsten Vorgang zuerst entsperren.

3.3.5 Timer Taste

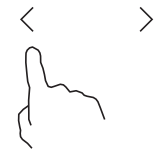
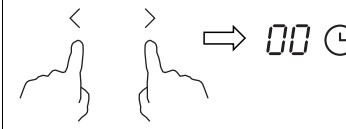
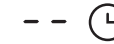
Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

a) Sie können ihn als Kurzzeitwecker verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

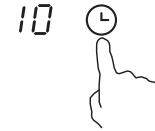
b) Sie können ihn als Timer verwenden und festlegen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.
Der Timer lässt sich maximal auf 99 Minuten einstellen.

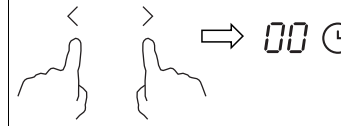
a) Timer als Kurzzeitwecker verwenden

Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Hinweis: Sie können den Kurzzeitwecker auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.	
Berühren Sie die Taste „+“ des Timers. Die Anzeige beginnt zu blinken und es wird die Zahl „10“ auf der Timeranzeige angezeigt.	
Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Taste „-“ oder „+" des Timers berühren. Tipp: Berühren Sie einmal die Taste des Timers „-“ oder „+“, um die Zeit um jeweils 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Berühren Sie und halten Sie die Taste des Timers „-“ oder „+“ gedrückt, um die Zeit um jeweils 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.	
Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten „-“ und „+“ wird der Timer deaktiviert und auf der Minutenanzeige wird „00“ angezeigt.	
Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Abzählung der eingestellten Zeit. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.	
Der Summer piept 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt „- -“ an, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	

b) **Timers zum Ausschalten einer Kochzone einstellen**

Stellen Sie eine Kochzone ein	
Berühren Sie die Auswahltaste für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten (z.B. Kochzone Nr. 3).	
Berühren Sie die Taste des Timers, die Anzeige beginnt zu blinken und auf der Timeranzeige wird die Zahl „10“ angezeigt.	

Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Taste „-“ oder „+" des Timers berühren. Tipp: Berühren Sie einmal die Taste des Timers „-“ oder „+“, um die Zeit um jeweils 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Berühren Sie und halten Sie die Taste des Timers „-“ oder „+“ gedrückt, um die Zeit um jeweils 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.	
Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten „-“ und „+“ wird der Timer deaktiviert und auf der Minutenanzeige wird „00“ angezeigt.	
Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Abzählung der eingestellten Zeit. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang. HINWEIS: Der rote Punkt neben der Kochstufenanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt wurde.	
Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.	

Die anderen Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

3.3.6 Automatische Abschaltung des Kochfeldes

Die automatische Abschaltung des Kochfeldes ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Induktionskochfeldes. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, falls Sie vergessen, die verwendete Kochzone auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Kochstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

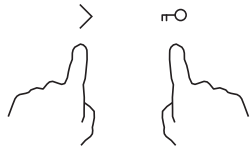
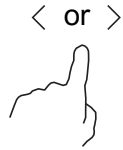
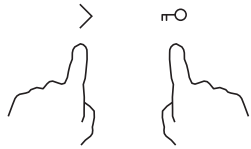
Kochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Betriebszeit (in Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Sobald der Kochtopf von der Kochzone entfernt wird, kann das Induktionskochfeld sofort den Betrieb der Kochzone stoppen und sich nach 2 Minuten automatisch ausschalten.

Personen mit Herzschrittmacher sollten sich vor der Verwendung des Induktionskochfeldes mit ihrem Arzt beraten.

3.3.7 Leistungsregelung

- Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen.
- Die Induktionskochfelder sind in der Lage, sich automatisch zu begrenzen und mit geringerer Leistung zu arbeiten, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.
- Es ist nicht notwendig, Töpfe auf die Kochzonen zu stellen. **Wir empfehlen, die Einstellung innerhalb von 5 Sekunden nach dem Anschließen der Stromversorgung zu beginnen.** Sie müssen innerhalb von 60 Sekunden in den Leistungseinstellungsmodus wechseln, um die Leistungsregelungsfunktion zu aktivieren.

