EINBAU-KOCHFELD

GEBRAUCHSANLEITUNG

GIEI 927670 HN



DE

www.grundig.com

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

185.9273.89/R.AA/10.05.2017

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Grundig-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten. Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:

	Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.
	Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.
	Warnung vor Stromschlägen.
	Warnung vor Brandgefahr.
	Warnung vor heißen Flächen.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

INHALTSVERZEICHNIS

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit....4
Elektrische Sicherheit....5
Produktsicherheit....6
Bestimmungsgemäße Verwendung 9
Sicherheit von Kindern....9
Altgeräte entsorgen 9
Verpackungsmaterialien entsorgen 10
Transport 10

2 Allgemeine Informationen 11

Geräteübersicht....11
Technische aten 12

3 Installation 13

Vor der Installation....13
Einbauen und Anschließen 14

4 Vorbereitungen 18

Tipps zum Energiesparen 18
Erste Inbetriebnahme 18
Erstreinigung des Gerätes 18
Erstaufheizung.... 18

5 Bedienung Kochfeld 19

Allgemeine Hinweise zum Kochen 19
Kochfeld verwenden 22
Bedienfeld 22

6 Reinigung und Wartung 33

Allgemeine Hinweise....33
Kochfeld reinigen 33

7 Problemlösungen 35

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.
Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur

nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des

Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- VORSICHT: Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.

- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.

- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.
- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe.*Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 19*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der

elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- WARNUNG: Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

Transport

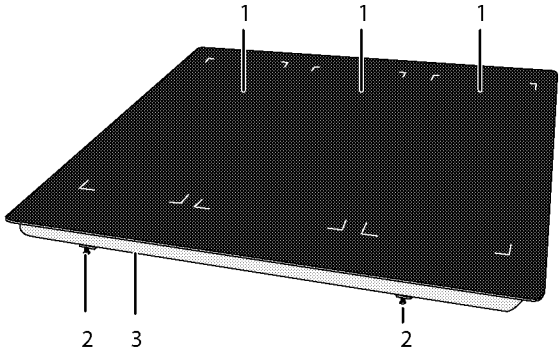
- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



1 Induktionskochplatte
2 Montageklemme
3 Basisabdeckung

Technische aten

Spannung/Frequenz	3N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	max. 10800 W / 7200 W
Sicherung	3 x 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	48 mm/900 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	880 (+2) mm/490 (+2) mm
Kochzonen	
Hinten links	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne links	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Vorne rechts	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Hinten rechts	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Mitte-hinten	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W
Mitte-Vorn	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800/3000 W

Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

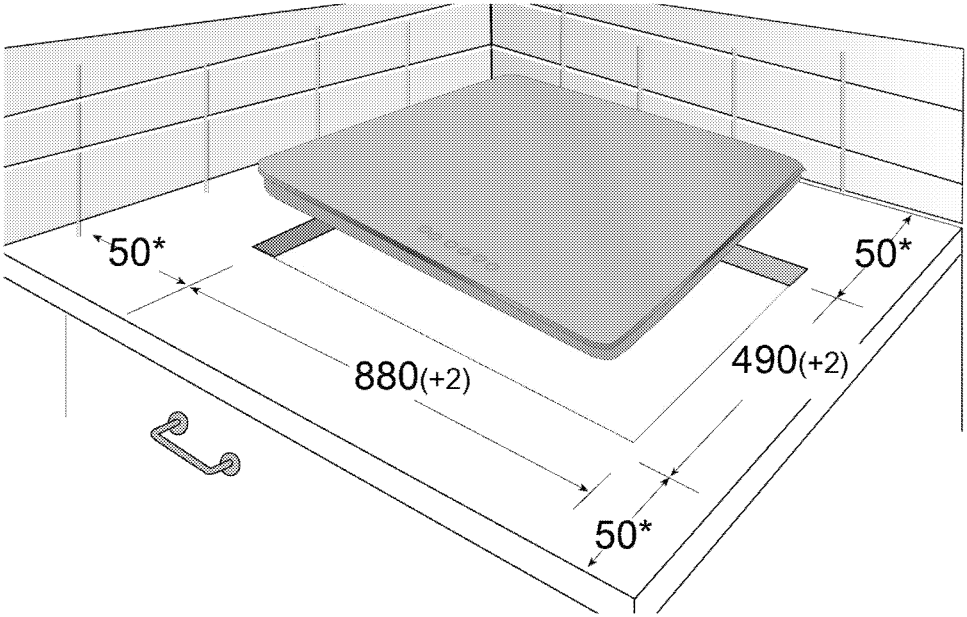
GEFAHR:
Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

