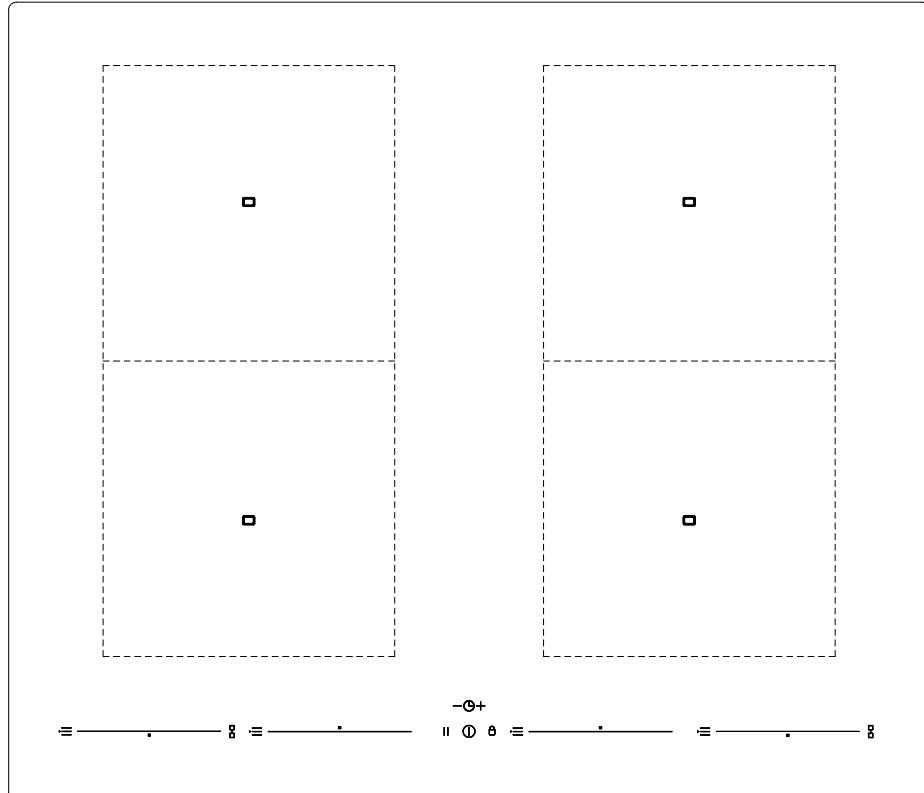


DE

Gebrauchs- und Montageanleitung  
Induktions-Glaskeramik Kochfeld



**Inhalt**

<b>1 Allgemein .....</b>	<b>2</b>
1.1 Hier finden Sie.....	2
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	2
<b>2 Sicherheitshinweise und Warnungen.....</b>	<b>3</b>
2.1 Für Anschluss und Funktion .....	3
2.2 Für das Kochfeld allgemein .....	3
2.3 Für Personen .....	4
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung.....	5
<b>3 Gerätebeschreibung.....</b>	<b>6</b>
3.1 Bedienfeld .....	6
3.2 Bedienung durch Sensortasten .....	7
3.3 Wissenswertes zum Slider (D Sensorfeld).....	7
3.4 Betriebsdauerbegrenzung .....	7
3.5 Restwärmeanzeige .....	7
<b>4 Bedienung.....</b>	<b>8</b>
4.1 Das Kochfeld.....	8
4.2 Topferkennung .....	8
4.3 Energiespartipps.....	8
4.4 Überhitzungsschutz (Induktion).....	8
4.5 Geschirr für Induktionskochfeld .....	9
4.6 Um den Kochvorgang zu beginnen.....	9
4.7 Nach dem Kochen .....	9
4.8 Verwendung der Kochfunktionen .....	9
4.9 Kindersicherung .....	10
4.10 Powerstufe .....	10
4.11 Abschaltautomatik (Timer) .....	10
4.12 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) .....	10
4.13 Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen.....	11
4.14 Brückenfunktion .....	11
4.15 Normale Flex Zonen-Funktion einschalten .....	11
4.16 Smart Flex Funktion.....	11
4.17 Memory-Funktion.....	12
4.18 Pause Funktion – Stop & Go.....	12
<b>5 Reinigung und Pflege.....</b>	<b>13</b>
5.1 Glaskeramik-Kochfeld.....	13
5.2 Spezielle Verschmutzungen .....	13
<b>6 Fehlersuche .....</b>	<b>14</b>
<b>7 Reinigung und Pflege.....</b>	<b>14</b>
7.1 Glaskeramik-Kochfeld.....	14
7.2 Spezielle Verschmutzungen .....	14
<b>7 Technische Daten .....</b>	<b>14</b>
<b>8 Einbau des Kochfeldes .....</b>	<b>15</b>
8.1 Einbaumaßnahmen .....	15
8.2 Elektrischer Anschluss .....	16
8.3 Inbetriebnahme.....	17
<b>9 Außerbetriebnahme .....</b>	<b>17</b>
9.1 Verpackungs-Entsorgung .....	17
9.2 Altgeräte-Entsorgung .....	17

**1 Allgemein****1.1 Hier finden Sie...**

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

**1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt. Ähnliche Bereiche sind:

- Die Verwendung in Läden, Büros und andere ähnliche Arbeitsumgebungen
- Die Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben
- Die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
- Die Verwendung in Frühstückspensionen
- Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

## 2 Sicherheitshinweise und Warnungen

### 2.1 Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem betrieben werden.

### 2.2 Für das Kochfeld allgemein

- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Minus-Taste ab und nicht allein durch die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktformige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.

- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck, Lüfterabdeckung...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!

- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen nicht in die Nähe der Sensortasten verschieben bzw. diese abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2, Abschaltung der Touch-Control).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände (z.B. Putztuch) in unmittelbarer Umgebung des Kochfeldabzuges liegen. Diese können durch die Luftströmung eingesaugt werden. Grundsätzlich sind Flüssigkeiten und Kleinteile vom Gerät fernzuhalten.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne eingesetzten Fettfilter.
- Überfettete Filter bedeuten Brandgefahr!
- Frittieren ist nur unter ständiger Beobachtung gestattet, Flambieren ist nicht zulässig!
- Bei Betrieb kaminabhängiger Holz-, Kohle-, Gas- oder Ölfeuerstätten muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden. Der maximal zulässige Unterdruck, der durch die Dunsthaube im Raum der kaminabhängigen Feuerstätte bewirkt wird, darf 4 Pa (0,04 mbar) nicht über schreiten, sonst besteht Vergiftungsgefahr.
- Beim Kochen wird durch den Wrasen zusätzlich Feuchtigkeit in die Raumluft abgegeben
- Im Umluftbetrieb wird die Feuchtigkeit aus dem Wrasen nur geringfügig entfernt. Es ist daher immer für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster oder durch den Einsatz von Wohnraumlüftungen, zu sorgen.
- Stellen Sie stets ein normales und behagliches Raumklima (45 - 60 % Luftfeuchtigkeit) sicher.
- Schalten Sie nach jeder Benutzung im Umluftbetrieb den Kochfeldabzug für ca. 20 Minuten auf eine geringe Stufe oder aktivieren Sie die Nachlaufautomatik.

## 2.3 Für Personen

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist 20-50 kHz).

## 2.4 Symbol- und Hinweiserklärung

Das Gerät wurde nach aktuellem Stand der Technik gefertigt. Dennoch gehen von Maschinen Risiken aus, die sich konstruktiv nicht vermeiden lassen.

Um dem Bediener ausreichende Sicherheit zu gewährleisten, werden zusätzlich Sicherheitshinweise gegeben, die durch nachfolgend beschriebene Texthervorhebungen gekennzeichnet sind.

Nur wenn diese beachtet werden, ist hinreichend Sicherheit beim Betrieb gewährleistet.

Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:

	<b>GEFAHR</b> Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.
--	--

	<b>VORSICHT</b> Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind
--	--

	<b>ACHTUNG</b> Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.
--	--

	<b>HINWEIS</b> Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.
--	--

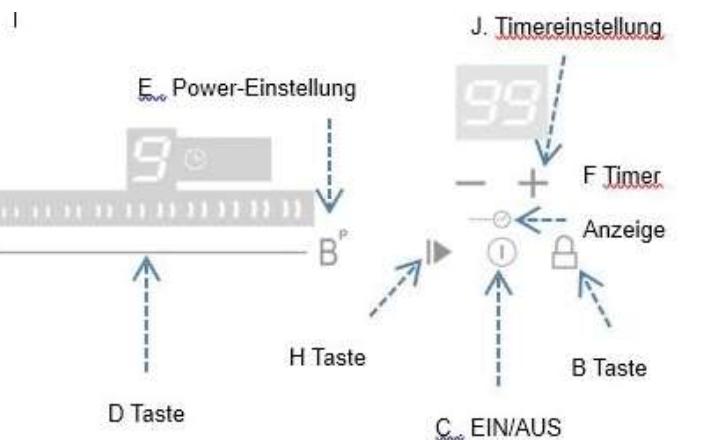
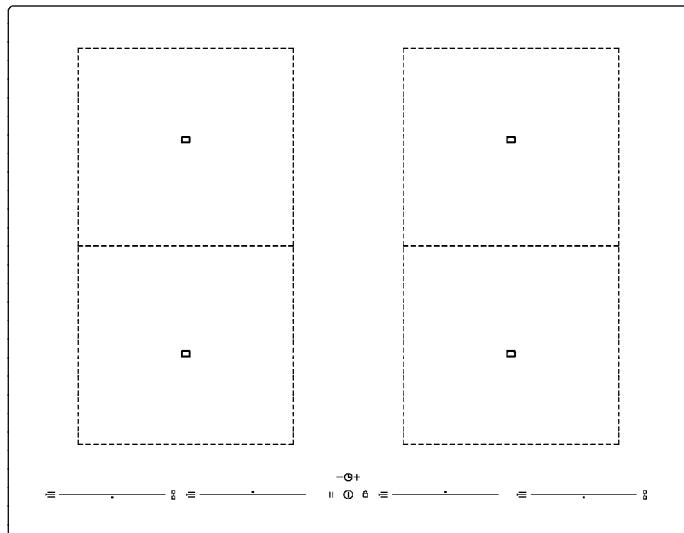
Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