So rufen Sie die Leistungsregelungsfunktion auf	
1. Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie dann gleichzeitig „ > “ und „Sperren“. 	Die Timer-Anzeige zeigt „P5“ an, was Leistungsstufe 5 bedeutet. Der Standardmodus ist 7,0 kW
Um zu einer anderen Stufe zu wechseln	
2. Drücken Sie die Taste „ < “ oder „ > “, um die Stufen von „P1“ bis „P5“ anzupassen. 	Die Timer-Anzeige zeigt eine der Stufen an. „P5“: Die maximale Leistung beträgt 7,0 kW. „P4“: Die maximale Leistung beträgt 5,5 kW. „P3“: Die maximale Leistung beträgt 4,5 kW. „P2“: Die maximale Leistung beträgt 3,5 kW. „P1“: Die maximale Leistung beträgt 2,5 kW.
Bestätigung der Leistungsregelungsfunktion	
Nachdem die gewünschte Leistung ausgewählt wurde, drücken Sie dann gleichzeitig „ > “ und „Sperren“. 	Dann wird das Kochfeld ausgeschaltet

4. Kochrichtlinien



Seien Sie vorsichtig beim Braten, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Funktion PowerBoost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan und es besteht ernsthafte Brandgefahr.

4.1 Tipps zum Kochen

- Sobald die Speise zu Kochen beginnt, reduzieren Sie die Kochstufe.
- Die Verwendung eines Topfdeckels verkürzt die Garzeiten und spart Energie, indem die Wärme gespeichert wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Garen auf einer hohen Kochstufe und reduzieren Sie die Kochstufe, sobald das Gargut gut erhitzt ist.

4.1.1 Köcheln, Reis kochen

- Das Köcheln tritt unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85°C auf, wenn nur gelegentlich Blasen auf die Oberfläche der Speise aufsteigen. Köcheln ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da sich das Aroma entwickelt, ohne dass das Gargut verkocht wird. Auch Saucen auf Eibasis und mit Mehl eingedickte Saucen sollten Sie unter dem Siedepunkt kochen.
- Einige Aufgaben, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode, erfordern möglicherweise eine höhere Kochstufe als die niedrigste Kochstufe, um sicherzustellen, dass die Speise in der empfohlenen Zeit gut gegart wird.

4.1.2 Steak scharf anbraten

Saftig schmackhafte Steaks zubereiten:
1. Lassen Sie die Steaks bei Zimmertemperatur mindestens 20 Minuten vor dem Braten ruhen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Bestreichen Sie das Steak auf beiden Seiten mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und geben Sie das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Das Steak während des Bratens nur einmal wenden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und von der Zubereitung ab. Die Garzeiten können zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um festzustellen, wie gut es gebraten ist - je fester es sich anfühlt, umso besser ist es durchgebraten.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen und vor dem Servieren zart werden kann.

4.1.3 Schnelles Braten mit Umrühren (Wok)

1. Wählen Sie einen induktionstauglichen Wok oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Zubehör bereit. Braten im Wok sollte schnell sein. Falls Sie größere Mengen braten möchten, teilen Sie die Zutaten in mehrere kleinere Portionen auf.
3. Den Wok kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Braten Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Nun braten Sie das Gemüse scharf an. Sobald das Gemüse heiß ist, aber immer noch knusprig, stellen Sie eine niedrigere Kochstufe ein, legen Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und geben Sie die Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie gut erhitzt werden.
7. Sie können das Gericht dann sofort servieren.

4.2 Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn ein Kochtopf von ungeeigneter Größe oder ein nicht magnetischer Kochtopf (z.B. aus Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegt, schaltet sich das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Bereitschaftsmodus um. Das Gebläse des Induktionskochfeldes arbeitet noch 1 Minute.

