

DE

AT

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

**gorenje**

Wir bedanken uns das

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

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

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

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

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Wichtige Informationen



Tipp, Bemerkung

# INHALTSVERZEICHNIS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</b><br>.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>VORWORT</b>                       |
| <b>8 GLASKERAMIK-EINBAUINDUKTIONSKOCHFELD</b><br><b>9 TECHNISCHE DATEN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                      |
| <b>10 VOR DER INBETRIEBNAHME</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>VORBEREITUNG<br/>DES GERÄTS</b>   |
| <b>11 INDUKTIONSKOCHZONE</b><br>11 GLASKERAMIKOBERFLÄCHE<br>12 TOPFERKENNUNG<br>12 TIPPS ZUM ENERGIESPAREN<br>13 FUNKTION DES INDUKTIONSKOCHFELDS<br>14 ENËT E GATIMIT ME INDUKSION<br>.....<br><b>15 BEDIENUNG DER KOCHZONEN</b><br>15 BEDIENEIHEIT (VOM MODELL ABHÄNGIG)<br>16 KOCHFELD EINSCHALTEN<br>16 KOCHZONE EINSCHALTEN<br>17 KOCHZONE MIT ERHÖHTER LEISTUNG – POWER BOOST<br>18 KINDERSPERRE<br>19 ZEITFUNKTIONEN<br>20 KOCHZONE AUSSCHALTEN<br>20 RESTWÄRMEANZEIGE<br>20 BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG<br>21 KOCHFELD ABSCHALTEN<br>21 AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG<br>21 AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG | <b>FUNKTION DES<br/>KOCHFELDES</b>   |
| <b>22 REINIGUNG UND PFLEGE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>REINIGUNG<br/>UND PFLEGE</b>      |
| <b>24 TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>BESEITIGUNG<br/>VON STÖRUNGEN</b> |
| <b>26 EINBAU DES KOCHFELDES</b><br>.....<br><b>34 ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DAS STROMNETZ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>EINBAU UND<br/>ANSCHLUSS</b>      |
| <b>37 ENTSORGUNG</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>SONSTIGES</b>                     |

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

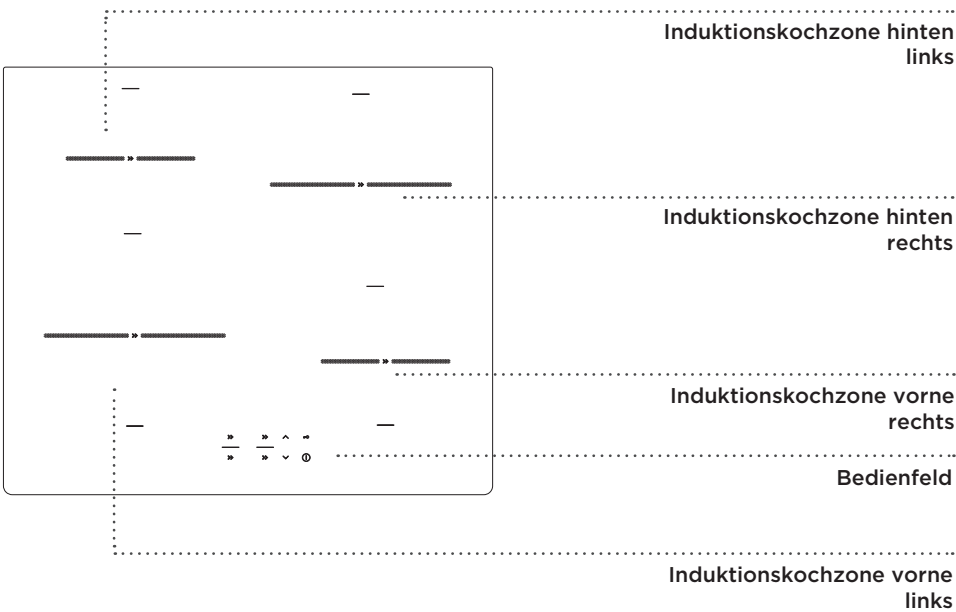


**Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, sollten Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie.**

# GLASKERAMIK- EINBAUINDUKTIONSKOCHFELD

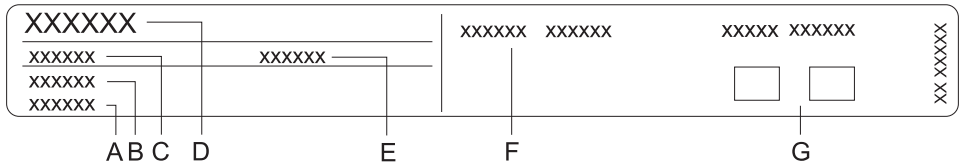
## (BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS UND DER FUNKTIONEN - VOM MODELL ABHÄNGIG)

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



# TECHNISCHE DATEN

## (VOM MODELL ABHÄNGIG)



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

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

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

# VOR DER INBETRIEBNAHME

---

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

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

# INDUKTIONSKOCHZONE

## GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

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

## KOCHSTUFEN

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

In der Tabelle sind Beispiele der einzelnen Kochstufeneinstellungen angeführt.

