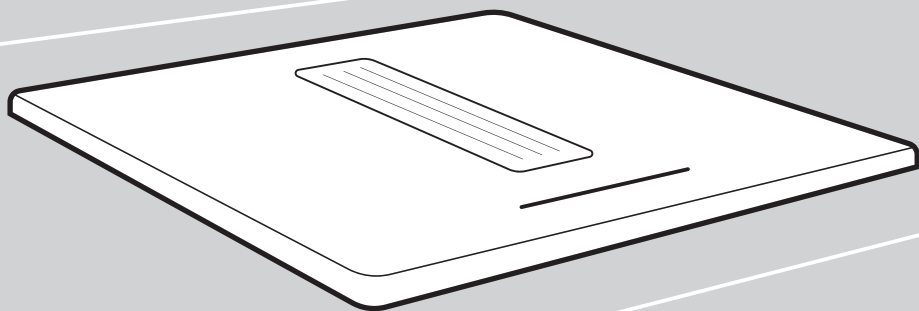


Gebrauchsanweisung

Induktionskochfeld mit
integriertem Abzug

GEH8433BSCWF

GEH8433BSRWF



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

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

Die aktuellste Version der Gebrauchsanweisung finden Sie auf unserer Website.

www.gorenje.com



INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung



WARNUNG!

Warnung – Gefahr

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	4
1.1 Verwendung des Dunstabzugs	6
2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen	8
2.1 Kochzeitbegrenzung	8
2.2 Funktion 'Offenes Fenster'	8
3. Installation	9
3.1 Sicherheit	9
3.2 Vorbereitung der Installation	11
3.3 Einbau	21
4. Bedienung der Kochzonen	29
4.1 Bedienfeld	29
4.2 Ein- und Ausschalten des Kochfelds	31
4.3 Automatische Topferkennung	32
4.4 Erkennung von Topfbewegungen	32
4.5 Ein-/Ausschalten der Kochzone	33
4.6 Hohe Heizstufe – „Power Boost“	34
4.7 Automatisches Erhitzen	34
4.8 Bridge Induction Zone	35
4.9 Pause – „Stop&Go“	36
4.10 Speicherfunktion – „Recall-Funktion“	36
4.11 Kindersicherung	37
4.12 Anzeige für heiße Kochzonen	37
4.13 Zeitfunktionen	38
4.14 Benutzereinstellungen	39
4.15 Bedienung des Dunstabzugsmoduls	41
4.16 Zusatzfunktionen mit Automatikprogrammen	43
4.17 ConnectLife	46
4.18 WLAN-Verwaltung	46
5. Tipps & Tricks	48
5.1 Kochzone	48
5.2 Funktion des Induktionskochfelds	48
5.3 Induktionstaugliches Kochgeschirr	49
5.4 Energie sparen	50
6. Reinigung und Pflege	51
6.1 Fettfiltereinheit reinigen	52
6.2 Auswechseln der Umluftfilter	52
7. Probleme und Fehler	54
7.1 Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes	57
8. Technische Daten	58
8.1 Informationen gemäß Verordnung	58
8.2 Informationen zur Konformität	60
9. Umweltschutz	61
9.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung	61
9.2 FÜR DEUTSCHLAND:	62

1. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE AUFMERKSAM LESEN UND SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN!

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

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren.

Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

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

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

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

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

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

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

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

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

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall oder Gegenstände, die Metall enthalten, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, auf die Oberfläche des Kochfelds, da sie heiß werden können.



BRANDGEFAHR!

Stellen Sie niemals Geräte (wie z. B. eine Heißluftfritteuse) auf das Kochfeld. Das Gerät könnte Feuer fangen, wenn das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird.

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

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

1.1 Verwendung des Dunstabzugs

Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.



ELEKTROSCHOCK!

Achten Sie zum Schutz vor Stromschlägen darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie das Gerät reinigen.

Verwenden Sie die Absaugeinheit nicht, wenn der Fettfilter nicht korrekt angebracht ist!

Um zu verhindern, dass heißes Fett in Brand gerät, dürfen Fritteusen nur unter stetiger Aufsicht verwendet werden.

Befolgen Sie die im Handbuch angegebenen Anweisungen für die Reinigung und den Austausch der Fett- und/oder Kohlefilter!



BRANDGEFAHR!

Befolgen Sie die im Handbuch angegebenen Anweisungen für die Reinigung und den Austausch der Fett- und/oder Kohlefilter!

Fettablagerungen in den Metallfettfiltern können einen Brand verursachen. Flambieren Sie niemals auf einer Kochzone bei eingeschalteter Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können einen Brand verursachen. Verwenden Sie das Gerät immer mit dem Metallfettfilter. Reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.

Überhitztes Fett oder Öl kann ein Feuer entfachen. Beaufsichtigen Sie das Erhitzen von Fett und Öl stets. Löschen Sie ein Feuer niemals mit Wasser, sondern immer mit einer Löschdecke, einem Deckel oder einem Teller.

2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen

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

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

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

2.1 Kochzeitbegrenzung



WARNUNG!

Der Kochzeit-Begrenzer ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochgeräts. Er wird aktiviert, wenn Sie vergessen, Ihr Kochfeld auszuschalten.

Je nach der gewählten Garstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Einstellung	Die Kochzone schaltet sich nach (Stunden) automatisch ab:
Kochassistent	8
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	4
7 - 8	2
9	1,5



HINWEIS!

Der Kochzeit-Begrenzer für eine bestimmte Kochzone wird zurückgesetzt, nachdem der Benutzer die Stufe der bestimmten Kochzone geändert hat.



HINWEIS!

Timer für die Kochzone haben Vorrang vor dem Kochzeit-Begrenzer.

2.2 Funktion 'Offenes Fenster'

Wenn vorgegeben ist, dass ein Dunstabzug, der sich in einem Raum befindet, in dem ein Kamin vorhanden ist, nur bei geöffnetem (Küchen-)Fenster betrieben werden darf, muss ein Fenstersensor installiert werden. Die Funktion „Fenster öffnen“ wird automatisch aktiviert, sobald ein „Fenster öffnen“-Sensor an das Gerät angeschlossen wird. Siehe Kapitel „Anschließen eines „Fenster öffnen“-Sensors“.

3. Installation

3.1 Sicherheit

Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

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

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reparaturen ausführen.

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

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

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

Vor dem anschluss des Gerätes



WARNUNG!

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



WARNUNG!

Lebensgefahr, Vergiftungsgefahr durch zurückgesaugte Verbrennungsgase!

Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.

Die Abluft muss nicht in einen Rauchabzug für die Absaugung von Abgasen aus Öl und Gas verbrennenden Geräten geleitet werden (dies trifft nicht auf Geräte zu, die Abluft nur zurück in den Raum abgeben).

Dunstabzugshauben und andere Geräte, die Kochdunst absaugen, können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (auch in anderen Räumen), durch rückströmende Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können möglicherweise zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach dem Einbau einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Dunstabzugs muss der Betrieb von Geräten mit Rauchgasabsaugung durch eine sachkundige Person geprüft werden, um sicherzustellen, dass die Verbrennungsgase nicht zurückströmen.

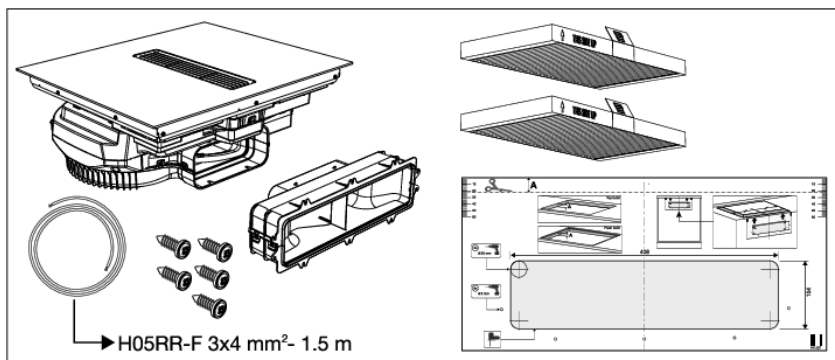
Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung!

Wenn die Dunstabzugshaube und Geräte, die mit einer anderen Energiequelle als Elektrizität betrieben werden, gleichzeitig in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten.

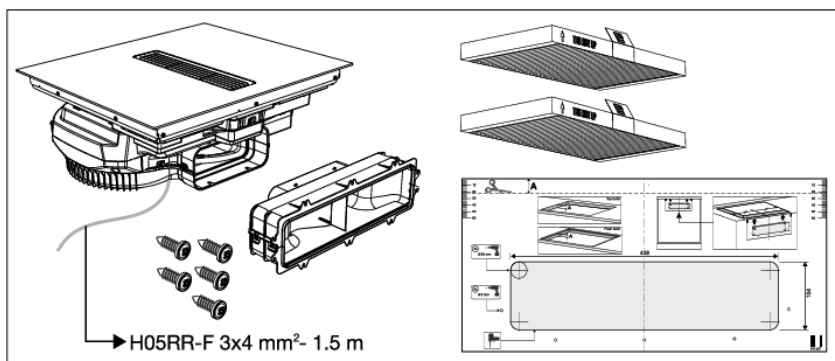
Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.

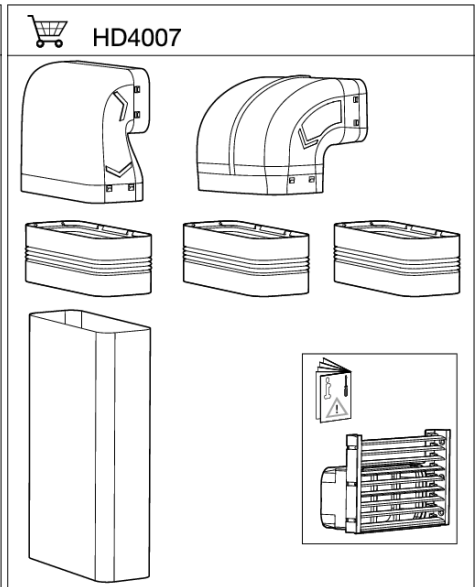
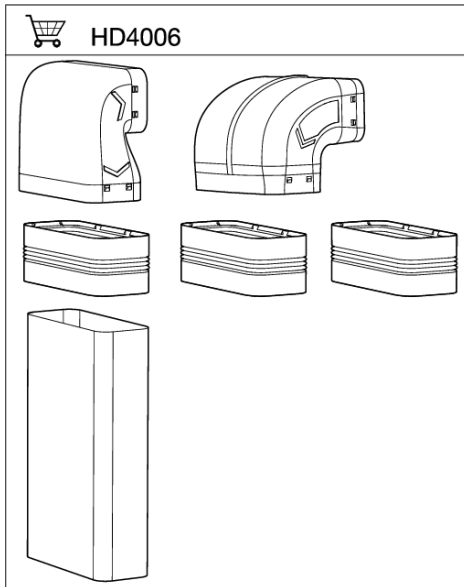
3.2 Vorbereitung der Installation

Geräte ohne vorinstalliertes Netzkabel

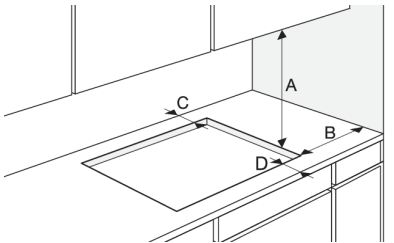


Geräte mit vorinstalliertem Netzkabel



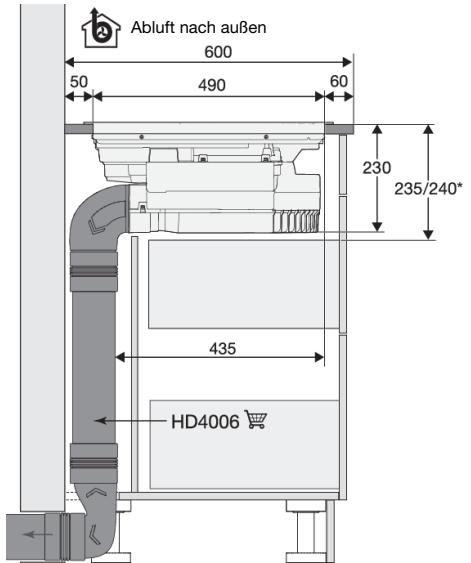
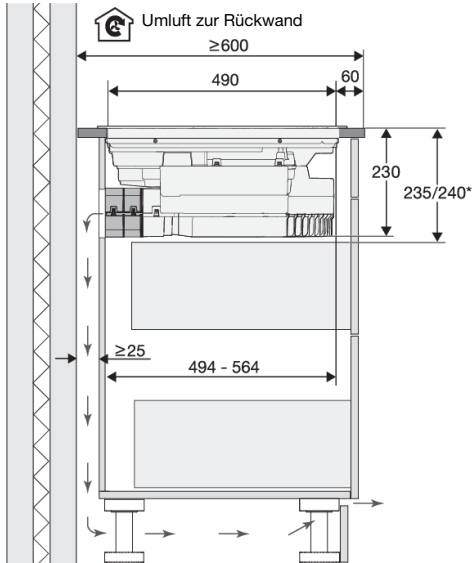


Freier Platz rund um das Gerät



A	≥ 500 mm
B	≥ 40 mm
C	≥ 40 mm
D	≥ 50 mm

Installationsoptionen

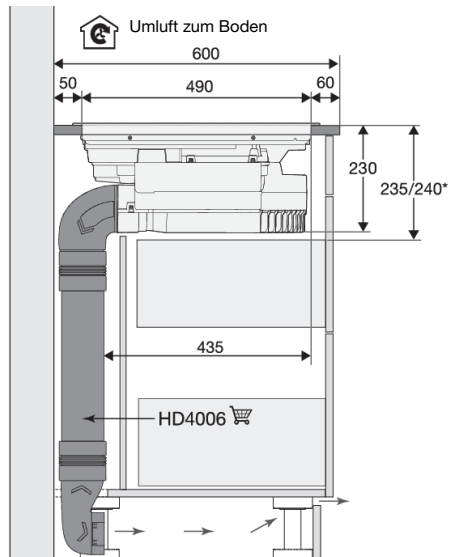
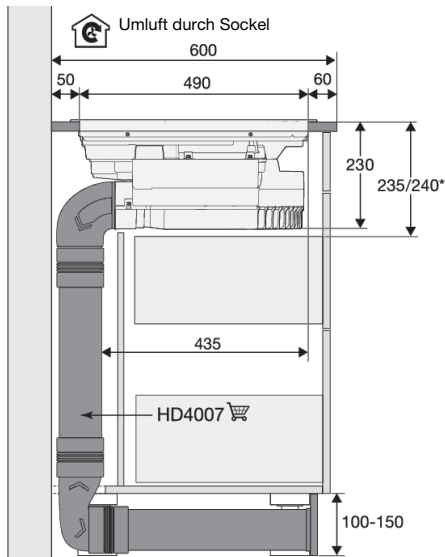


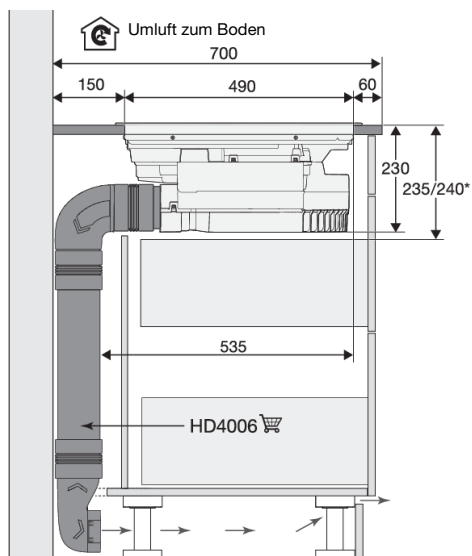
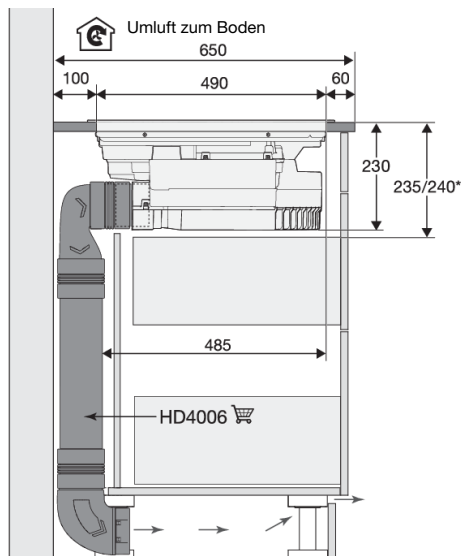
*Flachenbündig



INFORMATION!

