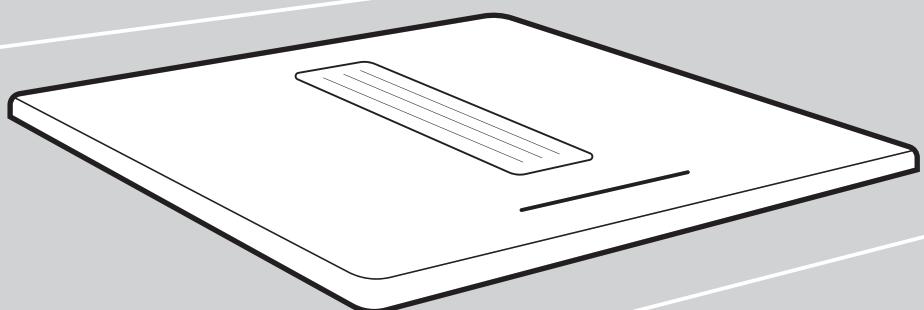


## Gebrauchsanweisung

Induktionskochfeld mit  
integriertem Abzug

GEH6432BSCWF

GEH8432BSCWF



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](http://www.gorenje.com)

 **INFORMATION!**

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 **WARNUNG!**

Warnung – Gefahr

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>
1.1 Verwendung des Dunstabzugs .....	6
<b>2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen .....</b>	<b>8</b>
2.1 Kochzeitbegrenzung .....	8
2.2 Funktion 'Offenes Fenster' .....	8
<b>3. Installation .....</b>	<b>9</b>
3.1 <b>Sicherheit</b> .....	9
3.2 Vorbereitung der Installation .....	11
3.3 Einbau .....	21
<b>4. Bedienung der Kochzonen .....</b>	<b>29</b>
4.1 Bedieneinheit .....	29
4.2 Ein- und Ausschalten des Kochfelds .....	31
4.3 Automatische Topferkennung .....	31
4.4 Erkennung von Topfbewegungen .....	32
4.5 Ein-/Ausschalten der Kochzone .....	33
4.6 Hohe Heizstufe – „Power Boost“ .....	33
4.7 Automatisches Erhitzen .....	34
4.8 Bridge Induction Zone .....	34
4.9 Pause – „Stop&Go“ .....	35
4.10 Speicherfunktion – „Recall-Funktion“ .....	36
4.11 Kindersicherung .....	36
4.12 Anzeige für heiße Kochzonen .....	37
4.13 Zeitfunktionen .....	37
4.14 Benutzereinstellungen .....	38
4.15 Bedienung des Dunstabzugsmoduls .....	40
4.16 Zusatzfunktionen mit Automatikprogrammen .....	42
4.17 <b>ConnectLife</b> .....	44
4.18 WLAN-Verwaltung .....	44
<b>5. Tipps &amp; Tricks .....</b>	<b>46</b>
5.1 Kochzone .....	46
5.2 Funktion des Induktionskochfelds .....	46
5.3 Induktionstaugliches Kochgeschirr .....	47
5.4 Energie sparen .....	48
<b>6. Reinigung und Pflege .....</b>	<b>49</b>
6.1 Fettfiltereinheit reinigen .....	50
6.2 Auswechseln der Umluftfilter .....	50
<b>7. Probleme und Fehler .....</b>	<b>52</b>
7.1 Geräusche und deren Ursachen beim Betrieb des Induktionskochfeldes .....	55
<b>8. Technische Daten .....</b>	<b>56</b>
8.1 Informationen gemäß Verordnung .....	56
8.2 Informationen zur Konformität .....	58
<b>9. Umweltschutz .....</b>	<b>59</b>
9.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung .....	59
9.2 FÜR DEUTSCHLAND: .....	60

# 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



#### INFORMATION!

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



#### INFORMATION!

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.

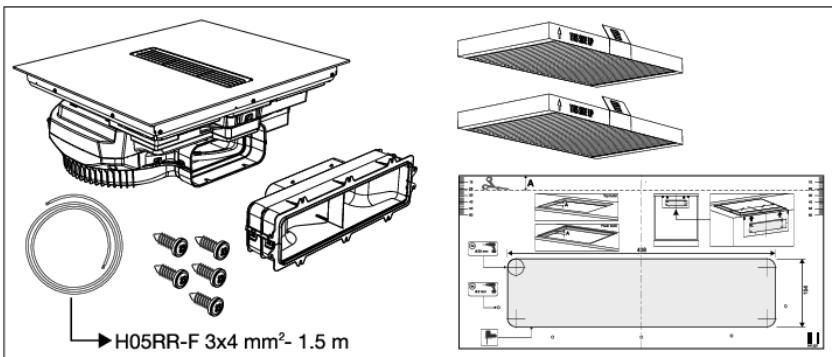
Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung!

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 ( $4 \times 10^{-5}$  bar) nicht überschreiten.

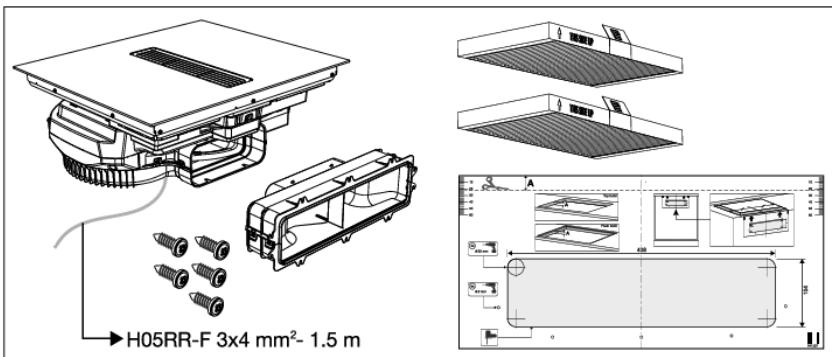
Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.