5. Einstellung der Kochstufen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge von Lebensmitteln, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Einstellung der Kochstufen	Eignung
1 - 2	• schonendes Erhitzen von kleinen Mengen von Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen • sanftes Köcheln • langsames Erhitzen
3 - 4	• Aufwärmen • schnelles Köcheln • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 8	• Sautieren • Pasta kochen
9	• im Wok braten • scharfes Anbraten • Suppe zum Sieden bringen • Wasser kochen

6. Reinigung und Pflege des Geräts

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltäglicher Schmutz auf der Glaskeramikoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken oder nicht zuckerhaltige Flecken)	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!). 3. Danach abspülen und mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch trockenwischen. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Sobald die Stromversorgung zum Kochfeld unterbrochen wird, wird die Restwärme nach dem erneuten Einschalten des Stroms nicht mehr angezeigt, die Kochzone kann jedoch noch immer heiß sein! Seien Sie deshalb bei Stromausfall äußerst vorsichtig. • Hochleistungsreiniger, einige Nylonreiniger und aggressive Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Lesen Sie immer die Gebrauchsanleitung, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Topfreiniger zum Reinigen der Glaskeramikoberfläche geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigerrückstände auf dem Kochfeld, da das Glas sonst Flecken bekommen kann.
Übergekochte Speisen, Marmelade und heißer Zucker auf der Glaskeramikplatte	Entfernen Sie diese sofort mit einem Rasierklingenschaber. Achten Sie jedoch auf die heiße Kochzonenoberfläche: 1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung (Stecker des Anschlusskabels aus der Wandsteckdose ziehen oder Sicherung im Elektroschrank abschalten). 2. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung bzw. das verschüttete Material auf einen kühlen Bereich des Kochfelds. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung oder saugen Sie sie mit einem Lappen oder Papiertuch auf. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen der Glaskeramikoberfläche“.	• Entfernen Sie Flecken, die durch zuckerhaltige oder verschüttete Speisen entstanden sind, so bald wie möglich. Wenn diese auf dem Glas abkühlen, können sie von der Glaskeramikoberfläche möglicherweise nur sehr schwer entfernt werden oder diese sogar dauerhaft beschädigen. • Gefahr von Schnittverletzungen: wenn die Abdeckung vom Schaber abgenommen ist, ist die Klinge im Schaber sehr scharf. Verwenden Sie den Schaber mit Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und für Kinder unzugänglich auf.
Übergelaufene Flüssigkeit auf den Sensortasten	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Entfernen Sie die übergelaufene Flüssigkeit mit einem saugfähigen Tuch. 3. Wischen Sie den Touch Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Das Kochfeld gibt möglicherweise einen Signalton aus und schaltet sich aus. Die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sie von Flüssigkeit überdeckt sind. Wischen Sie den Touch Control-Bereich trocken, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

7. Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was tun?
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haushalt oder in Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt „Gebrauch des Induktionskochfeldes“.
Die Touch-Bedienelemente lassen sich nur schwer bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass der Touch Control-Bereich trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerkuppe.
Die Glaskeramikoberfläche wurde zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Es wurden ungeeignete Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe Abschnitt „Auswahl der geeigneten Kochtöpfe“ Siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege des Geräts“.
Einige Pfannen verursachen beim Kochen Knister- oder Klickgeräusche.	Dies kann durch die Konstruktion des Kochtopfes verursacht sein (Schichten verschiedener Metalle vibrieren unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und stellt keinen Fehler dar.
Das Induktionskochfeld verursacht bei hoher Kochstufe ein leises Brummgeräusch.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochfeldes verursacht.	Dies ist normal, jedoch sollte sich das Geräusch beruhigen oder ganz verschwinden, wenn die Kochstufe verringert wird.
Lüftergeräusche kommen vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter in Ihrem Induktionskochfeld verhindert, dass die Elektronik überhitzt. Der Lüfter kann auch weiterlaufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und bedarf keiner Aktion. Trennen Sie das Induktionskochfeld nicht vom Stromnetz, während der Lüfter läuft.
Der Kochtopf wird nicht heiß und er erscheint auf der Anzeige.	Die Kochzone kann den Kochtopf nicht erkennen, da dieser nicht zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignet ist. Die Kochzone kann den Kochtopf nicht erkennen, da er für die Kochzone zu klein oder nicht richtig zentriert ist.	Verwenden Sie induktionstaugliches Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Auswahl der geeigneten Kochtöpfe“ Stellen Sie den Kochtopf in die Mitte der Kochzone und stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Kochtopfbodens dem Durchmesser der Kochzone entspricht.