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

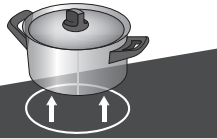
# TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

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

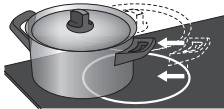
## TOPFERKENNUNG



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

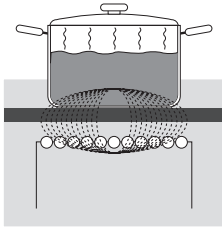


- Falls der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es geschehen, dass der Kochtopf von der elektronischen Topferkennung nicht erkannt wird. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Kochstufenanzeige das Symbol . Falls Sie innerhalb von einer Minute einen Kochtopf auf die Induktionskochzone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



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

# FUNKTION DES INDUKTIONSKOCHFELDS



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

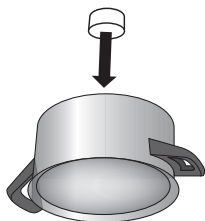


**Falls auf der heißen Glaskeramikkochfläche Zucker zerstreut oder eine stark zuckerhaltige Speise vergossen wird, muss die noch heiße Kochzone sofort abgewischt bzw. der Zucker mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch werden eventuelle Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche vermieden.**

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

# ENËT E GATIMIT ME INDUKSION

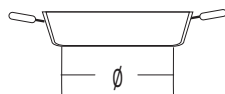
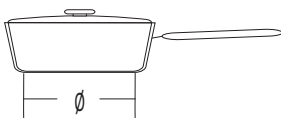
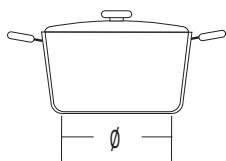
## ENËT E GATIMIT TË PËRSHTATSHME PËR NJË PJANURË ME INDUKSION



- Induksioni do të funksionojë siç duhet në qoftë se ju përdorni enë gatimi të përshtatshme.
  - Sigurohuni që tigani ose tenxherja të jetë në mes të zonës së gatimit.
  - Enë gatimi të përshtatshme: enë gatimi të prodhuara me çelik, tenxhere çeliku të veshura me emalim ose tenxhere prej gize.
  - Enë gatimi të papërshtatshme: enë gatimi prej aliazeve të çelikut me fund prej bakri ose alumini, enë gatimi prej qelqi.
  - Testi i magnetit: Përdorni një magnet të vogël për të kontrolluar nëse fundi i tenxheres apo tiganit është ferromagnetik. Në qoftë se magneti ngjitet në fund të tenxheres, atëherë ajo është e përshtatshme për një gatues me induksion.
- Kur përdoret tenxhere me presion, mbajeni në vëzhgim derisa të arrihet presioni i duhur. Fillimisht, vendoseni zonën e gatimit në fuqinë maksimale; pastaj, duke zbatuar udhëzimet e prodhuesit të tenxheres me presion, uleni fuqinë e gatimit në kohën e duhur.
  - Sigurohuni që në gatuesin me presion ose në çdo tigan apo tenxhere tjetër, ka lëng të mjaftueshëm. Për shkak të tejnxehjes, përdorimi i një tenxhereje bosh në zonën e gatimit mund të rezultojë në dëmtim edhe të tenxheres dhe të zonës së gatimit.
  - Disa enë gatimi nuk kanë fund plotësisht ferromagnetik. Në raste të tilla, do të nxeht vetëm pjesa magnetike, ndërkohë që pjesa tjetër e fundit do të mbetet e ftohtë.
  - Kur përdorni enë gatimi speciale, zbatoni udhëzimet e prodhuesit.
  - Për rezultate më të mira gatimi, zona ferromagnetike në fundin e enës së gatimit duhet të përputhet me madhësinë e zonës së gatimit. Në qoftë se zona e gatimit nuk e njuh tenxheren, provoni ta vendosni atë në një zonë tjetër gatimi, me diametër më të vogël.