## 3.2 Vorbereitung der Installation

Geräte ohne vorinstalliertes Netzkabel

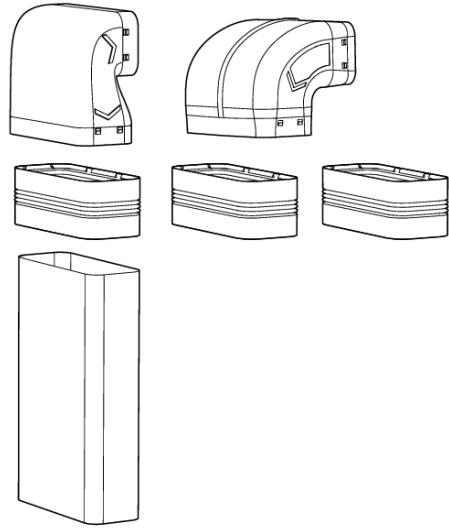


Geräte mit vorinstalliertem Netzkabel

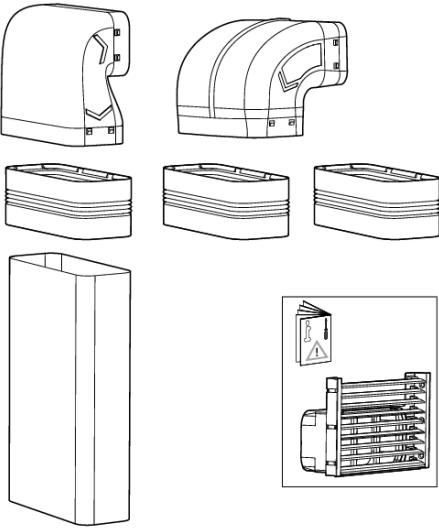




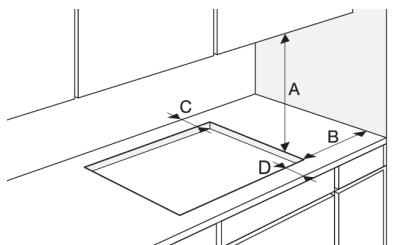
HD4006



HD4007

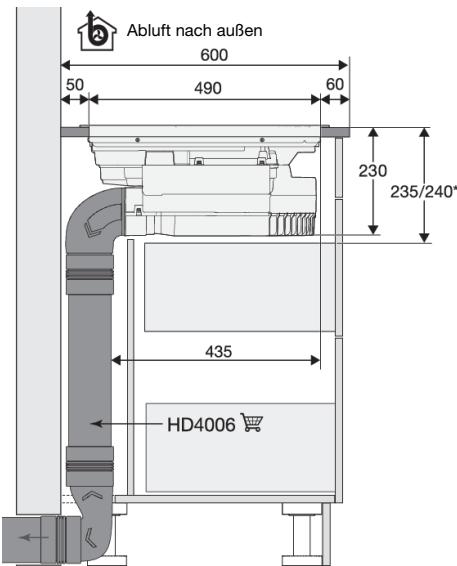
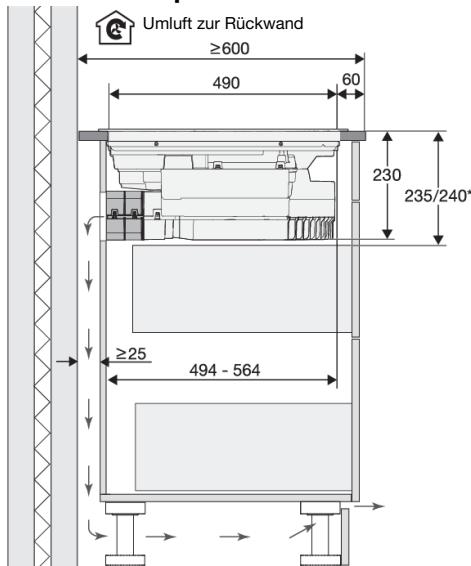


### Freier Platz rund um das Gerät



<b>A</b>	$\geq 500$ mm
<b>B</b>	$\geq 40$ mm
<b>C</b>	$\geq 40$ mm
<b>D</b>	$\geq 50$ mm

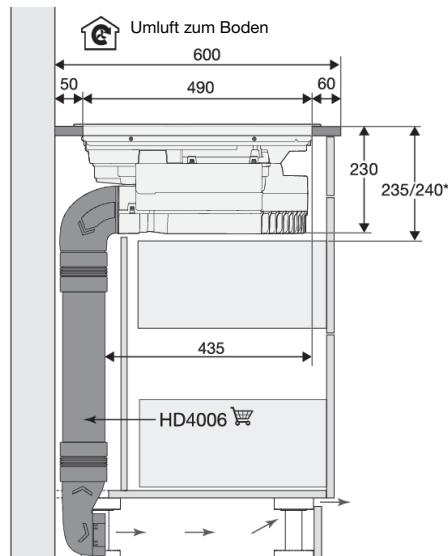
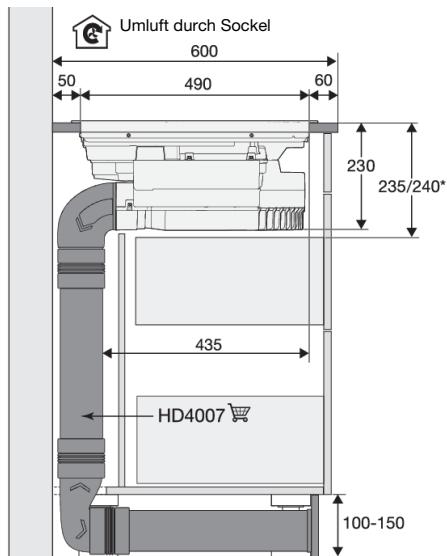
## Installationsoptionen

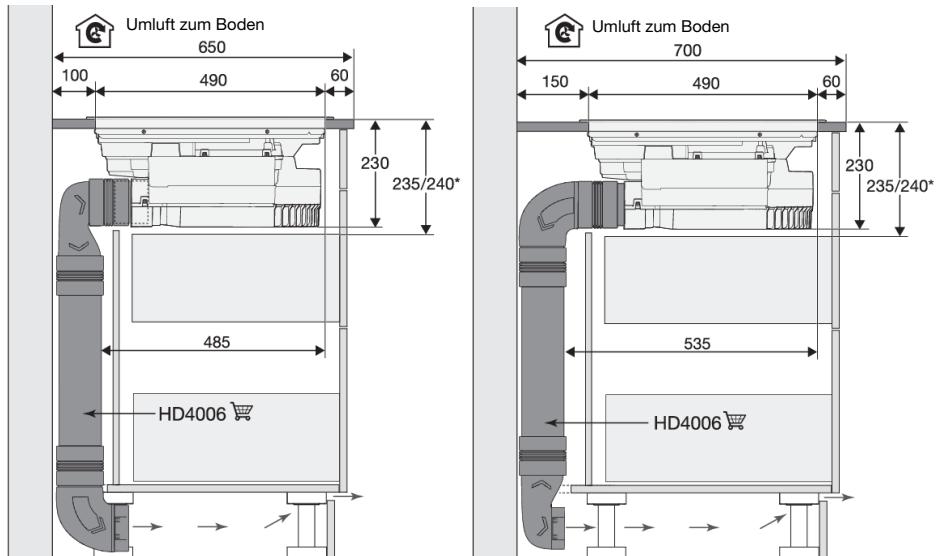


\*Flachenbündig

### - - - INFORMATION!

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





\*Flachenbündig

- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>105 °C) Material sein.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.

 **INFORMATION!**

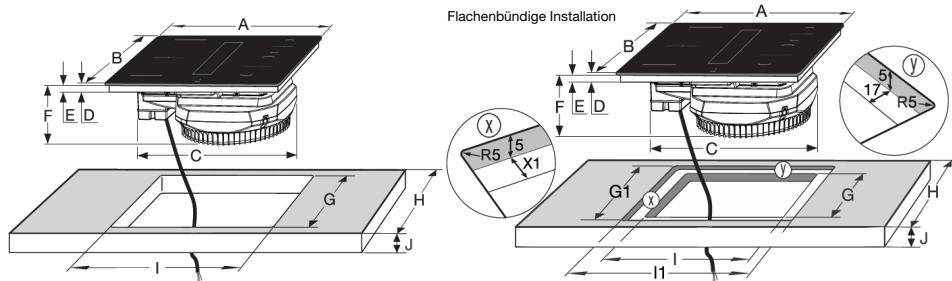
Der normale Betrieb der elektronischen Komponenten des Induktionskochfelds erfordert eine ausreichende Luftzirkulation.

 **INFORMATION!**

Für zusätzliche Leitungen und Zubehör besuchen Sie [maintainlife.com](http://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
<b>60 cm</b>	600	520	557	46	42	230	524	490	$\geq 600$	604	560	$\geq 10$	22
<b>83 cm</b>	830	520	557	46	42	230	524	490	$\geq 600$	834	750	$\geq 10$	42

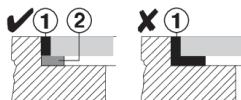
### INFORMATION!

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

## Flachenbündige 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 Gerätes 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.

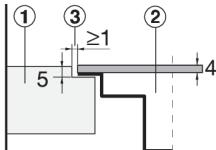


1. Silikonkitt, 2. Dichtungsband

## -!- INFORMATION!

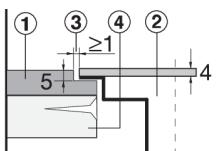
Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-) Stein.

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).



## WANRUNG!

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.

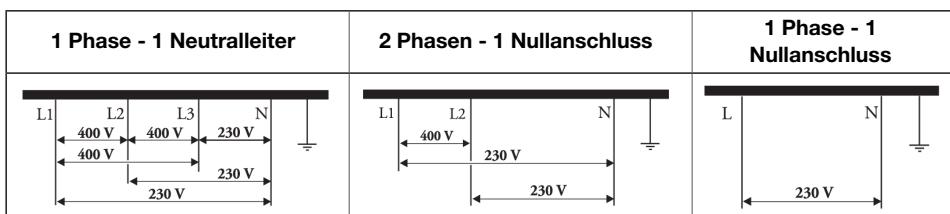
## Ermitteln des im Haus vorhandenen elektrischen Anschlusses



### **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.



## Geräte ohne vorinstalliertes Netzkabel

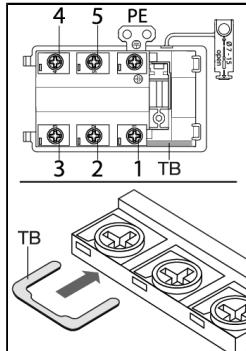
Verwenden Sie ein zugelassenes Kabel mit dem richtigen Kabeldurchmesser für den Anschluss. Der Kabelmantel sollte mindestens 65 °C standhalten können und daher vorzugsweise vom Typ H05VV-F sein.