	<b>WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!</b> In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.
--	---

	<b>VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN!</b> Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbrühen. Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein.
--	---

	<b>HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCHEMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN.</b> Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!
--	--

## 3 Gerätbeschreibung



### 3.1 Bedienfeld

- A Kochzonenauswahltaste
- B Taste Kindersicherung
- C EIN/AUS -Taste

H Taste Pause/Stop & Go

I Brückefunktion / Flexzone

J Timereinstellung

#### Heizzone Power

Heizzone	Max. Leistung (220-240V~ 50/60Hz)
1	1500/1800/2000W
2	2000/2400/2800W
3	2000/2400/2800W
4	1500/1800/2000W
Gesamt	7200W

### 3.2 Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt. Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

#### Permanente Topferkennung

Verfügt das Kochfeld über eine permanente Topferkennung kann erst nachdem ein Topf auf der Kochstelle erkannt wird und die Kochstufenanzeige eine 0 anzeigt, eine Kochstufe über das Sensorfeld eingeschaltet werden.

#### Kochzonenauswahltaste (A)

zum Auswählen einer Kochzone:

#### Kindersicherungstaste (B)

Durch diese Taste können die Tasten gesperrt werden.

#### Ein-/Aus-Taste (C)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

#### Powertaste (E)

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

#### Timer-Taste (F)

Einstellung als Timer oder Kurzzeitwecker

### 3.3 Wissenswertes zum Slider (D Sensorfeld)

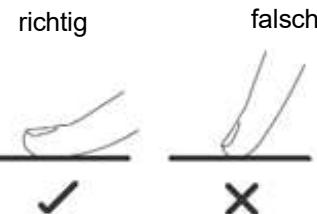
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

Der Begriff „slider“ [engl. „slide“: schieben, gleiten lassen] wird nachfolgend mit Sensorfeld gleichgesetzt.

Der Finger sollte nicht zu flach auf die Glaskeramikoberfläche aufgesetzt werden, damit nicht benachbarte Tasten/ Sensorfelder versehentlich reagieren.

#### Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

Das Sensorfeld kann mit dem Finger angetippt werden, dann ändert sich die Anzeigewert (Kochstufe) schrittweise. Wenn der Finger auf das Sensorfeld aufgesetzt und dann nach links oder rechts verschoben wird, ändert sich der Anzeigewert fortlaufend.



### 3.4 Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle).

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird.

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld sofort aufhören zu heizen, und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

#### ACHTUNG

Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

#### Betriebsdauerbegrenzung

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Minuten
1 - 3	360
4 - 6	180
7 - 8	120
9	90

### 3.5 Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Bei einer Induktionskochzone erwärmt sich die Glaskeramik nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärmе des Gefäßes erwärmt.

## 4 Bedienung

### 4.1 Das Kochfeld

Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet. Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert. Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

### Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf (geeignetes Geschirr aus magnetisierbarem Material ist notwendig),
- erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird,
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad,
- hohe Aufheizgeschwindigkeit,
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird, überlaufendes Kochgut brennt nicht fest,
- schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

### 4.2 Topferkennung

Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Temperatur-einstellung blinkt, bedeutet dies, dass:

- Sie einen Topf nicht auf die richtige Kochzone gestellt haben oder,
- der von Ihnen verwendete Topf nicht für das Induktionskochen geeignet ist oder,
- der Topf zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.
- Es wird nur dann geheizt, wenn sich ein geeigneter Topf auf der Kochzone befindet.

Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden. Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat.



Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser so groß ist wie die Grafik der gewählten Zone. Bei Verwendung eines Topfes wird eine etwas höhere Energie bei maximaler Effizienz genutzt.

Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann der Wirkungsgrad geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm könnten vom Kochfeld nicht erkannt werden.

Stellen Sie Ihre Töpfe immer mittig auf die Kochzone.



Heben Sie Pfannen/Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab – schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.



### 4.3 Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Induktionskochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

### 4.4 Überhitzungsschutz (Induktion)

Bei längerem Gebrauch der Kochfläche mit voller Leistung kann bei hoher Raumtemperatur die Elektronik nicht mehr im erforderlichen Umfang gekühlt werden.

Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Induktionskochfelds. Wenn eine überhöhte Temperatur festgestellt wird, schaltet das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb ab.

Fehlende Kühlöffnungen im Möbel können die Ursache sein.

#### 4.5 Geschirr für Induktionskochfeld

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen.

Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerefestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	

#### So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

Führen Sie den nachfolgend beschriebenen Magnettest durch oder vergewissern Sie sich, dass das Gefäß das Zeichen für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.

##### Magnettest:

Führen Sie einen Magneten an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.



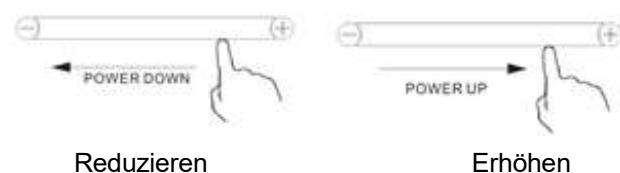
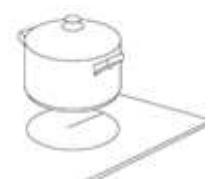
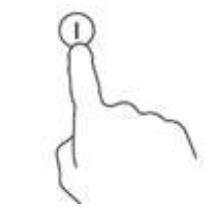
##### Hinweis:

Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.