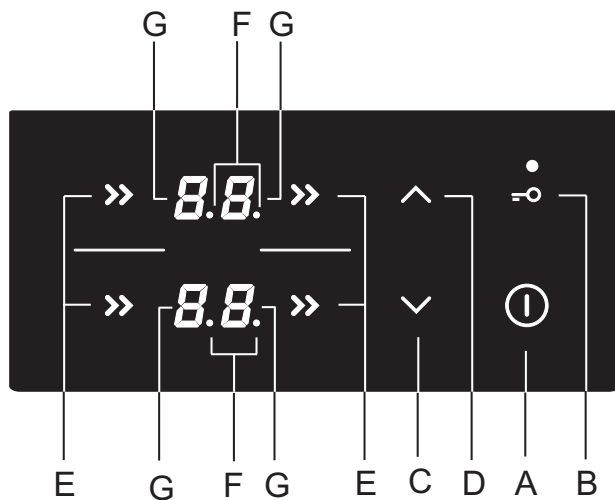
| Zona e gatimit                  | Diametri minimal i fundit të tenxheres |
|---------------------------------|----------------------------------------|
| Mbrapa majtas, përpara djathtas | Ø 90 mm                                |
| Përpara majtas, mbrapa djathtas | Ø 130 mm                               |

Fundi i tenxheres duhet të jetë i rrafshët.



# BEDIENUNG DER KOCHZONEN

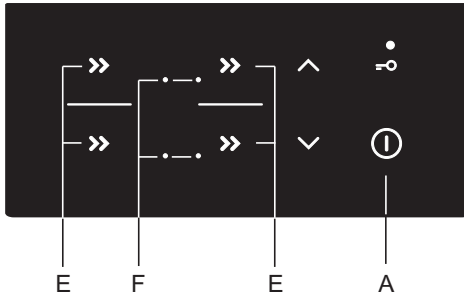
## BEDIENEIHEIT (vom Modell abhängig)



### Sensor-Einstelltasten:

- A Taste zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
- B Taste zum Verriegeln des Kochfeldes / Kindersperre
- C Taste zur Verringerung der Kochstufe und der Zeitfunktion
- D Taste zur Erhöhung der Kochstufe und der Zeitfunktion
- E Taste zum Ein-/Ausschalten der Kochzone
- F Dezimalpunkt: zeigt die aktive Zeitfunktion an
- G Kochstufenanzeigen

# KOCHFELD EINSCHALTEN

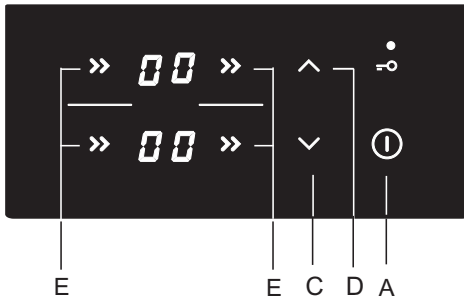


Durch Berühren der Taste Ein-/Aus (A) (1 Sekunde) wird das Kochfeld eingeschaltet. Es ertönt ein akustisches Signal und bei jeder Kochzonenanzeige erscheint ein Dezimalpunkt.

 Falls Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Kochzone einschalten, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Es ertönt ein akustisches Signal.

 Beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder bei Stromausfall ist das Kochfeld verriegelt.

# KOCHZONE EINSCHALTEN



Schalten Sie nun innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone (E) ein. Wählen Sie nun mit den Tasten C oder D der ausgewählten Kochzone die gewünschte Einstellung aus. Falls Sie zuerst die Taste C berühren, wird die Kochstufe 9 eingestellt.

Falls Sie zuerst die Taste D berühren, wird die Kochstufe 1 eingestellt.

Falls kein Kochtopf auf der Kochzone aufgestellt ist, werden auf der zugehörigen Anzeige abwechselnd die eingestellte Kochstufe und das Symbol  angezeigt.

## Änderung der Kochstufe

Die Kochstufe kann jederzeit geändert werden, indem Sie die gewünschte Kochzone auswählen und die Kochstufe durch Berühren der Taste C oder D ändern.

Wenn Sie die Kochstufe schneller einstellen oder ändern möchten, berühren Sie die Taste C oder D und halten Sie sie gedrückt.

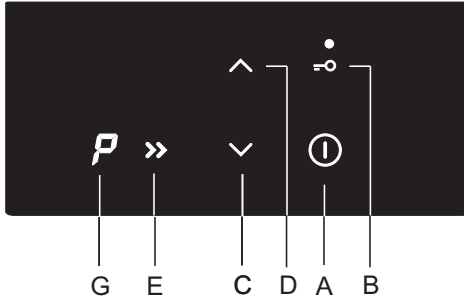
# KOCHZONE MIT ERHÖHTER LEISTUNG - POWER BOOST

Wählen Sie eine der Kochzonen aus.