## 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

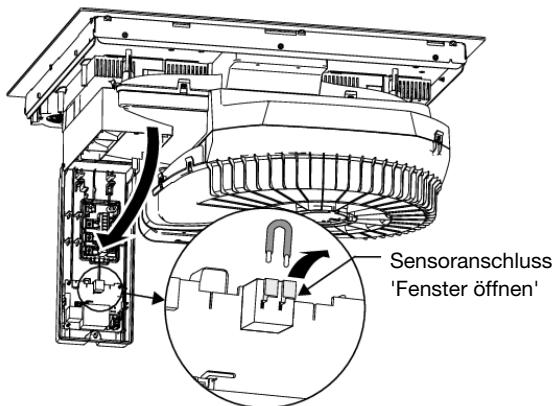
Dieses Gerät wird mit einem dreadrigen Anschlusskabel geliefert, das für die einphasige Installation geeignet ist.

### Verbinden des Geräts mit der Stromversorgung

Dieses Gerät ist mit einem festen dreadrigen 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 mm<sup>2</sup> (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



### WANRUUNG!

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

## Strombegrenzer



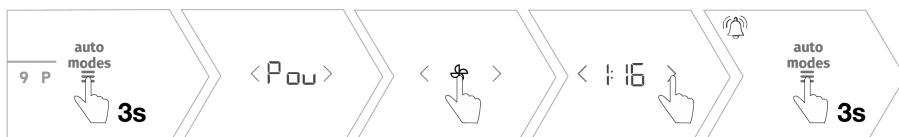
### WANRUUNG!

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  $\equiv$  3 Sekunden lang.
  - Das Menü  $\text{SET}$  erscheint und dann das Menü  $\text{P}_{\text{out}}$ .
2. Berühren Sie die Taste  $\text{SET}$ , um das Menü  $\text{P}_{\text{out}}$  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  $\equiv$  3 Sekunden lang, um die Einstellungen zu speichern, oder die Taste  $\text{SET}$ , 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 mm <sup>2</sup>

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Einstellungen	Anschluss	Strom	Leistung	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
116	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x16 A	3680 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
113	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x13 A	2990 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
112	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x12 A	2760 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
110	1 Phase - 1 Nullanschluss	1x10 A	2300 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
216* (Voreinstellung)	2 Phasen - 1 Nullanschluss	2x16 A	7360 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
	2 Phasen - 2 Nullanschlüsse (Nur NL)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
	2 Phasen (BE)	2x16 A	7360 W	H05VV-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
213*	2 Phasen - 1 Nullanschluss	2x13 A	5980 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
212*	2 Phasen - 1 Nullanschluss	2x12 A	5520 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
210*	2 Phasen - 1 Nullanschluss	2x10 A	4600 W	H05VV-F	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>

\* 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 mm<sup>2</sup> Adern haben.

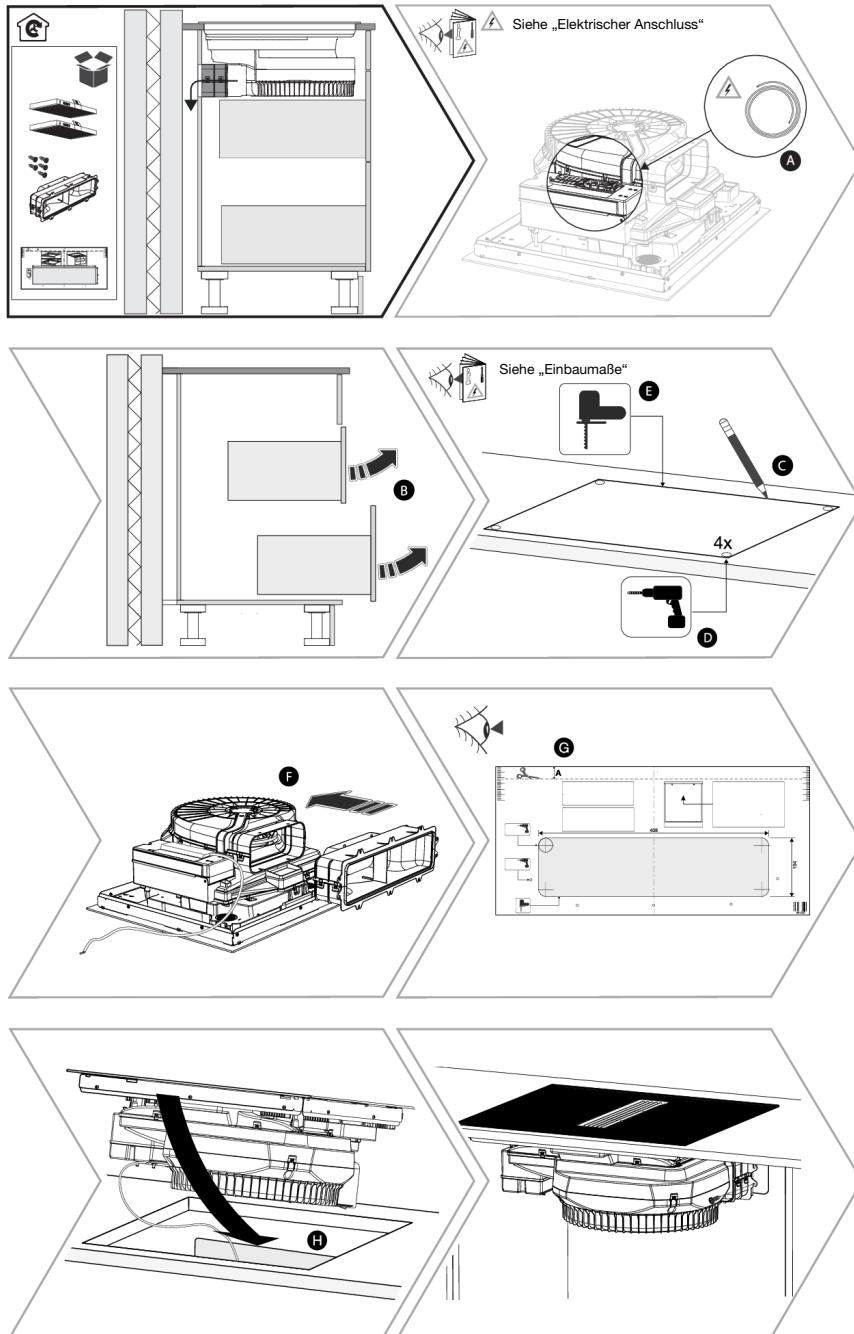
### Umluftbetrieb verwenden

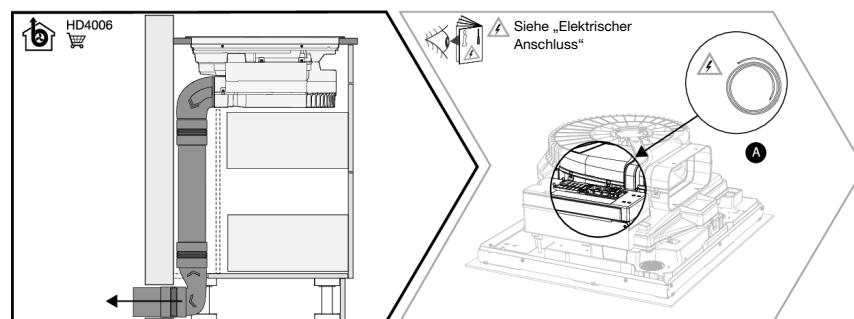
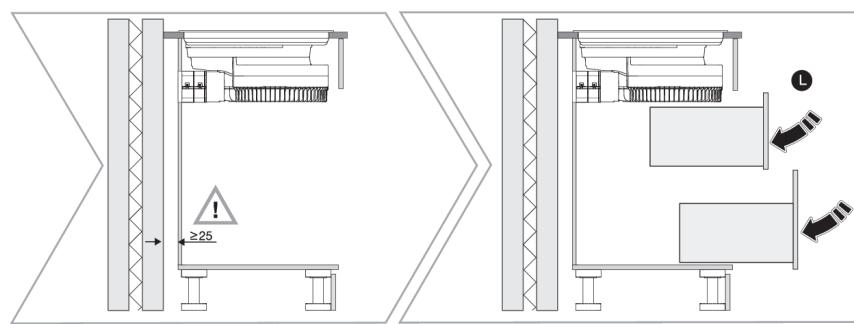
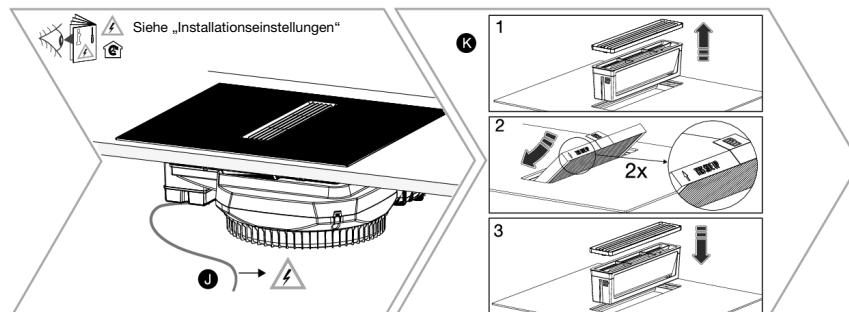
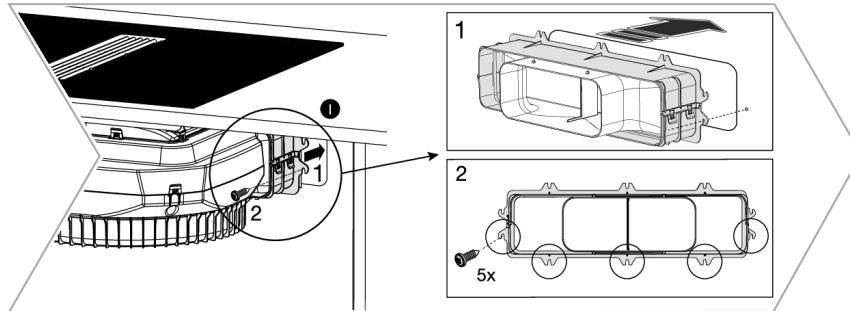
Das Kochfeld ist standardmäßig auf Abluft nach außen eingestellt. Stellen Sie das Kochfeld (falls erforderlich) für die Verwendung mit einem Umluftfilter ein.

