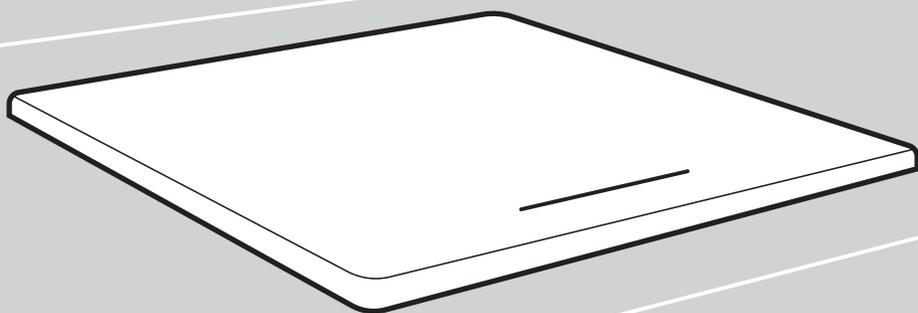


**gorenje**

DE DE AT CH LU

## **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) / < <http://www.gorenje.com> />



**INFORMATION!**

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung



**WARNUNG!**

Warnung – Gefahr

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
<b>2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen</b>	<b>6</b>
2.1 Vor dem anschluss des Gerätes	7
<b>3. Installation des Induktionskochfelds</b>	<b>8</b>
3.1 Unterputzmontage in die Arbeitsplatte	11
3.2 Schaumdichtung anbringen	14
<b>4. Anschluss des Induktionskochfelds an das Stromnetz</b>	<b>14</b>
4.1 Netzstromkabel	14
4.2 Anschließen des Geräts	15
<b>5. Gerätebeschreibung</b>	<b>17</b>
5.1 Vor dem ersten Gebrauch	18
<b>6. Bedienung der Kochzonen</b>	<b>19</b>
6.1 Bedieneinheit	19
6.2 Einschalten des Induktionskochfelds	20
6.3 Kochzone einschalten	20
6.4 Koppelbare Kochzonen	20
6.5 Ankochautomatik	22
6.6 Power Boost	23
6.7 Verriegelung des Bedienfeldes/ Kindersperre	23
6.8 Zeitfunktionen	24
6.9 Restwärmearzeige	26
6.10 Betriebsdauerbegrenzung	26
6.11 Überhitzungsschutz	26
6.12 Automatische abschaltung	26
6.13 Kochzone ausschalten	27
6.14 Kochfeld abschalten	27
<b>7. Benutzereinstellungen</b>	<b>28</b>
<b>8. Tipps &amp; Tricks</b>	<b>30</b>
8.1 Kochzone	30
8.2 Funktion des Induktionskochfelds	30
8.3 Induktionstaugliches Kochgeschirr	31
8.4 Energie sparen	32
<b>9. Reinigung und Pflege</b>	<b>33</b>
<b>10. Probleme und Fehler</b>	<b>35</b>
10.1 Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes	36
<b>11. Technische Daten</b>	<b>36</b>
<b>12. Entsorgung</b>	<b>38</b>
12.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung	38

# 1. Sicherheitshinweise

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE 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 Bedienelement 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.

## **2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen**

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 Raumbelichtung.

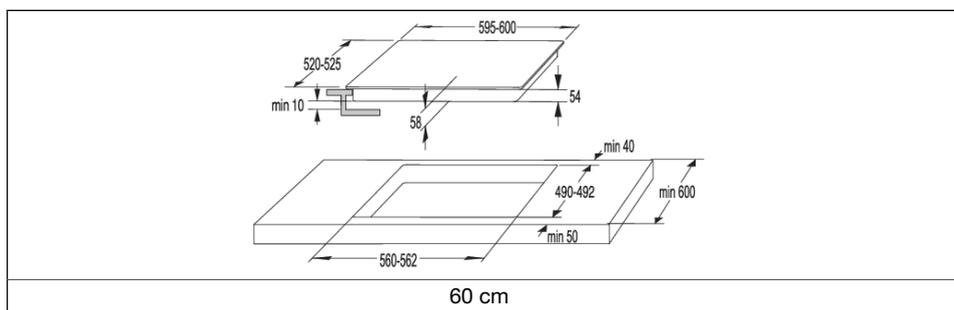
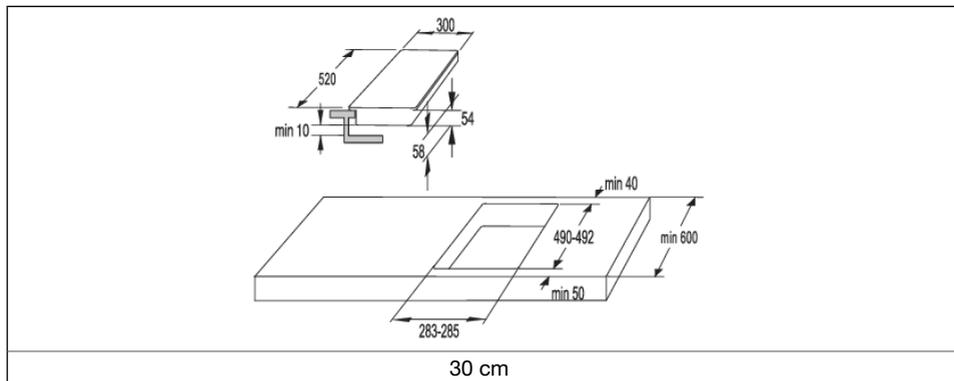
## 2.1 Vor dem anschluss des Gerätes



### **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.**

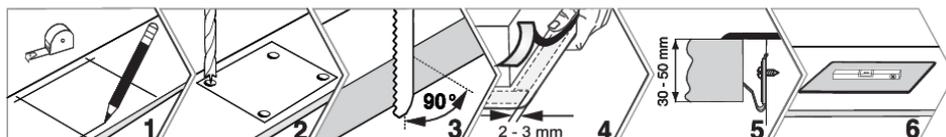
### 3. Installation des Induktionskochfelds



#### INFORMATION!

Das Gerät darf nur in ein Möbelement eingebaut und von einem Fachmann an das Stromnetz angeschlossen werden.