Wenn die Umluftoption durch die Rückwand des Küchenschrankes genutzt wird, sollten die Außenwände ordnungsgemäß isoliert sein, um die Kondensation von Kochdämpfen so weit wie möglich zu reduzieren.





***Flächenbündig**

- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ($>105\text{ }^{\circ}\text{C}$) Material sein.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.



INFORMATION!

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

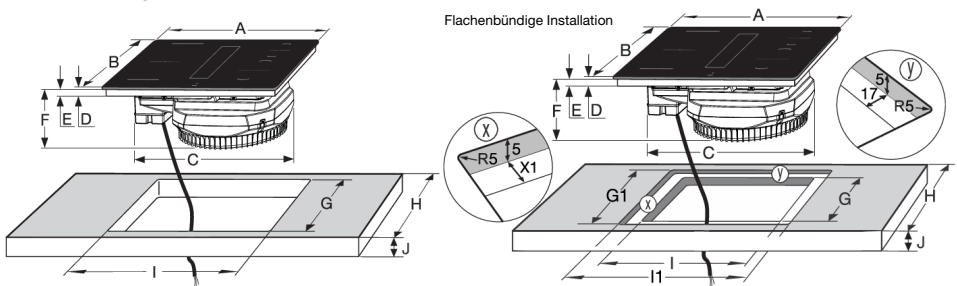


INFORMATION!

Für zusätzliche Leitungen und Zubehör besuchen Sie maintainlife.com oder rufen Sie den lokalen Kundendienst an.



Abmessungen



Kochmulde Breite	A	B	C	D	E	F	G1	G	H	I1	I	J	X1
83 cm	830	520	557	46	42	230	524	490	≥600	834	750	≥ 10	42

INFORMATION!

Die Arbeitsplatte muss stabil genug sein, um die sichere Verwendung des Kochfelds zu gewährleisten. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller der Arbeitsplatte.

Flächenbündige Installation

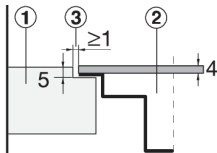
Das Gerät darf nur in einer temperatur- und wasserfesten Arbeitsplatte installiert werden, z. B. einer Arbeitsplatte aus (Natur-) Stein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt sein). Bei der Installation in einer Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas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

Installieren Sie das Gerät (siehe „Einbau“) und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe „Elektrischer Anschluss“). Testen Sie die Funktion des Geräts, bevor Sie die Versiegelung anbringen. Dichten Sie die Fuge zwischen dem Gerät und der Küchenarbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Der zur Abdichtung des Geräts verwendete Silikondichtstoff muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie den Silikondichtstoff mit geeigneten Werkzeugen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikondichtmittels. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor die Silikondichtung vollständig getrocknet ist.

1. Silikonkitt, 2. Dichtungsband

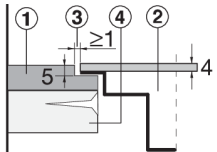
INFORMATION!

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



Arbeitsplatte aus Stein

1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte



Keramische, Holz- oder Glasplatte

1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte
4. Holzrahmen, Dicke 16 mm

Angesichts der Fehlerquote (Toleranz) für die Glaskeramikplatte des Geräts und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte ist der Schlitz anpassbar (min. 2 mm).



WARNUNG!

Die Serviceabteilung ist nur für die Reparatur und Wartung des Kochfelds verantwortlich. Wenden Sie sich bezüglich der Neuinstallation des Unterputz-Kochfelds an Ihren Fachhändler für Küchengeräte.

Elektroanschluss

- Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Das Kochfeld muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Vertriebsbedingungen (elektrische Spannung, und Frequenz) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind.
- Elektrische Spannung, Frequenz, Strom und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.
- Überprüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob das elektrische System Ihres Hauses ordnungsgemäß geerdet ist.
- Wenn ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zur Trennung vom Versorgungsnetz mit allpoliger Kontakttrennung ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen die Mittel zum Trennen in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Geräts nicht zugänglich ist. Diese Anforderung wird durch die Verwendung eines allpoligen Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Festverdrahtung erfüllt.
- Das Netzkabel muss frei hängen und sollte nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

**WARNUNG!**

Testen Sie die korrekte Funktion nicht, wenn das Gerät auf der Unterseite liegt. Das Gerät muss vollständig installiert sein, wenn der Dunstabzug getestet wird.

Ermitteln des im Haus vorhandenen elektrischen Anschlusses

**INFORMATION!**

Prüfen Sie die Netzspannung. Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Stromnetz übereinstimmt. Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L und N) sollte von einem Experten mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden. Prüfen Sie die vorhandenen Spannungen wie in den untenstehenden Diagrammen angegeben.

1 Phase - 1 Neutraleiter	2 Phasen - 1 Nullanschluss	1 Phase - 1 Nullanschluss

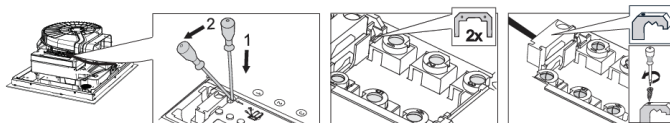
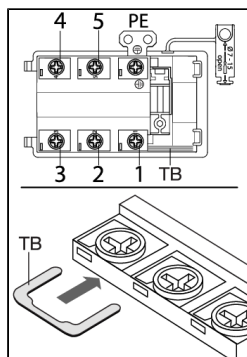
Geräte ohne vorinstalliertes Netzkabel

Verwenden Sie ein zugelassenes Kabel mit dem richtigen Kabeldurchmesser für den Anschluss. Der Kabelmantel sollte mindestens 65 °C standhalten können und daher vorzugsweise vom Typ H05VV-F sein.

Anschließen des Netzkabels an das Gerät

**INFORMATION!**

Beachten Sie die Schaltpläne an der Unterseite des Geräts.



1. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
2. Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.
3. Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
4. Stellen Sie die notwendigen Verbindungen zwischen den Klemmen über die mitgelieferten Klemmenbrücken her. Die Klemmenbrücken befinden sich im Anschlusskasten.

Geräte mit vorinstalliertem Netzkabel

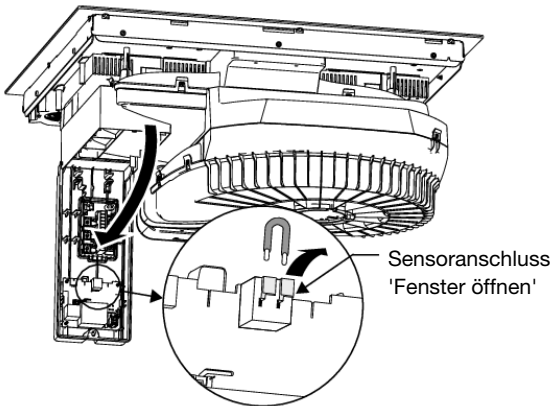
Dieses Gerät wird mit einem dreiadrigen Anschlusskabel geliefert, das für die einphasige Installation geeignet ist.

Verbinden des Geräts mit der Stromversorgung

Dieses Gerät ist mit einem festen dreiadrigen Anschlusskabel ausgestattet und für einen einphasigen, einneutralen Anschluss eingerichtet. Beachten Sie die Schaltpläne an der Unterseite des Geräts, wenn ein Anschluss an eine andere Stromversorgung erforderlich ist. Weitere Informationen finden Sie auch im Abschnitt "Bestimmung des vorhandenen elektrischen Anschlusses in der Wohnung".

Anschließen eines Sensors „Fenster öffnen“

Die Verwendung des Sensortyps 'FDS 100' wird empfohlen, wenn ein Fenstersensor installiert werden muss. Der Sensor muss ein potenzialfreier "NO" (normally open)-Kontakttyp sein. Es muss an den dafür vorgesehenen Anschluss an der Motorsteuereinheit (motor control unit - MCU) im Gehäuse an der Vorderseite des Geräts angeschlossen werden. Für den Anschluss eines Fenstersensors wird ein Kabel vom Typ H05VV-F 2x0,5 mm² (oder ähnlich) empfohlen. Ohne Fenstersensor schließt ein Überbrücker den Stromkreis.



WARNUNG!

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie irgendwelche Arbeiten daran durchführen!

1. Schrauben Sie die Abdeckung des MCU-Gehäuses ab und klappen Sie sie auf.
2. Entfernen Sie den Jumper des Sensoranschlusses.
3. Verbinden Sie die Drähte des Kabels mit dem Sensoranschluss.
4. Sichern Sie das Kabel am Kabelausgang des MCU-Gehäuses mit einem Kabelbinder.
5. Schließen Sie die Drähte des Kabels so an den Fenstersensor an, dass der Kontakt bei geschlossenem Fenster geöffnet ist (siehe Anleitung des Fenstersensors).
6. Schließen Sie den Deckel und schrauben Sie ihn fest.


Installationseinstellungen




WARNUNG!

Einstellungen können nicht mehr geändert werden, sobald das Gerät länger als 2 Minuten an das Stromnetz angeschlossen ist.

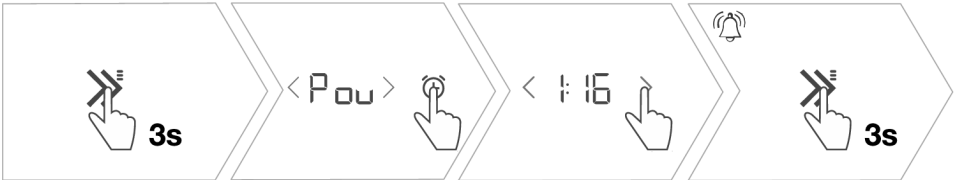
Strombegrenzer






**WARNUNG!**

Die Einstellung des Strombegrenzers muss von einem registrierten und qualifizierten Installateur entsprechend Ihrer Verbindung und Leistungsschalter eingestellt werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsbestimmungen und die Installationsanweisungen sorgfältig durch.

**HINWEIS!**

Das Einstellen eines niedrigeren Werts des Strombegrenzungsparameters kann zu einer Leistungsminderung des Induktionskochfelds führen.



1. Berühren Sie unmittelbar nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz die Taste  , um das Gerät einzuschalten. Berühren Sie anschließend die Taste  3 Sekunden lang.
 - Das Menü 5E_t erscheint und dann das Menü P_{OU} .
2. Berühren Sie die Taste  , um das Menü P_{OU} zu öffnen.
3. Verwenden Sie die Tasten < und > zur Auswahl der maximalen Geräteleistung.
 - Die erste Zahl des angezeigten Wertes gibt die Anzahl der angeschlossenen Phasen an, die zweite und dritte Zahl den Strom pro Phase.
4. Berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang, um die Einstellungen zu speichern, oder die Taste  , wenn Änderungen nicht gespeichert werden sollen.

Einstellungen	Anschluss	Strom	Leistung	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
132	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x32 A	7360 W	H05VV-F	3 x 4,0 mm²
116	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x16 A	3680 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm²
113	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x13 A	2990 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm²
112	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x12 A	2760 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm²
110	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x10 A	2300 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm²
216* (Voreinstellung)	2 Phasen - 1 Nullanschluss	2x16 A	7360 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm²

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Einstellungen	Anschluss	Strom	Leistung	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
	2 Phasen - 2 Nullanschlüsse (Nur NL)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	5 x 1,5 mm ²
	2 Phasen (BE)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm ²
213*	2 Phasen - 1 Nullanschluss	2x13 A	5980 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
212*	2 Phasen - 1 Nullanschluss	2x12 A	5520 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
210*	2 Phasen - 1 Nullanschluss	2x10 A	4600 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²

* Kann auch für einen 3-Phasen-Anschluss verwendet werden, bei dem die 3. Phase an Klemme 3 (unbelastet) angeschlossen ist. Für diesen Anschluss muss das Versorgungskabel 5 x 1,5 mm² Adern haben.