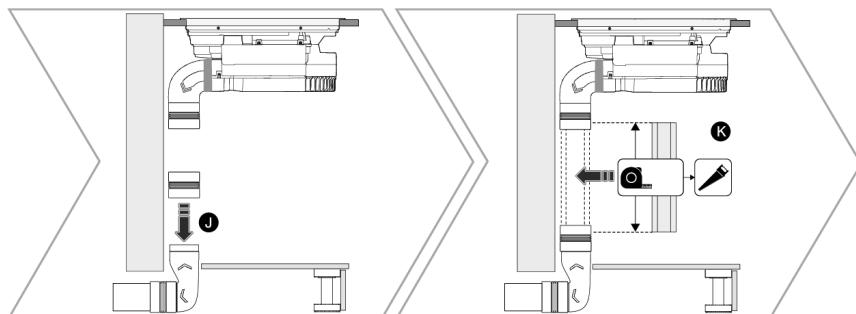
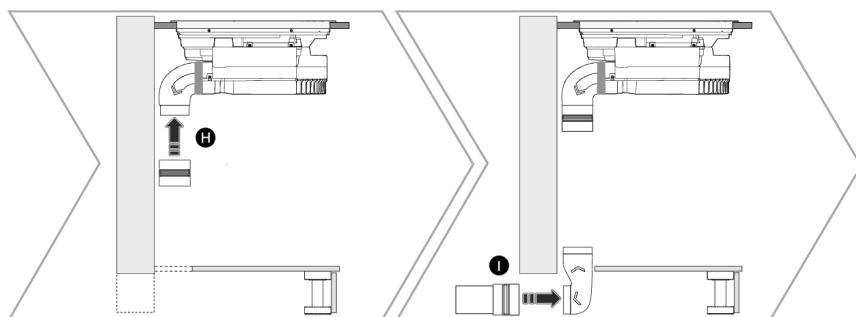
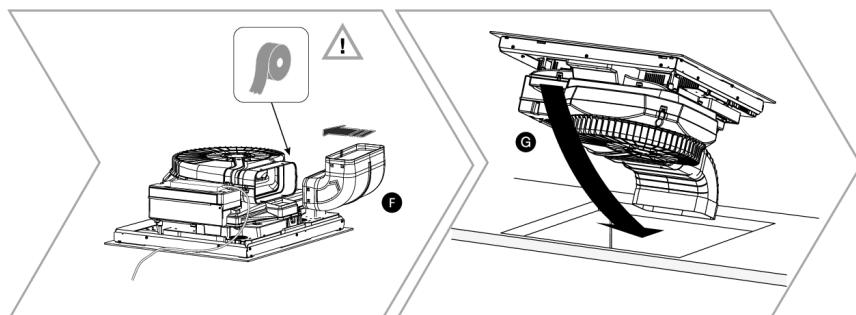
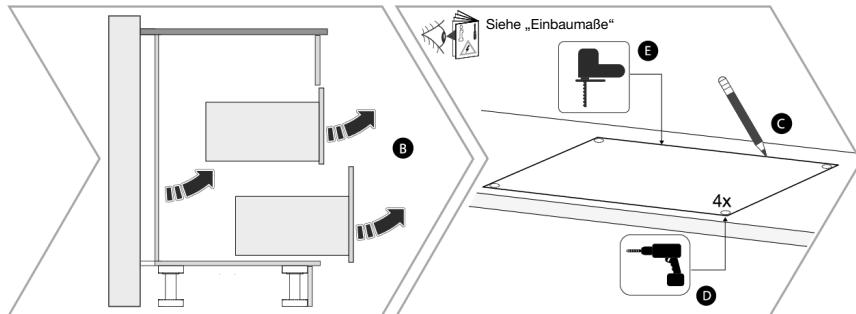


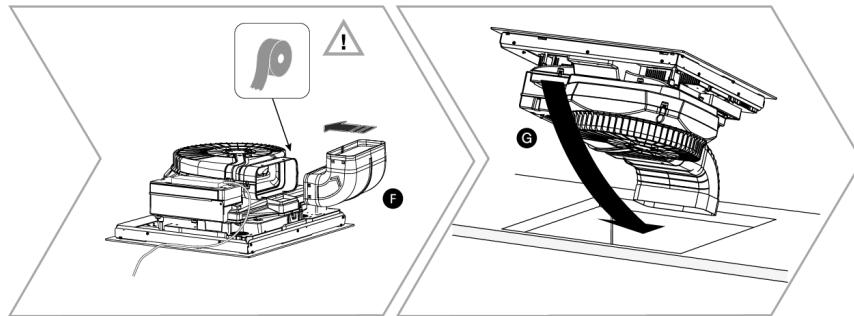
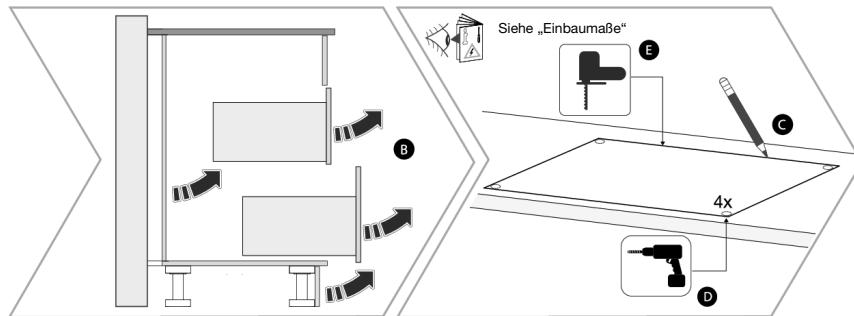
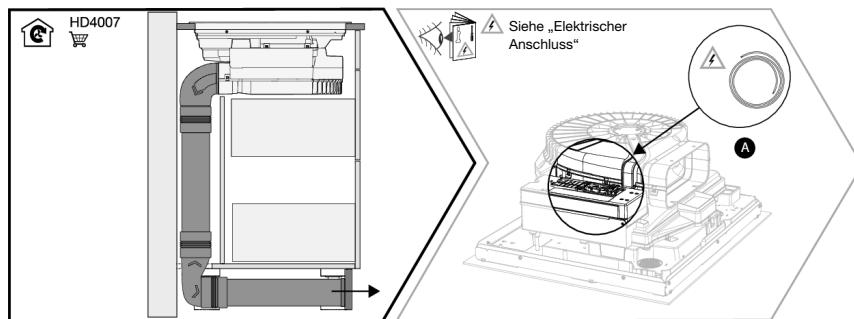
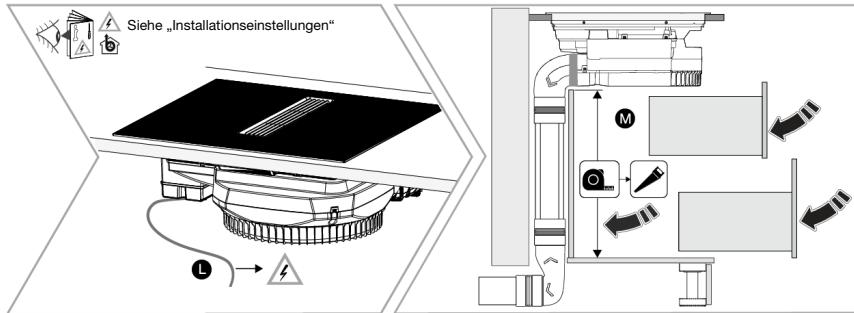
1. Berühren Sie unmittelbar nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz die Taste  $\equiv$  3 Sekunden lang.
  - Das Menü  $\text{SET}$  erscheint und dann das Menü  $\text{Pou}$ .
2. Verwenden Sie  $<$  und  $>$  zum Durchblättern des Menüs und wählen Sie  $\text{FLE}$ .
3. Mit dem Schieberegler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