#### Installationsverfahren



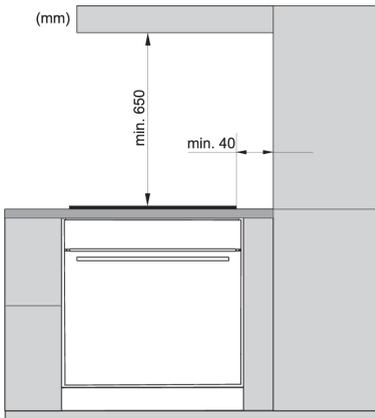
- Schützen Sie die Ausschnittflächen richtig.
- Schließen Sie das Induktionskochfeld an das Stromnetz an (siehe Anleitung für den Anschluss des Induktionskochfeldes an das Stromnetz).
- Setzen Sie das Induktionskochfeld in die ausgeschnittene Aussparung ein.
- Das Furnier oder eine andere Oberfläche des Küchenmöbels, in das das Kochfeld eingebaut werden soll, muss mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) behandelt werden, da sich sonst die Oberfläche der Arbeitsplatte verfärben oder verformen kann.

- Die Verwendung von Massivholz-Eckverkleidungen auf Arbeitsplatten hinter dem Induktionskochfeld ist nur zulässig, wenn der Abstand zwischen der Verkleidung und dem Kochfeld nicht kleiner ist als auf den Installationsplänen angegeben.



**INFORMATION!**

Die Arbeitsplatte muss vollständig eben sein.



- Das Induktionskochfeld ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte über einem Küchenschrank mit einer Mindestbreite von 600 mm geeignet.
- Ein Küchenschrank über dem Induktionskochfeld sollte so hoch aufgehängt sein, dass er den Arbeitsablauf nicht stört.
- Der vertikale Abstand zwischen dem Induktionskochfeld und der Dunstabzugshaube muss mindestens den in der Anleitung für den Einbau der Dunstabzugshaube angegebenen Abstand betragen und darf 650 mm nicht unterschreiten.
- Der Abstand zwischen der Kante des Induktionskochfeldes und dem angrenzenden Küchenschrank sollte mindestens 40 mm betragen.
- Der Mindestabstand zwischen dem Induktionskochfeld und der Rückwand ist in der Einbauskizze angegeben.

## Unterschrank mit Schublade

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In der Schrankrückwand muss eine Öffnung mit einer Höhe von mindestens 140 mm über die gesamte Breite des Schrankes vorhanden sein. Außerdem muss an der Vorderseite über die gesamte Breite des Schrankes eine Öffnung von mindestens 4 mm vorhanden sein.</li> <li>• Unter dem Induktionskochfeld sollte auf der gesamten Länge eine horizontale Trennwand angebracht sein. Der Abstand zwischen dem unteren Ende des Kochfeldes und der Trennwand sollte mindestens 10 mm betragen.</li> <li>• Von der Rückseite sollte eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein.</li> <li>• Wenn sich unter dem Küchenschrank eine Schublade befindet, dürfen in dieser Schublade keine Alufolie oder brennbare Stoffe oder Flüssigkeiten (z. B. Sprays) aufbewahrt werden. Halten Sie solche Stoffe von der Kochstelle fern. Es besteht Explosionsgefahr!</li> </ul>
--	--

## Unterschrank mit Backofen

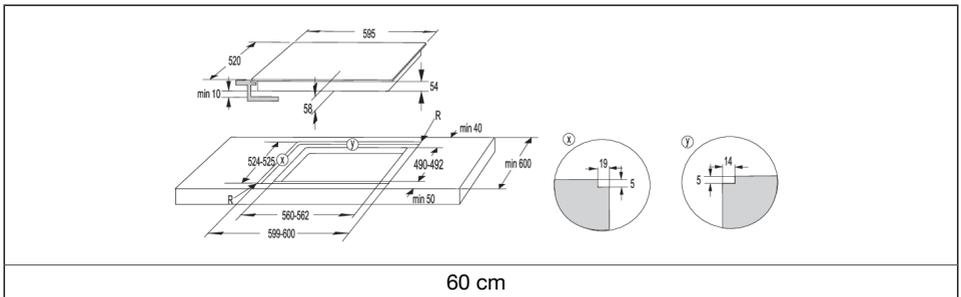
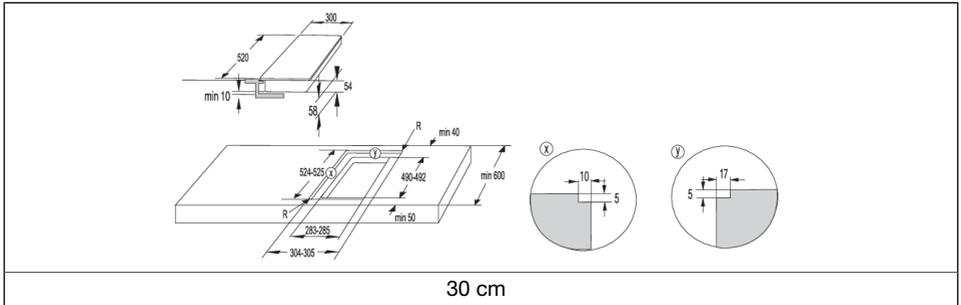
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Einbau eines Backofens unter dem Induktionskochfeld ist bei Backofenmodellen mit einem Kühlgebläse möglich.</li> <li>• Vor dem Einbau des Backofens muss die Küchenschrankrückwand im Bereich der Einbauöffnung entfernt werden.</li> <li>• Außerdem muss an der Vorderseite über die gesamte Breite des Schrankes eine Öffnung von mindestens 4 mm vorhanden sein.</li> <li>• Falls unter das Induktionskochfeld ein anderes elektrisches Gerät eingebaut wird, haften wir nicht für den ordnungsgemäßen Betrieb des darunter eingebauten Geräts.</li> </ul>
--	--