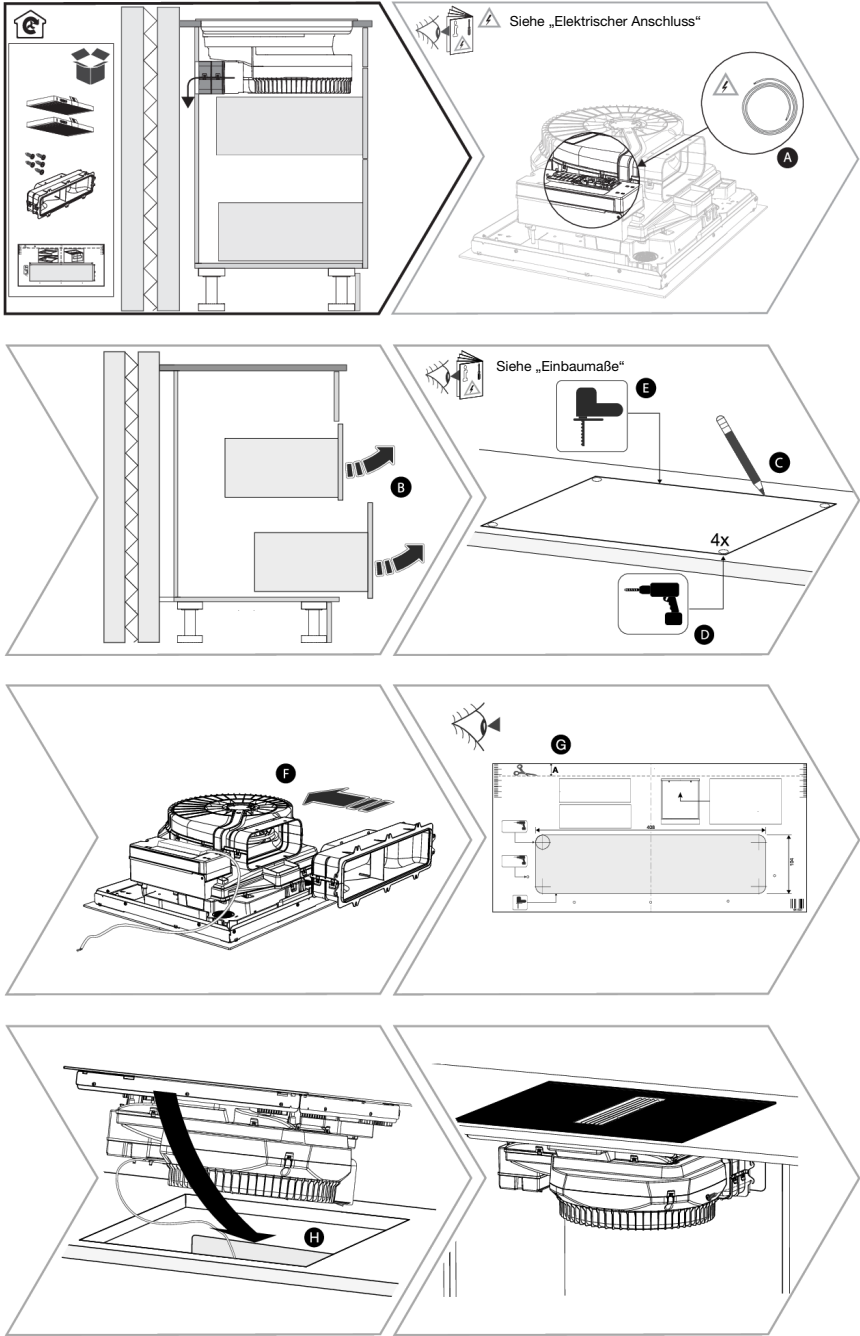
Umluftbetrieb verwenden

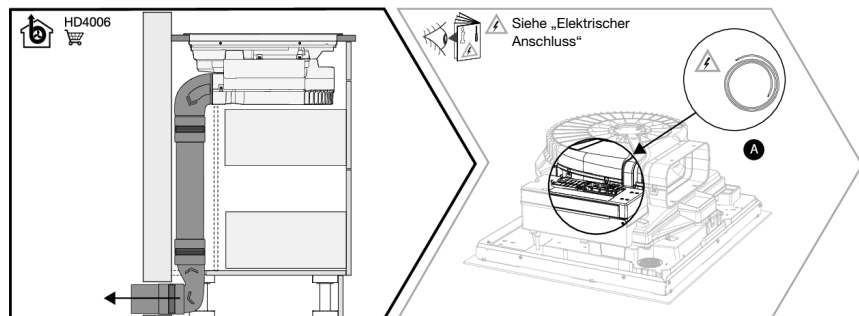
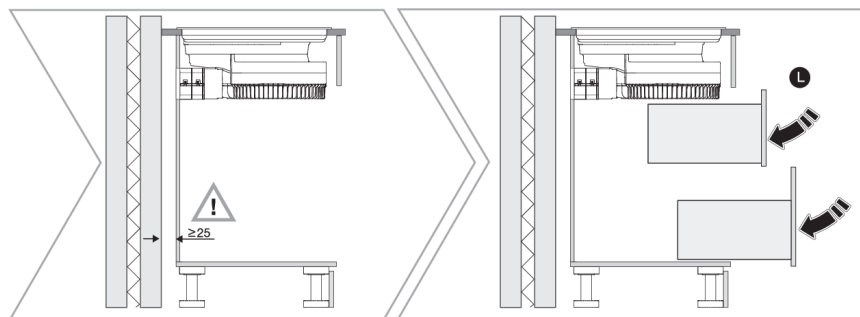
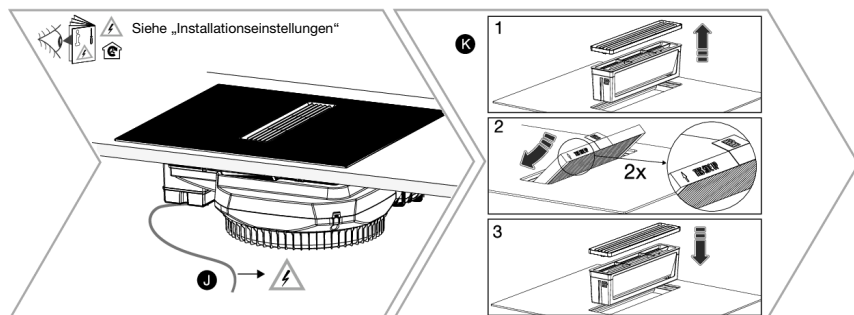
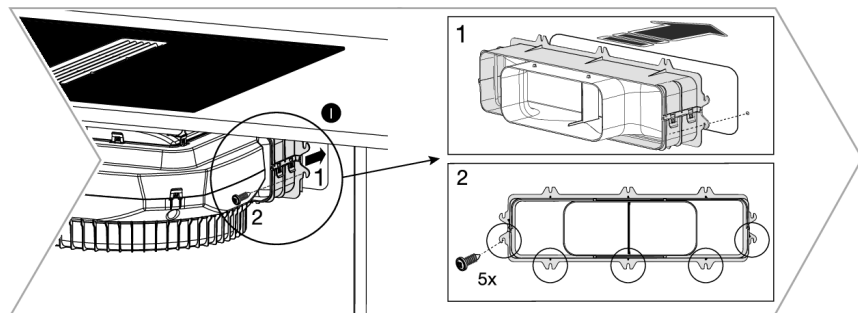
Das Kochfeld ist standardmäßig auf Abluft nach außen eingestellt. Stellen Sie das Kochfeld (falls erforderlich) für die Verwendung mit einem Umluftfilter ein.

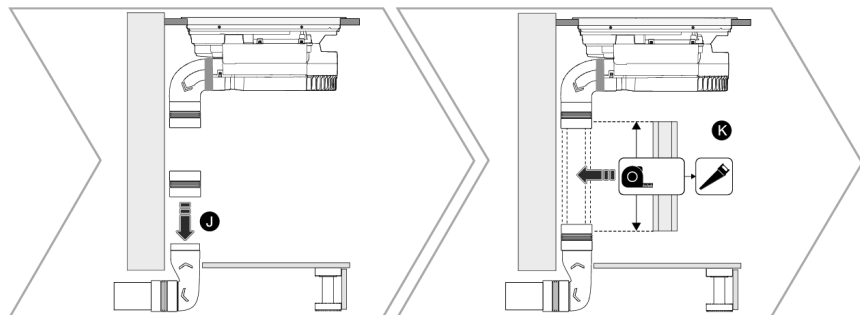
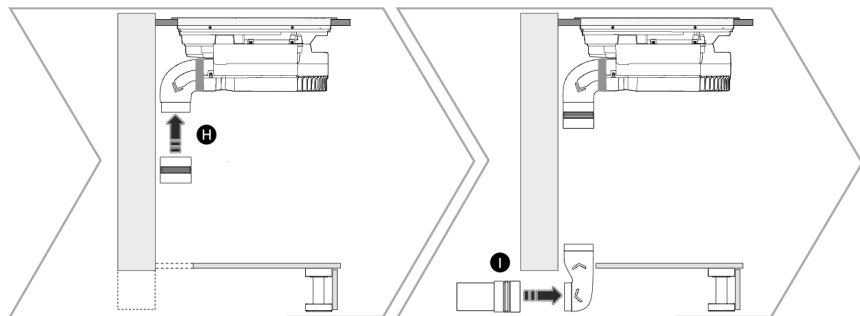
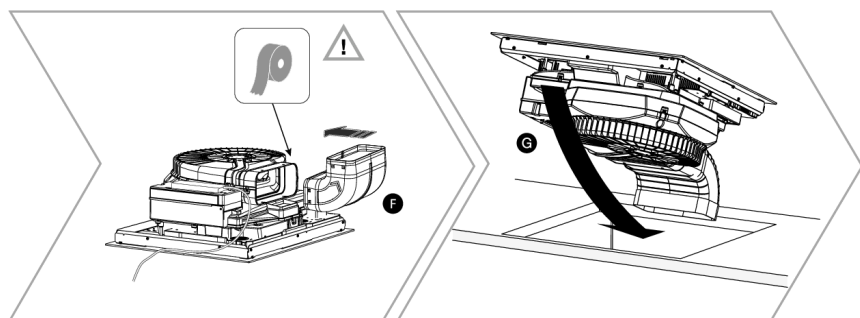
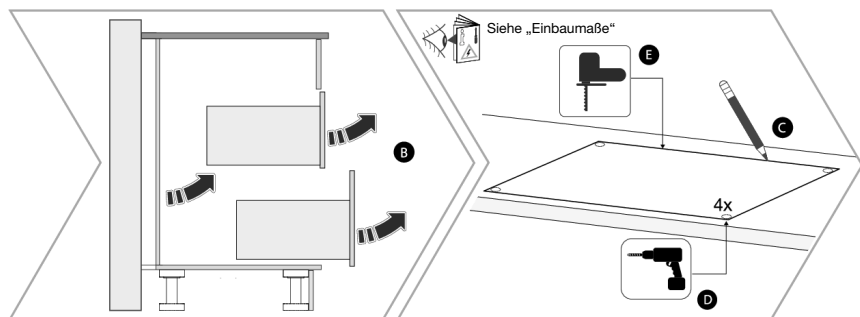


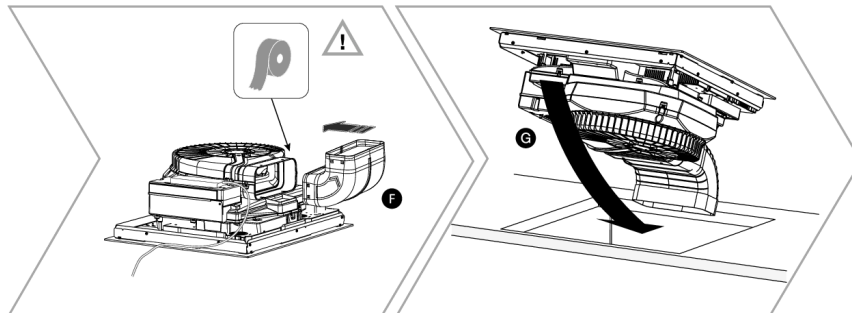
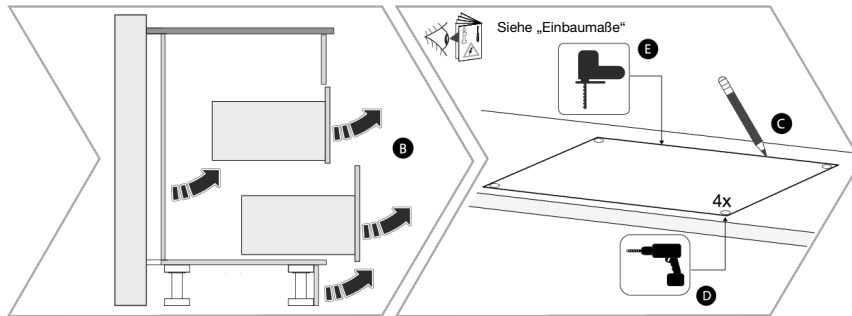
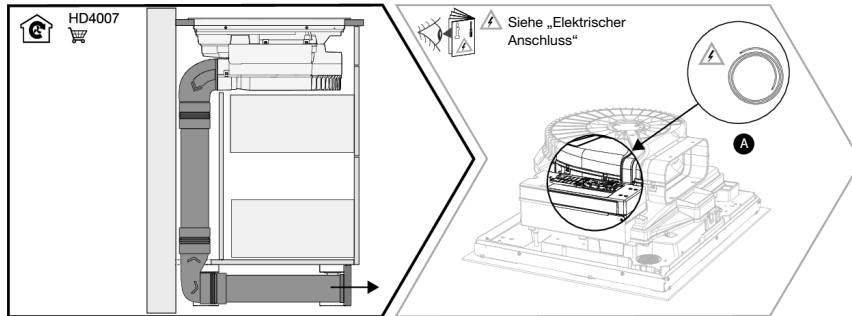
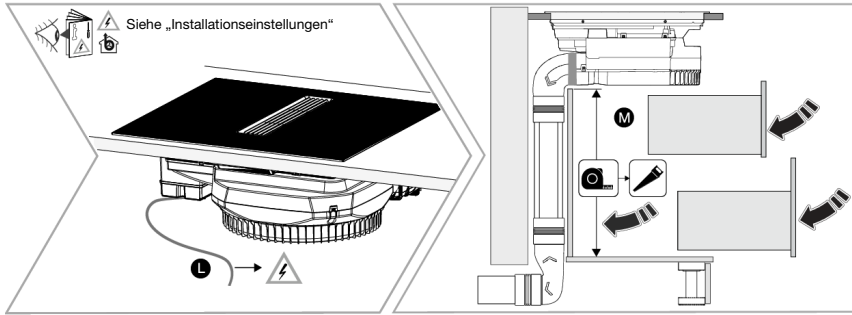
1. Berühren Sie unmittelbar nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz die Taste , um das Gerät einzuschalten. Berühren Sie anschließend die Taste 3 Sekunden lang.
 - Das Menü **SEt** erscheint und dann das Menü **P_{OU}**.
2. Verwenden Sie **<** und **>** zum Durchblättern des Menüs und wählen Sie **FLE**.
3. Mit dem Schieberegler eine andere Einstellung wählen.
 - 0 – Abluft nach außen (Standard)
 - 1 – Umluftfilter installiert
4. Berühren Sie die Taste 3 Sekunden lang, um die Einstellungen zu speichern, oder die Taste , wenn Änderungen nicht gespeichert werden sollen.