Wenn ein Kochgefäß ungeeigneter Größe oder ein nicht magnetisches Kochgefäß (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld zurückgelassen wurde, schaltet das Kochfeld automatisch nach 1 Minute auf Standby. Das Gebläse kühlte das Induktionskochfeld noch 1 Minute lang weiter ab.

#### 4.6 Um den Kochvorgang zu beginnen

- Berühren Sie die EIN/AUS-Taste für 3 Sekunden.
- Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und auf allen Anzeigen erscheint “ – ”, was anzeigt, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.
- Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Achten Sie darauf, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- Je nach Heizzone, auf der sich der Topf befindet, wählen Sie die entsprechende Kochzone durch Drücken der Kochzonenauswahltaste (A) oder der Leistungsregulierungstaste (D). Die entsprechende Kochzonenanzeige blinkt 5 Sekunden lang
- Stellen Sie Heizleistung der Kochzone mit der Leistungsregulierungstaste (D) ein.



Reduzieren

Erhöhen

- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen. Sie können die Heizleistung der Kochzone jederzeit während des Kochens ändern.

#### 4.7 Nach dem Kochen

- Berühren Sie die entsprechende Leistungsregulierungstaste (D) der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
- Reduzieren Sie die Leistung mit dem Sensorfeld bis auf “0”.

#### 4.8 Verwendung der Kochfunktionen

Sie können vier praktische Kochfunktionen auswählen, indem Sie die Taste für die Kochfunktionen (G) drücken und jedes Mal von einer Funktion zur anderen wechseln.



- Schmelzen oder Auftauen (ca. 50°C)



- Erhitzen oder Warmhalten (ca. 70°C)



- Kochen, Temperatur nahe dem Siedepunkt.

**A** - Automatische Kochfunktion mit einem Topf, dessen Größe der Siebdruckvorlage entspricht, erhitzt das Wasser bis zum Siedepunkt, hält die Temperatur 15 Minuten lang aufrecht und schaltet dann die Kochzone automatisch ab.

## 4.9 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll verhindern, dass Kinder versehentlich oder absichtlich das Induktionskochfeld einschalten. Dazu wird die Bedienung gesperrt.

### Kindersicherung einschalten

1. Die Taste für die Kindersicherung  3 Sekunden lang drücken.
2. Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ für Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

### Kindersicherung ausschalten

1. Berühren und halten Sie die Kindersicherungstaste eine Weile.
2. Sie können nun Ihr Induktionskochfeld in Betrieb nehmen.

### ACHTUNG

**Wenn sich das Kochfeld im Verriegelungsmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer AUS deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall immer mit dem AUS-Bedienelement ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld bei der nächsten Bedienung zuerst entriegeln.**

## 4.10 Powerstufe

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden.

### Powerstufe einschalten

1. Wählen Sie durch betätigen des Sensorfeldes ganz links, die Kochzone aus für die Sie die Powerstufe aktivieren möchten
2. Durch Betätigen des Sensorfeldes ganz rechts zeigt die Anzeige der Kochzone ein „b“ an und der Induktionskochzone wird zusätzliche maximale Leistung zur Verfügung gestellt.  
Die Leistung erreicht die erste Verstärkungsstufe: Zone 2 +3 – 2400 W, Zone 1+4 – 1800 W.  
Die Verstärkungsfunktion dauert 5 Minuten, danach kehrt die Leistung der entsprechenden Zone automatisch auf Leistungsstufe 9 zurück und arbeitet weiter.
3. Durch zweimaliges Betätigen des Sensorfeldes ganz rechts, zeigt die Kochzonanzeige ein „P“ an und die Leistung erreicht die maximale Verstärkungsstufe: Zone 2+3 – 2800 W, Zone 1 +4–2000 W.  
Die Verstärkungsfunktion dauert 5 Minuten, danach kehrt die Leistung der entsprechenden Zone automatisch auf Leistungsstufe 9 zurück und arbeitet weiter.

### Powerstufe ausschalten

- Kochzone über das Sensorfeld (D) auswählen und durch erneutes betätigen des Sensorfelds eine Kochstufe auswählen oder durch Betätigen des Sensorfeldes ganz links die Kochzone abschalten. Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten auf Stufe 9 zurück, wenn keine manuelle Änderung der Leistungsstufe vorgenommen wird.

## 4.11 Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet.

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Kurzzeitwecker verwenden. In diesem Fall schaltet die Zeitschaltuhr keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können den Timer auch so einstellen, dass er eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet.
- Sie können den Timer für bis zu 99 Minuten einstellen

## 4.12 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

**Wenn Sie keine Kochzone auswählen:**

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.