## INFORMATION!

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

### 3.1 Unterputzmontage in die Arbeitsplatte



### Installationsverfahren

- Das Gerät darf nur in eine temperatur- und wasserbeständige Arbeitsplatte eingebaut werden, z. B. in eine Arbeitsplatte aus Naturstein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt werden).
- Beim Einbau in eine Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte eine Holzunterkonstruktion verwendet werden. Der Rahmen wird nicht mit dem Gerät geliefert. Der Einbau des Geräts in eine Arbeitsplatte aus anderen Materialien darf nur nach Rücksprache mit dem Hersteller der Arbeitsplatte und dessen ausdrücklicher Zustimmung erfolgen.
- Das Innenmaß des Grundgeräts sollte mindestens dem Innenausschnitt für das Gerät entsprechen. Dies ermöglicht ein einfaches Herausnehmen des Geräts aus der Arbeitsplatte.
- Kleben Sie das Dichtungsband auf den unteren Rand der Glaskeramikplatte.

	1. Führen Sie zuerst das Netzkabel durch den Ausschnitt.
	2. Stellen Sie das Gerät in der Mitte des Ausschnitts auf.
	3. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	4. Testen Sie den Betrieb des Geräts.
	5. Dichten Sie den Schlitz zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Die Silikondichtmasse, mit der das Gerät abgedichtet wird, muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C).
	6. Streichen Sie die Silikondichtmasse mit einem geeigneten Werkzeug glatt. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor die Silikondichtung vollständig getrocknet ist.

<b>1.</b> Silikondichtmittel <b>2.</b> Dichtungsband

### Arbeitsplatte aus Stein



#### 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.

	<b>1.</b> Arbeitsplatte <b>2.</b> Gerät <b>3.</b> Schlitz
Hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte wird der Spalt angepasst (mind. 2 mm).	

## Keramische, Holz- oder Glasplatte

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arbeitsplatte</li> <li>2. Gerät</li> <li>3. Schlitz</li> <li>4. Holzrahmen, Dicke 16 mm.</li> </ol>
<p>Angesichts der Fehlerquote (Toleranz) für die Glaskeramikplatte des Geräts und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte ist der Schlitz anpassbar (min. 2 mm).          Bringen Sie den Holzrahmen 5 mm unterhalb der Oberkante der Arbeitsplatte an (siehe Abbildung).</p>	

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

GLAS	AUSSCHNITT

### Entfernen des integrierten Geräts

Trennen Sie das Induktionskochfeld vom Stromnetz. Verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, um die Silikondichtung vom Rand des Geräts zu entfernen. Nehmen Sie das Induktionskochfeld heraus, indem Sie es von unten nach oben drücken.

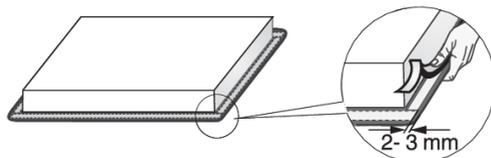
**⚠️ WARNUNG!**  
 Versuchen Sie nicht, das Kochfeld von oben aus dem Ausschnitt herauszuheben!

**⚠️ WARNUNG!**  
 Die Serviceabteilung ist nur für die Reparatur und Wartung des Induktionskochfelds zuständig. Wenden Sie sich für den Wiedereinbau des Einbau-Induktionskochfeldes an Ihren Küchenfachhändler.

**⚠️ WARNUNG!**  
 Wird der Backofen unter einem Unterputz-Induktionskochfeld eingebaut, sollte die Arbeitsplattenstärke mindestens 45 mm betragen.

## 3.2 Schaumdichtung anbringen

Bevor Sie das Induktionskochfeld in eine Küchenarbeitsplatte einbauen, bringen Sie die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Kochfeldes an. Bei einigen Geräten ist die Dichtung bereits angebracht!



1. Entfernen Sie den Schutzfilm von der Dichtung.
2. Bringen Sie die Dichtung an der Unterseite der Glasfläche mit einem Abstand von 2-3 mm vom Rand entlang des gesamten Umfangs der Glasplatte an.
3. Die Dichtung darf in den Ecken nicht überlappen.
4. Stellen Sie beim Anbringen der Dichtung sicher, dass diese nicht durch scharfe Gegenstände beschädigt wird oder mit diesen in Kontakt kommt.



### ! WARNUNG!

Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht erlaubt.

## 4. Anschluss des Induktionskochfelds 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 Garantieanspruch! Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist.

## 4.1 Netzstromkabel

(Gerät ohne Netzkabel)



\* Aderendhülsen werden nicht mitgeliefert.



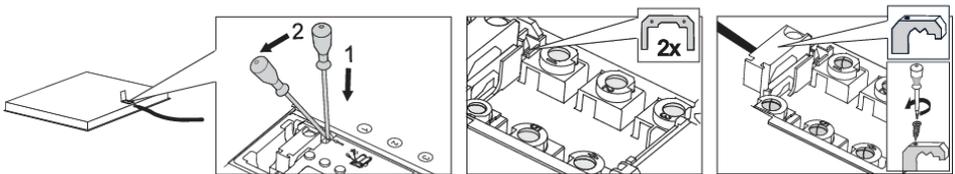
**INFORMATION!**

Wir empfehlen die Verwendung von elektrischen Aderendhülsen (Endringen).