Berühren Sie die Taste C. Ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display erscheint die Ziffer 9.

Berühren Sie die Taste D, auf dem Display wird der Buchstabe P angezeigt.

Die Kochzone arbeitet 10 Minuten mit der maximalen Kochstufe, danach ertönt ein akustisches Symbol und die Kochstufe wird auf 9 abgesenkt.



## Abschalten der Power Boost-Funktion

- Durch erneutes Berühren der Taste C können Sie die Kochstufe auf den gewünschten Wert reduzieren.



Die Kochzone mit der Power Boost-Funktion P besitzt eine sehr hohe Leistung.

# KINDERSPERRE

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



## Kindersperre aktivieren

Berühren Sie die Taste der Kindersperre (B) 1 Sekunde lang. Das Indikatorlämpchen (B1) leuchtet auf. Das Kochfeld ist nun gesperrt.

## Kindersperre deaktivieren

Das Kochfeld wird nach dem gleichen Verfahren entriegelt, wie es vorher verriegelt wurde. Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

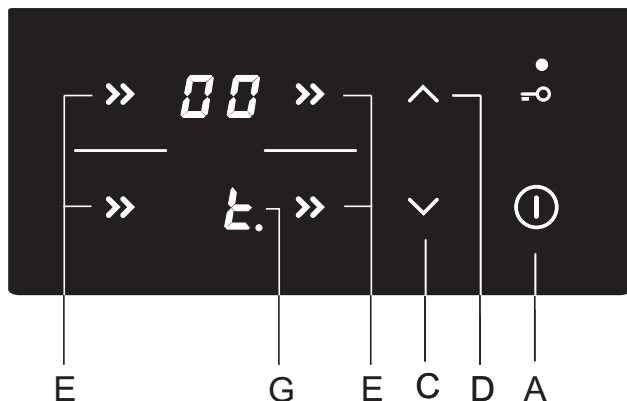
Um die Kindersperre ein- bzw. auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-/Aus und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt.

 Die Kindersperre kann aktiviert werden, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind oder wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, verriegelt die Kindersperre alle Tasten außer der Taste zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes (A) und der Taste der Kindersperre. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, verriegelt die Kindersperre alle Tasten außer der Taste der Kindersperre. Die Kindersperre ist aktiv, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall.

# ZEITFUNKTIONEN

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

Sie können eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen. Die Zeitschaltuhr kann für jede Kochzone und für jede Kochstufe eingestellt werden.



## EINSCHALTEN DER ZEITSCHALTUHR

Wählen Sie zuerst die gewünschte Kochzone aus (E) und stellen Sie mit den Tasten (C) oder (D) die Kochstufe ein.

Die Zeitschaltuhr funktioniert nicht, wenn die Kochstufe „0“ eingestellt ist.

Berühren Sie noch einmal die Taste zur Auswahl der Kochzone (E), es ertönt ein akustisches Signal und auf der Anzeige der Kochzone (G) erscheint der Buchstabe „t.“ mit einem Dezimalpunkt. Die Restzeit wird auf der gegenüberliegenden Anzeige der Kochzone angezeigt.

- Durch Berühren der Taste (C) oder (D) können Sie nun eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen.
- Nachdem Sie den Wert eingestellt haben, beginnt die Abzählung der Zeit. Wenn Sie gleichzeitig die Tasten (C) und (D) berühren, wird die Zeit auf „0“ gestellt bzw. die Zeitfunktion abgeschaltet. Wenn Sie die Taste (C) oder (D) gedrückt halten, laufen die Werte schneller.
- Die Zeitanzeige erlischt nach einigen Sekunden, neben der Kochstufenanzeige leuchtet der Dezimalpunkt.
- Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet.

Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet er sich nach 2 Minuten automatisch aus.

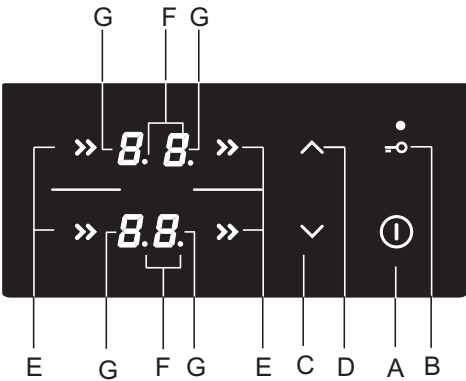
## Änderung der eingestellten Betriebsdauer

- Sie können die Kochzeit jederzeit während des Betriebs ändern.
- Drücken Sie zweimal die Taste der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie die neue Kochzeit durch Berühren der Taste (C) oder (D) ein.