**Hinweis:** Sie können den Kurzzeitwecker nur verwenden, wenn Sie eine Kochzone aktiv haben.

2. Berühren Sie die Plus- oder Minustaste „+“ oder „-“

(J) neben dem Timersymbol  . Die Anzeige des Zählers beginnt zu blinken und in der Timer-Anzeige erscheint „30“.

3. Stellen Sie die Zeit mit der Minus- oder Plus-Taste des Timers (J) ein.

**Hinweis:** Wenn Sie die Tasten Minus „-“ oder Plus „+“ des Timers einmal berühren, wird die Zeit um 1 Minute verringert oder verlängert.

Halten Sie die Tasten Minus „-“ oder Plus „+“ gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern.  
Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzählen.

Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.  
Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige schaltet sich aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

#### 4.13 Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

**Wenn der Timer auf eine Kochzone eingestellt ist:**

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren des Sensorfeldes (D). Die entsprechende Kochzonenanzeige blinkt.
- Mit der Plus- oder Minustaste „+“ oder „-“ (J) neben dem Timersymbol  können Sie die Zeit von 1 bis 99 Minuten einstellen. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort.  
Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang

**Hinweis** Wenn Sie die Tasten Minus „-“ oder Plus „+“ des Timers einmal berühren, wird die Zeit um 1 Minute verringert oder verlängert.

Halten Sie die Tasten Minus „-“ oder Plus „+“ gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern.

**Anmerkung:** Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Kochzone ausgewählt ist.

- Wenn der Timer abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet. Die anderen Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.
- Wenn Sie „den Timer als Kurzzeitwecker“ und „den Timer zum Ausschalten der Kochzonen“ gleichzeitig verwenden, zeigt das Display die verbleibende Zeit des Weckers als erste Priorität an. Drücken Sie die Kochzone, um die verbleibende Zeit zum Ausschalten des Timers anzuzeigen.

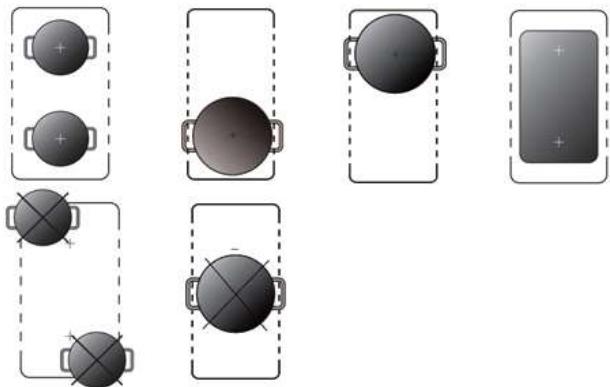
#### 4.14 Brückenfunktion

Die Kochzonen können für einen Kochvorgang zusammen geschaltet werden (Brückenfunktion), je nach den Bedürfnissen des Kochens zu jeder Zeit.

Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Bei der Verwendung als einzelne Zone wird ein Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Zone zur anderen versetzt, wobei die Leistungsstufe der Zone, in der das Kochgeschirr ursprünglich platziert war, beibehalten wird und der nicht vom Kochgeschirr bedeckte Teil automatisch ausgeschaltet wird.

**Wichtig: Achten Sie darauf, das Kochgeschirr mittig auf der einzelnen Kochzone zu platzieren. Ideal ist ein ovaler oder rechteckiger Kochtopf oder eine Stielkasserolle.**

**Beispiele für eine gute und eine schlechte Platzierung des Kochgeschirrs:**



#### 4.15 Normale Flex Zonen-Funktion

**Einschalten der normalen Flex Zonen-Funktion**

Betätigen Sie die Flexzone-Taste (I)  für 3 Sekunden, um die Flexzone-Funktion zu aktivieren.

- Wenn sich das Kochfeld im Smart-Flex-Zone-Modus befindet, können Sie die normale Flex-Zone-Funktion aufrufen, indem Sie die Leistung durch das Sensorfeld (D) der unteren Zone manuell ändern.
- Betätigen Sie das Sensorfeld der unteren Zone (D) und stellen Sie die Leistung manuell ein. Das Kochfeld arbeitet dann mit derselben Leistungsstufe für den gesamten Brückenzonenbereich.

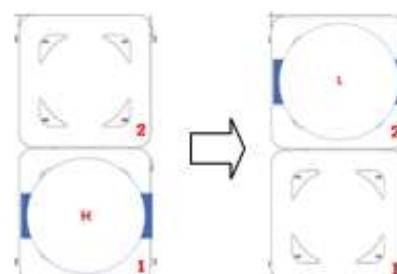
#### 4.16 Smart Flex Funktion

**Einschalten der Smart Flex Funktion**

Betätigen Sie die Flexzone-Taste (I)  zweimal kurz um die Smart Flex-Funktion zu aktivieren.

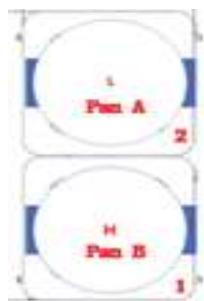
- Wenn die Smart-Flex-Funktion aktiviert ist, zeigen die Anzeigen die Brückefunktion „Π“ und die Kochstufe „2“ oder „9“ an.
- Wenn die Smart-Flex-Funktion versehentlich ausgeschaltet wurde aktivieren Sie diese wieder durch zweimaliges kurzes Betätigen der Flexzone-Taste.

