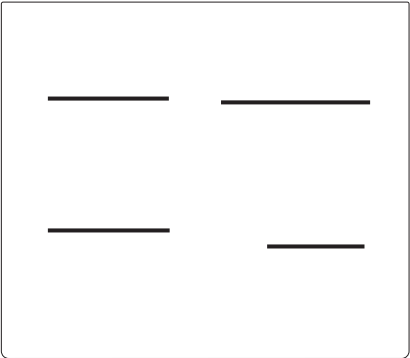


GEBRAUCHSANWEISUNG
INDUKTIONSKOCHFELD



Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes 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 in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. 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> />



INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung



WARNUNG!

Warnung – Gefahr

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Lesen sie bitte die gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren sie diese zum späteren nachschlagen auf	4
Wichtige hinweise	7
Vor dem anschluss des Gerätes	7
Gerätebeschreibung	8
Technische Daten	8
Vor dem ersten Gebrauch	8
Kochmulde	9
Bedienung der Kochzonen	12
Bedieneinheit	12
Kochfeld einschalten	13
Kochzone einschalten	13
Änderung der Kochstufe	13
Ankochautomatik	13
Koppelbare Kochzonen	14
Kochtopferkennung mit automatischer Kochzonenkopplung	15
Power Boost	16
Überhitzungsschutz	17
Verriegelung des Bedienfeldes/ Kindersperre	17
Auftauen/Aufwärmen	17
Zeitfunktionen	18
Pausieren des Garvorgangs – Stop&Go (Pause)	19
Speicherfunktion (Memory Funktion)	20
Automatische abschaltung	20
Kochzone ausschalten	20
Restwärmanzeige	20
Betriebsdauerbegrenzung	20
Kochfeld abschalten	21
Benutzereinstellungen	22
Reinigung und Pflege	24
Tabelle Störungen und Fehler	26
Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes	27
Installieren eines eingebauten Kochfelds	28
Installationsverfahren	28
Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank	29
Unterputzmontage in die Arbeitsplatte	30
Schaumdichtung anbringen	33
Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz	34
Anschlussplan	34
Entsorgung	38
Entsorgung von Gerät und Verpackung	38

Sicherheitshinweise



Lesen sie bitte die gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren sie diese zum späteren nachschlagen auf

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen bedient werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen.

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.

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

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

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 Glaskeramikplatte einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

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.

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

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

HINWEIS: Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen/ Kochplatten.

HINWEIS: Verwenden Sie für Kochplatten nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des KochGerätes produziert wurden bzw. die der Hersteller des KochGerätes 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 Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.

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

Wichtige hinweise

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

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

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.

Wurde das Netzkabel beschädigt, sollte es vom Hersteller oder einem autorisierten Servicetechniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Falls Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen. Erhitzen Sie niemals Lebensmittel in Aluminiumfolie oder in Plastikbehältern auf dem Kochfeld. Solche Folien oder Behälter können schmelzen, was zu einem Brand oder einer Beschädigung des Kochfelds führen kann.

Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie Reinigungs- oder Waschmittel, Sprühdosen, etc. unterhalb des Geräts auf.

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 Raumbeleuchtung.

Vor dem anschluss des Gerätes



WARNUNG!

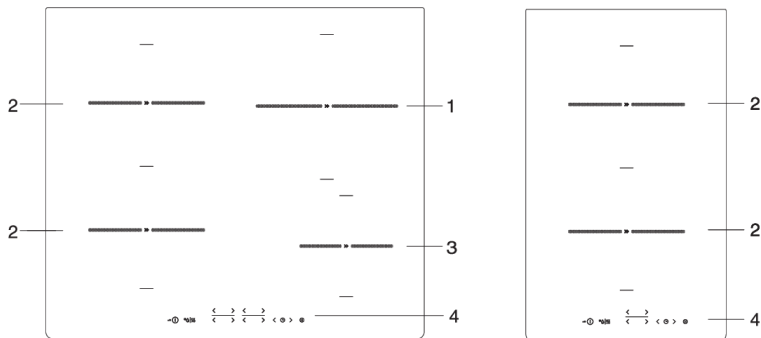
Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

Gerätebeschreibung



INFORMATION!

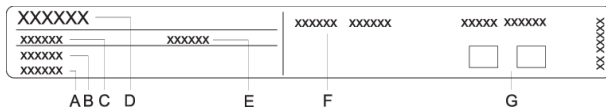
Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



1. Induktionskochzone ø 210 mm
2. Induktionskochzone ø 180 mm
3. Induktionskochzone ø 145 mm
4. Bedienfeld

Technische Daten

(vom Modell abhängig)



- A. Seriennummer
- B. Code
- C. Typ
- D. Warenzeichen
- E. Modellbezeichnung
- F. Technische Daten
- G. Zeichen 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 dem ersten Gebrauch

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

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

Kochmulde

Glaskeramikoberfläche

- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- 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. Kochtopfboden vor dem Aufstellen des Kochtopfes auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten.

Kochstufe

Die Heizleistung der Kochfelder kann auf 10 verschiedene Stufen eingestellt werden.

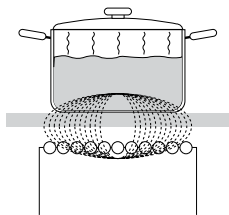
Leistungsstufentabelle

Stufe	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

Energie sparen

- 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.

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 Glaskeramik-Kochzone ist nicht direkt beheizt, sondern nur indirekt mit der Wärmerückstrahlung durch die Pfanne. Nach dem Ausschalten der Kochzone wird diese Restwärme durch "H" 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.

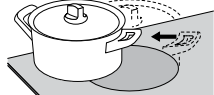
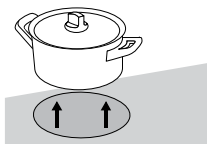



WARNUNG!

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.

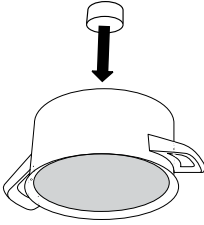
Verwenden Sie zur Reinigung der heißen Glaskeramikoberfläche keine Reinigungsmittel, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

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.