Anzeige der Restkochzeit

Falls mehrere Zeiteinstellungen aktiviert wurden, können Sie die restliche Kochzeit durch Berühren der Taste (E) aufrufen.

KOCHZONE AUSSCHALTEN



Die Kochzone (E) wird ausgeschaltet, indem Sie die zugehörige Taste (C) auf den Wert „0“ stellen.  
Drücken Sie zum schnellen Ausschalten der Kochzone gleichzeitig die zugehörigen Tasten (C) und (D).  
Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige wird das Symbol "0" angezeigt.  
Falls auf allen Kochzonen die Kochstufe „0“ eingestellt ist, schaltet sich das Kochfeld nach einigen Sekunden automatisch ab.

RESTWÄRMEANZEIGE

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

BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG

Zur Erhöhung der Betriebssicherheit Ihres Kochfeldes ist jede einzelne Kochzone mit einer Betriebsdauerbegrenzung ausgerüstet. Die Betriebsdauer ist von der ausgewählten Kochstufe abhängig.  
Falls Sie die Kochstufe für längere Zeit nicht ändern, schaltet sich die Kochzone nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch aus.

| Leistungsstufe                      | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9 |
|-------------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|---|
| Maximale Betriebsdauer (in Stunden) | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 3 |

# KOCHFELD ABSCHALTEN



A

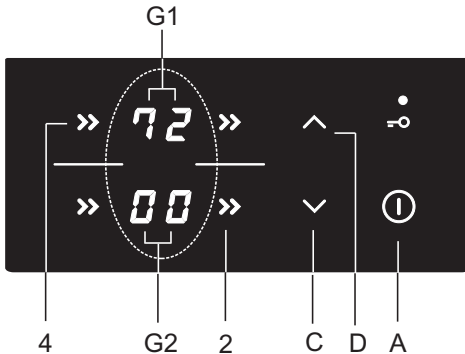
Durch Berühren der Taste Ein-/Aus (A) (1 Sekunde) wird das Kochfeld ausgeschaltet. Es ertönt ein akustisches Signal und die Kochzonen schaltet sich aus.

## AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Falls eine Taste während des Kochvorgangs zu lange berührt wird (übergelaufene Flüssigkeit oder Gegenstand auf der Sensortaste), werden nach 10 Sekunden alle Kochzonen ausgeschaltet. Auf allen Anzeigen leuchtet das Symbol „-“ und es ertönt ein akustisches Signal.

Das akustische Signal wird abgeschaltet, sobald der Gegenstand von der Kochzone entfernt bzw. die ausgelaufene Flüssigkeit aufgewischt wird.

## AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG



Die maximale Leistung des Kochfeldes ist auf 7200 W begrenzt. Sie kann jedoch auf 2800 W, 3500 W oder 6000 W reduziert werden.

Die Einstellung kann innerhalb von 30 Sekunden nach dem Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz durchgeführt werden.

Das Gerät muss zuerst entriegelt werden. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten für die Auswahl der Kochzone 2 und 4.

Es ertönt ein akustisches Signal und auf den Anzeigen der Kochzonen G1 und G2 wird die tatsächliche Begrenzung der Leistung des Kochfeldes angezeigt.

Stellen Sie die neue Begrenzung der Leistung des Kochfeldes mit den Tasten (C) und (D) ein.

Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten 2 und 4 werden die Einstellungen gespeichert.

Falls Sie eine reduzierte Leistungsstufe des Kochfeldes eingestellt haben, lässt sich die maximale Kochstufe bei allen Kochzonen nicht einstellen. Auf die Leistungsbegrenzung weist ein akustisches Signal hin sowie die Anzeige „r“ auf der Kochstufenanzeige der ausgewählten Kochzone hin.

# REINIGUNG UND PFLEGE



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

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

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

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



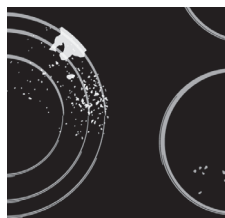
Wischen Sie vor jedem Gebrauch des Kochfeldes Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.



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



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



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



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



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



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

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

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

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

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

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

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

# TABELLE STÖRUNGEN UND FEHLER

## GERÄUSCHE UND DEREN URSACHEN BEIM BETRIEB DES INDUKTIONSKOCHFELDES

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

## SICHERHEITSFUNKTIONEN UND FEHLERANZEIGE

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

### Störungen, mögliche Ursachen, Beseitigung von Störungen

- Ununterbrochenes akustisches Signal oder Anzeige „-“,
  - Ausgelaufene Flüssigkeit oder Gegenstände auf den Sensortasten. Sensorenoberfläche trocken wischen, Gegenstand entfernen.
- Anzeige „C“
  - Es ist zu einer Überhitzung der Kochzone gekommen. Warten Sie ab, bis sich die Kochzone abgekühlt hat.
- Anzeige „r“
  - Weist darauf hin, dass die gewünschte Kochstufe nicht eingestellt werden kann, weil die maximale Leistung des Kochfeldes reduziert wurde.
- Anzeige „F“
  - Weist darauf hin, dass es zu einer Störung gekommen ist.