GEFAHR:
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten". Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

GEFAHR:
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

GEFAHR:
Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

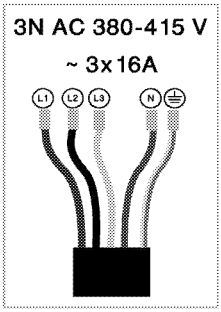
GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

Netzkabel anschließen

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :

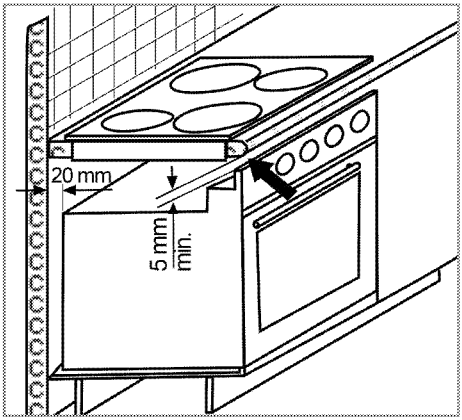


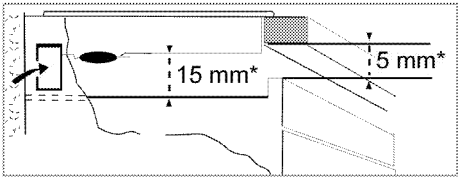
2. **Bei Dreiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
- Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Schwarzes Kabel = L3 (Phase 3)
- Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) ⏚ (Erde)

Gerät installieren

Wenn sich der Ofen darunter befindet:

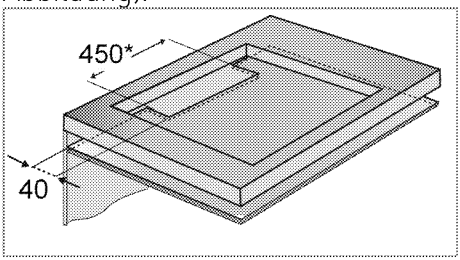




* Minimum

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

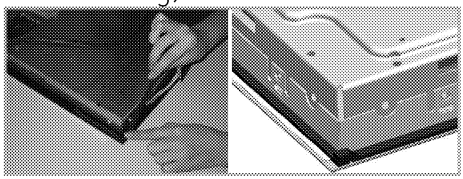
Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm^2 im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).



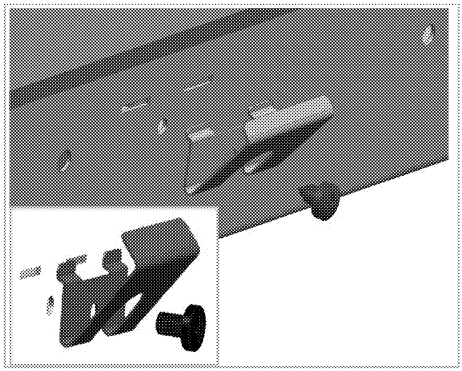
* Minimum

Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

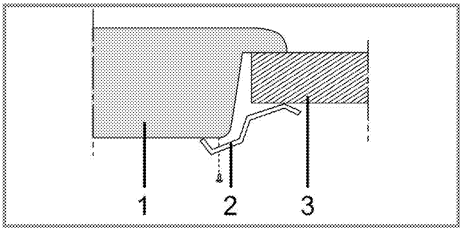
1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Tragen Sie die beim Produkt mitgelieferte Dichtung an den Kanten des unteren Kochfeldgehäuses auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. Abbildung).



4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.



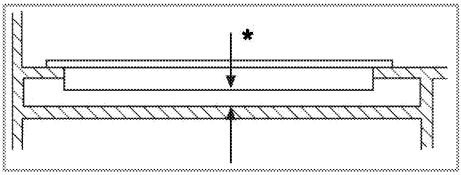
5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Wenn die Installation mit diesen Klemmen nicht für Ihr Arbeitsplatte geeignet ist, können weitere 2 Montageklemmen an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.