Das Induktionskochfeld bzw. eine der Kochzonen hat sich unerwartet ausgeschaltet; es ertönt ein Signalton und ein Fehlercode wird angezeigt (typischerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Anzeige des Timers).	Technische Störung.	Notieren Sie sich die Buchstaben und Zahlen der Fehler, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

8. Fehleranzeige und Inspektion

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker die Funktion mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld von der Arbeitsplatte zu demontieren.

Fehlerbehebung

1) Fehlercodes, die während des Betriebs des Kochfeldes auftreten & Fehlerbehebung

Fehlercode	Problem	Lösung
Automatische Zurückstellung		
E1	Die Versorgungsspannung ist höher als die Nennspannung.	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät, nachdem sich die Stromversorgung normalisiert hat, ein.
E2	Die Versorgungsspannung ist niedriger als die Nennspannung.	
E3	Zu hohe Temperatur des Keramikplattensensors（1#）	Warten Sie, bis sich die Glaskeramikplatte abgekühlt hat. Berühren Sie die Taste „EIN/AUS“ um das Gerät wieder einzuschalten.
E4	Zu hohe Temperatur des Keramikplattensensors（2#）	
E5	Zu hohe Temperatur des IGBT（1#）	Warten Sie, bis sich die Temperatur des IGBT normalisiert hat. Berühren Sie die Taste „EIN/AUS“ um das Gerät wieder einzuschalten. Prüfen Sie, ob der Lüfter normal arbeitet; Falls nicht, ersetzen Sie den Lüfter.
E6	Zu hohe Temperatur des IGBT（2#）	
Keine automatische Zurückstellung		
F3/F6	Störung des Temperaturfühlers der Glaskeramikplatte - - Kurzschluss. (F3 für 1#, F6 für 2#)	Überprüfen Sie die Verbindung oder tauschen Sie den Temperaturfühler der Glaskeramikplatte aus.
F4/F7	Störung des Temperaturfühlers der Glaskeramikplatte - - offener Stromkreis. (F4 für 1#, F7 für 2#)	
F5/F8	Störung des Temperaturfühlers der Glaskeramikplatte - - keine Funktion. (F5 für 1#, F8 für 2#)	
F9/FA	Störung des Temperaturfühlers des IGBT (Kurzschluss/offener Stromkreis für 1#）	Die Stromversorgungsplatine muss ersetzt werden.
FC/FD	Störung des Temperaturfühlers des IGBT (Kurzschluss/offener Stromkreis für 2#）	

2) Spezifische Störungen & Lösungen

Störung	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät angeschlossen ist.	Kein Strom.	Überprüfen Sie, ob der Stecker des Anschlusskabels des Geräts fest in der Steckdose sitzt und ob diese	