- 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.

## 4.2 Anschließen des Geräts

### Anschluss eines 60-cm-Geräts



1. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
2. Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an. Die Jumper befinden sich an der Anschlussklemme.
3. Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

Anschlussplan	
	<p><b>Einphasiger Anschluss (32 A)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einphasiger Anschluss (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Der Stromkreis sollte mit einer Sicherung von mindestens 32 A ausgestattet sein. Der Querschnitt des Netzkabels sollte mindestens 4 mm<sup>2</sup> betragen.</li> </ul> </li> </ul>
	<p><b>2-Phasen-Anschluss (16 A)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Phasen, 1 Nullleiter (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz): <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 mm<sup>2</sup> betragen.</li> </ul> </li> </ul>

<b>Anschlussplan</b>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="font-size: small; margin: 0;">220-240V 2 2N ~ / 50-60Hz</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Phasen, 2 Neutraleiter (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz):             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutraleiter beträgt 220-240 V~.</li> <li>- Der Stromkreis sollte mit mindestens zwei Sicherungen von jeweils mindestens 16 A ausgestattet sein. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> betragen.</li> </ul> </li> </ul> <p style="margin-top: 10px;"><b>nur für NL!</b></p>

**Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz**

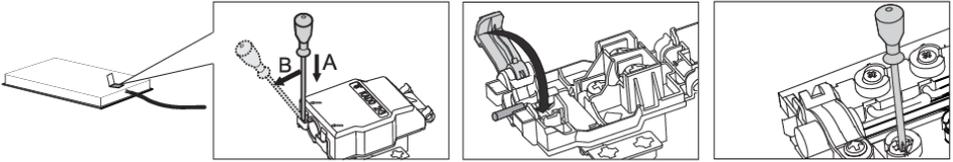
(Gerät mit Netzkabel)

- Das Kochfeld 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.

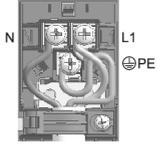
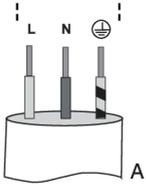
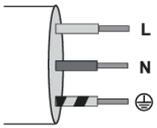
Einphasiger Anschluss	Zweiphasiger Anschluss		
<p>1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz</p> <p style="text-align: right;"><b>A</b></p>	<p>2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz</p> <p style="text-align: right;"><b>B</b></p>	<p>2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz</p> <p style="text-align: right;"><b>C</b></p>	<p>L, L1 = braun L2 = schwarz N, N1 = grau ⊕ = gelb und grün</p>

Einphasiger Anschluss	Zweiphasiger Anschluss	
<p>Schließen Sie das Kochfeld wie in Diagramm A dargestellt an. Wenn Ihr Stromnetz keine 32 A-Sicherung unterstützt, muss die Leistung des Geräts entsprechend reduziert oder begrenzt werden.</p>	<p>Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 1 Neutraleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung B gezeigt an.</p>	<p>Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 2 Neutraleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung C gezeigt an. <b>nur für NL!</b></p>

## Anschluss eines 30-cm-Geräts



1. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
2. Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
3. Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

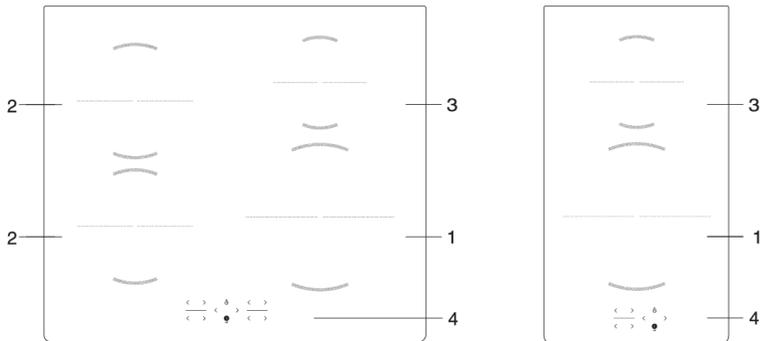
Anschlussplan	Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz (Gerät mit Netzkabel)	
<p>220 - 240 V 50-60 Hz</p> 	<p>1 x 16 A</p> <p>220-240 V 50-60 Hz</p>  <p>A</p>	<p>L = braun N = blau ⊕ = gelb und grün</p> 
<p>Der Stromkreis muss mit einer Sicherung von mindestens 16 A ausgestattet sein. Geräte mit einer Breite von 30 Zentimetern (zwei Kochzonen) erlauben nur den einphasigen Anschluss. Der Querschnitt des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> betragen!</p>	<p><b>Einphasiger Anschluss</b></p> <p>Schließen Sie das Gerät wie in Abbildung A gezeigt an. Wenn Ihr Stromnetz keine 16-A-Sicherung zulässt, sollte die Geräteleistung entsprechend verringert oder begrenzt werden. Siehe Kapitel Benutzereinstellungen.</p>	

## 5. Gerätebeschreibung



### INFORMATION!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



1. Induktionskochzone ø 230 mm
2. Induktionskochzone ø 180 mm
3. Induktionskochzone ø 145 mm
4. Kontrollmodul Kochfeld

## 5.1 Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die Kochfläche mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Geschirrspülmittel. Bei der ersten Benutzung kann der charakteristische „Neugerätegeruch“ auftreten, der nach und nach verschwindet.