1 Kochfeld
2 Montageklemme
3 Arbeitsplatte

Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

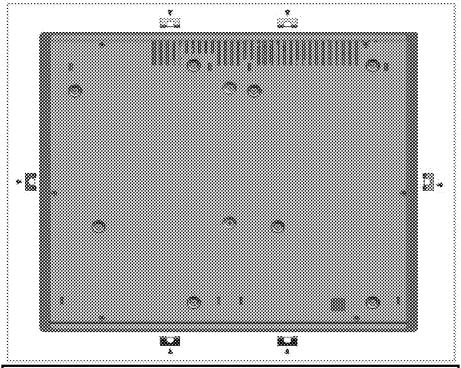
Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



* Minimum 15 mm

Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm^2 im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung). siehe Gerät installieren.

Rückansicht (Anschlussöffnungen)



GEFAHR:
Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

GEFAHR:
Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes

Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



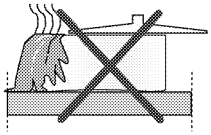
Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen. Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab. Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es

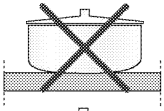
über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

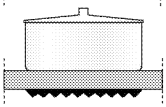
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.

Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn "⍇" nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikkochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

Kochgeschirrerkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Die Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das "⍇"-Symbol blinken abwechselnd.

Sichere Benutzung

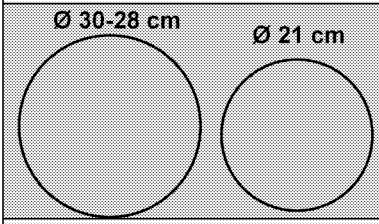
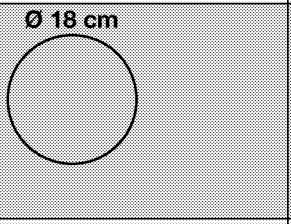
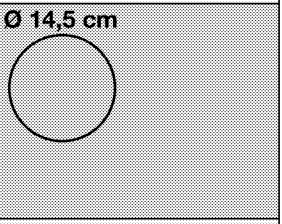
Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon)

Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.
Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt.
Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie.
Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.

Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

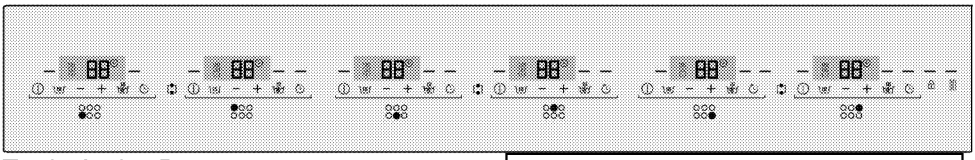
Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen

Große Kochzone	Normale Kochzone	Kleine Kochzone
		
Große Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal zur Zubereitung von Gerichten, wie z. B. großen Pfannenkuchen, bzw. zum leichten Anbraten von großen Fischen.	Normale Kochzone • Passt sich automatisch an das Kochgeschirr an. • Verteilt die Leistung ideal. • Bietet perfekte Hitzeverteilung. Ideal bei allerlei Gerichte.	Kleine Kochzone • Ideal zum langsamen Erhitzen (Saucen, Rahmsaucen) • Ideal zur Zubereitung kleiner Portionen bzw. einer geringen Anzahl an Portionen.

Kochfeld verwenden

GEFAHR:
Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.
Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.
Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld

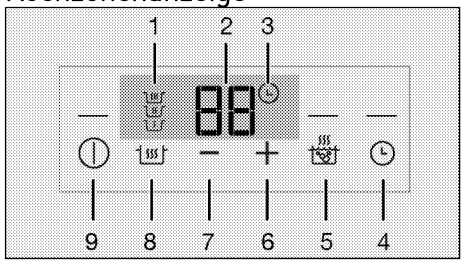


Technische Daten

—	Die Leuchte zeigt an, dass die jeweilige Taste aktiv ist
	Ein-/Austaste
	Bedienfeldsperre
	Timer-aktivieren/deaktivieren-Taste
	Hochleistungseinstelltaste (Turboheizen)
	Automatisches-Garen-Taste
	Stopptaste
—	Minus-Taste
+	Plus-Taste

Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.