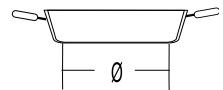
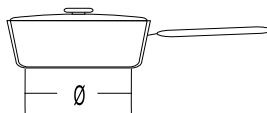
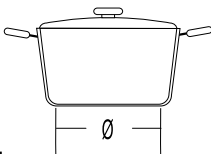
Induktionstaugliches Kochgeschirr



- Die Induktion funktioniert richtig, wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden.
 - Während des Kochvorgangs sollten Sie den Kochtopf immer mittig auf die Kochzone stellen.
 - Induktionstaugliches Kochgeschirr: Stahlkochtöpfe, emaillierte Stahlkochtöpfe oder Kochtöpfe aus Edelstahl.
 - Für Induktion ungeeignetes Kochgeschirr: Kochtöpfe aus legiertem Stahl mit Kupfer- oder Alu-Boden sowie Kochgeschirr aus Glas.
 - Prüfung mit einem Magneten: Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Kochtopfboden magnetisch ist. Falls der Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich.
-
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht wurde. Die Kochzone zuerst mit der höchsten Kochstufe betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Kochstufe reduzieren.
 - Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. auch in allen anderen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
 - Bei einigen Kochtöpfen ist der Boden nicht vollständig ferromagnetisch. In diesem Fall wird nur der magnetische Teil erwärmt, die anderen Teile des Kochtopfbodens bleiben kühl.
 - Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
 - Wenn Sie gute Ergebnisse erzielen möchten, muss der Kochtopfboden den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone. Falls die Kochzone den Kochtopf nicht erkennt, stellen Sie ihn auf eine kleinere Kochzone.

Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm

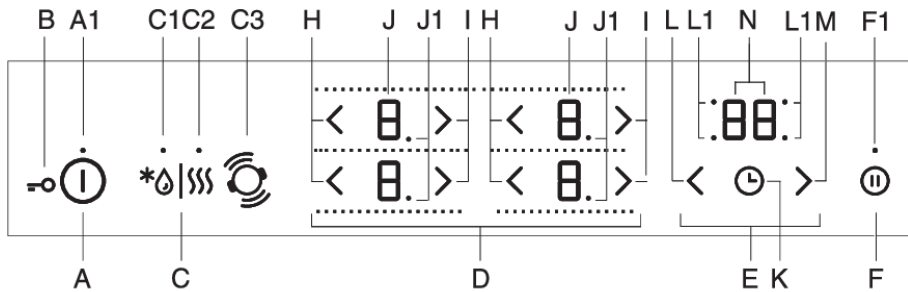
Der Kochtopfboden muss eben sein.



Bedienung der Kochzonen

Bedieneinheit

(vom Modell abhängig)



A Taste Kochfeld ein/aus

A1 Kontrollleuchte Ein/Aus/Kindersicherung

B Sperre/Kindersicherung

C Auftau-/Aufwärmaste

C1 Kontrollleuchte Auftauen

C2 Kontrollleuchte für das Wiederaufheizen

C3 Topferkennung mit automatischer Bridge der Kochstellen

D Kochzonensteuerung

E Timer-Funktionen

F Stop/Go/Speicher-Funktion

F1 Stop/Go- und Speicherfunktions-Kontrollleuchte

H Taste zur Leistungsverringerung

I Taste zur Leistungserhöhung

J Leistungsstufenanzeigen

J1 Dezimalpunkt, der die Halbstufen-Leistungsstufe der Kochzone anzeigt

K Programm-Timer ein/aus

L Programm-Timer-Einstelltaste (-)

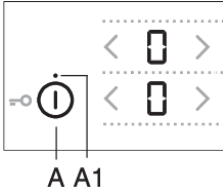
L1 Kontrollleuchte für aktiven Programmtimer auf den jeweiligen Kochzonen

M Programm-Timer-Einstelltaste (+)

N Zeitanzeige

Die Anzeigen haben auch eine Tastenfunktion, mit der Sie die Werte ändern können.

Kochfeld einschalten



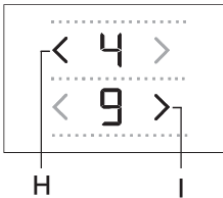
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kochfeld.
- Berühren Sie die Ein/Aus-Taste (A), um das Kochfeld einzuschalten.
- Auf allen Kochzonenanzeigen erscheint „0“.
- Es ertönt ein kurzer Piepton.



INFORMATION!

Falls Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Kochzone einschalten, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Kochzone einschalten



- Berühren Sie die Anzeigeeinheit der gewünschten Kochzone. Die gewählte Anzeigeeinheit blinkt.
- Stellen Sie mit den Tasten (H) und (I) die Betriebsleistung der gewählten Kochzone ein.
- Die Kochzone ist aktiv.

- Falls der Kochtopf auf der ausgewählten Kochzone nicht erkannt wird, erscheint ein Symbol. Falls Sie innerhalb von 2 Minuten keinen Kochtopf auf die Kochzone stellen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.



INFORMATION!

Die Anzeigen haben auch eine Tastenfunktion, mit der Sie die Werte ändern können.

Änderung der Kochstufe

Die Leistungsstufe für die gewählte Kochzone kann mit der Taste (H) oder (I) eingestellt werden.

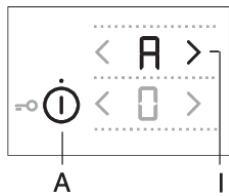
Um die Leistungsstufe schneller zu erhöhen oder zu verringern, halten Sie die Taste (H) oder (I) gedrückt.

Ankochautomatik

Jede Kochzone verfügt über eine spezielle Automatik, die am Anfang des Kochvorgangs bewirkt, dass die Kochzone, ungeachtet der eingestellten Kochstufe, bei höchster Kochstufe betrieben wird. Nach einer bestimmten Zeit schaltet sich die Kochstufe der Kochzone auf die vorher eingestellte Kochstufe um. Die Ankochautomatik kann bei jeder Kochzone aktiviert werden und zwar für alle Kochstufen, außer den maximalen Kochstufen „9“ und „P“.

Die Ankochautomatik ist für Speisen geeignet, die am Anfang mit der maximalen Kochstufe erhitzt werden, und dann eine längere Zeit fortkochen, ohne den Kochvorgang kontrollieren zu müssen.

Die Ankochautomatik ist nicht für Speisen geeignet, die geröstet, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, abgelöscht oder gerührt werden, sowie über einen längeren Zeitraum im Schnellkochtopf sieden.



- Das Kochfeld wird eingeschaltet und eine geeignete Pfanne auf eine der Kochzonen gestellt.
 - Wählen Sie die gewünschte Kochzone, die ausgeschaltet werden soll („0“ erscheint auf dem Display).
 - Drücken Sie die entsprechende Taste (H) oder (I) und halten Sie sie etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis Sie einen kurzen Piepton hören. *A* und *S* blinkt abwechselnd auf dem Display.
- *A* und die ausgewählte Leistungsstufe werden abwechselnd auf der Leistungsstufenanzeige angezeigt. Nach Ablauf der automatischen Schnellheizzeit schaltet die Kochzone automatisch auf die gewählte Stufe, die dann dauerhaft angezeigt wird.

Tabelle Ankochautomatik

Eingestellte Kochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Betriebsdauer der Ankochstufe (in Sek.)	40	70	120	180	260	430	120	195

Abschalten der Ankochautomatik

Wird während des Betriebs der Ankochautomatik die Kochstufe geändert, schaltet sich die Ankochautomatik aus.

Sie können die Ankochautomatik ausschalten, indem Sie die Kochstufe der Kochzone auf 0 stellen und dann eine neue Kochstufe einstellen.