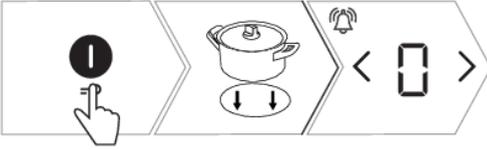
# 6. Bedienung der Kochzonen

## 6.1 Bedieneinheit



	Taste zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes	Berühren Sie die entsprechende Taste, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.
	Verriegelung/Kindersicherung	Ver-/Entriegelt die Bedienelemente des Kochfeldes
	Taste zur Leistungserhöhung	Schaltet die gewählte Kochzone ein oder erhöht die Betriebsleistung: <ul style="list-style-type: none"> <li>berühren, um die gewählte Kochzone auf Leistungsstufe 9 einzuschalten</li> <li>einmal berühren (antippen), um die Leistungsstufe um eine Stufe zu erhöhen</li> <li>lang drücken, um die Leistungsstufe schneller einzustellen oder zu erhöhen</li> </ul>
	Taste zur Leistungsverringern	Schaltet die gewählte Kochzone aus oder verringert die Betriebsleistung: <ul style="list-style-type: none"> <li>berühren, um die gewählte Kochzone auf Leistungsstufe 4 einzuschalten</li> <li>einmal berühren (antippen), um die Leistung um eine Stufe zu verringern</li> <li>lange drücken, um die Leistungsstufe schneller einzustellen oder zu verringern</li> <li>lang oder mehrmalig drücken, um die gewählte Kochzone auszuschalten</li> </ul>
	Leistungsanzeige	Zeigt die aktuell eingestellte Leistungsstufe für die Kochzone an
	Zeitfunktionen	Einstellen des Timers: <ul style="list-style-type: none"> <li>Countdown-Timer (Minutenzähler) für das gesamte Kochfeld; schaltet die Kochzone nicht aus</li> <li>Abschalttimer für die jeweilige Kochzone; nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet</li> </ul>
	Anzeige Timerfunktion	Zeigt die ausgewählte Kochzone an

## 6.2 Einschalten des Induktionskochfelds



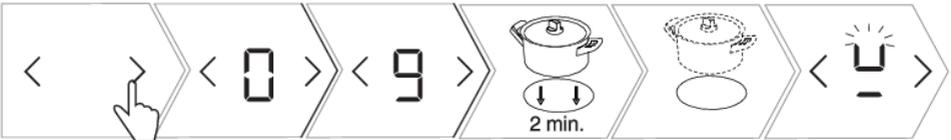
1. Berühren Sie , um das Induktionskochfeld einzuschalten.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone.
3. erscheint auf allen Kochzonenanzeigen; ein kurzer Piepton ertönt.



### INFORMATION!

Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Kochzone eingeschaltet wird, schaltet sich das Induktionskochfeld aus.

## 6.3 Kochzone einschalten



1. Berühren Sie die Taste für die ausgewählte Kochzone. Die gewählte Anzeigeeinheit blinkt.
2. Verwenden Sie die oder Taste, um die Leistungsstufe für die ausgewählte Kochzone einzustellen.
3. Die Kochzone bleibt aktiviert.
4. Wenn das Kochfeld keinen Topf auf der gewählten Kochzone erkennt, erscheint das Symbol . Wenn Sie nicht innerhalb von 2 Minuten einen Topf auf die gewählte Kochzone stellen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.



### INFORMATION!

Während des Betriebs kann die Leistungsstufe für die gewählte Kochzone mit der Taste oder eingestellt werden.

## 6.4 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!



1. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein.
2. Berühren Sie gleichzeitig < und > und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Das Zeichen □ erscheint auf dem Display für das hintere Feld und zeigt an, dass die beiden Kochzonen durch die Überbrückungsfunktion verbunden sind.
3. Stellen Sie die gewünschte Kochleistung für die durch die Überbrückungsfunktion verbundene Kochzone ein.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe der kombinierten Kochzone auf „0“. Das Zeichen □ erlischt und die Heizquelle wird ausgeschaltet.
5. Beide Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

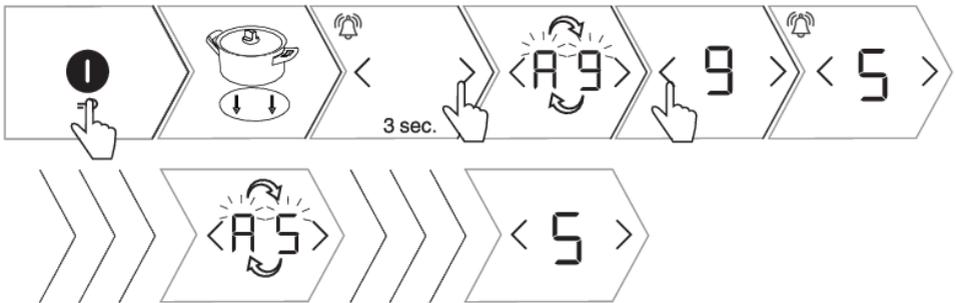
## 6.5 Ankochautomatik

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“.

### INFORMATION!

Die automatische Schnellaufheizung eignet sich für Gerichte, die zunächst mit maximaler Leistung aufgeheizt und dann über einen längeren Zeitraum mit einer niedrigeren Leistungsstufe gegart werden sollen, ohne dass eine ständige Überwachung erforderlich ist.