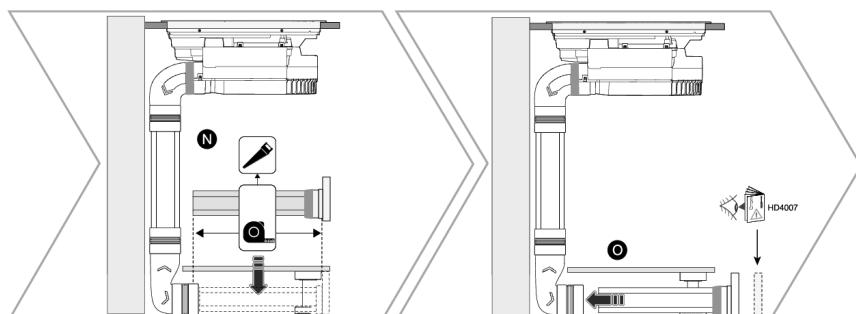
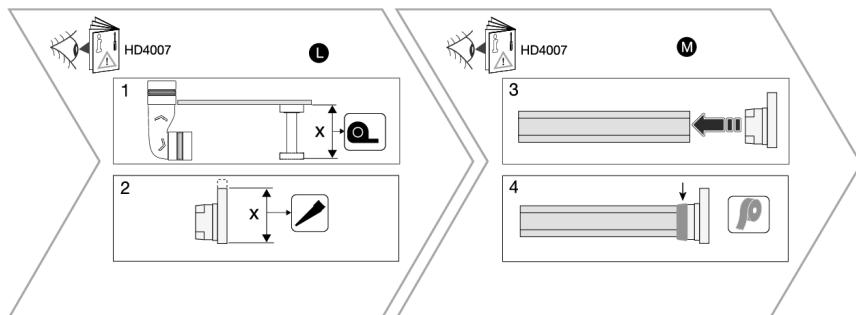
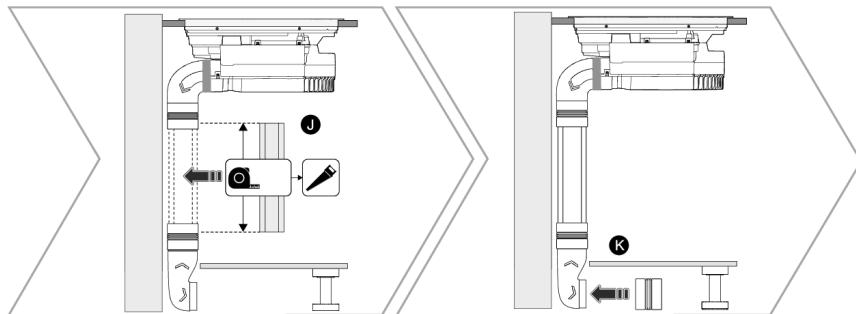
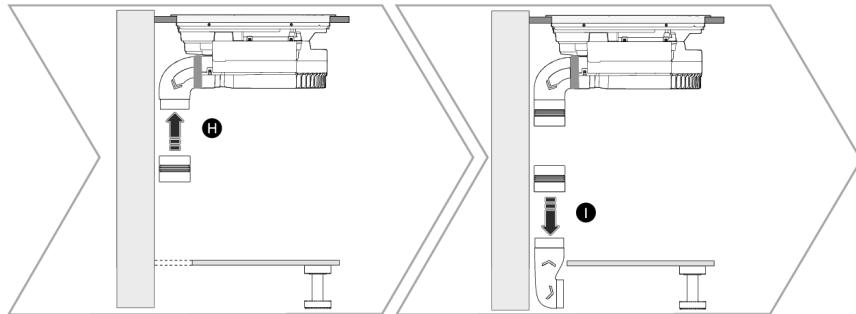
### 3.3 Einbau

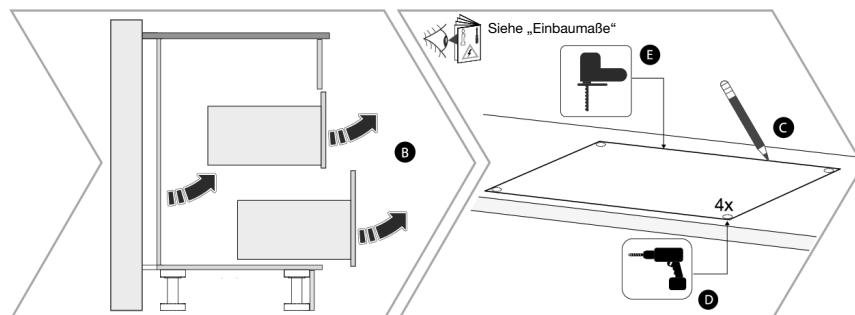
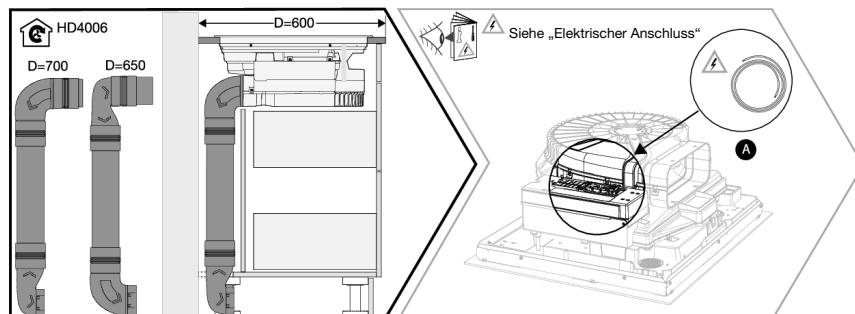
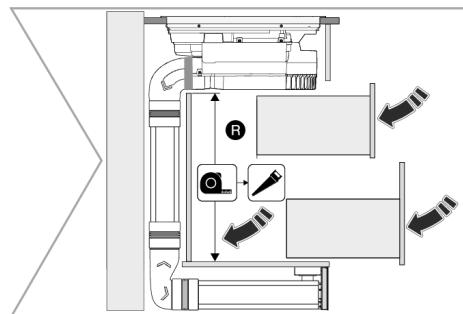
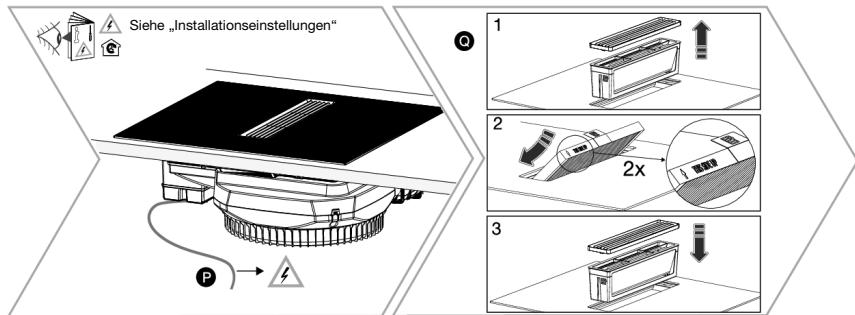