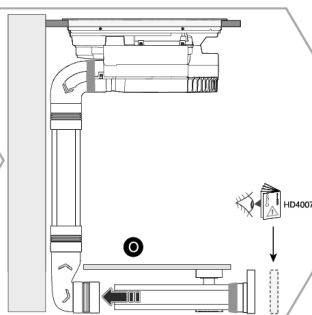
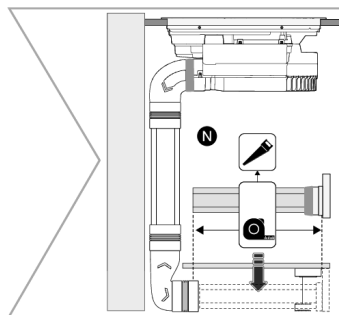
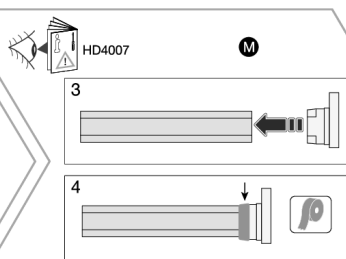
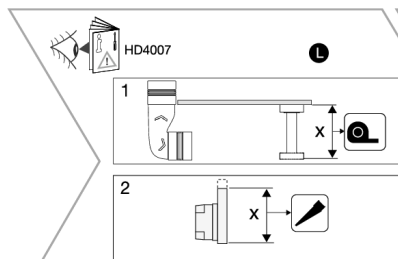
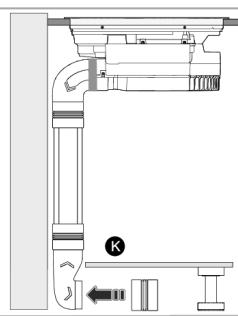
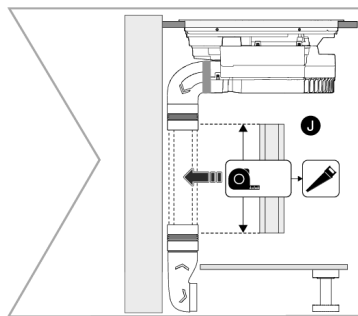
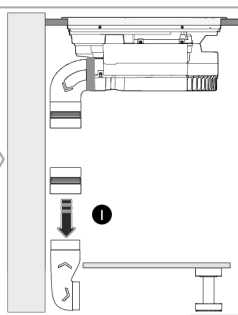
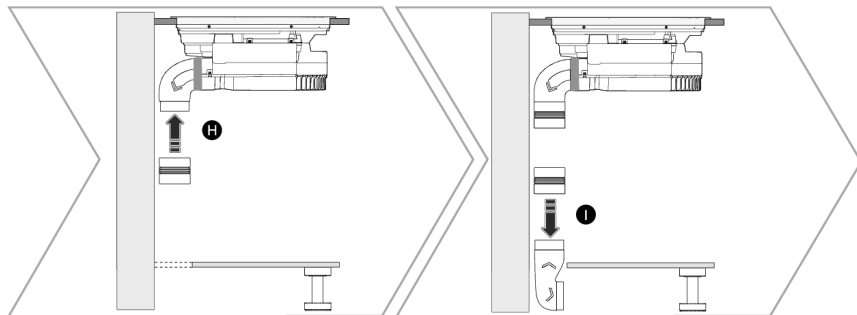
3.3 Einbau

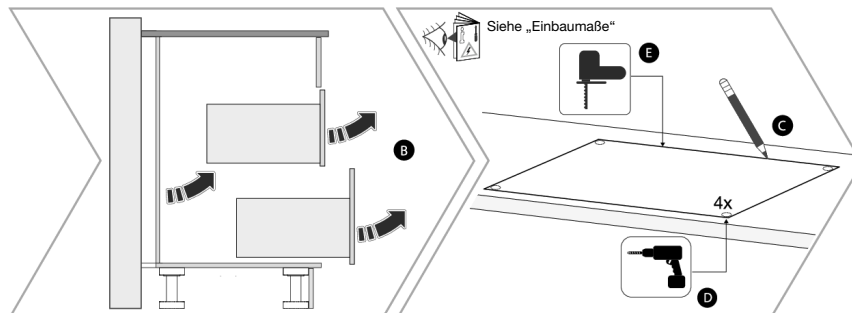
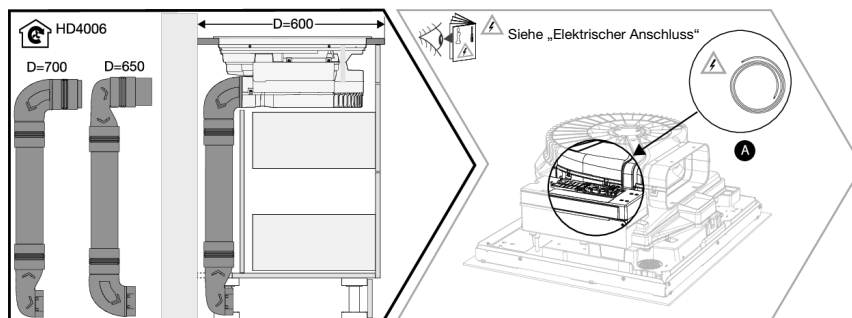
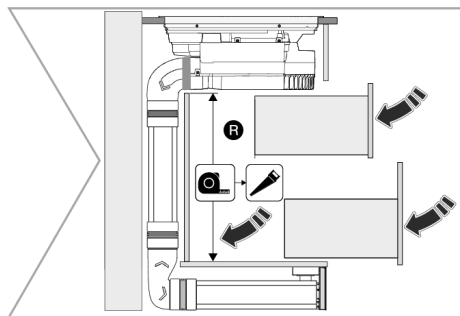
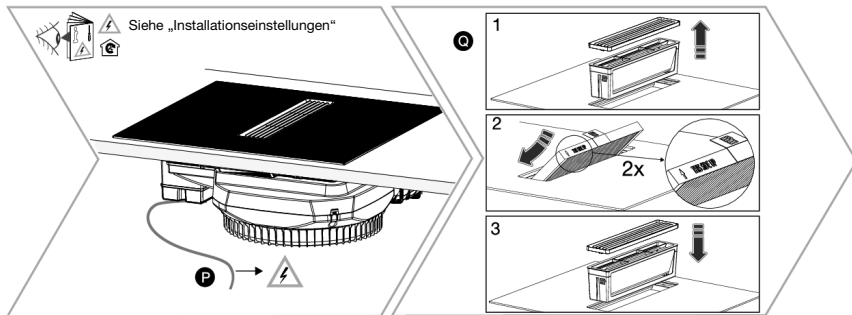


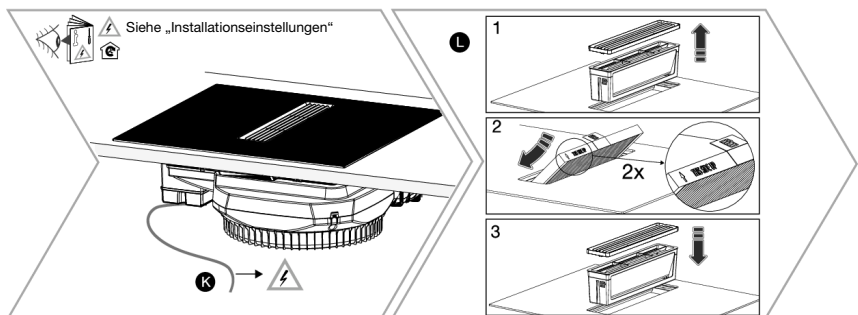
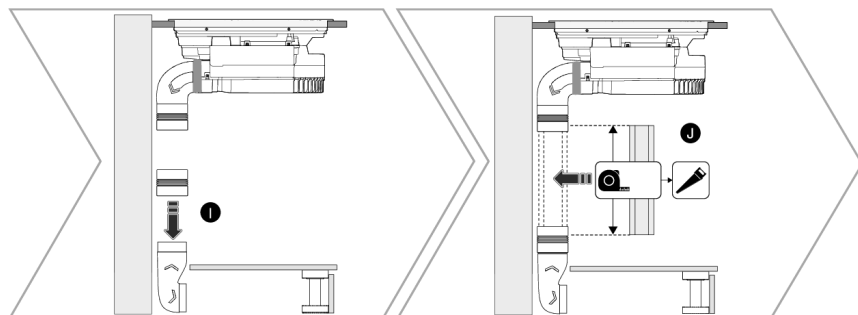
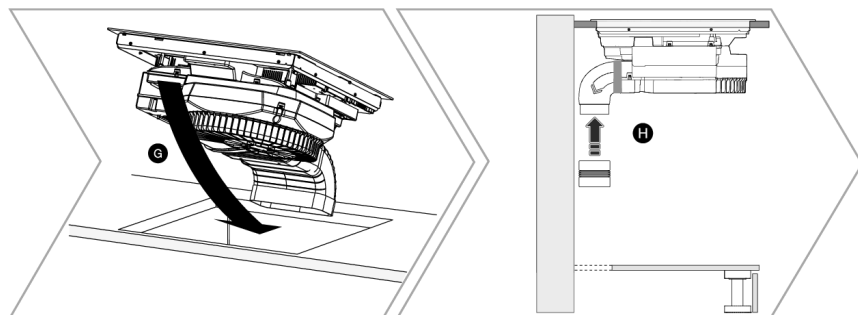
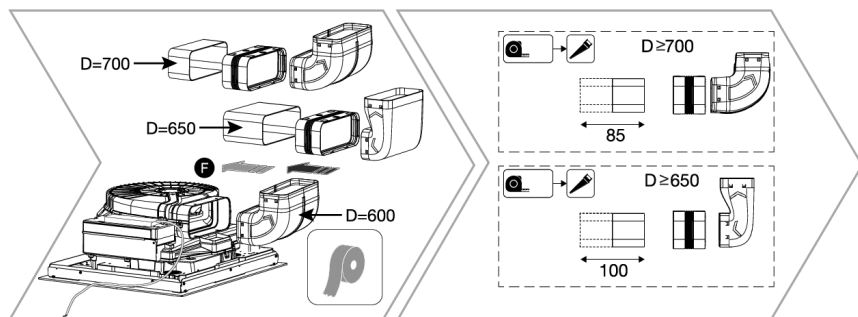


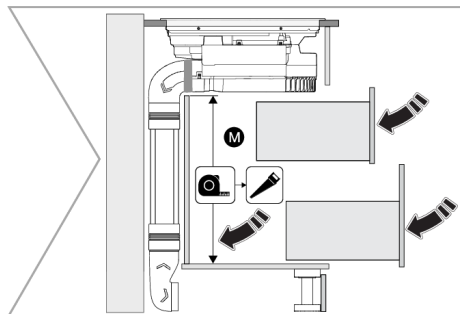












1. Schneiden Sie die Aussparung in der Arbeitsplatte aus (siehe „Einbaumaße“).
2. Bringen Sie die Kanäle entsprechend der gewählten Dunstabzugsart am Gerät an (siehe „Installationsoptionen“). Kleben Sie die Kanäle bei Bedarf luftdicht ab.
3. Setzen Sie das Induktionskochfeld in die ausgeschnittene Aussparung ein.
4. Installieren Sie die Abluftkanäle entsprechend dem gewählten Abluftstutzen (siehe „Installationsoptionen“). Verwenden Sie für die Umluftführung mit Abluft durch die Rückwand die mitgelieferte Schablone.
5. Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an (siehe „Elektrischer Anschluss“).
6. Stellen Sie das Gerät gegebenenfalls auf die richtige Anschlussleistung und den gewählten Abluftstutzen ein (siehe „Installationseinstellungen“).
7. Bei Verwendung von Umluft: Achten Sie auf eine ausreichend große Rücklauföffnung im Sockel.




INFORMATION!













- Das Furnier oder eine andere Oberfläche des Küchenmöbels, in das das Kochfeld eingebaut werden soll, muss mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) behandelt werden, da sich sonst die Oberfläche der Arbeitsplatte verfärben oder verformen kann.
- Die Verwendung von Massivholz-Eckverkleidungen auf Arbeitsplatten hinter dem Induktionskochfeld ist nur zulässig, wenn der Abstand zwischen der Verkleidung und dem Kochfeld nicht kleiner ist als auf den Installationsplänen angegeben.



4. Bedienung der Kochzonen

4.1 Bedienfeld

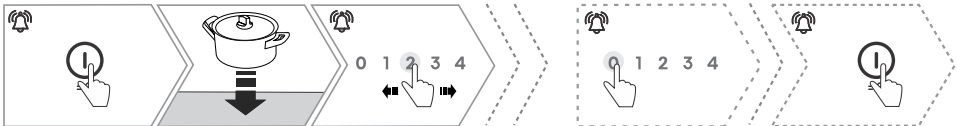




Taste/Display	Beschreibung
	Ein- und Ausschalten des Kochfelds Die -Taste kann verwendet werden, um das Gerät ein- oder auszuschalten.
	Verriegelung/Kindersicherung Das Gerät kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesperrt werden. Schalten Sie das Gerät aus und halten Sie die Taste 3 Sekunden lang.
	Zeitfunktionen Küchentimer; für das gesamte Kochfeld; schaltet die Kochzone nicht aus.
	Kochzonen-Timer für jede Kochzone; nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.
  	Timer bezogen auf Kochzone Um die Zeit einzustellen, berühren Sie das teilweise beleuchtete Uhrensymbol. Das Symbol leuchtet vollständig auf und ermöglicht es Ihnen, die Uhrzeit auszuwählen. Nach 5 Sekunden beginnt die Zeit automatisch herunterzuzählen. Der Pfeil über oder unter der Uhr leuchtet an der aktuellen oder zuletzt ausgewählten Kochzone auf.
	Zeiteinstellungen erhöhen Berühren Sie die Taste, um die Timer-Einstellungen um jeweils 1 Minute zu erhöhen. Berühren und halten Sie die Taste, um die Timer-Einstellungen schnell auf den gewünschten Wert zu erhöhen.
	Zeiteinstellungen verringern Berühren Sie die Taste, um die Timer-Einstellungen um jeweils 1 Minute zu verringern. Berühren und halten Sie die Taste, um die Timer-Einstellungen schnell auf den gewünschten Wert zu reduzieren.
	Schnell Berühren Sie die Taste, um die Timer- oder Programm-Timer-Einstellungen um 10 Minuten zu erhöhen.
	Abbrechen oder Zurücksetzen der Einstellungen Berühren Sie die Taste, um den Timer-Betrieb zu beenden und die aktuellen Einstellungen zu beenden.
	Benutzereinstellungen Am Gerät können Sie bestimmte Parameter einfach einstellen, wie zum Beispiel: Lautstärke der akustischen Signale, Helligkeit der Anzeigen, automatische Erkennung des Kochgeschirrs, automatische Verriegelung, Dauer des akustischen Alarms und verschiedene Einstellungen für den Dunstabzug. Das Kochfeld kann auch auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.