Kochzonenanzeige



1 Automatisches-Garen-Symbole
2 Stufe/Timer-Anzeige
3 Timer-Symbol

4 Timer-aktivieren-Taste
5 Hochleistungseinstellung-aktivieren-Taste (Turboheizen)
6 Plus-Taste
7 Minus-Taste
8 Automatisches-Garen-Taste
9 Kochzone-ein/aus-Taste

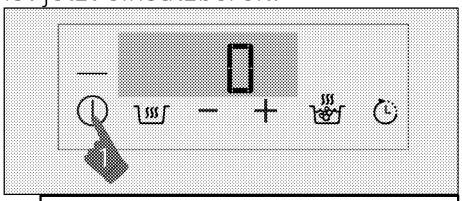
Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochzone einschalten:

1. Berühren Sie am Bedienfeld die "⏻"-Taste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Die Leuchte der "⏻"-Taste schaltet sich ein und „0“ erscheint auf der Kochzonenanzeige. Die Kochzone ist jetzt einsatzbereit.



Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Wenn längere Zeit keine Tasten betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen ab.

Kochzone abschalten:

Eine aktive Kochzone lässt sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Berühren der "⏻"-Taste der entsprechenden Kochzone:**

Berühren Sie die "⏻"-Taste der Kochzone, die Sie abschalten möchten.

2. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf „0“:**

Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf „0“ einstellen.

3. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone:**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Der Wert „0“ oder „00“ erscheint auf allen Anzeigen. Das Symbol "🕒" verschwindet aus dem Display. Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Wenn „H“ oder „h“ nach dem Abschalten der Kochzone erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

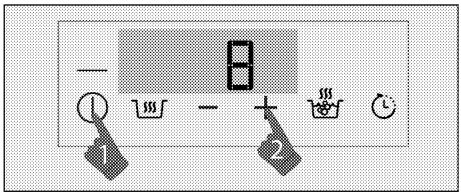
Restwärmeanzeige

Wenn das Symbol „H“ in der Kochzonenanzeige blinkt,, signalisiert dies, dass das Kochfeld noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines „h“.

Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochzonen.

Temperaturstufe einstellen

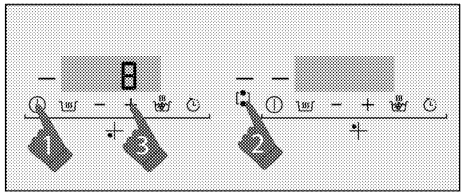
1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone aus, indem Sie ihre "⏻ "-Taste drücken.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten "−"/"+" ein.



» Die entsprechende Kochzone arbeitet bei der eingestellten Temperaturstufe.

Breitkochzone einschalten

1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre "⏻ "-Taste drücken.
2. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste.



» Die Leuchten der Breitkochzone-Auswahltaste und der beiden"⏻"-Tasten leuchten kontinuierlich.

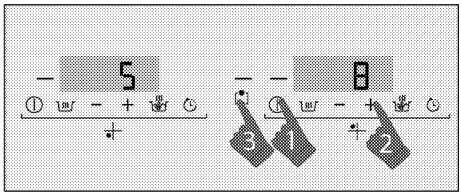
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten "−"/"+" der vorderen linken Kochzonenanzeige ein.

» Die Kochzone schaltet sich ein. Falls Sie eine andere Kochzone auswählen oder innerhalb von 10 Sekunden keine weiteren Bedienschritte vornehmen, leuchtet die Anzeige der Breitkochzone dauerhaft.

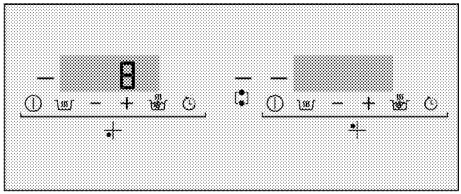
Die Einstellung der Breitkochzonen wird hier beispielhaft an den linken Kochzonen beschrieben. Die gleiche Vorgehensweise gilt für die rechten Kochzonen.

Breitkochzone einschalten, wenn eine oder beide der linken Kochzonen arbeitet

Wenn eine oder beide linke Kochzonen arbeiten, können Sie beide Kochzonen durch Einschalten der Breitkochzone kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochzone mit denselben Werten nutzen.



1. Schalten Sie die andere Kochzone ein, indem Sie ihre "ⓘ "-Taste drücken.
2. Wählen Sie eine der linken Kochzonen aus, während eine oder beide dieser Zonen arbeiten.
3. Berühren Sie die Breitkochzone-Auswahltaste.