		Steckdose funktioniert.	
	Störung bei der Verbindung der zusätzlichen Stromversorgungsplatine (accessorial power board) und der Display-Platine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die zusätzliche Stromversorgungsplatine ist defekt.	Die zusätzliche Stromversorgungsplatine muss ersetzt werden.	
	Die Display-Platine ist defekt.	Die Display-Platine muss ersetzt werden.	
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist gestört.	Die Display-Platine ist defekt.	Die Display-Platine muss ersetzt werden.	
Die Kochmodusanzeige leuchtet auf, jedoch startet die Heizung nicht.	Zu hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Lufteinlass oder Luftauslass ist möglicherweise blockiert.	
	Mögliche Störung des Lüfters.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter ruhig läuft. Wenn nicht, ersetzen Sie den Lüfter.	
	Die Stromversorgungsplatine ist defekt.	Die Stromversorgungsplatine muss ersetzt werden.	
Während des Betriebs stoppt die Heizung plötzlich und die Anzeige blinkt „u“.	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie induktionstaugliches Kochgeschirr (siehe Gebrauchsanleitung).	Die Topf-Erkennungsautomatik ist defekt. Tauschen Sie die Stromversorgungs-platine aus.
	Der Durchmesser des Kochtopfes ist zu klein.		
	Die Kochzone hat sich überhitzt;	Das Gerät hat sich überhitzt. Warten Sie, bis sich die Temperatur normalisiert hat. Berühren Sie die Taste „EIN/AUS“ um das Gerät wieder einzuschalten.	
Die Kochzonen auf derselben Seite (wie die erste und die zweite Kochzone) zeigen das Symbol „u“ an.	Störung bei der Verbindung der Stromversorgungsplatine und der Display-Platine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Anzeige des Kommunikationsteils ist defekt.	Die Display-Platine muss ersetzt werden.	
	Die Stromversorgungsplatine ist defekt.	Die Stromversorgungsplatine muss ersetzt werden.	
Komische Lüftergeräusche.	Der Lüftermotor ist defekt.	Ersetzen Sie den Lüfter.	

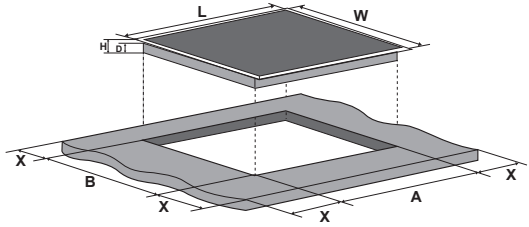
Die oben angeführten Störungen sind die Beurteilung und Überprüfung von häufigen Störungen.
Bitte bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden.

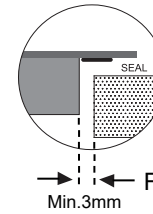
9. Installation

9.1 Auswahl der Installationswerkzeuge

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung angegebenen Dimensionen aus.
Für die Installation muss um das Loch ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden.
Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Material der Arbeitsplatte (Holz und ähnliches faseriges oder hygroskopisches Material dürfen nur imprägniert als Arbeitsplattenmaterial verwendet werden), um Stromschläge und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfeldes und den Innenflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.

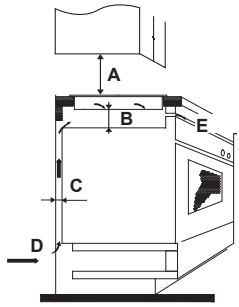


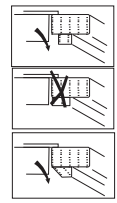


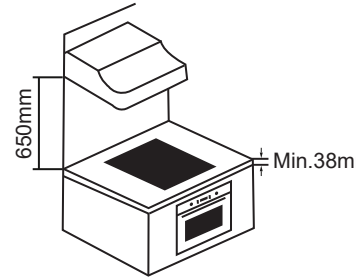
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 Min.	3 Min.

Stellen Sie Fall sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass sich das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten dargestellt.

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Küchenschrank oberhalb des Kochfeldes sollte mindestens 650 mm betragen.