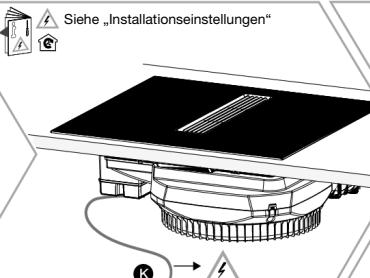
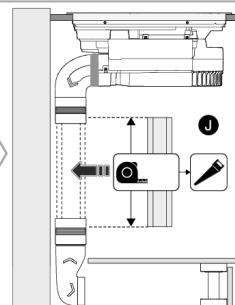
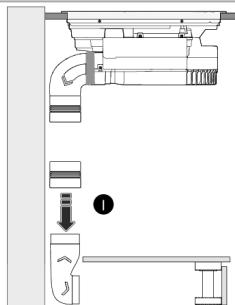
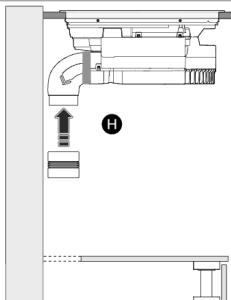
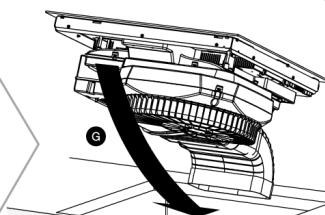
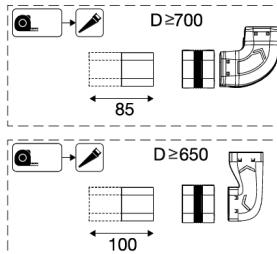
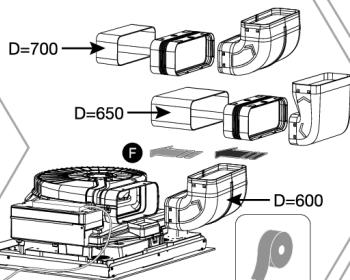






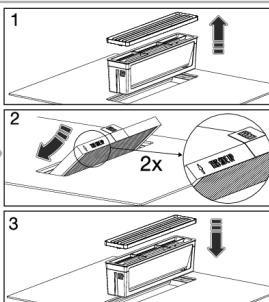


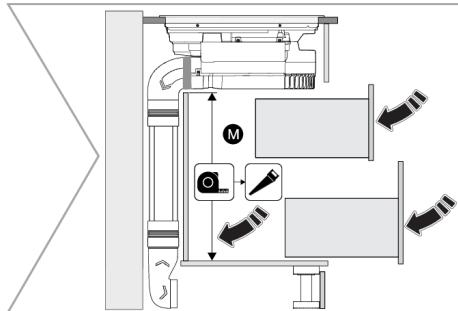




Siehe „Installationseinstellungen“

L





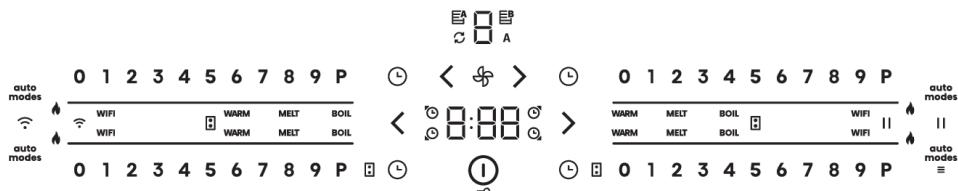
1. Schneiden Sie die Aussparung in der Arbeitsplatte aus (siehe „Einbaumaße“).
2. Bringen Sie die Kanäle entsprechend der gewählten Dunstabzugsart am Gerät an (siehe „Installationsoptionen“). Kleben Sie die Kanäle bei Bedarf luftdicht ab.
3. Setzen Sie das Induktionskochfeld in die ausgeschnittene Aussparung 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 Bedieneinheit



Taste/Display	Beschreibung
	<b>Ein- und Ausschalten des Kochfelds</b> Die -Taste kann verwendet werden, um das Gerät ein- oder auszuschalten.
	<b>Verriegelung/Kindersicherung</b> Das Gerät kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesperrt werden. Schalten Sie das Gerät aus und halten Sie die Taste  3 Sekunden lang.
	<b>Zeitfunktionen</b> Kochzonen-Timer für jede Kochzone; nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.
	<b>Zeiteinstellungen erhöhen</b> 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.
	<b>Leistungsstufe erhöhen</b> Berühren Sie die Taste, um die Dunstabzugsleistung zu erhöhen.
	<b>Zeiteinstellungen verringern</b> 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.
	<b>Leistungsstufe verringern</b> Berühren Sie die Taste, um die Dunstabzugsleistung zu verringern.
	<b>Dunstabzugstaste</b>
	<b>Benutzereinstellungen</b> 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. Berühren und halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Menü „Benutzereinstellungen“ zu öffnen.

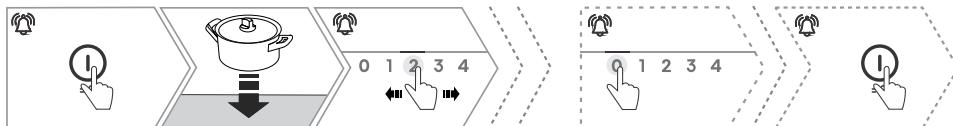
Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Taste/Display	Beschreibung
	<b>Zusatzfunktionen mit Automatikprogrammen</b> Berühren Sie die Taste, um zusätzliche Kochfeldeinstellungen zu aktivieren: Aufwärmen/Warmhalten, Schmelzen und Sieden.
	<b>Verbindungsaufbau (WLAN)</b> (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.
	<b>Pause</b> 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. Drücken Sie die Taste, um die Kochpause ein- oder auszuschalten und wieder einzuschalten.
<b>WARM</b>	<b>Aufwärmen/Warmhalten</b> Mit dieser Funktion können Sie wasserhaltige Speisen automatisch erwärmen oder Fertiggerichte warmhalten, ohne dass Rühren erforderlich ist.
<b>MELT</b>	<b>Schmelzen</b> Zum Schmelzen von Schokolade, zum Schmelzen von Butter oder zum langsamen Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln.
<b>BOIL</b>	<b>Sieden/Kochen in Wasser</b> Mit dieser Funktion können Sie Wasser zum Kochen bringen und/oder den Kochvorgang aufrechterhalten.
	<b>Bridge</b> (Funktion je nach Modell verfügbar) Durch Drücken dieser Taste kombinieren Sie die Kochzonen.
	<b>Timer bezogen auf Kochzone</b> Das Symbol leuchtet auf, wenn Sie den entsprechenden Timer auswählen, der mit der Kochzone verbunden ist.
<b>0:00</b>	<b>Anzeige der Timer-Einstellungen</b> Anzeigen der Zeiteinstellungen.
	<b>Schieberegler</b> Berühren oder schieben Sie den Schieberegler, um die Kochleistung einzustellen oder die Kochzone auszuschalten. Wenn „Automatische Topferkennung“ aktiviert ist, leuchtet der gesamte Schieberegler auf, wenn ein Topf auf die Kochzone gestellt wird.
	<b>Heißzonanzeige</b> 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.
	<b>Anzeige „Clean air function“</b> Zeigt an, dass „Clear Air“ eingeschaltet ist.
	<b>Anzeige „Automatischer Dunstabzug“</b> Zeigt an, dass „Automatischer Dunstabzug“ aktiviert ist.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Taste/Display	Beschreibung
	<b>Anzeige „Fettfilter reinigen“</b> Zeigt an, dass die Fettfilterreinheit gereinigt werden muss.
	<b>Anzeige „Umluftfilter wechseln“</b> Zeigt an, dass der Umluftfilter ersetzt werden muss.

## 4.2 Ein- und Ausschalten des Kochfelds



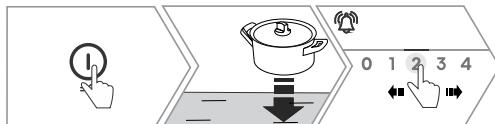
1. Berühren Sie die Taste ① 1 Sekunde lang, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Der Schieberegler, der die Kochzonen anzeigt, ist halb beleuchtet (wenn „Automatische Topferkennung“ aktiviert ist).
3. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone und der entsprechende Schieberegler leuchtet vollständig auf.
4. Stellen Sie die Kochleistung durch Berühren oder Wischen des Schiebereglers ein. Es ertönt ein kurzer Piepton.
5. Schalten Sie das Kochfeld aus durch Berühren der Taste ① .