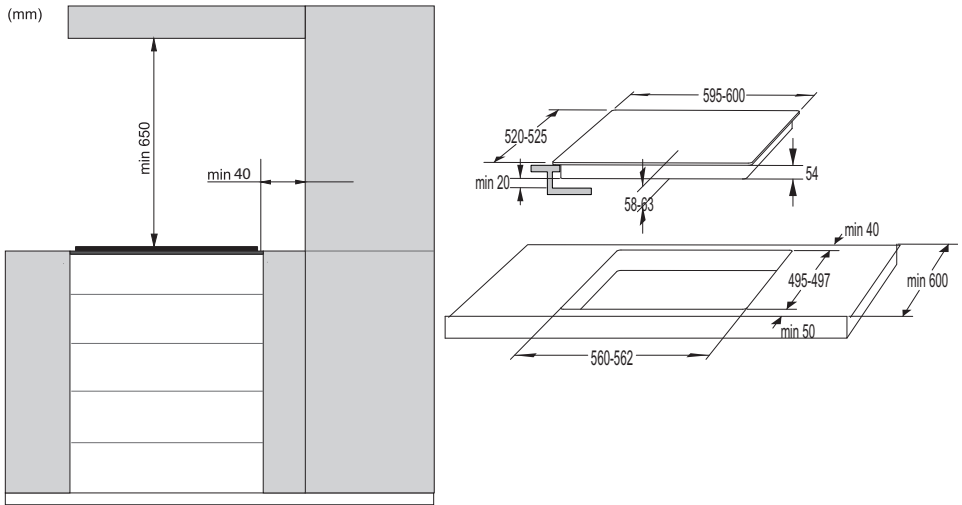
**Falls eine Funktionsstörung auftritt oder die Störungsanzeige nicht verschwindet, trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die entsprechende Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung aus) und schließen Sie es danach wieder an das Stromnetz an und betätigen Sie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

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



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

# EINBAU DES KOCHFELDES



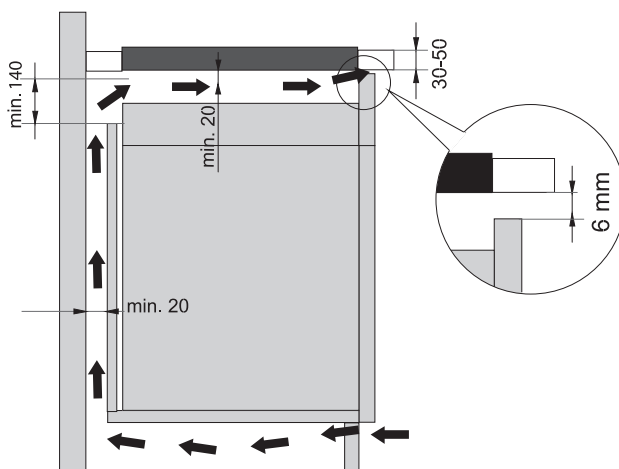
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.

## LÜFTUNGSÖFFNUNGEN AM UNTEREN KÜCHENELEMENT

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

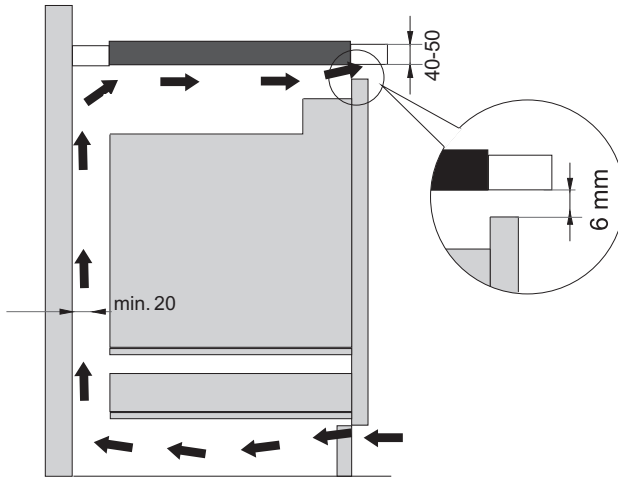
### A Unteres Küchenelement mit Schublade