Wenn nur eine Pfanne/ein Topf auf den Flex-Bereich gestellt wurde:



Wenn die Pfanne/der Topf vorne im Flex-Bereich steht, schaltet sich das Kochfeld automatisch ein und stellt die Leistung auf Stufe 9 für schnelles Erhitzen ein.

Wenn der Topf/die Pfanne im hinteren Bereich der Flex-zone platziert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ein und stellt die Leistung auf Stufe 2 für Warmhalten ein.



Wenn zwei Töpfe/Pfannen auf den Flex-Bereich gestellt wurden:

Wenn innerhalb von 5 Sekunden zwei Töpfe/Pfannen auf den Flexbereich gestellt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch ein und stellt die Leistung der vorderen Zone auf Stufe 9 und der hinteren Zone auf Stufe 2 ein.

## Smart Flex Funktion ausschalten

Wenn die Smart-Flex Funktion aktiviert ist, drücken Sie entweder das obere oder untere Sensorfeld (D)

■ + für die Kochzone und stellen Sie die Leistung manuell ein.

Dadurch wird die Smart Flex Funktion deaktiviert und das Kochfeld arbeitet im normalen Flex-Zonen-Modus mit derselben Leistungsstufe für den gesamten Flexbereich. Die Symbole leuchten.

Alternativ können Sie die Flexzonen-Funktionstaste (I) drücken, um die Smart Flex Funktion zu deaktivieren. Das Kochfeld arbeitet nun mit einzelnen Kochstellen und die Flex Funktion ist ausgeschaltet.

## 4.17 Memory-Funktion

Wenn Sie während des Kochvorgangs versehentlich die Ein-/Aus-Taste berühren, können Sie innerhalb von 10 Sekunden erneut die Ein-/Aus-Taste drücken, um das Kochfeld wieder einzuschalten und automatisch zu Ihrer vorherigen Einstellung zurückzukehren.

Wenn Sie das Kochfeld 10 Sekunden nach dem versehentlichen Ausschalten wieder einschalten, wird die Memory-Funktion deaktiviert und Ihre vorherige Einstellung kann nicht wiederhergestellt werden.

Wenn das Kochfeld vom Stromnetz getrennt wurde, kann die Memory-Funktion nicht aktiviert werden.

## 4.18 Pause Funktion – Stop & Go

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die Pause-Funktion unterbrochen werden. Sie ermöglicht es, das Induktionskochfeld anzuhalten und den Kochvorgang danach mit den gleichen Einstellungen wieder fortzusetzen.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone in Betrieb ist.
2. Berühren Sie die Taste Stop & Go (H) . Auf allen Anzeigen der Kochzone wird angezeigt. Der Betrieb des Induktionskochfelds wird deaktiviert, mit Ausnahme von Pause (H), EIN/AUS (C) und Kindersicherung (B).
3. Um den Pausenstatus aufzuheben, tippen Sie auf „Stop & Go“ (I) und drücken Sie dann eine beliebige Taste außer „Stop & Go“ (I) und „AN/AUS“ (C). Die Kochzonen kehren dann zu der zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück.

## 5 Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die Ein-/ Aus-Taste gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

### 5.1 Glaskeramik-Kochfeld

**Wichtig!** Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

#### Reinigung nach Gebrauch

8. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

#### Wöchentliche Pflege

9. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

### 5.2 Spezielle Verschmutzungen

**Starke Verschmutzungen** und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

**Übergekochte Speisen** zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasshaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

**Eingebrannten Zucker** und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasshaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

**Sandkörner**, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

**Farbige Veränderungen** des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingearbeitete Rückstände.

**Glanzstellen** entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

## 6 Fehlersuche

Wenn eine Störung auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand über und zeigt entsprechende Fehlercodes an:

Fehlercode	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
U	Kein Topf oder Topf nicht geeignet	Tauschen Sie den Topf aus.
ER03	Wasser oder Topf auf dem Glas über der Bedieneinheit	Reinigen Sie die Benutzeroberfläche
F1E	Die Verbindung zwischen der Displayplatine und der linken Hauptplatine ist defekt (die Kochzone, deren Anzeige „E“ anzeigt)	1.Das Verbindungskabel ist nicht richtig eingesteckt oder defekt. 2. Ersetzen Sie die Hauptplatine
F3E	Ausfall des Temperaturfühlers der Spule. (die Kochzone, deren Anzeige „E“ anzeigt)	Ersetzen Sie den Temperaturfühler der Spule
F4E	Fehler des Hauptplatinen-Temperatursensors. (die Kochzone, deren Anzeige „E“ anzeigt)	Tauschen Sie die Hauptplatine
E1E	Der Temperatursensor der Glaskeramikplatte ist zu hoch	Bitte starten Sie das Gerät neu, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
E2 E	Der Temperatursensor des IGBT ist zu hoch	Bitte starten Sie das Gerät neu, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
E3 E	Abweichende Versorgungsspannung (zu hoch)	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist; schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
E4 E	Abweichende Versorgungsspannung (zu niedrig)	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normal ist
E5 E	Ausfall des Temperatursensors (die Kochzone, deren Anzeige „E“ anzeigt)	Das Verbindungskabel ist nicht richtig eingesteckt oder defekt

Die obigen Angaben ergeben sich aus der Beurteilung und Überprüfung von häufigen Fehlern.