Taste/Display	Beschreibung	
	Berühren und halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Menü „Benutzereinstellungen“ zu öffnen.	
	Pause Mit dieser Funktion können Sie den Betrieb des gesamten Kochfelds für bis zu 10 Minuten unterbrechen. In der Zwischenzeit können Sie das Kochfeld sicher reinigen, ohne Ihre Einstellungen zu verlieren. Berühren Sie die Taste, um die Kochpause ein- oder auszuschalten und wieder einzuschalten.	
	Zusatzfunktionen mit Automatikprogrammen Berühren Sie die Taste, um weitere Kochfeldeinstellungen zu aktivieren: Schmelzen/Auftauen, Aufwärmen, Warmhalten (knapp unter dem Siedepunkt), Grillen, Braten und Sieden.	
	Mit der Taste neben dem Dunstabzug-Schieberegler können Sie unabhängig von der Einstellung in den Benutzereinstellungen vom manuellen auf automatischen Dunstabzug umschalten. Der Dunstabzug wird automatisch angepasst, wenn Sie eine Kochzone betreiben (je höher die Leistung der Kochzone, desto höher die Dunstabzugsleistung).	
	Verbindungsaufbau (WLAN) (Funktion je nach Modell verfügbar) Wenn die Benutzeroberfläche eingeschaltet und die Kochzonen ausgeschaltet sind, berühren und halten Sie die Taste und lassen Sie sie dann los, um das auf dem Timer angezeigte Menü aufzurufen.	
	Schmelzen Zum Schmelzen von Schokolade, zum Schmelzen von Butter oder zum langsamen Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln.	
	Aufwärmen/Warmhalten Mit dieser Funktion können Sie wasserhaltige Speisen automatisch erwärmen oder Fertiggerichte warmhalten, ohne dass Rühren erforderlich ist.	
	Warmhalten knapp unter dem Siedepunkt/mit Wasser kochen Die Funktion ermöglicht es, die Flüssigkeit knapp unter den Siedepunkt zu erhitzen, wo es keine schnelle Verdunstung von Wasser gibt. Empfohlen zum Kochen von Gerichten mit viel Wasser, z. B. Suppen, Eintöpfe.	
	Grillen Die Grillfunktion erzeugt eine knusprige Oberfläche, während das Essen innen saftig bleibt. Zum Braten von Fleisch, Gemüse, Fisch.	1 = 120 °C 2 = 160 °C 3 = 180 °C 4 = 220 °C
	Frittieren Die Funktion ist zum Kochen oder Braten von Speisen in einer großen Menge Öl vorgesehen. Sie erzeugt eine knusprige, goldene Kruste. Empfohlen für Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Teig.	1 = 160 °C 2 = 180 °C 3 = 200 °C
	Sieden/Kochen in Wasser Mit dieser Funktion können Sie Wasser zum Kochen bringen und/oder den Kochvorgang aufrechterhalten.	
	Bridge (Funktion je nach Modell verfügbar) Durch Drücken dieser Taste kombinieren Sie die Kochzonen.	
	Anzeige der Timer-Einstellungen Anzeigen der Zeiteinstellungen.	

Taste/Display	Beschreibung
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	Schieberegler Berühren oder schieben Sie den Schieberegler, um die Kochleistung einzustellen oder die Kochzone auszuschalten. Wenn „Automatische Topferkennung“ aktiviert ist, leuchtet die „0“ auf dem entsprechenden Schieberegler vollständig auf, wenn ein Topf in die Kochzone gestellt wird.
	Heißzonenanzeige Das Kochfeld verfügt über eine Kontrollleuchte für jede der Kochzonen, die anzeigt, dass die Kochzone nach dem Ausschalten noch heiß ist. Auch wenn Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben, leuchtet diese Kontrollleuchte solange die Kochzone heiß ist! Berühren Sie die Kochzone nicht, während diese Kontrollleuchte leuchtet.
DRY	Trocknen Luftbezogene Komponenten und Bereiche werden vom Gerät automatisch getrocknet.
CLEAN FILTER	Reinigen Warnung: Internen Fettfilter reinigen.
CHANGE FILTER	Ersetzen Warnung: Internen Umluftfilter ersetzen.
	Clean-Air-Funktion Bei der Auswahl der Clean Air-Funktion wird der Dunstabzug (nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds) stündlich für 10 Minuten eingeschaltet, um die Luft in der Küche zu erfrischen.

4.2 Ein- und Ausschalten des Kochfelds

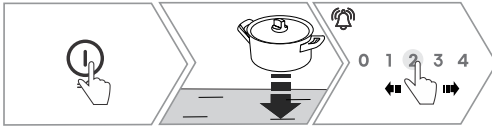



1. Berühren Sie die Taste  1 Sekunde lang, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Auf dem Schieberegler der Kochzonen ist Stufe 0 teilweise beleuchtet. Wenn das Kochgeschirr bereits auf dem Kochfeld steht, leuchtet 0 vollständig und der restliche Schieberegler ist teilweise beleuchtet.
3. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone und „0“ auf dem entsprechenden Schieberegler leuchtet vollständig auf.
4. Stellen Sie die Kochleistung durch Berühren der gewünschten Leistungsstufe ein. Es ertönt ein kurzer Piepton. Die gewählte Stufe leuchtet vollständig auf.
5. Schalten Sie das Kochfeld aus durch Berühren der Taste .

 **INFORMATION!**
Wird innerhalb von 20 Sekunden keine Taste gedrückt, wird das Menü automatisch ausgeschaltet.

4.3 Automatische Topferkennung

Das Kochfeld verfügt über eine voreingestellte automatische Erkennung von Kochgeschirr in der Kochzone.



- | |
|---|
| 1. Berühren Sie die Taste  , um das Kochfeld einzuschalten. |
| 2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone und das Kochfeld erkennt das Kochgeschirr automatisch. Der entsprechende Schieberegler ist teilweise beleuchtet. Wenn der Wert ausgewählt ist, leuchtet er vollständig auf. |
| 3. Stellen Sie eine beliebige Kochstufe ein. |



INFORMATION!

„Automatische Topferkennung“ kann im Menü „Benutzereinstellungen“ deaktiviert werden.



Das Gerät erkennt automatisch einen fehlenden Topf in einer aktiven Kochzone. Bei einer fehlenden Pfanne blinkt der gesamte Schieber mit der eingestellten Leistung. Während dieser Zeit werden die entsprechenden Timer auf der Kochzone, in der sich keine Pfannen befinden, vorübergehend pausiert.



INFORMATION!

Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 2 Minuten wieder auf die Kochzone stellen, ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet.

4.4 Erkennung von Topfbewegungen

Das Kochfeld erkennt automatisch die Bewegung des Kochgeschirrs von einer Kochzone zur anderen oder das Entfernen des Kochgeschirrs vom Kochfeld, wenn die Funktion aktiviert ist.



INFORMATION!

Die Erkennung der Topfbewegung ist nur möglich, wenn die automatische Topferkennung im Menü „Benutzereinstellungen“ aktiviert ist.



1. Setzen Sie das Kochgeschirr (innerhalb von 3 Sekunden) von einer aktiven Kochzone auf eine andere freie Kochzone um. Die voreingestellte Leistungsstufe und der voreingestellte Timer beginnen auf der neuen Kochzone zu blinken.
2. Bestätigen Sie innerhalb von 5 Sekunden die Übertragung der Einstellungen, indem Sie den Schieberegler berühren.
3. Wenn die Übertragung der Einstellungen innerhalb dieser Zeit nicht bestätigt wird oder die Stufe 0 einer neuen Kochzone berührt wird, werden die Einstellungen nicht übertragen.



INFORMATION!

Die Topfbewegung wird auf den Kochzonen nicht erkannt, wenn automatische Programme wie WARM, MELT oder andere Zusatzfunktionen aktiv sind.



INFORMATION!

Es ist auch möglich, einen großen Topf, der auf gekoppelte Bridge-Induktionskochzonen platziert ist, in andere Bridge-Induktionskochzonen zu verschieben.



INFORMATION!

Wenn eine Zusatzfunktion aktiv ist (siehe Kapitel „Zusatzfunktionen“), wird sie nicht übertragen, wenn eine Pfanne auf eine andere Zone verschoben wird.

4.5 Ein-/Ausschalten der Kochzone



1. Berühren oder wischen Sie den ausgewählten Schieberegler, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.
2. Ein kurzer Piepton ertönt, die gewählte Leistung ist vollständig erleuchtet.
3. Schalten Sie die Kochzone durch Berühren von 0 auf dem Schieberegler aus.

4.6 Hohe Heizstufe – „Power Boost“

Für schnelles Kochen kann an den Kochzonen zusätzlich die hohe Heizstufe aktiviert werden. So können Sie mit der zusätzlichen Leistung der Kochzonen auch größere Wassermengen schnell aufheizen. Die zusätzliche Betriebsleistung wird aktiviert, bevor sie automatisch auf Stufe 9 abnimmt. Wenn das Kochfeld nicht zu heiß ist, kann es nach dem Ausschalten automatisch wieder aktiviert werden.



1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone.

2. Wählen Sie mit dem Schieberegler die Boost-Stufe P.

3. Um die „Power Boost“-Funktion auszuschalten, reduzieren Sie die Kochzonenleistung.

INFORMATION!

Nach 10 Minuten wird die Power Boost-Einstellung automatisch auf Stufe 9 gesenkt.

4.7 Automatisches Erhitzen

Verwenden Sie „Automatisches Erhitzen“, um einen Topf schnell zu erhitzen. Wenn „Automatisches Erhitzen“ aktiviert wird, wechselt die Leistung vorübergehend auf Stufe 9. Abhängig von der vorgewählten Leistungsstufe wird der Topf für die entsprechende Aufheizzeit aufgeheizt (siehe Tabelle). Danach kehrt die Leistung automatisch zur eingestellten Leistungsstufe zurück.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochzeit (in Sekunden)	40	70	120	180	260	430	120	195

Während des „Automatischen Erhitzens“ führt eine Reduzierung der Leistungsstufe zur Deaktivierung des Programms. Wird die Leistungsstufe während des Betriebs erhöht, berücksichtigt der neue Timer die bereits auf der zuvor eingestellten Stufe abgelaufene Zeit. Sollte die abgelaufene Zeit die neu gewählte Dauer überschreiten, endet die „Automatische Erhitzung“ automatisch.



1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone.

2. Berühren Sie 3 Sekunden lang eine Leistungseinstellung am Schieberegler. Die eingestellte Leistungsstufe leuchtet auf und Stufe 9 beginnt zu blinken.

3. Der Topf erwärmt sich schnell auf Stufe 9 und kehrt nach Ablauf der Aufheizzeit in die ausgewählte Einstellung zurück. Ein akustisches Signal ertönt, wenn die Aufheizzeit abgelaufen ist.

**INFORMATION!**

Verwenden Sie „Automatische Erhitzung“ nicht mit einem bereits vorgeheizten Topf.

**INFORMATION!**

„Automatische Erhitzung“ eignet sich für Gerichte, die zunächst mit maximaler Leistung erhitzt und anschließend ohne ständige Überwachung bei geringerer Leistungsstufe langsam gegart werden müssen. „Automatische Erhitzung“ eignet sich jedoch nicht zum Schmoren, Braten oder Sautieren, für Speisen, die häufiges Wenden, Begießen oder Rühren erfordern, oder für das Garen von Lebensmitteln in einem Schnellkochtopf über einen längeren Zeitraum.

4.8 Bridge Induction Zone

(Funktion je nach Modell verfügbar)

Die „Bridge Induction“-Kochzonen auf der linken oder rechten Seite des Kochfelds können zu einer großen zusammenhängenden Zone kombiniert werden. In diese Zone können Sie eine ovale Backform oder Grillplatte stellen.

**INFORMATION!**


Die Pfanne muss groß genug sein, um die Mitten der oberen und unteren Kochzone abzudecken.

- Die maximale Größe des Backblechs beträgt 40 x 25 cm.
- Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung empfehlen wir ein Backblech mit dickerem Boden.
- Das Backblech wird während des Kochens sehr heiß, also achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, das Steuermodul nicht mit dem Backblech abzudecken, wenn Sie es auf das Kochfeld stellen.


Kochzonen können unter folgenden Bedingungen kombiniert werden:

- Beide Zonen sind inaktiv.
- Eine der kompatiblen Zonen aktiv ist — die eingestellte Leistungsstufe wird an die kombinierte Zone übertragen.
- Beide Zonen aktiv sind — die kombinierte Zone nimmt den Leistungspegel der Zone an, die auf der niedrigsten Stufe arbeitet. Wenn beide Zonen vor dem Kombinieren auf dieselbe Stufe eingestellt sind, bleibt diese Einstellung erhalten.



1. Berühren Sie die Taste  zur Aktivierung der Funktion. Es ertönt ein kurzer Piepton.

2. Stellen Sie das Kochniveau mit dem unteren oder oberen Schieberegler ein.

3. Deaktivieren Sie die Funktion durch Berühren von  oder durch Berühren von Stufe 0 auf dem Schieberegler. Es ertönt ein kurzer Piepton.

4. Der Timer schaltet sich ab durch Einschalten von Bridge Induction'. Es ist notwendig, die Zeit erneut einzustellen.

4.9 Pause – „Stop&Go“

Mit dieser Funktion können Sie den Betrieb des gesamten Kochfelds während des Kochens unterbrechen.



1. Berühren und halten Sie die Taste II 1 Sekunde lang, um die Funktion zu aktivieren. Ein kurzer Piepton ertönt, die Pause-Taste blinkt und alle Kochzonen und die automatische Pfannenerkennung werden vorübergehend gestoppt. Die Kochzonen-Timer sind angehalten, aber der Küchen-Timer läuft weiter.

2. Alle Tasten sind inaktiv außer II und ☰.

3. Berühren Sie 1 Sekunde lang die Taste II innerhalb von 10 Minuten, um die Funktion zu deaktivieren. Das Kochfeld arbeitet weiterhin mit den gleichen Einstellungen wie vor der Aktivierung der Funktion.



INFORMATION!

Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.



INFORMATION!

Wenn der Küchentimer eingestellt ist, bleibt er aktiv, auch wenn das Kochfeld mit der Funktion Pause – „Stop&Go“ pausiert wird.

4.10 Speicherfunktion – „Recall-Funktion“

Wenn die Benutzeroberfläche unbeabsichtigt ausgeschaltet wird, können Sie mit dieser Funktion die Einstellung der Kochzone beim erneuten Einschalten wiederherstellen.



1. Starten Sie die Benutzeroberfläche innerhalb von 9 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfelds neu.

2. Nach dem Einschalten blinkt die Anzeige II 7 Sekunden lang.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

3. Berühren Sie innerhalb von 7 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts die Taste II , um die vor dem Ausschalten des Kochfelds eingestellten Einstellungen wiederherzustellen. Wenn die Einstellungen wiederhergestellt sind, wird ein akustisches Signal ausgegeben.
4. Die Einstellungen können nicht rückgängig gemacht werden, wenn die Taste II nicht innerhalb von 7 Sekunden berührt wird oder eine andere Taste unmittelbar nach dem Einschalten aktiviert wird.