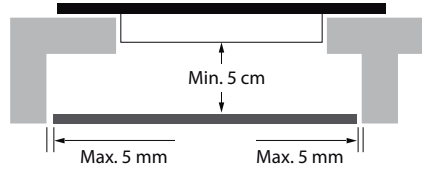




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650	50 Min.	20 Min.	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

WARNUNG: Gewährleistung der adäquaten Lüftung

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Um einen versehentlichen Kontakt mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes oder einen unerwarteten elektrischen Schlag während des Betriebs zu vermeiden, muss ein mit Schrauben befestigter Holzeinsatz in einem Mindestabstand von 50 mm vom Boden des Kochfelds angebracht werden. Berücksichtigen Sie die folgenden Anforderungen.





Um das Kochfeld müssen Belüftungsöffnungen vorhanden sein. Sie müssen sicherstellen, dass diese Öffnungen nicht von der Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.



- Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Küchenmöbelelementen verbindet, einer Temperatur von mindestens 150°C standhalten muss, um ein Lösen der Verkleidung zu vermeiden.
- Die Rückwand sowie die angrenzenden und umgebenden Flächen müssen einer Temperatur von 90°C standhalten.

9.2 Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass

- die Arbeitsfläche quadratisch und eben ist und dass keine Bauteile den Platzbedarf beeinträchtigen.
- die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen und isolierten Material besteht.
- falls das Kochfeld oberhalb eines Backofens installiert wird, der Backofen über einen eingebauten Lüfter verfügt.
- die Installation allen Freigabevorgaben und geltenden Normen und Vorschriften entspricht.
- ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet, in die permanente Verkabelung integriert und so montiert und positioniert ist, dass er den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen für die Verkabelung entspricht.
- der Trennschalter von einem zugelassenen Typ sein muss und einen Kontaktabstand von 3 mm in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen] des Leiters, wenn die örtlichen Verdrahtungsregeln diese Variation der Anforderungen zulassen) aufweist.
- der Trennschalter für den Kunden mit eingebautem Kochfeld leicht zugänglich ist.
- Sie sich im Zweifelsfall bei der Installation des Geräts an die örtlichen Baubehörden wenden.
- hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. Keramikfliesen) für die das Kochfeld umgebenden Wandflächen vorhanden sind.

9.3 Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass

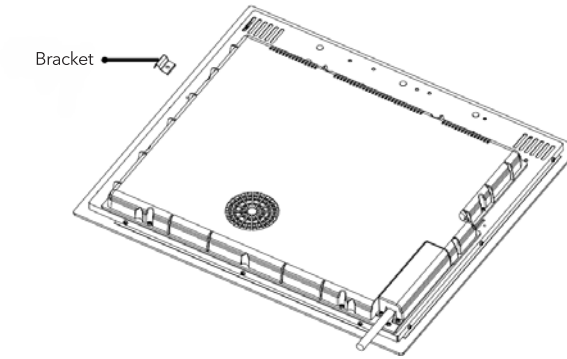
- das Stromkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- ausreichend Frischluft vom Küchenschrank zum Boden des Kochfelds strömen kann.
- falls das Kochfeld oberhalb einer Schublade oder eines Schranks installiert wird, eine Wärmeschutzsperre unter dem Boden des Kochfelds installiert wurde.
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist.

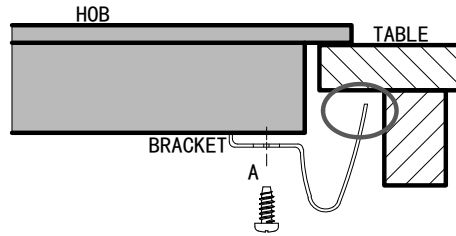
9.4 Vor dem Auffinden der Befestigungsklammern

Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche aufgestellt werden (Verpackung verwenden). Üben Sie keine Gewalt auf die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente aus.

9.5 Anpassen der Positionen der Befestigungsklammern

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation mit den 2 Klammern an der Unterseite des Kochfelds (siehe Abbildung) auf der Arbeitsplatte.
Passen Sie die Position der Befestigungsklammern an die unterschiedliche Dicke der Arbeitsplatte an.