Koppelbare Kochzonen

(vom Modell abhängig)

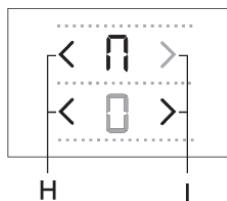
- Einige Modelle ermöglichen die Kombination von zwei Kochzonen auf der linken Seite zu einer einzigen großen zusammenhängenden Kochzone. So kann eine große ovale Pfanne oder eine Grillplatte auf das Kombikochfeld gestellt werden. Die Pfanne muss groß genug sein, um die Mitten der oberen und unteren Kochzone abzudecken.
- Maximale Größe des Bräters: 40 x 25 cm. Damit die Wärme optimal verteilt wird, empfehlen wir Ihnen, Bräter mit einem möglichst dicken Boden zu verwenden. Der Bräter wird sehr heiß, deswegen sollten Sie sich vor Verbrennungen schützen.
- Achten Sie darauf, dass der Bräter nicht die Sensortasten überdeckt.



INFORMATION!

Der Bräter muss die Mitte der Kochzone bedecken!

Aktivieren der gekoppelten Kochzonen



- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Sensortaste Ein-/Aus (A) ein.
- Berühren Sie gleichzeitig die beiden Sensoren und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt (H). Das Zeichen Π erscheint auf dem Display für das hintere Feld, um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen mit Bridge-Funktion verbunden sind.
- Stellen Sie die gewünschte Kochleistung für die mit Bridge-Funktion verbundene Kochzone ein.

- Um die Kochleistung der mit Bridge-Funktion verbundenen Zone nachträglich zu ändern, verwenden Sie die Taste (H) oder (I) für die untere Kochzone.



INFORMATION!

Beim Betrieb der gekoppelten Kochzonen kann die Power Boost-Funktion nicht zugeschaltet werden, die maximale Kochstufe ist 9.

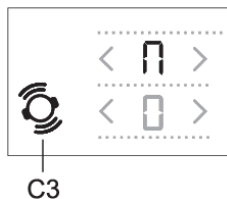
Abschalten der gekoppelten Kochzonen

- Stellen Sie die Leistungsstufe der kombinierten Kochzone auf „0“. Das Zeichen Π erlischt und die Heizung wird ausgeschaltet.
- Beide Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

Kochtopferkennung mit automatischer Kochzonenkopplung

(nur bei einigen Modellen)

Die Topferkennung wird automatisch 10 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts aktiviert. Befindet sich ein Topf auf dem Kochfeld, erkennt die Topferkennung dessen Position und verbindet automatisch die Kochzonen je nach Topfgröße. Zwei nebeneinander liegende Kochzonen können zu einer einzigen großen Kochzone zusammengelegt werden.



Das Zeichen Π erscheint auf dem Display für das hintere Feld, um anzuzeigen, dass die beiden Kochzonen mit Bridge-Funktion verbunden sind.

- Stellen Sie die gewünschte Kochleistung für die mit Bridge-Funktion verbundene Kochzone ein.
- Um die Kochleistung der mit Bridge-Funktion verbundenen Zone nachträglich zu ändern, verwenden Sie die Taste (H) oder (I) für die untere Kochzone.



INFORMATION!

Die mit Bridge-Funktion verbundene Zone lässt die Power-Boost-Einstellung „P“ nicht zu. Die maximal verfügbare Leistungsstufe ist 9.

Die automatische Erkennung der Topfposition kann jederzeit durch Drücken der Topferkennungstaste (C3) für 10 Sekunden aktiviert werden. Die automatische Topferkennung und das automatische Kochzonen-Bridging wirken nur auf die noch nicht aktivierten Kochzonen. Die Überbrückung von Kochzonen kann deaktiviert werden, indem die Leistungsstufe auf „0“ gestellt wird.

Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet:

- Schalten Sie das Kochfeld ein. Alle Kochzonen sind auf „0“ eingestellt.
- Stellen Sie die Pfanne auf eine beliebige Kochzone. Auf der Kochzone mit der Pfanne beginnt „0“ zu blinken. Die Kochzonenleistung kann durch Drücken der Tasten (H) oder (I) für die jeweilige Kochzone eingestellt werden. Die Funktion überbrückt automatisch die Kochzonen auf der linken Seite des Kochfeldes, je nach Topfgröße.
- Sie können nun einen weiteren Kochtopf auf eine andere Kochzone nach demselben Verfahren stellen.

Wenn das Kochgeschirr bereits auf dem Kochfeld steht:

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Auf dem Display der Kochzone mit darauf befindlichem Kochgeschirr blinkt „0“. Die Kochzonenleistung kann durch Drücken der Tasten (H) oder (I) für die jeweilige Kochzone eingestellt werden.
- Befinden sich mehrere Töpfe auf der Kochzone, erkennt das Kochfeld automatisch alle Töpfe und auf den Anzeigeeinheiten aller Kochzonen blinkt „0“.

Die Kochzonenleistung kann durch Drücken der Tasten (H) oder (I) für die jeweilige Kochzone eingestellt werden. Fahren Sie dann mit der nächsten Kochzone fort.

Während der ersten 10 Sekunden kann die automatische Topferkennung auch in den Benutzereinstellungen mit der Taste "Au"-Parameter. Siehe Kapitel Benutzereinstellungen.

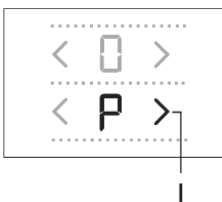
Die Funktion kann verwendet werden, wenn der Topf bereits auf dem Kochfeld steht oder das Kochfeld leer ist.

Power Boost

(vom Modell abhängig)

Für schnelles Kochen kann an den Kochzonen Power Boost aktiviert werden. Auf diese Weise können Sie große Mengen an Speisen mit zusätzlicher Leistung schnell erhitzen. Power Boost ist maximal 10 Minuten aktiv, dann wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 gesenkt. Wenn das Kochfeld nicht zu heiß ist, kann Power Boost nach dem Ausschalten für 10 Minuten wieder aktiviert werden. Um eine Überhitzung zu vermeiden, kann die elektronische Steuerfunktion den Power Boost früher ausschalten und die Leistungsstufe auf 9 verringern.

Einschalten der Funktion „Power Boost“



Das Kochfeld wird eingeschaltet und eine geeignete Pfanne auf eine der Kochzonen gestellt.

- Wählen Sie die Kochzone aus.
- Stellen Sie die Leistungsstufe auf 9 und drücken Sie dann die Taste (I).
- Auf dem Display erscheint das Symbol „P“. Die Funktion ist aktiviert.

Ausschalten der Funktion „Power Boost“

- Drücken Sie die Taste (H). Power Boost wird deaktiviert und die Betriebsleistung kehrt auf Stufe 9 zurück.
- Die Leistung kann durch Drücken der Taste (H) auf das gewünschte Niveau verringert werden.