Bitte nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden, und wenden Sie sich bitte an den Lieferanten.

## 7 Technische Daten

Kochfeld	IKT 604 O4 FS FB IF
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240V~
Eingebaute Stromleistung	7400W
Produktmaße L×B×H(mm)	600X520X54
Einbaumaße A×B (mm)	560X490

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir uns ständig um die Verbesserung unserer Produkte bemühen, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern

## 8 Einbau des Kochfeldes

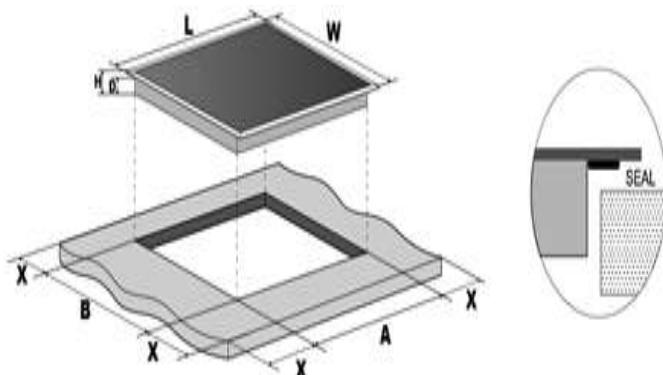
### 8.1 Einbaumaßnahmen

Das Gerät muss auf eine stabile, glatte Oberfläche gestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Die aus dem Kochfeld herausragenden Bedienelemente dürfen nicht mit Gewalt befestigt werden.

Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend den auf der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

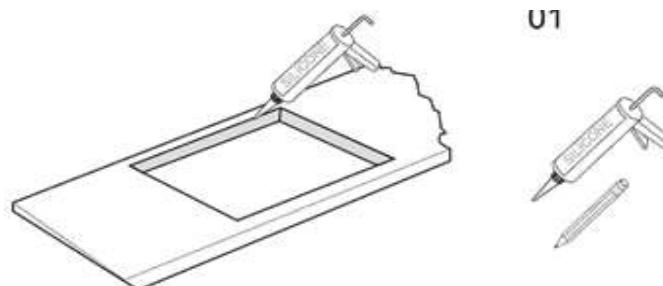
Für den Einbau und die Benutzung muss um den Ausschnitt herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden.

Achten Sie darauf, dass die Stärke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie ein hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Heizplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt:

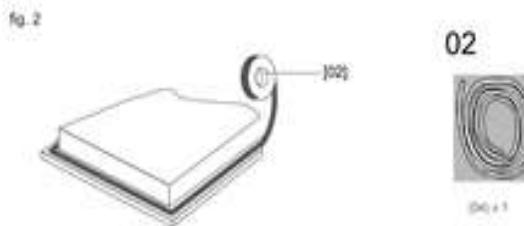


L(mm)	W(mm)	H [mm]	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
600	520	54	50	560	490	50 mini

Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.

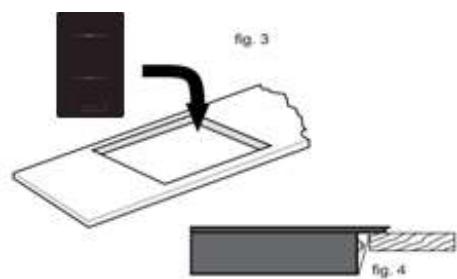


Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben! Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.



Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen

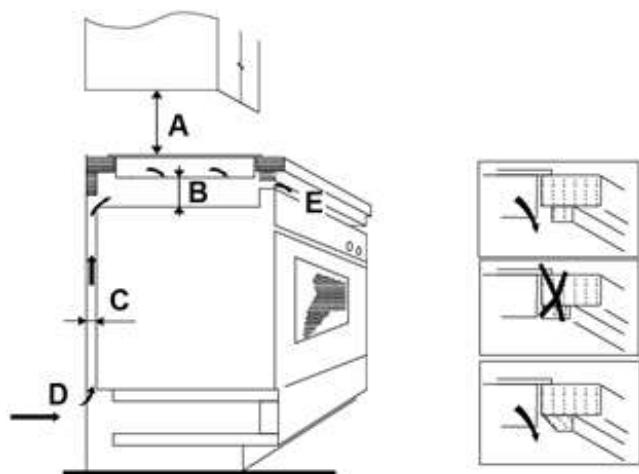
03



Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass die Induktionskochplatte gut belüftet ist und die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind.