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



1. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone.
3. Drücken Sie die Taste $\text{>}$ und halten Sie sie für ca. 3 Sekunden gedrückt, bis Sie einen kurzen Piepton hören. $\text{A}$ und $\text{9}$ werden abwechselnd auf dem Display blinken.
4. Drücken Sie $\text{<}$ oder $\text{>}$ , um die Endleistung für die automatische Schnellheizfunktion einzustellen. Fünf Sekunden nachdem Sie die Leistungsstufe gewählt haben, wird die Funktion mit einem kurzen Piepton bestätigt. Wenn Sie die endgültige Leistungsstufe auf $\text{9}$ oder $\text{P}$ eingestellt haben, ist die Funktion deaktiviert.
5. $\text{A}$ und die ausgewählte Leistungsstufe werden abwechselnd auf der Leistungsstufenanzeige angezeigt.
6. Nach Ablauf der automatischen Schnellheizzeit schaltet die Kochzone automatisch auf die gewählte Stufe, die dann dauerhaft angezeigt wird.
7. Um die automatische Schnellheizfunktion auszuschalten, drücken Sie gleichzeitig $\text{<}$ und $\text{>}$ oder wenn Sie die Leistungsstufe der gewählten Kochzone verringern oder erhöhen. Anschließend können Sie die neue Leistungsstufe einstellen.

### Tabelle Ankochautomatik

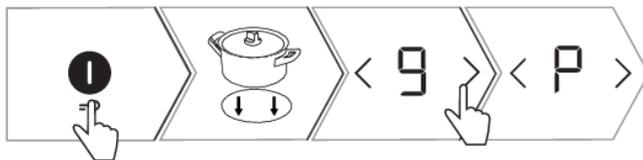
Eingestellte Kochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

<b>Betriebsdauer der Ankochstufe (in Sek.)</b>	40	70	120	180	260	430	120	195
--	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

## 6.6 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.



1. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone.
3. Stellen Sie die Kochstufe auf 9, drücken Sie dann die > Taste.
4. P wird auf dem Display angezeigt. Die Funktion ist aktiviert.
5. Drücken Sie <, um die Funktion zu deaktivieren. Power Boost wird deaktiviert und die Betriebsleistung kehrt zurück auf Stufe 9.
6. Drücken Sie mehrmals <, um die Leistung auf das gewünschte Niveau zu verringern.

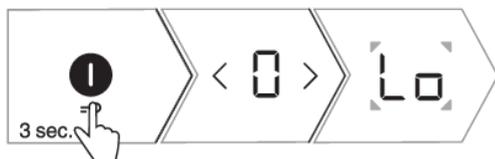
## 6.7 Verriegelung des Bedienfeldes/ Kindersperre

Die Bedienelemente des Induktionskochfelds können verriegelt werden, um zu verhindern, dass das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird.



### INFORMATION!

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



1. Berühren Sie die Taste  und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt.  erscheint auf den Leistungsanzeigen der Kochzone.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

- |   |
|---|
| 2.  erscheint auf der Timer-Funktionsanzeige.  |
| 3. Das Induktionskochfeld ist verriegelt.   |
| 4. Nach 5 Sekunden schaltet sich das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus.   |
| 5. Berühren Sie die Taste  und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Das Kochfeld ist nun entsperrt. |



### INFORMATION!

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



### INFORMATION!

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

## 6.8 Zeitfunktionen

Diese Funktionen ermöglichen zwei Arten der Verwendung:



1. Der **Countdown-Timer** (Minutenzähler) gilt für das gesamte Induktionskochfeld. Bei dieser Funktion piept das Kochfeld nur, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

2. Der **Programm-Timer** 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 Countdown-Timer (Minutenzähler) arbeitet unabhängig und ist nicht mit dem Betrieb einer Kochzone verbunden. Wenn der Countdown-Timer eingestellt ist, zählt er die Zeit weiter herunter, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausschalten. Der Minutenzähler kann nur ausgeschaltet werden, wenn das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.

- |   |
|---|
| 1. Berühren Sie die Taste  , um den Timer zu aktivieren.  erscheint auf der Timer-Funktionsanzeige. |
|---|

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

- |   |
|---|
| 2. Berühren Sie die Taste  oder  , um die Zeit im Bereich zwischen 1 und 99 Minuten einzustellen. Berühren Sie die Taste  , um die voreingestellte Zeit von 90 Minuten anzuzeigen. |
| 3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Alarm.   |
| 4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu bestätigen und auszuschalten.  |
| 5. Der Countdown-Timer (Minutenzähler) bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiv.  |
| 6. Während der letzten Minute des Countdowns wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.  |

## 2 Zeitschaltuhr (Timer)

Mit dem Programm-Timer kann die Betriebszeit für die Kochzonen eingestellt werden, für die bereits eine Leistungsstufe festgelegt wurde.



### INFORMATION!

Der Programm-Timer für das Ausschalten kann für alle Kochzonen unabhängig voneinander eingestellt werden.

Der Programm-Timer kann nur für eine aktive Kochzone eingestellt werden.

- |   |
|---|
| 1. Berühren Sie die Taste  , um den Timer zu aktivieren.  erscheint auf der Timer-Funktionsanzeige.   |
| 2. Berühren Sie die Taste  nochmals, jetzt beginnt  zu blinken und zeigt damit eine oder mehrere der gewählten Kochzonen an.  |
| 3. Berühren Sie die Taste  oder  , um die Zeit im Bereich zwischen 1 und 99 Minuten einzustellen. Der Countdown beginnt.  |
| 4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, und die Kochzone wird ausgeschaltet. Der Wert  blinkt auf dem Display.  |
| 5. Schalten Sie den Alarm durch Berühren einer beliebigen Taste aus, alternativ schaltet er sich nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.  |
| 6. Um die eingestellte Zeit zu löschen, wählen Sie die Timer-Anzeige durch Drücken auf  . Die eingestellte Zeit wird angezeigt,  und  blinkt. Berühren Sie die Taste  mehrmals, um den Wert auf  einzustellen oder drücken Sie gleichzeitig  und  , um die eingestellte Zeit sofort zurückzusetzen/zu löschen. |



### INFORMATION!

Sie können die Betriebsdauer jederzeit während des Betriebs ändern.