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



## B Unteres Küchenelement mit Backofen

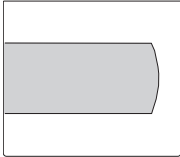
- Unter das Induktionskochfeld können mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen vom Typ EVP4, EVP2, EVP3 eingebaut werden. Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. 6 mm große Öffnung auf der Vorderseite über die ganze Breite des Küchenelements



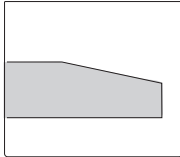
# EINBAU DES GERÄTS IN DIE ARBEITSPLATTE - FLUSH MOUNT

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

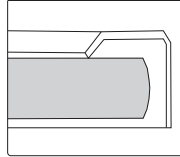
Für den ausgerichteten Einbau sind Geräte geeignet, die keine facettierten Ränder oder Zierränder besitzen.



geschliffener  
Rand



facettierter Rand



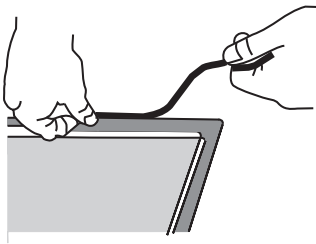
Zierrahmen

## 1. Aufstellung des Geräts

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

Der Holzrahmen gehört nicht zum Lieferumfang.

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



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

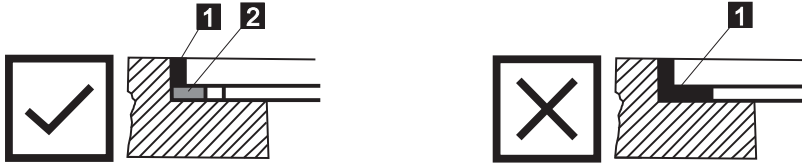
Schließen Sie nun das Gerät an das Stromnetz an (siehe Hinweise zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz). Prüfen Sie die Funktion des Geräts vor dem Abdichten.

Dichten Sie den Spalt zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit Silikonkitt ab.

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

Halten Sie sich dabei an die Gebrauchsanleitung des Herstellers des Silikonkitts. Schalten

Sie das Gerät nicht ein, solange das Silikon nicht vollkommen trocken ist.



1. Silikonkitt, 2. Dichtungsband



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

## 2. Demontage des Geräts:

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Entfernen Sie den Silikonkitt vom Rand des Geräts mit einem geeigneten Werkzeug.

Drücken Sie das Kochfeld von unten, um es aus dem Ausschnitt herauszunehmen.