» Die Temperaturstufe der zuletzt eingestellten Kochzone erscheint in der vorderen linken Kochzonenanzeige. Die Leuchten der Breitkochzone-Auswahltaste und der beiden"ⓘ"-Tasten leuchten kontinuierlich.
» Die kombinierten Kochzonen arbeiten mit den Temperatur- und Timereinstellungen (sofern vorhanden) der zuletzt eingestellten linken Kochzone weiter. Die Einstellungen der linken Kochzone, die als erstes eingestellt wurde, werden ignoriert.

Wenn Sie eine der Auswahltasten für die linken Kochzonen berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet.

» Stellen Sie zum Ändern des Temperaturwertes zu einem späteren Zeitpunkt die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten "−"/"+" der vorderen linken Kochzonenanzeige ein.

Breitkochzone abschalten

Die Breitkochzone lässt sich auf vier unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0.**

Sie können die Breitkochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.

2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der Breitkochzone.**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die Breitkochzone selbsttätig ab. **0**erscheint in der linken Kochzonenanzeige, **00** erscheint in der Timeranzeige. Das Symbol "◷" und die Leuchte der Timertaste in der vorderen linken Kochzonenanzeige verschwinden.

3. **Durch Berühren der "ⓘ"-Tasten einer der linken Kochzonen.**

Wenn Sie die "ⓘ"-Taste einer der linken Kochzonen berühren, während die Breitkochzone aktiv ist, werden die Kochzonen wieder getrennt und abgeschaltet. Die Kochzone, die nicht ausgeschaltet wird, arbeitet bei der eingestellten Stufe weiter.

4. **Durch Berühren des Breitkochzone-Symbols.**

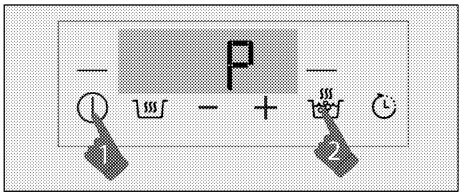
Wenn Sie das Breitkochzone-Symbol berühren, wird die Kochzone separat auf Stufe 0 eingestellt. Falls sie nicht auf eine Stufe eingestellt ist, schaltet sich die Kochzone automatisch innerhalb von 10 Sekunden ab.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen)

Die Turboheizen-Funktion nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

Hochleistungseinstellung (Turbo) wählen:

1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre "⏻"-Taste drücken.
2. Berühren Sie die Taste "♨".



» Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung und das Symbol P erscheint in der Kochzonenanzeige. Die Kochzone schaltet sich selbst aus, sobald die Turboheizen-Zeit abgelaufen ist.

Hochleistungseinstellung (Turboheizen) vorzeitig ausschalten:

Bei Bedarf können Sie die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste "♨" abschalten.

Reinigungssperre

Die Reinigungssperre setzt 20 Sekunden lang sämtliche Tasten am Bedienfeld außer Kraft – eine praktische Funktion, wenn Sie im laufenden Betrieb einmal kurz über das Bedienfeld wischen möchten. Das Gerät zieht während dieser Zeit keinen Strom.

Reinigungssperre einschalten

1. Wenn eine beliebige Kochzone eingeschaltet ist, halten Sie die Taste "🔒" berührt, bis Sie einen einzelnen Signalton hören.

Die Leuchte der Tastensperre blinkt und ein Countdown beginnt am Display der aktiven Kochzonen von 20 herunterzuzählen. In dieser Zeit sind sämtliche Tasten des Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste "⏻" ohne Funktion.

Reinigungssperre aufheben

Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten betätigen. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die Tastensperre-Leuchte schaltet sich ab, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.

> Falls Sie die Reinigungssperre vorzeitig aufheben möchten, halten Sie die Taste "🔒" berührt, bis Sie einen Signalton hören.

Kindersicherung

Wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind, können Sie das Kochfeld

gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder sperren. Sie können die Kindersicherung nur aktivieren oder deaktivieren, wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind (oder sich im Bereitschaftsmodus befinden).

Kindersicherung einschalten

1. Wenn sich das Kochfeld im Bereitschaftsmodus befindet, halten Sie die Taste "🔒" so lange berührt, bis Sie **einen einzelnen Signalton** hören.

Die Kindersicherung schaltet sich ein, die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" leuchtet auf.