## 6.9 Restwärmanzeige

Das Induktionskochfeld ist außerdem mit einer Restwärmanzeige ausgestattet. **H**. Die Kochzone wird nicht direkt beheizt, sondern nur indirekt durch die von der Pfanne zurückgestrahlte Wärme.

Solange das Zeichen **H** aufleuchtet, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde, gibt die Kochzone noch Restwärme ab, die zum Warmhalten der Speisen oder zum Auftauen verwendet werden kann.

Wenn das Zeichen **H** verschwindet, kann die Kochzone noch heiß sein.

### **WARNUNG!**

Seien Sie vorsichtig, da die Gefahr von Verbrennungen besteht!

## 6.10 Betriebsdauerbegrenzung

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

Die maximale Garzeit hängt von der zuletzt eingestellten Leistungsstufe ab. Wenn die Leistungsstufe für längere Zeit nicht geändert wird, schaltet sich die Kochzone nach Erreichen der maximalen Kochdauer automatisch aus (siehe Tabelle unten).

Stufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Maximale Betriebszeit (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5	1,5

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

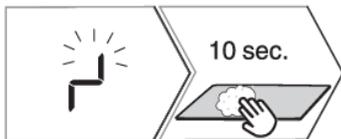
## 6.11 Überhitzungsschutz

Das Induktionskochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das die elektronischen Komponenten während des Kochens kühlt. Der Ventilator kann auch nach dem Ende des Garvorgangs noch eine Weile in Betrieb sein.

Das Kochfeld ist außerdem mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Elektronik vor Beschädigungen schützt. Dieser Überhitzungsschutz funktioniert auf mehreren Ebenen. Wenn die Kochzonen­temperatur sehr hoch wird, wird die Kochleistung automatisch reduziert. Reicht dies nicht aus, nimmt die Kochzonenleistung weiter ab oder die Sicherheitsmechanismen schalten die Kochzone komplett aus. Wenn das Induktionskochfeld abkühlt, steht seine Gesamtleistung wieder zur Verfügung.

## 6.12 Automatische abschaltung

Wenn die Tasten während des Kochens zu lange betätigt werden (z. B. durch verschüttete Flüssigkeit oder ein über den Sensortasten platziertes Objekt), werden alle Kochzonen nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.



1.  wird auf der Anzeigeeinheit blinken.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

2. Entfernen Sie das Objekt oder wischen Sie die verschüttete Flüssigkeit innerhalb von 5 Sekunden von den Sensortasten ab, um die Einstellungen der Leistungsstufe beizubehalten. Wenn Sie das Objekt nicht innerhalb von 10 Sekunden entfernen oder die verschüttete Flüssigkeit nicht abwischen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet.

## 6.13 Kochzone ausschalten

Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie die Taste  , um den Wert einzustellen auf  . Um eine Kochzone schnell auszuschalten, drücken und halten Sie gleichzeitig die  oder  Taste. Es ertönt ein kurzes Signal, und  erscheint auf dem Display.

### **INFORMATION!**

Wenn die Leistungsstufe aller Kochzonen auf  eingestellt ist, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus.

## 6.14 Kochfeld abschalten

Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden durch Drücken auf  .

# 7. 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 des Geräts anpassen.

**Uo:** Akustisches Signal und Alarmlautstärke (Lautstärke)

**So:** Dauer des akustischen Alarms

**Lo:** Automatische Sperre

**Po:** Gesamte maximale Leistung



1. Um das Einstellungsmenü der Parameter zu aktivieren, drücken und halten Sie die Taste  für 3 Sekunden gedrückt, während das Gerät ausgeschaltet ist.
2. Der erste Parameter  wird auf der Timeranzeige angezeigt und zeigt die Lautstärke der akustischen Signale an.
3. Drücken Sie die Timer-Einstelltasten  oder  um die Einstellung anzupassen.
4. Die Parameter sind auch für die untere linke Kochzone eingestellt.
5. Der aktuell eingestellte Parameter erscheint auf den linken Kochzonen-Leistungsstufen-Anzeigen. Der Wert kann durch Drücken der Taste  oder  für die Kochzone eingestellt werden.
6. Alle Parameter können durch Drücken und Halten der Taste  für 2 Sekunden bestätigt und gespeichert werden.
7. Es ertönt ein kurzer Piepton.
8. Wenn Sie die neuen Parametereinstellungen nicht speichern möchten, schließen Sie den Benutzereinstellungsmodus durch Drücken der  Taste; ansonsten wird der Benutzereinstellungsmodus automatisch nach 2 Minuten beendet.

### Akustisches Signal und Alarmlautstärke (Lautstärke) „Uo“

	Sie können folgende Werte einstellen:
	<b>0</b> auf der Anzeige = Ausschalten (gilt nicht für den Alarm und das akustische Signal bei einer Störung)
	<b>1</b> auf der Anzeige = minimale Lautstärke
	<b>2</b> auf der Anzeige = mittlere Lautstärke
	<b>3</b> auf der Anzeige = maximale Lautstärke (voreingestellt)

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

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

### Akustische Alarmdauer „So“

	Sie können folgende Werte einstellen:
	<b>0.5</b> auf dem Display = 5 Sekunden
	<b>1</b> auf der Anzeige = 1 Minute
	<b>2</b> auf der Anzeige = 2 Minuten (voreingestellt)

### Kindersicherung "Lo"

	Falls Sie im Benutzermodus die automatische Verriegelung aktivieren, wird das Kochfeld nach jeder Abschaltung verriegelt.
	<b>0</b> auf der Anzeige = ausgeschaltet (voreingestellt)
	<b>1</b> auf der Anzeige = eingeschaltet

### Flexible Bedienung

(vom Modell abhängig)

Beim Induktionskochfeld können Sie die Leistungsaufnahme für einen optimalen Betrieb und ein hervorragendes Kocherlebnis anpassen. Das heißt, Sie können die Verteilung der Betriebsleistung auf die einzelnen Kochzonen steuern.