Überhitzungsschutz

- Das Kochfeld ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die elektronischen Komponenten während des Kochens kühlt. Der Lüfter kann auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch eine Weile in Betrieb sein.
- Das Induktionskochfeld ist auch mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Elektronik vor Schäden schützt. Der Überhitzungsschutz arbeitet auf mehreren Stufen. Falls die Temperatur der Kochzone stark ansteigt, wird die Kochstufe automatisch reduziert. Falls dies nicht genügen sollte, wird die Kochstufe der heißen Kochzonen zusätzlich reduziert oder vom Überhitzungsschutz vollständig ausgeschaltet. In einem solchen Fall erscheint auf der Anzeige das Symbol „F2“. Sobald die Kochzone abgekühlt ist, steht sie wieder mit der ganzen Leistung zur Verfügung.

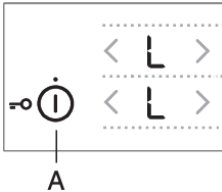
Verriegelung des Bedienfeldes/ Kindersperre

Sie können das Kochfeld vor dem unerwünschten Einschalten sperren.



INFORMATION!

Das Kochfeld muss ausgeschaltet oder im Stand by-Zustand sein.



Bedienelemente des Kochfelds sperren

Berühren Sie die Ein/Aus-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf den Leistungsanzeigen der Kochzone erscheint „L“. Das Kochfeld ist jetzt gesperrt. Nach 5 Sekunden schaltet sich das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus.

Bedienelemente des Kochfelds entriegeln

Um das Kochfeld zu entriegeln, gehen Sie wie beim Verriegeln vor. Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. „L“ auf den Leistungsanzeigen der Kochzone wechselt auf „0“. Das Kochfeld ist jetzt entriegelt und betriebsbereit.



INFORMATION!

Hinweis: Wenn die Kindersicherungs-/Sperrfunktion (B) im Benutzereinstellungsmodus aktiviert ist (siehe Kapitel Benutzereinstellungsmodus, Parameter "Loc"), dann wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch gesperrt.

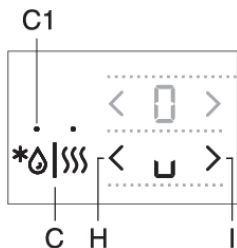


INFORMATION!

Aktivieren Sie die Kindersperre immer vor dem Reinigen des Kochfeldes, um ein unbeabsichtigtes Einschalten der Kochzonen zu verhindern.

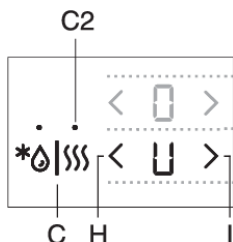
Auftauen/Aufwärmen

Drücken Sie die Taste (C), um die Auftau-/Aufwärmfunktion zu aktivieren. Beim Auftauen wird die Temperatur der Speisen bei ca. 42 °C gehalten, beim Aufwärmen bei ca. 70 °C. Die tatsächliche Temperatur kann von der Art des Kochgeschirrs und der Menge der Lebensmittel abhängen.



Auftaufunktion aktivieren

Drücken Sie die Taste (A), um das Kochfeld einzuschalten. Stellen Sie den passenden Topf auf die gewählte Kochzone. Berühren Sie die Taste (C) einmal, die Kontrollleuchte (C1) leuchtet auf. Berühren Sie die Taste (H) oder (I) für die gewählte Kochzone. Auf dem Display erscheint das Symbol „u“.



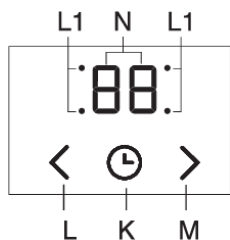
Aufwärmfunktion aktivieren

Drücken Sie die Taste (A), um das Kochfeld einzuschalten. Stellen Sie den passenden Topf auf die gewählte Kochzone. Berühren Sie die Taste (C) zweimal, die Kontrollleuchte (C2) leuchtet auf. Berühren Sie die Taste (H) oder (I) für die gewählte Kochzone. Auf dem Display erscheint das Symbol „U“.

Deaktivierung der Auftau-/Aufwärmfunktion

- Berühren Sie die Taste (H) oder (I) für die gewählte Kochzone.
- Die Kochzone schaltet sich aus und auf dem Display erscheint „0“.

Zeitfunktionen



Diese Funktionen ermöglichen zwei Arten der Verwendung:

1. **Kurzzeitwecker (Countdown-Timer) einstellen** Funktion gilt für das gesamte Kochfeld. Bei dieser Funktion piept das Kochfeld nur, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
2. **Timer-Einstellung programmieren** gilt für die ausgewählte Kochzone. Für jede Kochzone kann ein eigener Timer eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

1 Countdown-Timer

Der Kurzzeitwecker arbeitet selbstständig und ist an keine Kochzone gebunden. Der eingestellte Kurzzeitwecker zählt die Zeit auch dann ab, wenn die Kochzone ausgeschaltet ist. Sie können den Kurzzeitwecker nur dann ausschalten, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

- Berühren Sie die Taste (K), um den Timer zu aktivieren. In der Timer-Anzeige (O) erscheint „00“.
- Berühren Sie die Tasten (L) und (M), um die Zeit im Bereich von 1 bis 99 Minuten einzustellen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Alarm aktiviert, die Kochzone wird jedoch nicht ausgeschaltet.
- Schalten Sie den Alarm aus, indem Sie eine beliebige Taste berühren. Alternativ schaltet er sich nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.
- Die Kurzzeitwecker-Funktion bleibt auch dann aktiviert, wenn das Kochfeld mit der Taste (A) ausgeschaltet wird.

- Während der letzten Minute des Countdowns wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.

2 Zeitschaltuhr (Timer)

Die Zeitschaltuhr (Timer) erleichtert den Kochvorgang durch Einstellung der Betriebsdauer der ausgewählten Kochzone. Die ausgewählte Kochzone schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus und es ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. Sie können den akustischen Alarm durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten bzw. schaltet er sich nach einer bestimmten Zeit automatisch aus. Sie können die Zeitschaltuhr für jede Kochzone separat einstellen. Die Zeitschaltuhr kann nur mit einer aktiven Kochzone gekoppelt werden.

- Berühren Sie die Taste (K), um den Timer zu aktivieren. In der Timer-Anzeige (O) erscheint „00“. Berühren Sie die Sensortaste (K) erneut. Der Punkt (L1) der entsprechenden Kochzone beginnt zu blinken.
- Berühren Sie die Tasten (L) und (M), um die Zeit im Bereich von 1 bis 99 Minuten einzustellen.
- Wenn der gewünschte Wert eingestellt ist, beginnt der Countdown. Der Punkt (L1), der anzeigt, für welche Kochzone die Timerfunktion eingestellt ist, blinkt weiter.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet. Auf der Uhranzeige blinkt „00“.
- Schalten Sie den Alarm aus, indem Sie eine beliebige Taste berühren. Alternativ schaltet er sich nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.