> Falls bei aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, wird ein Tonsignal ausgegeben und die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" blinkt.

Kindersicherung abschalten

1. Berühren Sie bei aktiver Kindersicherung die Taste "🔒" so lange, bis Sie **einen einzelnen Signalton** hören.

» Die Kindersicherung schaltet sich aus, die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" erlischt nach zweimaligem Blinken.

Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im Betrieb gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre aktivieren

1. Halten Sie die Taste "🔒" längere Zeit berührt, während eine der Kochzonen aktiviert ist.

Zuerst erklingt ein einzelner Signalton. Nun ist die **Reinigungssperre** eingeschaltet. **Halten Sie die Taste weiter berührt, bis Sie zwei Signaltöne hintereinander hören.** Die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.

> Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "⏻". Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre ausschalten möchten, müssen Sie zunächst die Tastensperre deaktivieren, damit Sie das Kochfeld wieder einschalten können.

Tastensperre abschalten

1. Berühren Sie die Taste "🔒" etwa 2 Sekunden lang.

Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Die Anzeigeleuchte der Taste "🔒" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

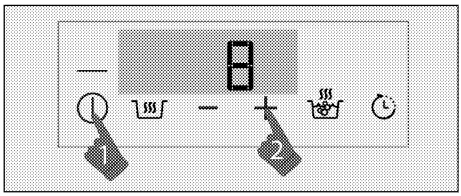
Timerfunktionen

Diese Funktion vereinfacht das Garen. Sie müssen das Kochfeld

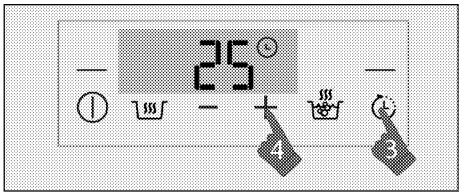
nicht während der gesamten Garzeit im Blick behalten. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen eingestellten Zeit automatisch aus.

Timer einschalten

1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre "⏻"-Taste drücken.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten "−"/"+" ein.



3. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der "⏲"-Taste. Die Symbole **„00“** und "🕒" leuchten an der Kochzonenanzeige.
4. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten "−"/"+" ein.
5. Berühren Sie zum Bestätigen der Einstellung noch einmal die Taste "⏲". Die Einstellung wird aktiviert, sofern Sie die Taste nicht innerhalb 10 Sekunden erneut berühren.



Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.
Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.
Der Timer kann ohne Auswahl der Kochzone und ihres Temperaturwertes nicht eingestellt werden.
Sie können die verbleibende Garzeit anzeigen, indem Sie die Taste "⏲" der entsprechenden Kochzone erneut berühren.

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig abschalten

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.
Sie können den Timer auf zwei Weisen vorzeitig abschalten:

Timer durch Einstellung der Zeit auf „00“ abschalten:

1. Berühren Sie die Tasten "−"/"+", bis **„00“** in der Anzeige der Kochzone erscheint, deren Timer aktiv ist.

» Das Symbol "⏲" erlischt **dauerhaft** an der Kochzonenanzeige und der Timer wird abgebrochen.

2-Timer abschalten, indem Sie seine Taste etwa 3 Sekunden berühren:

1. Berühren Sie die Taste "⏲" der Kochzone, deren Timer aktiv ist, etwa 3 Sekunden lang.

» Das Symbol "⏲" erlischt **dauerhaft** an der Kochzonenanzeige und der Timer wird abgebrochen.

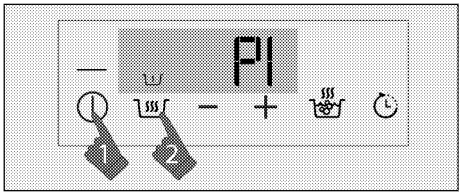
Automatische Garfunktion

Mit dieser Funktion können Sie schnell bei 3 verschiedenen Stufen garen.