4.11 Kindersicherung



Sie können das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten sperren.



INFORMATION!

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein, um die Kindersicherung zu aktivieren.



1. Berühren und halten Sie  für 3 Sekunden.
2. „Loc“ erscheint auf der Timer-Funktionsanzeige. Ein Piepton ertönt und das Kochfeld ist jetzt gesperrt.
3. Wenn das Kochfeld verriegelt ist, berühren und halten Sie  für 3 Sekunden. Ein Piepton ertönt und das Kochfeld ist jetzt entsperrt.




INFORMATION!

Wenn „Loc“ in „Benutzereinstellungen“ aktiviert ist, muss die Steuerung vor der Verwendung des Kochfelds immer entsperrt werden.


4.12 Anzeige für heiße Kochzonen

Das Kochfeld ist mit einer Anzeige für heiße Kochzonen ausgestattet.

Die Kochzone erwärmt sich über die vom Kochgeschirr abgegebene Restwärme. Wenn Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen oder die Kochzone ausschalten, leuchtet die Kontrollleuchte  ; während dieser Zeit können Sie diese Wärme verwenden, um Speisen warm zu halten oder Gerichte zu schmelzen.



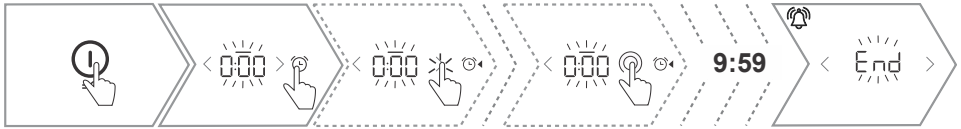
WARNUNG!

Wenn  erlischt, kann die Kochzone noch heiß sein!
Gefahr! Gefahr von Verbrennungen.

4.13 Zeitfunktionen

Küchentimer

Der Küchentimer arbeitet unabhängig und ist nicht mit der Kochzone verbunden.



INFORMATION!

Der Küchentimer kann nur eingestellt werden, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Wenn der Küchentimer eingestellt ist, wird die Zeit auch nach dem Ausschalten des Kochfelds oder während der aktiven Stop&Go-Funktion weiter heruntergezählt.

1. Berühren Sie die Taste , um den Küchen-Timer zu aktivieren. Das Display blinkt und zeigt das entsprechende Küchentimer-Symbol an.
2. Berühren Sie die Taste , um die gewünschte Zeit im Bereich zwischen 1 Minute und 9 Stunden und 59 Minuten einzustellen.
Berühren Sie die Taste , um die gewünschte Zeit um 10 Minuten zu erhöhen.
3. Die Einstellung kann manuell durch Berühren der Taste bestätigt werden oder wird automatisch nach 7 Sekunden ab der letzten Änderung der gewünschten Zeit bestätigt.
4. Nach erfolgreicher Bestätigung der Einstellung ertönt ein Piepton und das entsprechende Timer-Funktionssymbol leuchtet vollständig auf.
5. Während der letzten Minute des Countdowns wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.



INFORMATION!

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Piepton, der durch Berühren einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden kann.

Kochzonen-Timer

Mit dem Kochzonen-Timer kann eine ausgewählte Kochzone nach Ablauf einer eingestellten Zeit automatisch ausgeschaltet werden. Ein Tonsignal ertönt und der Timer kann durch Drücken einer beliebigen Taste eingestellt werden. Der Timer kann nur eingestellt werden, wenn die Kochzone aktiv ist.



1. Berühren Sie die Taste , um den Kochzonen-Timer zu aktivieren. Das Display blinkt und zeigt das entsprechende Kochzonen-Timer-Symbol an.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

2. Berühren Sie die Taste < oder > , um die gewünschte Zeit im Bereich zwischen 1 Minute und 9 Stunden und 59 Minuten einzustellen.
Berühren Sie die Taste »» , um die gewünschte Zeit um 10 Minuten zu erhöhen.
3. Die Einstellung kann manuell durch Berühren der Taste ☹ bestätigt werden oder wird automatisch nach 7 Sekunden ab der letzten Änderung der gewünschten Zeit bestätigt.
4. Nach erfolgreicher Bestätigung der Einstellung ertönt ein Piepton und das entsprechende Timer-Funktionssymbol leuchtet vollständig auf.
5. Während der letzten Minute des Countdowns wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.



INFORMATION!

Bei der Verwendung von zwei oder mehr Timerfunktionen wird das Symbol für den aktuell aktiven Timer vollständig beleuchtet und von einem Pfeil begleitet. Andere aktive Timersymbole bleiben vollständig beleuchtet, zeigen jedoch keinen Pfeil an. Um die Anzeige auf eine andere Timerfunktion umzuschalten, drücken Sie die entsprechende Taste.

Ändern der Zeitfunktion

1. Stellen Sie sicher, dass die einzustellende Zeitfunktion auf dem Display angezeigt wird. Ist dies nicht der Fall, drücken Sie die Taste, die zur Zeitfunktion gehört. Mit der gewählten Funktion wird das Dreieck beleuchtet.
2. Berühren Sie die Taste ☹ oder ☺ erneut, sodass die Timeranzeige blinkt.
3. Ändern Sie die Zeit durch Berühren der Taste < , > oder »» .
4. Die Einstellung kann manuell bestätigt werden durch Berühren der Taste ☹ oder ☺ oder wird automatisch nach 7 Sekunden ab der letzten Änderung der gewünschten Zeit bestätigt.

Ausschalten der Zeitfunktion

Wenn die Zeitfunktion auf dem Display angezeigt wird, kann sie beendet werden durch gleichzeitiges Berühren der Tasten < und > . Sie kann auch beendet werden durch Berühren der Taste X , wenn sie auf 0:00 eingestellt ist und auf dem Display bestätigt oder angezeigt wird.

4.14 Benutzereinstellungen

Am Gerät können Sie bestimmte Parameter einfach einstellen, wie zum Beispiel: Lautstärke der akustischen Signale, Helligkeit der Anzeigen, automatische Erkennung des Kochgeschirrs, automatische Verriegelung, Dauer des akustischen Alarms und verschiedene Einstellungen für den Dunstabzug. Das Kochfeld kann auch auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.



**INFORMATION!**




Das Verfahren zum Öffnen des Benutzereinstellungsmenüs erfordert das Einschalten des Geräts aus einem ausgeschalteten Zustand. Der Vorgang muss dann innerhalb von 7 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts eingeleitet werden.

1. Berühren Sie innerhalb von 7 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts die Taste **»** und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um das Benutzereinstellungsmenü zu öffnen.
2. Das Display zeigt **SEt** und nach 2 Sekunden wird **UoL** angezeigt.
3. Verwenden Sie **<** und **>**, um zwischen den möglichen Einstellungen im Menü zu navigieren.
4. Die verfügbaren Einstellungen für den ausgewählten Parameter werden als Zahlen auf dem vorderen rechten Schieberegler angezeigt und können direkt ausgewählt werden. Die aktuell aktive Einstellung leuchtet vollständig auf.
5. Beenden Sie die Benutzereinstellungen, indem Sie die Taste **»** 3 Sekunden lang drücken (Einstellungen werden gespeichert) oder Taste **⏻** (Einstellungen werden nicht gespeichert).

**INFORMATION!**

Auf die Benutzereinstellungen kann nicht zugegriffen werden, wenn der Küchentimer aktiv ist.

Taste/Display	Beschreibung
UoL	Lautstärkeeinstellung Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Lautstärke von 0 bis 3 einzustellen.
brh	Helligkeitseinstellung Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Beleuchtungsstärke von 1 bis 3 einzustellen.
Aut	Automatische Topferkennung Verwenden Sie den Schieberegler, um die Funktion ein- (1) oder auszuschalten (0)
Loc	Einstellung der Kindersicherung Verwenden Sie die Einstellung 1 (ein) oder 0 (aus), um die automatische Verriegelung des Geräts ein- oder auszuschalten.
dur	Alarmdauer-Einstellung Verwenden Sie den Schieberegler, um die Alarmdauer von 0 bis 2 einzustellen. 0 = 5 Sekunden 1 = 1 Minute 2 = 2 Minuten
Hod	Automatischer Dunstabzug

Taste/Display	Beschreibung
	<p>Durch Einstellen von Hod auf „Automatic“, wird die Absaugung automatisch eingeschaltet, wenn das Induktionskochfeld eingeschaltet wird.</p> <p>Der Dunstabzug wird automatisch gesteuert, wenn eine Kochzone betrieben wird (je höher die Leistungsstufe der Kochzone, desto höher der Dunstabzug).</p> <p>Die Betriebsart des Dunstabzugs (Empfindlichkeitsstufe) kann separat eingestellt werden (siehe Einstellung SEn) abhängig von der gewählten Leistung der Kochzonen.</p> <p>0 – Manuell 1 – Automatisch (Voreinstellung)</p>
	<p>Anzeige Fettfilter reinigen</p> <p>Wählen Sie in dieser Einstellung den Nutzungsgrad des Induktionskochfelds (mit Dunstabzug), um zu bestimmen, wann der Fettfilter gereinigt werden muss. Die Reinigung des Fettfilters wird durch eine Anzeige signalisiert. Es sind 3 Optionen verfügbar:</p> <p>1 – Keine bis geringe Verwendung von Speiseölen (P1) [Reinigung alle 40 Stunden]. 2 – Mäßige Verwendung von Speiseölen (P2) (Standard) [Reinigung alle 20 Stunden]. 3 – Starke Verwendung von Speiseölen (P3) [Reinigung alle 10 Stunden]. 4 – Anzeige ausgeschaltet (OFF)</p>
	<p>Empfindlichkeitsstufe des Dunstabzugs</p> <p>Legen Sie eine Empfindlichkeitsstufe für den automatischen Dunstabzug fest (Hod-Funktion aktiviert) abhängig von der Leistungsstufe der Kochzonen. Es sind 3 Empfindlichkeitsstufen einstellbar:</p> <p>1 – Dunstabzugseinstellung (L1) einstellbar bis maximal Stufe 5 2 – Dunstabzugseinstellung (L2) einstellbar bis maximal Stufe 7 (Voreinstellung) 3 – Dunstabzugseinstellung (L3) einstellbar bis maximal Stufe 9</p>
	<p>Zurücksetzen auf Werkseinstellungen</p> <p>Berühren Sie die Stufe 1 des Schiebereglers von der vorderen rechten Kochzone aus 3 Sekunden lang, um die Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen.</p>

4.15 Bedienung des Dunstabzugsmoduls

Die Dunstabzugsfunktion ist standardmäßig auf „Auto-Start Dunstabzug“ eingestellt (Symbol „A“ leuchtet auf). Der Dunstabzug startet automatisch, wenn eine Kochzone verwendet wird.

Die Dunstabzugsleistung wird je nach eingestellter Empfindlichkeitsstufe an die gewählte Leistung der Kochzone angepasst (siehe Kapitel „Benutzereinstellungen“). Der Dunstabzug kann auch auf manuelle Bedienung eingestellt werden.

Manuelle Einstellung des Dunstabzugs:

1. Berühren Sie den Schieberegler, um den Dunstabzug zu starten. Ein akustisches Signal bestätigt die korrekte Bedienung des Schiebereglers.



2. Berühren oder wischen Sie über den Schieberegler, um eine höhere oder niedrigere Dunstabzugsleistung einzustellen.
 - Es stehen 9 Dunstabzugsstufen und eine Boost-Stufe zur Verfügung.
 - Nach 10 Minuten schaltet die Boost-Stufe automatisch auf Stufe 9 zurück.
3. Schalten Sie den Dunstabzug aus, indem Sie die Dunstabzugsleistung mit dem Schieberegler auf 0 (Null) stellen.





INFORMATION!

Der „Auto-Start Dunstabzug“ kann auch durch Berühren der Taste „A“ eingeschaltet werden. Das Dunstabzugsdisplay zeigt nun die aktuelle Dunstabzugsautomatik an. Durch erneutes Berühren der Taste „A“ wird der „Auto-Start Dunstabzug“ wieder ausgeschaltet (zurück zum manuellen Betrieb).

Clean-Air-Funktion

Mit der Clean Air-Funktion wird der Abzug nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds stündlich für 10 Minuten eingeschaltet, um die Luft in der Küche zu erfrischen.

1. Die Clean Air-Funktion kann durch Berühren der Taste  aktiviert werden.
 - Die clean Air -Funktion ist für maximal 24 Stunden aktiv.
 - Das Symbol  bedeutet, dass Clean Air eingeschaltet ist.



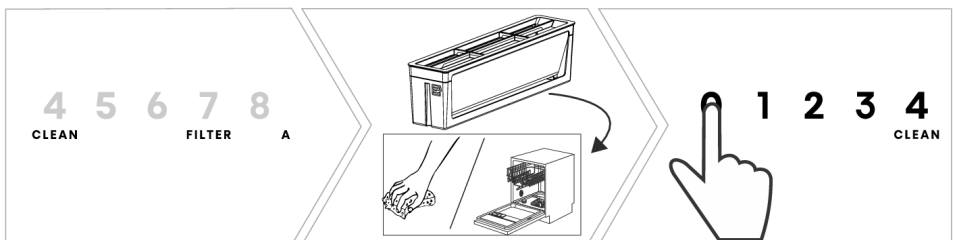
INFORMATION!

Die Dunstabzugsstufe, die Lüftungszeit und die Gesamtdauer von Clean Air sind einstellbar, aber diese Änderungen können nur über die App vorgenommen werden.

Anzeige „Fettfilter reinigen“

Das Dunstabzugsmodul verfügt über eine Fettfilteranzeige 'CLEAN FILTER A'. Diese Anzeige blinkt, wenn die Fettfilter gereinigt werden müssen. Es können drei Nutzungsintensitäten eingestellt werden, um die Reinigungslaufzeit der Fettfilter zu bestimmen. Durch die Auswahl der richtigen Nutzungsintensität in Abhängigkeit vom Kochverhalten müssen die Filter nicht mehr als nötig gereinigt werden.

1. Berühren Sie die Position „0“ des Schiebereglers, um die Filteranzeige zurückzusetzen.



Anzeige „Umluftfilter wechseln“

Der Dunstabzug verfügt über eine Umluftfilteranzeige 'CHANGE FILTER B', die blinkt, wenn der Filter ersetzt werden muss.

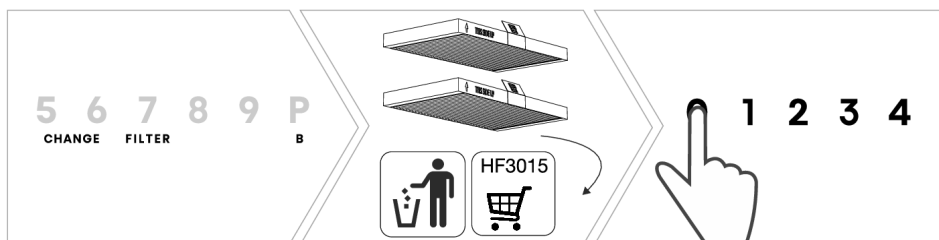
Der Umluftfilter hat ein Wechselintervall von 300 Betriebsstunden. Siehe 'Umluftfilter wechseln' im Kapitel 'Wartung'.