Ändern der eingestellten Garzeit

Die verbleibende Garzeit kann während des Garvorgangs jederzeit geändert werden. Berühren Sie die Taste für den Ausschaltimer (K), um die Timeranzeige für die gewünschte Kochzone zu wählen. Die entsprechende Kontrollleuchte (L1) blinkt. Berühren Sie die Taste (L) oder (M), um eine neue gewünschte Garzeit einzustellen.

Anzeige der verbleibenden Garzeit

Sind mehrere Timereinstellungen aktiviert, kann die verbleibende Garzeit durch Berühren der Taste (K) angezeigt werden.

Timer-Reset

Wählen Sie durch Drücken der Taste (K) die gewünschte Timer-Anzeige (siehe Abschnitt „Ändern der eingestellten Garzeit“). Der eingestellte Timer wird angezeigt und die Kontrollleuchte der entsprechenden Kochzone leuchtet auf. Berühren Sie die Taste (M), um den Wert auf „00“ einzustellen, oder drücken Sie gleichzeitig die Tasten (L) und (M), um den Wert sofort auf „00“ zurückzusetzen.

Pausieren des Garvorgangs – Stop&Go (Pause)

Mit der Funktion Stop&Go können Sie vorübergehend den Betrieb des Kochfeldes bis zu 10 Minuten unterbrechen. Alle Kochzonen schalten sich vorübergehend aus. Das ist praktisch, wenn die Speise in einem der Kochtöpfe überkocht und Sie das Kochfeld abwischen möchten.

Aktivieren der Stop&Go-Funktion

Mindestens eine Kochzone muss aktiv sein. Berühren Sie die Stop&Go-Funktionstaste (F). Es ertönt ein kurzer Piepton. Alle Einstellungen auf dem Display beginnen zu blinken, die Pausentaste leuchtet und blinkt ebenfalls. Alle Einstellungen des Programm-Timers oder des Kurzzeitweckers werden pausiert. Alle Tasten sind inaktiv, mit Ausnahme der Pausentaste (Stop/Go) und der Ein/Aus-Taste. Wenn Sie innerhalb von 10 Minuten keine Taste drücken, schalten sich alle aktiven Kochzonen automatisch aus.

Deaktivieren der Stop&Go-Funktion


Drücken Sie die Pausentaste innerhalb von 10 Minuten erneut. Das Kochfeld arbeitet mit den gleichen Einstellungen wie vor der Pause weiter.

Speicherfunktion (Memory Funktion)

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, die Einstellungen einer Kochzone aufzurufen, falls Sie diese versehentlich ausgeschaltet haben, jedoch nur innerhalb von 5 Sekunden nach dem Ausschalten.

Mit der Ein/Aus-Taste schalten Sie das Kochfeld nach dem Ausschalten innerhalb von 5 Sekunden wieder ein. Auf dem Display blinkt die Taste (F) 5 Sekunden lang. Berühren Sie innerhalb dieser Zeit diese Taste und alle Einstellungen, die kurz vor dem Ausschalten des Kochfelds aktiv waren, werden wiederhergestellt.

Automatische abschaltung

Wenn eine Taste während des Kochvorgangs zu lange berührt wird (übergelaufene Flüssigkeit oder Gegenstand auf der Sensortaste), werden nach 10 Sekunden alle Kochzonen abgeschaltet. Auf dem Display blinkt das entsprechende Symbol  . Innerhalb von 2 Minuten ist der Gegenstand von der Sensortaste zu entfernen bzw. die übergelaufene Flüssigkeit von der Sensortaste abzuwischen, sonst schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Die letzten Einstellungen können Sie durch Betätigung der Taste Stop&Go aufrufen.

Kochzone ausschalten

Um eine Kochzone auszuschalten, stellen Sie mit der entsprechenden Taste (H) den Wert auf „0“. Um die Kochzone schnell auszuschalten, berühren Sie die entsprechenden Tasten (H) und (I) gleichzeitig. Sie hören einen kurzen Piepton und auf dem Display wird „0“ angezeigt.



INFORMATION!

Wenn die Leistung aller Kochzonen auf „0“ gestellt ist, schaltet sich die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch aus.

Restwärmeanzeige

Das Glaskeramikkochfeld ist mit Restwärmeanzeigen „H“ ausgestattet. Die Induktionskochzone 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

Aus Sicherheitsgründen ist die Garzeit für jede Kochzone auf eine maximale Dauer begrenzt.

Die maximale Garzeit hängt von der zuletzt eingestellten Leistungsstufe ab. Wird die Leistungsstufe nicht verändert, wird die Kochzone nach Erreichen der maximalen Kochdauer automatisch ausgeschaltet.

Stufe	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Maximale Betriebsdauer (in Stunden)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5

* Nach 10 Minuten sinkt die Leistungsstufe automatisch auf 9. Nach 1,5 Stunden schaltet sich die Kochzone aus.

Kochfeld abschalten

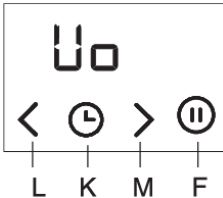
Das Kochfeld kann jederzeit durch Berühren der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet werden.

Benutzereinstellungen

Einstellung des akustischen Signals und der automatischen Verriegelung

Sie können die Lautstärke des akustischen Signals, die Dauer des akustischen Alarms, die maximale Gesamtleistung des Geräts und die Einstellungen für die automatische Sperre anpassen. Um das Menü der Parametereinstellungen zu aktivieren, drücken Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Pause-Taste (F) und halten Sie diese für 3 Sekunden gedrückt.

Auf der Timer-Anzeige erscheint der erste Parameter „Uo“, der die Lautstärke (Lautstärke) der akustischen Signale angibt. Mit der Timer-Taste (K) den Parametertyp auswählen. Drücken Sie die Timer-Einstelltasten (L) und (M), um die Einstellung anzupassen.



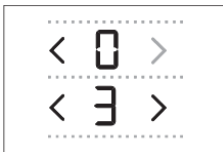
Uo: Akustisches Signal und Alarmlautstärke (Lautstärke)

So: Akustische Alarmdauer

Lo: Automatische Sperre

Au: Automatische Topferkennung

Po: Gesamte maximale Leistung



Der aktuell eingestellte Parameterwert erscheint auf den rechten Kochzonen-Leistungsstufen-Anzeigen. Der Wert kann durch Drücken der Tasten (H) oder (I) für die Kochzone angepasst werden. Alle Parameter können durch Drücken der Pausetaste (F) und 2 Sekunden langes Halten bestätigt und gespeichert werden. Dann ertönt ein kurzer Piepton. Wenn Sie die neuen Parametereinstellungen nicht speichern möchten, schließen Sie den Benutzereinstellungsmodus durch Drücken der Ein/Aus-Taste.