Unter keinen Umständen dürfen die Befestigungsklammern die Innenflächen der Arbeitsplatte nach der Installation berühren (siehe Abbildung).

9.6 Gefahrenhinweise

1. Das Induktionskochfeld darf nur von qualifiziertem Personal oder Kundendiensttechnikern installiert werden. Wir verfügen über profesionelle Techniker. Bitte führen Sie die Installation des Geräts niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
3. Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine optimale Wärmeabstrahlung gewährleistet wird, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und der Bereich oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff der Arbeitsplatte hitzebeständig sein.
6. Das Gerät darf nicht mit Dampfreinigern gereinigt werden.

9.7 Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz

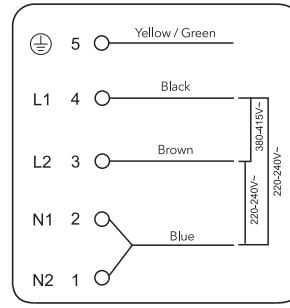
⚠ Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Prüfen Sie vor dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz:

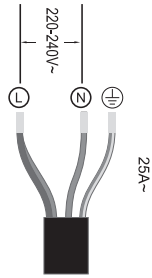
1. ob die Installation in Ihrem Haushalt für die vom Kochfeld bezogene Leistung geeignet ist.
2. ob die Spannung Ihres Stromnetzes der Spannung auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
3. ob das Stromversorgungskabel der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten kann.

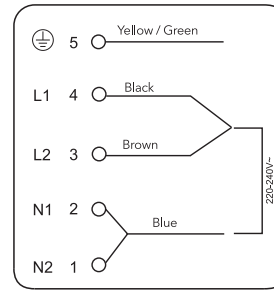
Verwenden Sie zum Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweiggeräte, da dies zu Überhitzung und Brand führen kann.
Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so positioniert werden, dass die Temperatur an keiner Stelle höher ist 75°C.

⚠ Prüfen Sie mit einer Elektrofachkraft, ob die Installation in Ihrem Haushalt ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen an Ihrer Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.



⚠ Falls die Gesamtanzahl der Kochzonen des Geräts nicht weniger als 4 beträgt, kann das Gerät, wie en unten dargestellt, über eine einphasige elektrische Verbindung direkt an das Stromnetz angeschloss werden.





- Falls das Anschlusskabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss der Kundendienst mit speziellem Werkzeug mit der Installation beauftragt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Falls das Gerät fest an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein allpoliger Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Kundendiensttechniker muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss hergestellt wurde und dass er allen Sicherheitsbestimmungen entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf bei Beschädigungen nur von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.



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

 **ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Es ist eine getrennte Sammlung solcher Abfälle zur Sonderbehandlung erforderlich.**	Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2012/19/EU bezüglich der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gekennzeichnet (WEEE). Durch die vorschriftsmäßige Entsorgung des Geräts tragen Sie zur Vermeidung von eventuellen schädlichen Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit der Menschen bei, die bei einer unvorschriftsmäßigen Entsorgung des ausgedienten Geräts entstehen würden. Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer entsprechenden Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Dieses Gerät erfordert eine vorschriftsmäßige und fachgerechte Entsorgung. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung, Müllabfuhr oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung, Müllabfuhr oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Produktdatenblatt

	Symbol	Wert	Einheit
Model		GI6401BSCE GI6401BCE	
Art des Kochfelds		Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche.		4 Zonen	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und Kochbereiche, Strahlungskochzonen, Kochplatten)		Induktionskochen Zonen	
Für runde Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 18,0 Zone 3: 18,0 Zone 4 : 18,0	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Bereich berechnet pro kg	EC elektrisch Kochen	Zone 1:205,7 Zone 2:172,3 Zone 3:182,6 Zone 4:197,9	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	EC elektrisches Kochfeld	189,6	Wh/kg

gorenje

CE

www.gorenje.com