### Gesamte maximale Leistung „Po“

Dieses Menü kann nur innerhalb der ersten 2 Minuten nach dem Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz aufgerufen werden.

Während dieser Zeit können Sie keine anderen Einstellungen vornehmen.

	Die folgenden maximalen Leistungseinstellungen sind je nach den Gegebenheiten der Elektroinstallation in Ihrem Haus möglich:
	<b>7.2</b> auf dem Display = 7,2 kW = 2 x 16 A
	<b>6.0</b> auf dem Display = 6,0 kW = 2 x 16 A
	<b>3.6</b> auf dem Display = 3,6 kW = 1 x 16 A
	<b>2.8</b> auf dem Display = 2,8 kW = 1 x 13 A
<b>2.3</b> auf dem Display = 2,3 kW = 1 x 10 A	

### 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.

# 8. Tipps & Tricks

## 8.1 Kochzone

- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Falls Sie das Kochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen.
- 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 kein leeres Kochgeschirr auf die Kochzone, da dies zu Schäden führen kann.

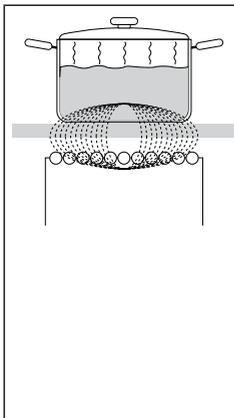
### **WARNUNG!**

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.

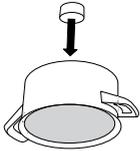
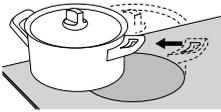
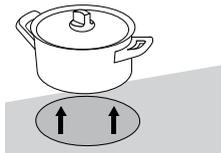
Verwenden Sie zur Reinigung der heißen Glaskeramikoberfläche keine Reinigungsmittel, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

## 8.2 Funktion des Induktionskochfelds

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmlichen Geräten. Das Induktionskochfeld verwendet ein Magnetfeld zur Erzeugung von Wärme und zum Kochen. Dies bedeutet, dass nicht alle Arten von Töpfen oder Pfannen auf einem Induktionskochfeld verwendet werden können.

	<p>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.</p> <p>Die Glaskeramik-Kochzone wird nicht direkt beheizt, sondern nur indirekt durch die von der Pfanne zurückgestrahlte Wärme. Nach dem Ausschalten der Kochzone wird diese Restwärme angezeigt durch <b>H</b>.</p> <p>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.</p> <p>Die Induktion funktioniert richtig, wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden.</p>
--	---

## 8.3 Induktionstaugliches Kochgeschirr

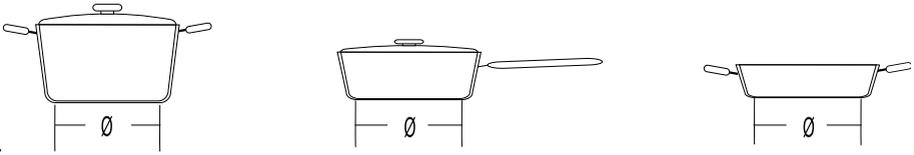
	<p>Prüfung mit einem Magneten: Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Kochtopfboden magnetisch ist. Falls der Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich.</p>
	<p>Während des Kochvorgangs sollten Sie den Kochtopf immer mittig auf die Kochzone stellen.</p>
	<p>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.</p>

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Stahl	Glas
emaillierter Stahl	Legierungsstahl mit Kupferboden
Gusseisen	Legierungsstahl mit Aluminiumboden

- 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.

Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens
ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm

Der Kochtopfboden muss eben sein.



## 8.4 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.
- Wenn möglich, decken Sie den Topf oder die Pfanne mit einem entsprechend großen Deckel ab. Verwenden Sie Kochgeschirr, das der Menge der zu kochenden Speisen entspricht. Wenn Sie in einem großen, teilweise gefüllten Topf kochen, verbrauchen Sie viel mehr Energie.
- 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  und die gewählte Leistungsstufe abwechselnd auf der Kochleistungsanzeige. Wenn innerhalb der nächsten Minute ein geeigneter Topf auf die Induktionskochzone gestellt wird, erkennt das Kochfeld dieses und schaltet sich mit der gewählten Kochleistung ein. Sobald die Pfanne aus der Kochzone entfernt wird, wird die Stromversorgung 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.

## 9. 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.

# 10. Probleme 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.

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 Tipps zur Fehlerbehebung.

Störung/Fehler	Ursache
<b>Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...</b>	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
<b>Kontinuierlicher Piepton und Anzeige </b>	Über die Sensoroberfläche verschüttetes Wasser oder ein über den Sensoren platzierter Gegenstand. Wischen Sie die Sensoroberfläche ab.
<b>F auf dem Display</b>	Dies zeigt an, dass während des Betriebs ein Fehler aufgetreten ist. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.

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!**

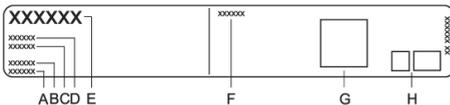
Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers des Anschlusskabels aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

# 10.1 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. 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 Geknistern 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>	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.

# 11. Technische Daten

(vom Modell abhängig)



- A. Seriennummer
- B. Modell
- C. Typ
- D. Code

- E. Markenzeichen
- F. Technische Daten
- G. QR-Code
- H. Konformitätsangaben/Symbole

**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.**

# 12. Entsorgung

## 12.1 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 Erfassungstelle 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 Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamte Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Vertrieber 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 Vertriebern 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“ (letztere 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 Vertrieber 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**



899541-a2