Akustisches Signal und Alarmlautstärke (Lautstärke) „Uo“

Sie können folgende Werte einstellen:

00 auf dem Display = aus (gilt nicht für das akustische Alarm- und Fehlersignal)

01 auf dem Display = Mindestlautstärke

02 auf dem Display = mittlere Lautstärke

03 auf dem Display = maximale Lautstärke (Standard)

Bei jeder Änderung ertönt ein kurzes akustisches Signal mit der neu eingestellten Einstellung.

Akustische Alarmdauer „So“

Sie können folgende Werte einstellen:

05 auf dem Display = 5 Sekunden

1.0 auf dem Display = 1 Minute

2.0 auf dem Display = 2 Minuten (Standard)

Kindersicherung "Lo"

Wenn die automatische Schloss-Funktion im Benutzereinstellungsmodus aktiviert ist, wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch verriegelt.

00 auf dem Display = aus (Standard)

01 auf dem Display = ein

Kochtopferkennung mit automatischer Bridge der Kochstellen "Au"

Falls die automatische Kochtopferkennung mit automatischem Kochzonen-Bridging in den Benutzereinstellungen deaktiviert ist, muss das Gerät immer manuell betrieben werden (es gibt nicht jedes Mal, wenn das Gerät eingeschaltet wird, eine 10-sekündliche automatische Topferkennung).

Gesamte maximale Leistung „Po“

Falls die Elektroinstallation in Ihrem Haushalt über verschiedene Stromlimits verfügt, kann der maximale Stromverbrauch des Kochfelds reduziert werden:

6,0 auf dem Display = 6,0 kW = 2 × 16 A

7,2 auf dem Display = 7,2 kW = 2 × 16 A (Standard)



INFORMATION!

Im Fall der Leistungsreduktion kann es zur Beschränkung der Einstellungen und der Kochstufen kommen. In das Gerät ist ein Power Management-System eingebaut, das dafür sorgt, dass die Leistungsreduktion den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt.

Reinigung und Pflege

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 jeder Benutzung der Glaskeramikoberfläche Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.

INFORMATION!

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

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. durch beschädigte Kochtopfböden beschädigt werden.

Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken.

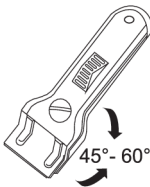
Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.

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 Reinigungsmittelreste beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

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

INFORMATION!

Der Schaber ist nicht in der Geräteausstattung enthalten.



INFORMATION!

Verwenden Sie den Schaber nur, falls sich die Verschmutzung mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen nicht 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 (bei einigen Modellen) nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.

INFORMATION!

Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und kratzen Sie das Kochfeld nicht mit der Spitze des Schabers.

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen müssen Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche entfernt werden, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

Tabelle Störungen und Fehler

Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

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


Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.

Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Wenn das Gerät aufgrund unangemessener Bedienung oder Handhabung nicht ordnungsgemäß oder überhaupt nicht funktioniert, ist ein Besuch eines Servicetechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Kontinuierlicher Piepton und Anzeige 	Über die Sensoroberfläche verschüttetes Wasser oder ein über den Sensoren platzierter Gegenstand. Wischen Sie die Sensoroberfläche ab.
F2 auf dem Display	Es ist zu einer Überhitzung der Kochzone gekommen. Warten Sie ab, bis sich die Kochzone abgekühlt hat.
F auf dem Display	Weist darauf hin, dass es zu einer Störung gekommen ist.

Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.



WARNUNG!

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.

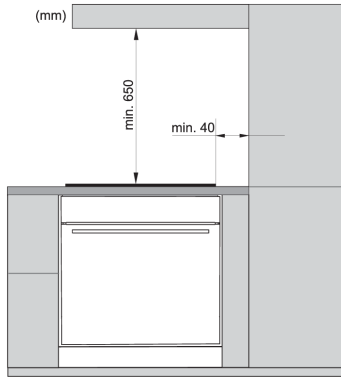
Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes

Geräusche und Töne	Ursache	Abhilfe
Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch	Die Induktionstechnologie ist auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischem Einfluss begründet. Dabei entstehen sogenannte Wirbelströme, die die Moleküle zum Schwingen bringen. 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.
Summton wie bei einem Transformator	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.
Vibrationen und Geknister des Kochtopfes	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.
Gebläsegeräusche	Der korrekte Betrieb von elektronischen Induktionskomponenten erfordert eine Temperaturkontrolle. Daher ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der abhängig von der gefühlten Temperatur arbeitet.	Das Gebläse kann noch in Betrieb sein, nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist.

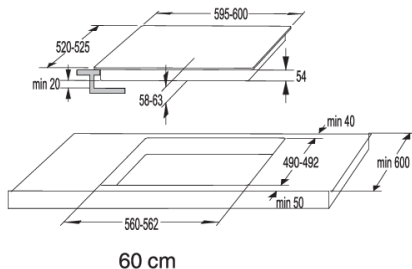
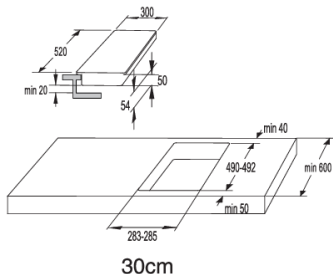
Installieren eines eingebauten Kochfelds

Installationsverfahren

- Die Arbeitsplatte muss vollständig eben sein.
- Schützen Sie die Ausschnittflächen richtig.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an (siehe Anweisungen zum Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz).
- Setzen Sie das Kochfeld in die Aussparöffnung ein.



- Das Gerät darf nur in ein Möbelelement eingebaut und von einem Fachmann an das Stromnetz angeschlossen werden.
 - Das Furnier oder die Verkleidung des eingebauten Möbelelements muss mit hitzebeständigen Klebstoffen (100 °C) behandelt werden, da sie sonst aufgrund geringerer Temperaturbeständigkeit ihre Farbe und Form ändern können.
 - Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbausketzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
 - Das Kochfeld eignet sich zum Einbau in eine Arbeitsplatte über einem Küchenelement mit einer Breite von 600 mm und mehr.
-
- Hängende Küchenelemente über dem Kochfeld müssen so hoch platziert werden, dass sie den Arbeitsprozess nicht beeinträchtigen.
 - Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss den Installationsanweisungen der Haube entsprechen. Der Mindestabstand beträgt 650 mm.
 - Der Mindestabstand zwischen der Gerätekannte und dem angrenzenden hohen Küchenelement beträgt 40 mm.
 - Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbausketzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
 - Der Mindestabstand zwischen dem eingebauten Kochfeld und der Rückwand ist in der Installationsabbildung angegeben.