INFORMATION!

Wenn das Gerät auf Umluftbetrieb eingestellt ist und ein Plasmafilter installiert ist, können Sie die Austauschanzeige zurücksetzen, ohne den Filter austauschen zu müssen. Weitere Informationen finden Sie im Handbuch des Plasmafilters.

1. Berühren Sie die Position „0“ des Schiebereglers, um die Filteranzeige zurückzusetzen.



Air-Dry Funktion

Die Air-Dry-Funktion sorgt dafür, dass die Dunstabzugskanäle und Fettfilter trocken geblasen werden.

Wenn das Kochfeld vor dem Ausschalten länger als 3 Minuten benutzt wurde, schaltet sich Air-Dry für 5 Minuten ein (auf Dunstabzugsstufe 1). Wenn es länger als 10 Minuten benutzt wurde, schaltet sich Air-Dry für 15 Minuten ein (auf Dunstabzugsstufe 1). Während dieser Zeit wird „DRY“ angezeigt.

1. Berühren und halten Sie den Schieberegler auf Stufe 0, um die Air-Dry-Funktion zu stoppen.



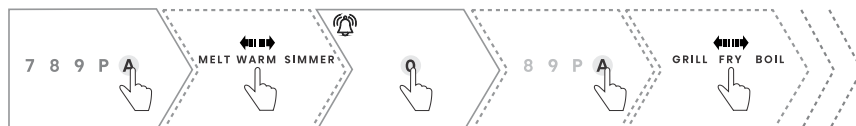
INFORMATION!

Es wird nicht empfohlen, die Air-Dry-Funktion während des Zyklus zu unterbrechen.

4.16 Zusatzfunktionen mit Automatikprogrammen

Das Gerät bietet sechs Zusatzfunktionen: Schmelzen (MELT), Aufwärmen/Warmhalten (WARM), Warmhalten knapp unter dem Siedepunkt (SIMMER), Grillen (GRILL), Braten (FRY) und Sieden (BOIL).

Diese Zusatzfunktionen ermöglichen eine automatische Temperaturregelung, sodass Sie die Heizstufe während der Zubereitung nicht manuell anpassen müssen.



1. Berühren der Taste A öffnet das Zusatzmenü. Die Schieberegler-Zahlen der ausgewählten Kochzone verschwinden und die zusätzlichen Funktionen werden angezeigt.
2. Die Zusatzfunktion wird durch Berühren der entsprechenden Taste aktiviert. Das zusätzliche Menü wird geschlossen, wenn Sie A erneut berühren oder automatisch nach 5 Sekunden, wenn kein Programm ausgewählt ist.
3. Wenn ein akustisches Signal ertönt, ist die Zusatzfunktion aktiviert. Wenn Sie das Grill- oder Bratprogramm gewählt haben, wird ein Satz zusätzlicher Temperaturstufen angezeigt: 1, 2, 3, (4). Durch Berühren einer Zahl wird die gewünschte Temperaturstufe ausgewählt. Ein weiteres akustisches Signal bestätigt, dass die Funktion aktiviert wurde.
4. Alle Zusatzfunktionen außer Schmelzen bestehen aus einer Vorheizphase, gefolgt von einer Temperaturhaltephase. Während die ideale Temperatur erreicht wird, blinkt das Symbol für die ausgewählte Funktion. Sobald ein akustisches Signal ertönt, ist die Vorheizphase abgeschlossen und das Funktionssymbol leuchtet ständig.
5. Die aktive Funktion kann jederzeit durch Berühren der 0 auf dem entsprechenden Schieberegler der Kochzone deaktiviert werden.
6. Nachdem die Zusatzfunktion aktiviert wurde, kann der Programmtimer für die entsprechende Kochzone eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Zusatzfunktion automatisch aus (siehe „Timerfunktionen“ für Anweisungen zum Einstellen des Timers).
7. Wenn Sie die Zusatzfunktion ändern möchten, nachdem sie bereits eingestellt wurde, berühren Sie die Funktionstaste A erneut, um das Menü mit den Zusatzprogrammen zu öffnen. Wählen Sie das gewünschte Programm oder schließen Sie das Menü.

Taste/Display	Temperatur	Beschreibung der Funktion
MELT		SCHMELZEN
		Die Funktion ermöglicht das schonende Schmelzen von Lebensmitteln wie Schokolade oder Butter. Sie ermöglicht auch das Auftauen von Tiefkühlkost.
WARM		AUFWÄRMEN
		Diese Funktion ermöglicht das Warmhalten und Aufwärmen von zubereiteten Speisen.
SIMMER		KÖCHELN
		Die Funktion ermöglicht es, die Flüssigkeit knapp unter den Siedepunkt zu erhitzen, wo es keine schnelle Verdunstung von Wasser gibt. Empfohlen zum Kochen von Gerichten mit viel Wasser, z. B. Suppen, Eintöpfe. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, hat das Wasser die Temperatur erreicht, um ein sanftes Sieden beizubehalten. Empfohlen für die Zubereitung von Gerichten mit einem Wassergehalt von mehr als 500 ml.
GRILL		GRILLEN

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Taste/Display	Temperatur	Beschreibung der Funktion
1	120 °C	Zum Braten von Fleisch, Gemüse, Fisch und Eiern mit bis zu 150 ml Öl. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, erreicht die Pfanne die ideale Temperatur und ist gebrauchsfertig. Die GRILL-Funktion ist auf der kleinen Ø145 mm Kochzone nicht verfügbar. Modellabhängig kann GRILL auf Überbrückungszonen genutzt werden.
2	160 °C	
3	180 °C	
4	220 °C	
FRY		BRATEN
1	160 °C	Zum Braten von Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Teig und Gemüse mit mehr als 150 ml Öl. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, hat das Öl in der Pfanne die ideale Temperatur erreicht und ist gebrauchsfertig. Die FRY-Funktion ist auf der kleinen Ø 145 mm Kochzone nicht verfügbar.
2	180 °C	
3	220 °C	
BOIL		SIEDEN
		Diese Funktion bringt Wasser automatisch zum Kochen und hält es anschließend im Siedezustand. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, hat das Wasser die richtige Temperatur erreicht und ist gebrauchsfertig. Geben Sie die Lebensmittel nach Abschluss des Vorheizens hinzu. Empfohlen für die Zubereitung von Gerichten mit einem Wassergehalt von mehr als 500 ml.



INFORMATION!

Die Verwendung der ConnectLife-App entsperrt den Zugriff auf über 100 geführte Rezepte und ermöglicht neben weiteren erweiterten Funktionen auch eine einfache Überwachung des Garstatus. Wenn eine Zusatzfunktion über die App aktiviert wird, kann ihre Anzeige auf der Benutzeroberfläche von der Standardansicht abweichen. Die Bedienungsanleitung ist verfügbar in der ConnectLife-App.



INFORMATION!

Wird der Topf während einer aktiven Zusatzfunktion von der Kochzone entfernt, wird die aktive Funktion pausiert. Die ausgewählte Zusatzfunktion blinkt zusammen mit dem A-Symbol. Wenn Sie den Topf innerhalb von 20 Sekunden wieder aufsetzen, wird die Zusatzfunktion fortgesetzt, andernfalls schaltet sie sich aus.



INFORMATION!

Die Zusatzfunktion bleibt aktiv, wenn die Funktion „Stop&Go“ für weniger als 20 Sekunden verwendet wird. Sie kann auch mit der Speicherfunktion wiederhergestellt werden.

4.17 ConnectLife

Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App.

ConnectLife ist eine Smart-Home-Plattform, die Menschen, Geräte und Dienste miteinander verbindet. Die **ConnectLife** -App umfasst fortschrittliche digitale Dienste und sorgenfreie Lösungen, die es dem Benutzer ermöglichen, Geräte zu überwachen und zu steuern, Benachrichtigungen über ein Smartphone zu erhalten und Software zu aktualisieren (die unterstützten Funktionen können von Ihrem Gerät und Ihrer Region/Ihrem Land abhängen).

Um Ihr smartes Gerät zu verbinden, benötigen Sie ein Wi-Fi-Heimnetzwerk (nur 2,4-GHz-Netzwerke werden unterstützt) und ein Smartphone mit der **ConnectLife**.


 **ConnectLife**

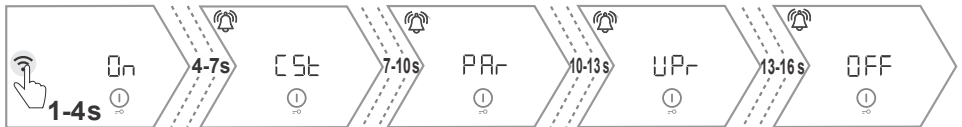



Um die **ConnectLife**-App herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie nach **ConnectLife** in Ihrem bevorzugten App-Store.

1. Installieren Sie die **ConnectLife**-App und erstellen Sie ein Konto.
2. Gehen Sie in der **ConnectLife**-App zum Menü „Gerät hinzufügen“ und wählen Sie den entsprechenden Gerätetyp aus. Scannen Sie dann den QR-Code (er befindet sich auf dem Typenschild des Geräts; Sie können die AUID/MV-Nummer auch manuell eingeben).
3. Die App führt Sie dann durch den gesamten Prozess der Verbindung des Geräts mit Ihrem Smartphone.
4. Sobald eine erfolgreiche Verbindung hergestellt wurde, kann das Gerät über die mobile Anwendung ferngesteuert und überwacht werden.

4.18 WLAN-Verwaltung

Schalten Sie das Gerät ein und halten Sie die Taste  gedrückt, um die Funktionseinstellung des WLAN-Moduls zu öffnen.



1.	Einschalten des WLAN-Moduls: Halten Sie die Taste zwischen 1 und 4 Sekunden lang gedrückt, um das WiFi-Modul zu aktivieren. Auf dem Display erscheint "Ein". Wenn Sie die Taste loslassen, wird das WiFi-Modul aktiviert. Nach der Aktivierung wird das Symbol  aufblinken.
2.	Verbinden des Geräts: Bei einem langen Tastendruck (zwischen 4 und 7 Sekunden) erscheint "CSt" auf der Anzeigeeinheit. Durch Loslassen der Taste wird die Verbindung aktiviert. Auf der Anzeige erscheint ein 5-Minuten-Timer. Scannen Sie während dieser Zeit den beiliegenden QR-Code. HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife-App.

3.	<p>Verbinden weiterer Benutzer: Um weitere Benutzer anzuschließen, halten Sie die Taste gedrückt (zwischen 7 und 10 Sekunden), bis auf der Anzeige "PAr" erscheint. Durch Loslassen der Taste erscheint ein 3-Minuten-Timer. Während dieser Zeit können weitere Benutzer über die ConnectLife-App mit dem Gerät verbunden werden. Nach erfolgreichem Verbindungsaufbau wird das WiFi-Symbol  sichtbar bleiben. HINWEIS: Um die Einrichtung fortzusetzen, folgen Sie den Anweisungen in der ConnectLife-App.</p>
4.	<p>Entfernen aller verbundenen Benutzer: Nach langem Berühren der Taste (zwischen 10 und 13 Sekunden), erscheint UPr auf dem Display. Wenn Sie die Taste loslassen, beginnt das Symbol für die Benutzereinstellungen zu blinken. Berühren Sie dieses Symbol, um die Entfernungsfunktion zu aktivieren. Wenn Sie das Menü aufrufen, wird ein 1-Minuten-Timer angezeigt, der so lange sichtbar bleibt, bis alle verbundenen Benutzer vom Gerät entfernt wurden. Verwenden Sie diese Einstellung, um alle Benutzer von der ConnectLife-App zu trennen.</p>
5.	<p>Ausschalten des WiFi-Moduls: Nach langem Drücken der Taste (zwischen 13 und 16 Sekunden) erscheint "AUS" auf der Anzeige. Durch Loslassen der Taste wird das WiFi-Modul ausgeschaltet. Nach dem Ausschalten des Moduls wird das Symbol  mit halber Helligkeit beleuchtet.</p>

5. Tipps & Tricks

5.1 Kochzone

- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Falls Sie das Kochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen.
- Falls das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwendet wird, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Falls das Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge aufweist, darf es nicht benutzt werden. Ein auf das Kochfeld fallender scharfkantiger Gegenstand kann einen Bruch der Glaskeramikplatte verursachen. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar.
- Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, muss sofort die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden.
- Achten Sie darauf, dass die Kochzone und der Topfboden sauber und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht wird und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf die Kochzone, da dies zu Schäden führen kann.



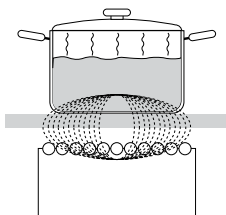
WARNUNG!

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


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

5.2 Funktion des Induktionskochfelds

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



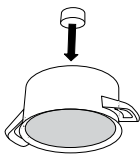
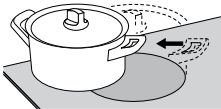
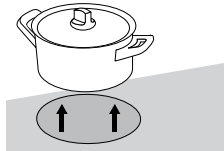
Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme entsteht direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Kochzonen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.

Die Glaskeramik-Kochzone wird nicht direkt beheizt, sondern nur indirekt durch die von der Pfanne zurückgestrahlte Wärme. Nach dem Ausschalten der Kochzone wird diese Restwärme angezeigt durch .

Das Erhitzen des Kochtopfes wird durch eine Induktionsspule, die unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist, ermöglicht. Die Induktionsspule erzeugt ein Magnetfeld, das im (magnetisierbaren) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt, wodurch der Kochtopf erhitzt wird.

Die Induktion funktioniert richtig, wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden.

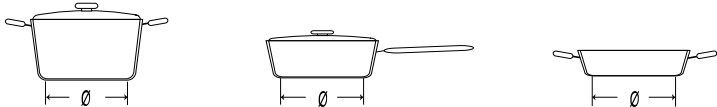
5.3 Induktionstaugliches Kochgeschirr

	Prüfung mit einem Magneten: Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Kochtopfboden magnetisch ist. Falls der Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich.
	Während des Kochvorgangs sollten Sie den Kochtopf immer mittig auf die Kochzone stellen.
	Wenn Sie gute Ergebnisse erzielen möchten, muss der Kochtopfboden den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone. Falls die Kochzone den Kochtopf nicht erkennt, stellen Sie ihn auf eine kleinere Kochzone.