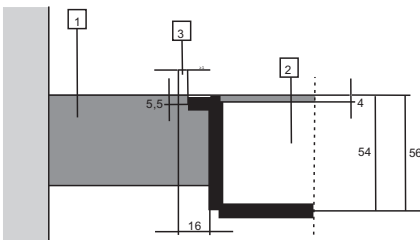


**Versuchen Sie nicht, das Kochfeld von oben aus dem Ausschnitt herauszuheben!**



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

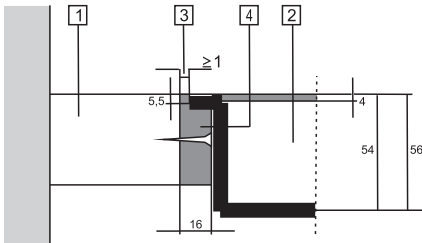
## Arbeitsplatte aus Naturstein



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

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

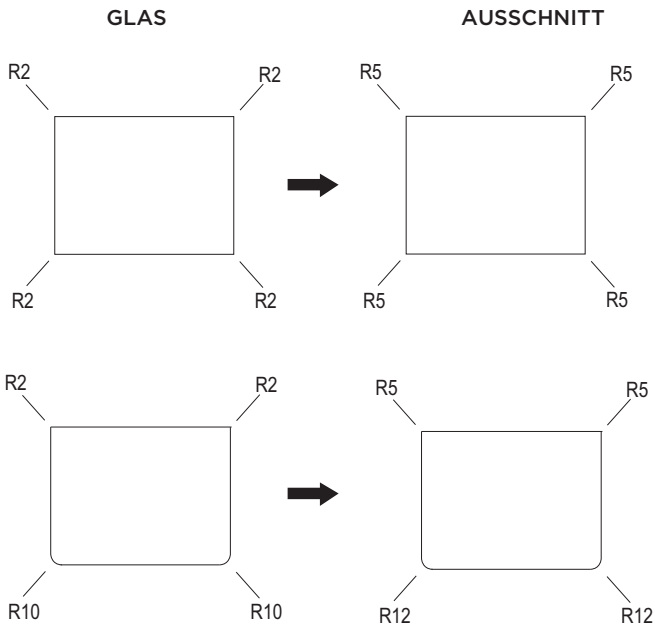
## Keramische, Holz- oder Glasplatte



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

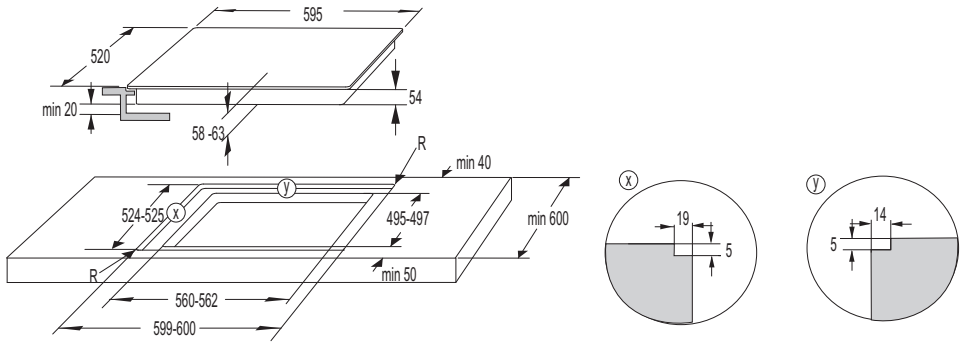
Der Spalt wird hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte angepasst (mind. 2 mm). Der Holzrahmen wird 5,5 mm unter dem oberen Rand der Arbeitsplatte montiert (siehe Abbildung).

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



## DIMENSIONEN FÜR EINBAUKOCHFELDER - FLUSH MOUNT

(vom Modell abhängig)



Falls der Backofen bündig (flush-mount) eingebaut werden soll, muss die Arbeitsplatte mindestens 45 mm dick sein.

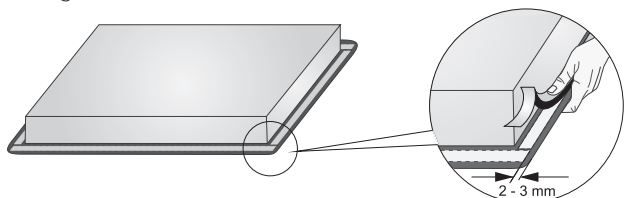
## MONTAGE DER SCHAUMDICHTUNG



An einigen Modellen ist die Schaumdichtung schon montiert!

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

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



**Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht erlaubt.**

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

# ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DAS STROMNETZ

---

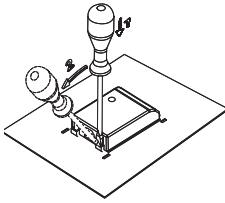
- Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung anzubringen,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



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

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

## ANSCHLUSS-SCHEMA:



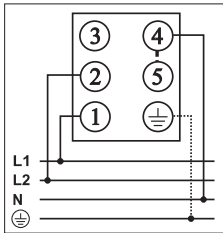
Die Verbindungsbrücken sind an der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt.

### ANSCHLUSSKABEL

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

- Mit PVC isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F oder H05V2V2-F mit gelb-grünem Schutzleiter oder andere gleichwertige bzw. bessere Kabel.

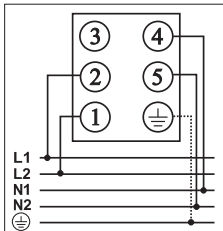
2N 380-415V ~ / 50/60 Hz



### Üblicher Anschluss:

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

2 2N 220-240V ~ / 50/60 Hz

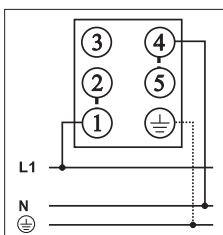


- 2 Phasen, 2 Neutralleiter (2 2 N, 220-240 V~/ 50 Hz):  
 ▷ Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V~.  
 ▷ Die Gruppe muss über Sicherungen mind. 16 A (2 x) verfügen. Der Aderdurchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm<sup>2</sup> betragen.

### Spezieller Anschluss:

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

220-240V ~ / 50/60 Hz



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

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

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

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

Falls Sie keine 32 A-Sicherung besitzen, können Sie beim Gerät die Funktion der Leistungsbegrenzung einstellen, sodass der Strom folgende Werte nicht übersteigt.

- 1x16 A, Einstellung 3500 W bzw.
- 1x12 A, Einstellung 2800 W.

Zum Einstellverfahren siehe Punkt „EINSTELLUNG DER MAXIMALEN LEISTUNG DES KOCHFELDES“.

# ENTSORGUNG

---



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

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

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

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





BI4 7G



de (10-18)