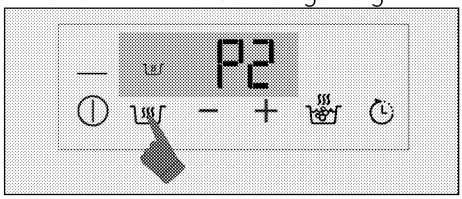
1. Warmhalten
2. Köcheln
3. Braten

Automatische Garfunktion ohne Timereinstellung einschalten

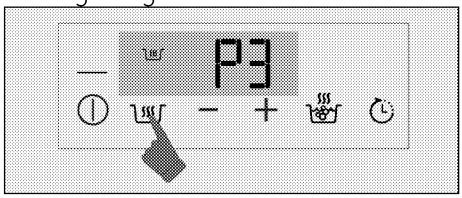
1. Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, indem Sie ihre "⏻"-Taste drücken.
2. Berühren Sie die Taste "≋" der Kochzone, an der Sie die automatische Garfunktion aktivieren möchten.



3. Die entsprechende Kochzone wird nach der ersten Berührung bei der Erwärmen-Stufe aktiviert. Die Symbole **"P1"** und "≋" werden angezeigt.
4. Die entsprechende Kochzone wird nach der zweiten Berührung bei der Köcheln-Stufe aktiviert. Die Symbole **"P2"** und "≋" werden angezeigt.



5. Die entsprechende Kochzone wird nach der dritten Berührung bei der Braten-Stufe aktiviert. Die Symbole **"P3"** und "≋" wird angezeigt.



» Die Kochzone arbeitet bei der Automatisches-Garen-Stufe.

Automatische Garfunktion durch Timereinstellung

1. Wählen Sie die gewünschte Automatisches-Garen-Stufe durch Berühren der „"≋"“-Taste der entsprechenden Kochzone.
2. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der "⏲"-Taste.

» Die Symbole **„00“** und "⏲" leuchten am Display auf.

3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Stufen "−"/"+" ein.

» Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor ausgewählten Automatisches-Garen-Stufe weiter, bis der Timer abläuft.

» Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Automatische Garfunktion abschalten

1. Sie können die entsprechende Kochzone komplett abschalten, indem Sie zum Abbrechen der automatischen Garfunktion die Taste "⏻" drücken.
2. Wenn die Kochzone bei einer bestimmten Stufe arbeitet und die automatische Garfunktion abgeschaltet werden soll, stellen Sie durch Berührung der Tasten "−"/"+" die gewünschte Temperatur ein. Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter. Falls der Timer zuvor eingestellt wurde, wird die eingestellte Garzeit nicht abgebrochen und das Gerät läuft bei der eingestellten Temperatur weiter.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie alle an einem Kochfeld aktiven Funktionen **(mit Ausnahme des Timers)** stoppen.

> Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.

1. Berühren Sie die Taste "⏸", wenn eine beliebige Kochzone im Betrieb ist.
   Alle aktiven Kochzonen stoppen. Das Symbol "⏸" erscheint am Display der aktiven Kochzonen.
2. Durch erneutes Berühren der Taste "⏸" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

Induktionskochzonen sicher und effektiv einsetzen

Funktionsweise: Das Induktionskochfeld erhitzt grundsätzlich direkt das Kochgeschirr. Daher hat es viele Vorteile im Vergleich zu anderen Kochfeldtypen. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes ist kälter.
Ihr Induktionskochfeld ist mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

> Ihr Kochfeld ist je nach Modell mit Induktionskochzonen mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionsfunktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzungen

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet. Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt. Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1:
Betriebszeitbegrenzungen

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
Schnellheizen (P)	10 Minuten
P1	6
P2	4
P3	1,5

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Die aktive Kochzone kann ausgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System sofort die Stromversorgung; das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei erscheint die Warnung „E“ in der Anzeige.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Funktionsprinzip ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch können Sie verhindern, dass Speisen in einem Kochgeschirr (Wasser, Milch etc.) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

Geräuschvoller Betrieb

Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.

- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.
- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Sie Wasser oder Lebensmittel hineingeben, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektronik kühlt, gibt Geräusche aus.

Fehlermeldungen

Tabelle 2: Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige	Display
Mehrere Tasten auf einmal berührt	Das Symbol „E“ blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	Das Symbol „H“ blinkt	Kochzonenanzeige

Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2.

Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.

Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.
Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:
Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit warme Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.
Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und

ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.
Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist.
Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.
Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertröpfchen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. →→→ *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. →→→ *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. →→→ *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. →→→ *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. →→→ *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. →→→ *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. →→→ *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

Nun erscheint das Symbol "‾|‾|" auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. →→→ Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. →→→ Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. →→→ Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. →→→ Lassen Sie sie abkühlen.

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. →→→ Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. →→→ Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. →→→ Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.

Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Notes

Beko Deutschland GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

www.grundig.com