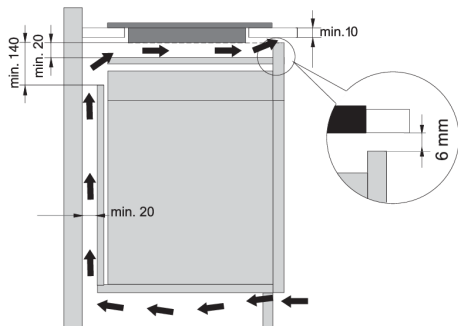


Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank



INFORMATION!

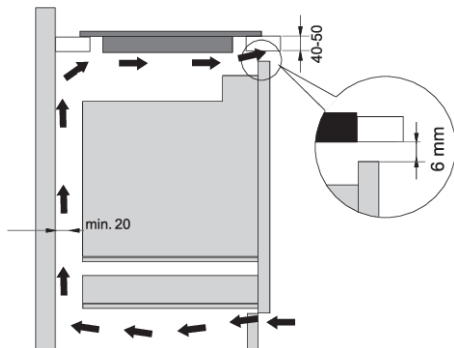
Der normale Betrieb der elektronischen Komponenten des Induktionskochfelds erfordert eine ausreichende Luftzirkulation.



Unterschrank 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.
- Unter dem Kochfeld sollte über die gesamte Länge eine horizontale Trennwand angebracht werden. Der Abstand zwischen dem unteren Ende des Geräts und der Trennwand sollte mindestens 20 mm betragen.
Von der Rückseite sollte eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein.

- Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich in seinem unteren Teil befindet. Wenn sich unter dem Küchenschrank eine Schublade befindet, verwenden Sie diese nicht, um kleine Gegenstände oder Papier aufzubewahren, da diese, wenn sie in den Ventilator gesaugt werden, den Ventilator und das Kühlsystem beschädigen könnten. Verwenden Sie die Schublade außerdem nicht zum Aufbewahren von Aluminiumfolie oder brennbaren Substanzen oder Flüssigkeiten (wie Sprays). Halten Sie solche Stoffe vom Kochfeld fern. Explosionsgefahr!
- Zwischen dem Schubladeninhalt und den Lüftereinlassöffnungen sollte ein Freiraum von mindestens 20 mm bestehen.



Unterschrank mit Backofen

- Bei den Backofentypen EVP4.., EVP2.. und EVP3.. mit Kühlgebläse ist der Einbau eines Backofens unter das Induktionskochfeld möglich.
- Vor dem Einbau des Backofens muss die Küchenschrankrückwand im Bereich der Einbauöffnung entfernt werden.
- Außerdem sollte an der Vorderseite über die gesamte Breite des Schrankes eine Öffnung von mindestens 6 mm vorhanden sein.
- Falls unter das Induktionskochfeld ein anderes elektrisches Gerät eingebaut wird, haften wir nicht für den ordnungsgemäßen Betrieb des darunter eingebauten Geräts.

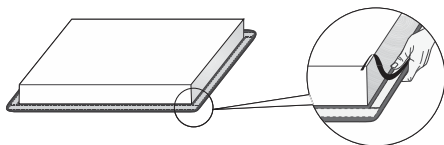
Unterputzmontage in die Arbeitsplatte

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

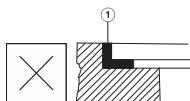
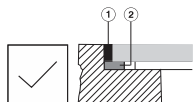


Installieren des Geräts

Das Gerät darf nur in einer temperatur- und wasserfesten Arbeitsplatte installiert werden, z. B. einer Arbeitsplatte aus (Natur-) Stein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt sein). Bei der Installation in einer Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte ein hölzerner Hilfsrahmen verwendet werden. Der Rahmen ist nicht im Lieferumfang enthalten. Das Gerät darf nur in eine Arbeitsplatte aus anderen Materialien eingebaut werden, nachdem Sie den Hersteller der Arbeitsplatte konsultiert und seine ausdrückliche Genehmigung erhalten haben. Das Innenmaß der Basiseinheit sollte mindestens dem Innenausschnitt des Geräts entsprechen. Dies ermöglicht ein einfaches Entfernen des Geräts von der Arbeitsplatte. Bringen Sie das Dichtungsband an der Unterseite der Glasscheibe einmal um diese herum an.



Führen Sie zuerst das Netzkabel durch die Aussparung. Stellen Sie das Gerät über die Mitte des Ausschnitts. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe Anleitung zum Anschließen des Geräts). Bevor Sie das Gerät versiegeln, testen Sie seine Funktion. Dichten Sie den Schlitz zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Das zur Abdichtung verwendete Silikondichtmittel muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie den Silikondichtstoff mit geeigneten Werkzeugen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikondichtstoffes. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die Silikondichtmasse vollständig getrocknet ist.



1. Silikonkitt
2. Dichtungsband

! WARNUNG!

Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-) Stein. Beachten Sie bei der Auswahl des Silikondichtmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte. Die Verwendung ungeeigneter Silikondichtungsmassen kann zu dauerhaften Verfärbungen einiger Teile führen.

Entfernen des integrierten 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.

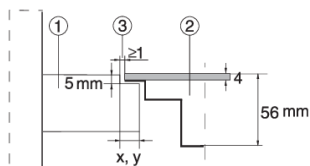
! WARNUNG!

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

! WARNUNG!

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.

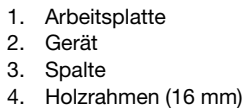
Arbeitsplatte aus Stein



1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte

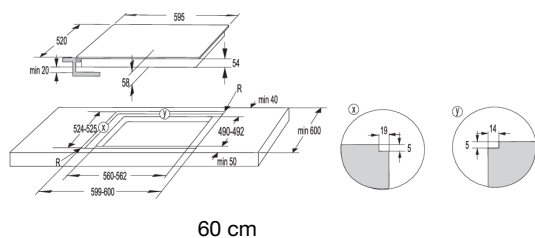
Hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte wird der Spalt angepasst (mind. 2 mm).

Keramische, Holz- oder Glasplatte



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

AUSSCHNITT



60 cm



WARNUNG!

Wird der Backofen unter einem Unterputz-Kochfeld eingebaut, sollte die Arbeitsplatte mindestens 45 mm dick sein.

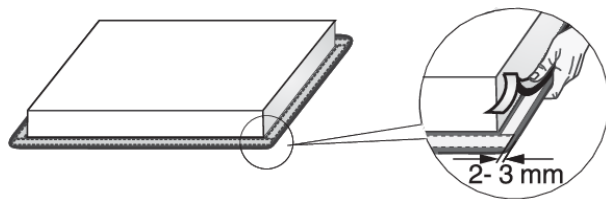
Schaumdichtung anbringen



INFORMATION!

Einige Geräte werden mit bereits montierter Dichtung geliefert!

Befestigen Sie vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Glaskeramikkochfelds. Die Schutzfolie muss von der Dichtung entfernt werden. Die Dichtung sollte an die Unterseite des Glases geklebt werden (2-3 mm vom Rand entfernt). Die Dichtung muss entlang der gesamten Glaskante geklebt werden. Die Dichtung darf sich in den Ecken nicht überlappen. Bei der Installation der Dichtung muss verhindert werden, dass das Glas mit scharfen Gegenständen in Kontakt kommt.