### -💡- 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 ① , um das Kochfeld einzuschalten.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone und das Kochfeld erkennt das Kochgeschirr automatisch. Der entsprechende Schieberegler leuchtet 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!**

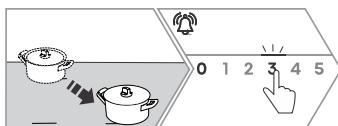
Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 2 Minuten wieder auf die Kochzone stellen, ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet.

## 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 die automatischen Programme wie WARM, MELT oder BOIL aktiv sind.

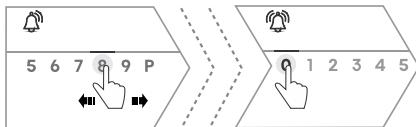
### -💡- INFORMATION!

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.

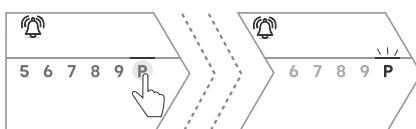
## 4.5 Ein-/Ausschalten der Kochzone



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!

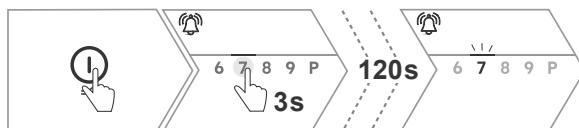
Nach 10 Minuten wird die Power Boost-Einstellung automatisch auf Stufe 9 gesenkt.

## 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 erwärmt 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:**

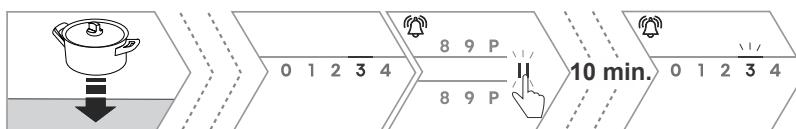
- Beide Zonen sind inaktiv.
- Eine der kompatiblen Zonen aktiv ist — die eingestellte Leistungsstufe wird an die kombinierte Zone übertragen.
- Beide Zonen aktiv sind — die kombinierte Zone nimmt den Leistungspegel der Zone an, die auf der niedrigsten Stufe arbeitet. Wenn beide Zonen vor dem Kombinieren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



1. Berühren Sie die Taste 1 Sekunde lang, um die Funktion zu aktivieren. 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.

## 4.9 Pause - „Stop&Go“

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



1. Berühren und halten Sie die Taste 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.
2. Alle Tasten sind inaktiv außer und .
3. Berühren Sie 1 Sekunde lang die Taste 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.

## 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.
3. Berühren Sie innerhalb von 7 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts die Taste **II** 1 Sekunde lang, 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 **①** 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 **①** 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.



### WANUNG!

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

## 4.13 Zeitfunktionen

### 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.
2. Berühren Sie die Taste < oder > , um die gewünschte Zeit im Bereich zwischen 1 Minute und 9 Stunden und 59 Minuten einzustellen.
3. Die Einstellung kann manuell bestätigt werden durch Berühren der Taste  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 Verwendung von zwei oder mehr Zeitfunktionen leuchtet das zugehörige Timersymbol, das derzeit auf dem Bildschirm angezeigt wird, vollständig auf. Andere Symbole der eingestellten Zeitfunktionen werden halb beleuchtet, was darauf hinweist, dass die Funktionen eingestellt sind, aber derzeit nicht auf dem Display angezeigt werden. Um die ausgewählte Zeiteinstelfunktion anzuzeigen, klicken Sie auf 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.
  2. Berühren Sie die Taste  erneut, sodass die Timer-Anzeige mit dem entsprechenden Zeitfunktionssymbol blinkt.
  3. Ändern Sie die Zeit durch Berühren von  oder .
  4. Die Einstellung kann manuell bestätigt werden durch Berühren der Taste  oder wird automatisch nach 7 Sekunden ab der letzten Änderung der gewünschten Zeit bestätigt.

## Ausschalten der Zeitfunktion

Die Zeitfunktion kann beendet werden durch gleichzeitiges Berühren der Taste < und >, wenn dies im Display angezeigt wird oder wenn die zu unterbrechende Zeitfunktion eingestellt wird auf **000** und anschließend bestätigt wird (siehe „Ändern der Zeitfunktion“).

## 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.



Um das Einstellungsmenü aufzurufen, muss das Kochfeld ausgeschaltet sein.

1. Rufen Sie das Parametereinstellungsmenü auf durch 3 Sekunden langes Berühren von  $\equiv$  .
  2. Das Display zeigt  $SET$  und nach 2 Sekunden wird  $REF$  angezeigt.
  3. Verwenden Sie  $<$  und  $>$  , um zwischen den möglichen Einstellungen im Menü zu navigieren.
  4. Die verfügbaren Einstellungen des ausgewählten Parameters werden mit einer halb beleuchteten Linie über den einstellbaren Werten angezeigt. Der aktuell eingestellte Wert ist vollständig beleuchtet.
  5. Beenden Sie die Benutzereinstellungen, indem Sie die Taste  $\equiv$  3 Sekunden lang drücken (Einstellungen werden gespeichert) oder Taste  $\odot$  (Einstellungen werden nicht gespeichert).

Taste/Display	Beschreibung
	<p><b>Clean-Air-Funktion</b>            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.            0 – Clean Air-Funktion gestoppt            1 – Clean Air-Funktion aktiviert. Clean Air-Symbol leuchtet auf.</p>
	<p><b>Lautstärkeeinstellung</b>            Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Lautstärke von 0 bis 3 einzustellen.</p>

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Taste/Display	Beschreibung
<b>b r h</b>	<b>Helligkeitseinstellung</b> Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Beleuchtungsstärke von 1 bis 3 einzustellen.
<b>A u t</b>	<b>Automatische Topferkennung</b> Verwenden Sie den Schieberegler, um die Funktion ein- (1) oder auszuschalten (0)
<b>l o c</b>	<b>Einstellung der Kindersicherung</b> Verwenden Sie die Einstellung 1 (ein) oder 0 (aus), um die automatische Verriegelung des Geräts ein- oder auszuschalten.
<b>d u r</b>	<b>Alarmsdauer-Einstellung</b> Verwenden Sie den Schieberegler, um die Alarmsdauer von 0 bis 2 einzustellen. 0 = 5 Sekunden 1 = 1 Minute 2 = 2 Minuten
<b>H o d</b>	<b>Auto-Start Dunstabzug</b> Durch Einstellen von <b>Hod</b> auf „Automatic“, wird die Absaugung automatisch eingeschaltet, wenn das Induktionskochfeld eingeschaltet wird. Der Dunstabzug wird automatisch gesteuert, wenn eine Kochzone betrieben wird (je höher die Leistungsstufe der Kochzone, desto höher der Dunstabzug). Die Betriebsart des Dunstabzugs (Empfindlichkeitsstufe) kann separat eingestellt werden (siehe Einstellung <b>SEn</b> ) abhängig von der gewählten Leistung der Kochzonen. 0 – Manuell 1 – Automatisch (Voreinstellung)
<b>G r F</b>	<b>Anzeige Fettfilter reinigen</b> 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 stehen 4 Optionen zur Verfügung: 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)
<b>S E n</b>	<b>Empfindlichkeitsstufe des Dunstabzugs</b> Legen Sie eine Empfindlichkeitsstufe für den automatischen Dunstabzug fest ( <b>Hod</b> -Funktion aktiviert) abhängig von der Leistungsstufe der Kochzonen. Es sind 3 Empfindlichkeitsstufen einstellbar: 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
<b>F R C</b>	<b>Zurücksetzen auf Werkseinstellungen</b>

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Taste/Display	Beschreibung
	Berühren Sie die Stufe 1 des Schiebereglers von der vorderen rechten Kochzone aus 3 Sekunden lang, um die Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen.

## 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 die Taste < oder > auf dem Dunstabzug, um ihn zu starten. Ein akustisches Signal bestätigt die korrekte Bedienung der Taste. Auf dem Dunstabzugsdisplay wird die Dunstabzugsstufe angezeigt.
  - Berühren Sie die Taste > ; der Dunstabzug beginnt auf Stufe 6.
  - Berühren Sie die Taste < ; der Dunstabzug beginnt auf Stufe 3.