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

- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht wurde. Die Kochzone zuerst mit der höchsten Kochstufe betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Kochstufe reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. auch in allen anderen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Bei einigen Kochtöpfen ist der Boden nicht vollständig ferromagnetisch. In diesem Fall wird nur der magnetische Teil erwärmt, die anderen Teile des Kochtopfbodens bleiben kühl.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Der Kochtopfboden muss eben sein.

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



5.4 Energie sparen

- Kochen Sie am besten mit Deckel auf dem Topf; dies reduziert Kochgerüche und den Energieverbrauch. Ein durch Wasserdämpfe zu feuchter Geruchsfilter mindert ebenfalls seine Wirksamkeit.
- Beachten sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass gewöhnlich der Durchmesser des oberen Randes des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist, als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Speisen mit langen zubereitungszeiten bereiten sie am besten im schnellkochtopf zu. Sorgen sie dafür, dass sich im schnellkochtopf immer genügend flüssigkeit befindet, da sich ein leerer schnellkochtopf überhitzt und die kochzone bzw. der schnellkochtopf beschädigt werden kann.
- Wenn möglich, decken Sie den Topf oder die Pfanne mit einem entsprechend großen Deckel ab. Verwenden Sie Kochgeschirr, das der Menge der zu kochenden Speisen entspricht. Wenn Sie in einem großen, teilweise gefüllten Topf kochen, verbrauchen Sie viel mehr Energie.
- Wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. ein Kochtopf mit einem kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste.
- Falls der Topf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es vorkommen, dass der Topf nicht erkannt wird.
- Falls Sie einen kleineren Kochtopf auf die Kochzone stellen, der noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

6. Reinigung und Pflege

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

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

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



INFORMATION!

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

Beschriftungen können durch die Verwendung von aggressiven oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Kochgeschirr mit rauem oder beschädigtem Boden beschädigt werden.

Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch, um kleinere Verunreinigungen zu entfernen. Wischen Sie dann die Oberfläche trocken.

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, die nicht zum Abwischen des Rahmens (bei einigen Modellen) verwendet werden sollte, da er seinen Glanz verlieren könnte. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays oder Reinigungsmittel, um Kalkstein zu entfernen.

Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit speziellen Reinigungsmitteln für die Reinigung von Glaskeramikoberflächen. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Achten Sie darauf, Reinigungsmittelrückstände nach der Reinigung gründlich zu entfernen, da sie beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

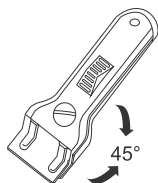
Hartnäckige und angebrannte Rückstände mit einem Schaber entfernen. Wenn Sie den Schaber verwenden, achten Sie darauf, sich nicht damit zu verletzen.

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



INFORMATION!

Der Schaber ist nicht in der Geräteausrüstung enthalten.



INFORMATION!

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

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

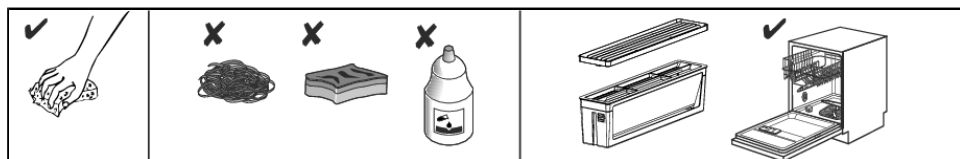
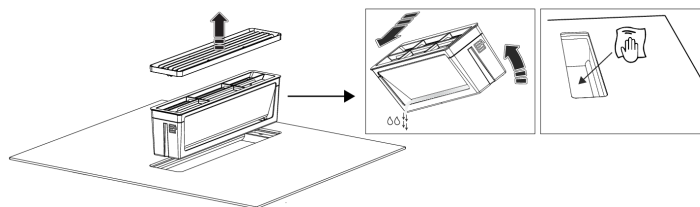


INFORMATION!

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

6.1 Fettfiltereinheit reinigen

- Reinigen Sie die Fettfiltereinheit, wenn die Fettfilteranzeige 'CLEAN FILTER A' angezeigt wird.
- Entfernen Sie zuerst das Einlassgitter und anschließend die Fettfiltereinheit vom Dunstabzugsmodul.
- Reinigen Sie die Fettfiltereinheit und das Einlassgitter mit warmem Wasser, Spülmittel und einer nicht scheuernden Bürste oder einem Schwamm. Sie können sie auch in der Spülmaschine reinigen. Um Kratzer oder Flecken zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Teile so positioniert sind, dass alle Flüssigkeiten abfließen und kein Kontakt zwischen ihnen besteht.

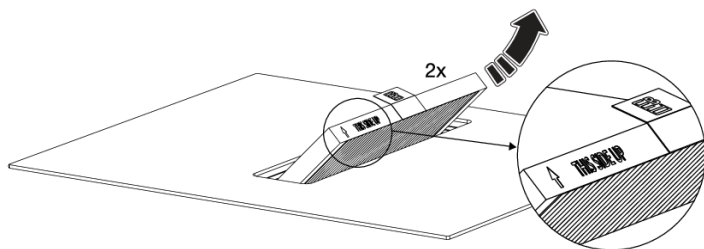


INFORMATION!

Es ist wichtig, dass die Fettfiltereinheit vollständig getrocknet wird, bevor sie wieder eingesetzt wird.

6.2 Auswechseln der Umluftfilter

- Ersetzen Sie die Umluftfilter, wenn die Anzeige 'CHANGE FILTER B' angezeigt wird. Entfernen Sie zunächst das Einlassgitter und die Fettfiltereinheit.
- Entfernen Sie beide Umluftfilter aus dem Dunstabzugsmodul.
- Achten Sie beim Einsetzen neuer Umluftfilter darauf, dass die mit dem Pfeil markierte Seite nach oben zeigt.



INFORMATION!

Kaufen Sie neue Umluftfilter HF3015 bei Maintainlife.com



7. Probleme und Fehler

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

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


Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen.

Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.

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

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

Im Folgenden finden Sie einige Tipps zur Fehlerbehebung.

Störung/Fehler	Ursache	Abhilfe
Die Sicherung im Zählerschrank löst wiederholt aus.	Das Gerät ist möglicherweise falsch angeschlossen oder hat einen internen Fehler.	<ul style="list-style-type: none"> Wenden Sie sich an einen qualifizierten Installateur.
Kontinuierlicher Piepton und Anzeige 	Auf dem Bedienfeld ist Wasser verschüttet oder ein Gegenstand liegt darauf.	<ul style="list-style-type: none"> Das Bedienfeld säubern und abtrocknen. Entfernen Sie das Objekt.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht richtig.	Das Bedienfeld ist verschmutzt.	<ul style="list-style-type: none"> Das Bedienfeld säubern und abtrocknen. Entfernen Sie alle Töpfe oder Geschirr. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie es abziehen (falls zutreffend), den entsprechenden Leistungsschalter im Zählerschrank ausschalten oder den Hauptschalter ausschalten. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen.
Hot	Das Bedienfeld ist zu heiß für die Bedienung.	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Err	Das Gerät konnte sich nicht mit der ConnectLife-App verbinden oder die Verbindung trennen.	<ul style="list-style-type: none"> Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen. Weitere Informationen finden Sie im "ConnectLife"-Kapitel.
E18	Unzureichende Kühlung des Geräts.	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen Sie, ob das Gerät gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung installiert wurde. Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Installateur.
E19	Die Temperatur einer Kochzone ist zu hoch.	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Störung/Fehler	Ursache	Abhilfe
		<ul style="list-style-type: none"> • Erhitzen Sie keine leeren Pfannen.
E20	Interner Fehler in der Elektronik.	<ul style="list-style-type: none"> • Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie es abziehen (falls zutreffend), den entsprechenden Leistungsschalter im Zählerschrank ausschalten oder den Hauptschalter ausschalten. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen. • Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Installateur.
E42	Fehler im Bedienfeld.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Bedienfeld säubern und abtrocknen. • Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie es abziehen (falls zutreffend), den entsprechenden Leistungsschalter im Zählerschrank ausschalten oder den Hauptschalter ausschalten. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen. • Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Installateur.
Andere "E"-Fehlercodes	Während des Betriebs ist ein Fehler aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> • Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie es abziehen (falls zutreffend), den entsprechenden Leistungsschalter im Zählerschrank ausschalten oder den Hauptschalter ausschalten. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen. • Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Installateur.

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



WARNUNG!

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

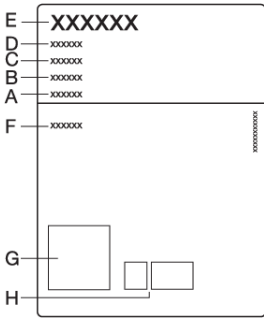
**WARNUNG!**

Im Falle eines unbekannten Fehlers muss das Gerät 1 Minute lang vom Stromnetz getrennt werden (durch Herausziehen der Sicherung oder Herausziehen des Steckers). Wenn die Störung nicht behoben ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.

7.1 Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes

Geräusche und Töne	Ursache	Abhilfe
Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch	Die Induktionstechnologie ist auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischem Einfluss begründet. Dabei entstehen sogenannte Wirbelströme, die die Moleküle zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt, was in Abhängigkeit von der Art des Metalls leise Geräusche verursachen kann.	<ul style="list-style-type: none"> • Diese Geräusche sind normal und sind kein Anzeichen für eine Störung.
Summton wie bei einem Transformator	Der Summton entsteht beim Kochen bei hoher Kochstufe. Der Grund dafür kann in der Energiemenge liegen, die von der Kochzone auf den Kochtopf übertragen wird.	<ul style="list-style-type: none"> • Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, sobald Sie die Kochstufe verringern.
Vibrationen und Geknister des Kochtopfes	Dieses Geräusch entsteht bei Kochtöpfen, die aus mehreren Schichten hergestellt sind.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Geräusch entsteht durch Vibrationen der Schichten der verschiedenen Materialien des Kochtopfbodens. Dieses Geräusch hängt vom Kochtopf ab. Es kann in Abhängigkeit von der Menge und Art der Speise, die gekocht wird, variieren.
Gebläsegeräusche	Der korrekte Betrieb von elektronischen Induktionskomponenten erfordert eine Temperaturkontrolle. Daher ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der abhängig von der gefühlten Temperatur arbeitet.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gebläse kann noch in Betrieb sein, nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist.

8. Technische Daten



- A. Seriennummer
- B. Modell
- C. Typ
- D. Code
- E. Markenzeichen
- F. Technische Daten
- G. QR-Code
- H. Konformitätsangaben/Symbole

Das Typenschild mit den Grunddaten des Geräts befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes. Die Angaben über den Typ und das Modell des Geräts finden Sie in der Garantiekarte.

8.1 Informationen gemäß Verordnung

(EU) 66/2014 - (EU) 65/2014 - (EU) 2023/826

Modellbezeichnung	GEH8433BSCWF
Warenzeichen	Gorenje
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und -Kochflächen
<ul style="list-style-type: none">Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche [mm]Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone [mm]	
Energieverbrauch je elektrische Kochzone oder -flche je kg (EC _{Elektrische Kochen}) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC _{elektrische Kochplatte}) in Wh/kg	177,1
Jährlicher Energieverbrauch (AEC _{hood}) [kWh/a]	13,2
Zeitverlngerungsfaktor (f)	0,3

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Modellbezeichnung	GEH8433BSCWF
Fluiddynamische Effizienz (FDE_{hood}) [%]	46,9
Energieeffizienzindex (EEl_{hood})	16,2
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt (Q_{BEP}) [m^3/h]	339,2
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt (P_{BEP})	599
Maximaler Luftvolumenstrom im Bestpunkt (Q_{max}) [m^3/h]	627,1
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt (W_{BEP})	120,5
Leistungsaufnahme: im Standby-Betrieb (P_s) [W]	0,38
Leistungsaufnahme in ausgeschaltetem Zustand (P_o) [W]	-
Leistungsaufnahme: im Standby-Betrieb (WLAN) [W]	0,82
Luftschallpegel (L_{WA}) [dB]	68
Energieeffizienzklasse	A+++
Fluiddynamische Effizienzklasse	A
Fettabscheidegrad (GFE_{hood}) [%]	91,5
Fettabscheidegradklasse	B
Luftstrom bei minimaler und maximaler Drehzahl im normalen Gebrauch [m^3/h]	156,5 - 471
Luftstrom bei Intensiv- oder Boost-Einstellung [m^3/h]	627,1
A-bewertete Luftschallemissionen bei minimaler und maximaler Drehzahl im normalen Gebrauch [dB(A)]	46 - 68
A-bewertete Luftschallemissionen bei Intensiv- oder Boost-Einstellung [dB(A)]	74
Zeit, die das Gerät benötigt, um in den jeweils anwendbaren Stromsparmodus oder -zustand umzuschalten [min.]	< 1

8.2 Informationen zur Konformität

Art der Funkausstattung	HSCIM - 1 Modul
Betriebsfrequenzbereich	2402,0 - 2480,0 MHz
Maximale Ausgangsleistung	7,63 dBm EIRP-Durchschnitt (berechnet)
Emissionsart	G1D
Art der Funkausstattung	WLAN-Modul
Betriebsfrequenzbereich	2412 - 2472 MHz
Maximale Ausgangsleistung	16,8 dBm EIRP-Durchschnitt (berechnet)
Maximaler Antennengewinn	0 dBi
Art der Funkausstattung	BLE-Modul
Betriebsfrequenzbereich	2402 - 2480 MHz
Maximale Ausgangsleistung	7,63 dBm EIRP-Durchschnitt (berechnet)
Maximaler Antennengewinn	0 dBi

Gorenje erklärt, dass das Gerät mit der Funktion Connectlife den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Die detaillierte Konformitätserklärung finden Sie unter der Webadresse <https://aid.connectlife.io> auf der Seite Ihres Geräts unter den zusätzlichen Dokumenten.

9. Umweltschutz



WARNUNG!

Das Gerät unbrauchbar machen, um Unfälle durch unsachgemäße Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) zu vermeiden:

- Trennen Sie das Gerät vom Netz. Bei feststehendem Gerät ist dies durch eine Elektrofachkraft auszuführen.
- Ziehen Sie dann das Netzkabel aus dem Gerät, indem Sie es am Gerät abschneiden.

9.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

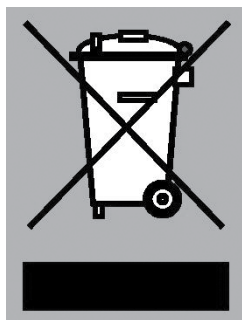
- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



WARNUNG!

Lassen Sie Kinder aufgrund der Gefahr von Verletzungen oder Erstickern niemals mit Verpackungsmaterial spielen. Lagern Sie das Verpackungsmaterial sicher oder entsorgen Sie es umweltgerecht.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

9.2 FÜR DEUTSCHLAND:

Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die-jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkom-munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreter haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

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

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

gorenje

www.gorenje.com



934191-a6



Änderungen vorbehalten.