WARNUNG!

Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht erlaubt.

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz

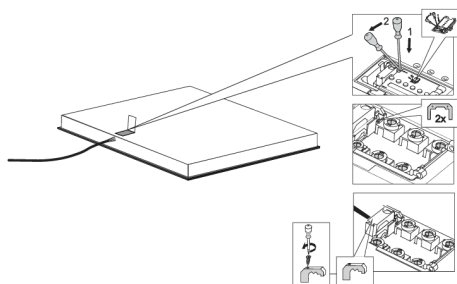
- Der Netzschutz muss den einschlägigen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- In der Elektroinstallation sollte sich ein Schaltgerät befinden, das alle Pole des Geräts vom Stromnetz trennen kann, wobei im geöffneten Zustand ein Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten besteht. Geeignete Geräte sind Sicherungen, Schutzschalter, etc.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

WARNUNG!

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

Anschlussplan

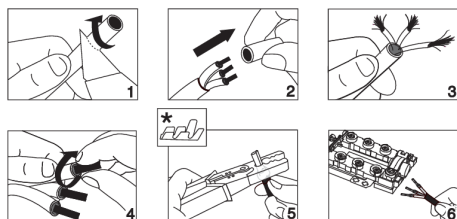
Anschluss des Gerätes 60 cm



1. Prüfen Sie die Spannung. Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L und N) sollte von einem Fachmann mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden.
2. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
3. Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
4. Die Jumper befinden sich an der Anschlussklemme.

Netzstromkabel

(Gerät ohne Netzkabel)



- Für die Verbindung kann Folgendes verwendet werden:
- Mit PVC isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F oder H05V2V2-F mit gelb-grünem Schutzleiter oder andere gleichwertige bzw. bessere Kabel.
- Der Außendurchmesser des Kabels muss mindestens 8,0 mm betragen.

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

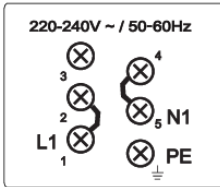
* Aderendhülsen werden nicht mitgeliefert.



INFORMATION!

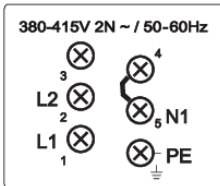
Wir empfehlen die Verwendung von elektrischen Aderendhülsen (Endringen).

Anschlussplan



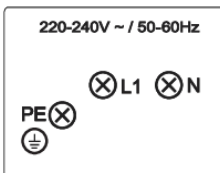
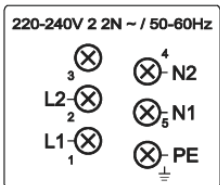
Einphasiger Anschluss (32 A)

- Einphasiger Anschluss (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz):
 - Die Spannung zwischen Netz und Nullleiter beträgt 220–240 V~. Installieren Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5.
 - Der Stromkreis sollte mit einer Sicherung von mindestens 32 A ausgestattet sein. Der Querschnitt des Netzkabels sollte mindestens 4 mm² betragen.



2-Phasen-Anschluss (16 A)

- 2 Phasen, 1 Nullleiter (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz):
 - Die Spannung zwischen Leitung und Neutralleiter beträgt 220–240 V~, die Spannung zwischen den Leitungen beträgt 380–415 V~. Bringen Sie einen Jumper zwischen den Klemmen 4 und 5 an. Der Stromkreis sollte für einen optimalen Betrieb mit mindestens zwei Sicherungen von jeweils mindestens 16 A ausgestattet sein. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm² betragen.
- 2 Phasen, 2 Neutralleiter (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz):
 - Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 220–240 V~.
 - Der Stromkreis sollte mit mindestens zwei Sicherungen von jeweils mindestens 16 A ausgestattet sein. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm² betragen.



30 cm breite Geräte (mit zwei Kochzonen) haben nur eine Anschlussklemme für den einphasigen Anschluss. Der Durchmesser der Adern des Anschlusskabels muss mindestens 1,5 mm² betragen!

Anschließen des Netzkabels

(Gerät mit Netzkabel)

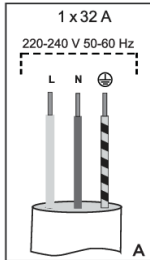
- Das Gerät muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden.

- Geräte zum Trennen vom Stromnetz müssen den einschlägigen Vorschriften entsprechen.
- Verlängern Sie das Netzkabel nicht und führen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Wenn das Gerät über einem Ofen installiert wird, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel niemals die heißen Teile des Ofens berührt.

Einphasiger Anschluss

Schließen Sie das Gerät wie in Abbildung A gezeigt an. Wenn Ihr Stromnetz keine 32-A-Sicherung zulässt, sollte die Geräteleistung entsprechend verringert oder begrenzt werden.

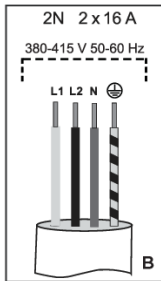
Siehe Kapitel Benutzereinstellungen.



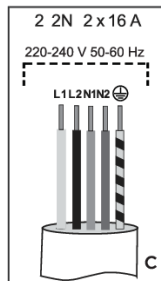
L = braun
N = blau
⏏ = gelb/grün

Zweiphasiger Anschluss

- Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 1 Neutraleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung B gezeigt an.
- Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 2 Neutraleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung C gezeigt an.

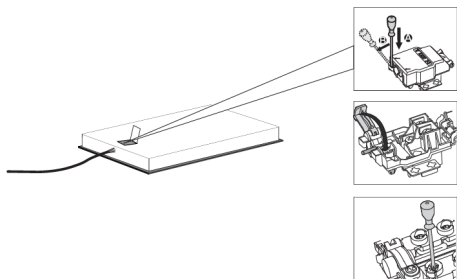


L1 = braun
L2 = schwarz
N = blau
⏏ = gelb/grün



L1 = braun
L2 = schwarz
N1 = blau
N2 = grau
⏏ = gelb/grün
nur für NL!

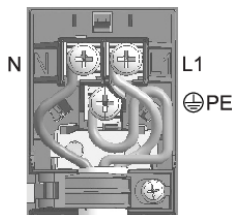
Anschluss des Geräts 30 cm



1. Prüfen Sie die Spannung. Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L und N) sollte von einem Fachmann mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden.
2. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
3. Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.

Anschlussplan

220 - 240 V 50-60 Hz



Der Stromkreis sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A ausgestattet sein.

Geräte mit einer Breite von 30 Zentimetern (zwei Kochzonen) erlauben nur den einphasigen Anschluss. Der Querschnitt des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm² betragen!

Entsorgung

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer- störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebu- nter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letzte- re mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Gerätart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni- kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols,, durchgestrichene Mülltonne



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

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

gorenje



875769-a8