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Wie unten gezeigt:

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld sollte mindestens 760 mm betragen



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Lufteinlass	Luftauslass 5mm

#### Vergewissern Sie sich vor dem Einbau des Kochfeldes, dass

- die Arbeitsplatte rechtwinklig und eben ist und keine Bauteile den Platzbedarf beeinträchtigen
- die Arbeitsplatte aus einem hitzebeständigen Material besteht
- der Backofen ein eingebautes Kühlgebläse hat, wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird
- der Einbau alle geltenden Normen, Vorschriften und Anforderungen an Abstände erfüllt
- ein geeigneter Trennschalter vorhanden ist und so angebracht und positioniert ist, dass eine vollständige Trennung vom Stromnetz möglich ist und dass er den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entspricht. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.

- Der Trennschalter muss zugelassen sein und in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) eine Kontakttrennung von 3 mm Luftabstand aufweisen
- der Trennschalter muss für den Kunden bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich sein
- Bei Zweifeln über die Installation sind die örtlichen Baubehörden und Verordnungen zu befragen
- Für die Wandflächen rund um das Kochfeld müssen hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) vorhanden sein.

## Vergewissern Sie sich nach dem Einbau des Kochfeldes, dass

- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen verläuft
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von der Außenseite des Schranks zum Sockel des Kochfelds gewährleistet ist
- eine Wärmeschutzbarriere unter dem Sockel des Kochfeldes angebracht ist, wenn das Kochfeld über einem Schrank eingebaut wird.
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.
- Das Gerät ist nur für einen Festanschluss zugelassen. Es darf nicht mit einem Schukostecker angeschlossen werden.

## VORSICHT

- Die Induktionskochplatte darf nur von einem autorisierten Fachmann oder Techniker eingebaut werden! Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Bitte führen Sie den Einbau niemals selbst durch.
- Der Einbau des Kochfeldes über Kühlschränken, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
- Die Induktionskochplatte muss so installiert werden, dass eine bestmögliche Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um ihre Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die Induktionsheizzone oberhalb der Tischfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Verbundschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

## 8.2 Elektrischer Anschluss

**Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**

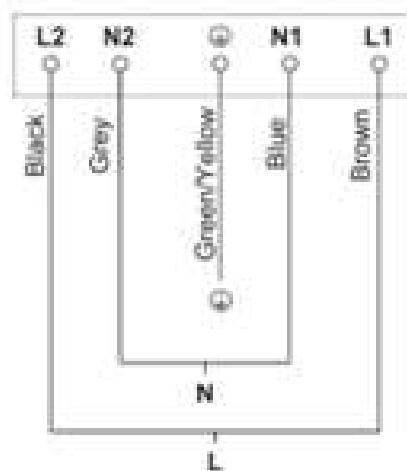
Bevor das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wird, muss geprüft werden, dass:

- die Hausinstallationen für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet sind.
- die Spannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt
- die Leitungen der Stromversorgung der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten.

Für den Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz dürfen keine Adapter, Reduzierstücke oder Verteiler verwendet werden, da sie zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.

Das Stromkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.

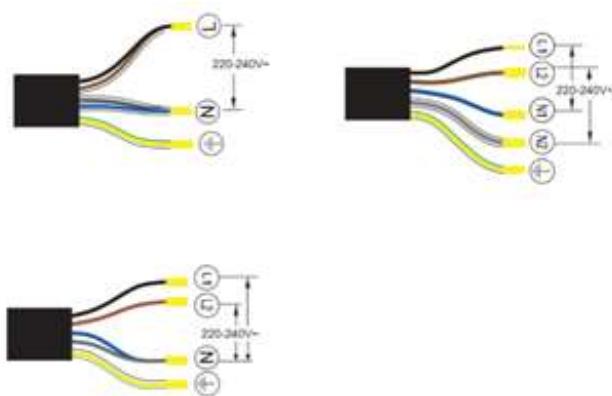
**Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.**



N = (Blau/Grau)

L = (Braun/Schwarz)

Θ= (Grün/ Gelb)



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf dies nur von einem Kundendienstmitarbeiter mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt und in Übereinstimmung mit den Sicherheits-vorschriften ausgeführt wurde.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

- Entsorgen Sie das Kochfeld nach dem Ausbau umweltgerecht.

## 9.1 Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

## 9.2 Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

### Verordnung EU Nr 66/2014

Modellkennung		IKT 604 O4 FS FB IF
Art der Kochmulde		Einbau-Kochfeld
Anzahl Kochzonen und/oder Kochflächen		4
Heiztechnik		Induktion
Nichtkreisförmige Kochzone I (LxW)	mm	190x190
Nichtkreisförmige Kochzone II (LxW)	mm	190x190
Nichtkreisförmige Kochzone III (LxW)	mm	190x190
Nichtkreisförmige Kochzone IV (LxW)	mm	190x190
EC <sub>electric cooking</sub> I per kg	Wh/kg	178,5
EC <sub>electric cooking</sub> II per kg	Wh/kg	177,1
EC <sub>electric cooking</sub> III per kg	Wh/kg	184,9
EC <sub>electric cooking</sub> IV per kg	Wh/kg	179,2
EC <sub>electric hob</sub> per kg	Wh/kg	179,9

### 8.3 Inbetriebnahme

**Wichtig:** Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf den Touch-Control Sensortasten sein!

Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben. Außerbetriebnahme, Entsorgung

## 9 Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät eines Tages ausgedient hat, erfolgt die Außerbetriebnahme.

- Schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.