2. Berühren Sie die Taste < oder > , um eine höhere oder niedrigere Dunstabzugsleistung einzustellen.
  - Es stehen 9 Dunstabzugsstufen und eine Boost-Stufe zur Verfügung.
  - Wenn die Taste < oder > berührt wird 0,5 Sekunde lang, wechselt die Dunstabzugsleistung in Stufen, wobei jeder Stufenwechsel von einem akustischen Signal begleitet wird. Lassen Sie die Taste los, wenn die gewünschte Position erreicht ist.
  - Nach 10 Minuten schaltet die Boost-Stufe automatisch auf Stufe 9 zurück.
  - Der Abzug kann durch Berühren der Taste vom manuellen Betrieb auf „Auto-Start Abzug“ umgeschaltet werden ⌂ (auch wenn die manuelle Bedienung in den „Benutzereinstellungen“ eingestellt ist).
3. Schalten Sie den Dunstabzug aus mit der Taste ⌂ , um den Abzug auf 0 (null) zu stellen oder durch Berühren und Halten der Taste ⌂ 2 Sekunden lang.



#### INFORMATION!

Der „Auto-Start Dunstabzug“ kann durch Berühren der Taste ⌂ oder über das Einstellungsmenü ein- und ausgeschaltet werden (siehe Kapitel „Benutzereinstellungen“). Das Symbol „A“ zeigt an, dass „Auto-Start Dunstabzug“ eingeschaltet ist.

### 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.

- Die clean Air -Funktion ist für maximal 24 Stunden aktiv.
- Das Symbol ⌂ bedeutet, dass Clean Air eingeschaltet ist.

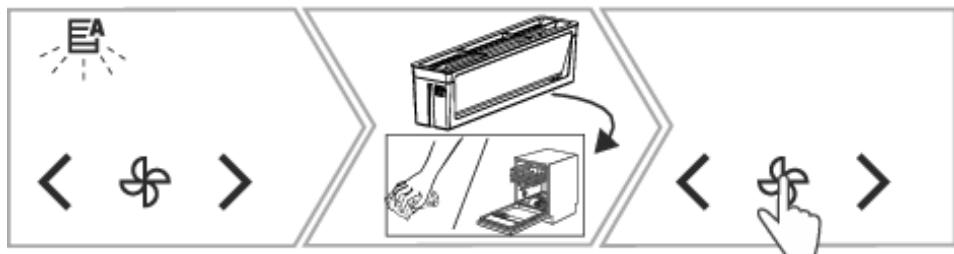
### -💡- INFORMATION!

Die Clean Air-Funktion kann im Einstellungsmenü aktiviert werden (siehe Kapitel „Benutzereinstellungen“).

## Anzeige „Fettfilter reinigen“

Das Dunstabzugsmodul verfügt über eine Fettfilteranzeige . 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 Taste  2 Sekunden lang, um die Filteranzeige zurückzusetzen.



## Anzeige „Umluftfilter wechseln“

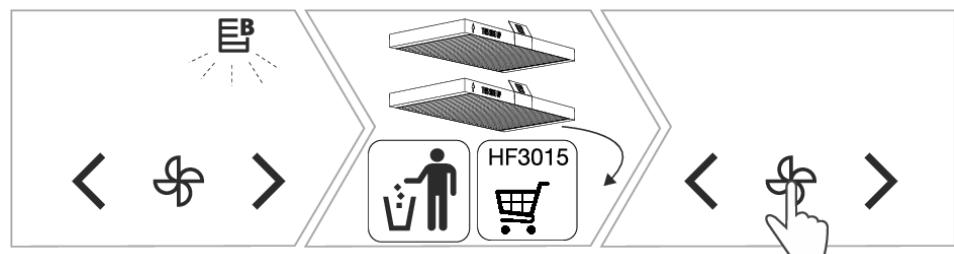
Das Dunstabzugsmodul verfügt über eine Filteranzeige . Diese Anzeige blinkt, wenn der Umluftfilter ausgetauscht werden muss.

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 Taste  2 Sekunden lang, 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, wird Air-Dry für 5 Minuten eingeschaltet (auf Dunstabzugsstufe 1). Wenn es länger als 10 Minuten benutzt wurde, wird Air-Dry für 15 Minuten eingeschaltet (auf Dunstabzugsstufe 1). Während dieser Zeit wird eine Anzeigeanimation angezeigt.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie die Taste  $\leftarrow$  2 Sekunden lang zum Anhalten der Air-Dry-Funktion.

### - INFORMATION!

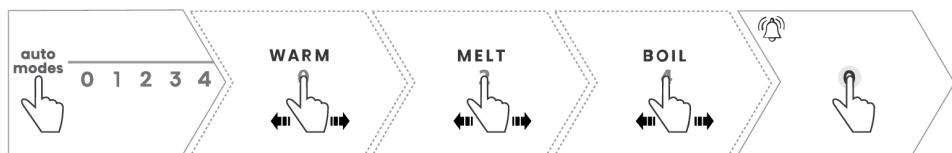
Es wird nicht empfohlen, die Air-Dry-Funktion während des Zyklus zu unterbrechen.

## 4.16 Zusatzfunktionen mit Automatikprogrammen

Das Gerät bietet drei Zusatzfunktionen: Aufwärmen/Warmhalten (WARM), Schmelzen (MELT) und Sieden (BOIL).

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

Neben den drei Zusatzfunktionen Aufwärmen, Schmelzen und Kochen bietet die App auch die Zusatzfunktionen Simmern, Braten und Grillen. Wenn eine Kochzone über die App bedient wird, erscheint ein WLAN-Symbol neben dem Schieberegler.



1. Berühren Sie die Taste  , um das Menü der Zusatzfunktionen zu öffnen. Der beleuchtete Schieberegler der ausgewählten Kochzone erlischt, und die Zusatzfunktionen werden mit voller Helligkeit angezeigt. Berühren Sie die Taste  erneut, um das Menü zu schließen.

2. Berühren Sie die gewünschte Funktion auf dem Schieberegler.

3. Ein Piepton ertönt, wenn die Funktion aktiviert ist.

4. Die aktive Funktion kann jederzeit durch Berühren der „0“-Position des Schiebereglers ausgeschaltet werden.

5. Nach Aktivierung einer Funktion kann der Kochzonen-Timer an der entsprechenden Kochzone eingestellt werden (siehe Kapitel „Zeitfunktionen“). Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Funktion ausgeschaltet.

6. Ändern Sie eine Einstelfunktion durch Berühren der Taste  . Die Funktion wird geöffnet. Setzen Sie die Funktion zurück oder schließen Sie das Menü.

Taste/Display	Temperatur	Beschreibung der Funktion
WARM		AUFWÄRMEN

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Taste/Display	Temperatur	Beschreibung der Funktion
		Diese Funktion ermöglicht das Warmhalten und Aufwärmen von zubereiteten Speisen.
MELT		SCHMELZEN
		Die Funktion ermöglicht das schonende Schmelzen von Lebensmitteln wie Schokolade oder Butter. Sie ermöglicht auch das Auftauen von Tiefkühlkost.
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.



<b>Einschalten des WLAN-Moduls:</b> Halten Sie die Taste zwischen 1 und 4 Sekunden lang gedrückt, um das WiFi-Modul zu aktivieren. 1. Auf dem Display erscheint "Ein". Wenn Sie die Taste loslassen, wird das WiFi-Modul aktiviert. Nach der Aktivierung wird das Symbol  aufblitzen.
<b>Verbinden des Geräts:</b> 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.

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

<p><b>Verbinden weiterer Benutzer:</b> 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.</p> <p>3. 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>
<p><b>Entfernen aller verbundenen Benutzer:</b> Nach langem Berühren der Taste (zwischen 10 und 13 Sekunden), erscheint UPr auf der Anzeige und eine Linie blinkt unter der Timertaste.</p> <p>4. Durch Berühren der Timertaste aktivieren Sie die Funktion zum Entfernen. 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.</p>
<p><b>Ausschalten des WiFi-Moduls:</b> 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  erlöschen.</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.



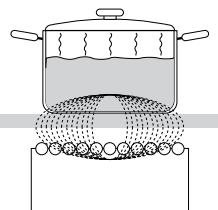
### WARNUNG!

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.



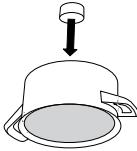
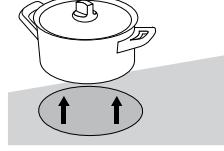
Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme entsteht direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Kochzonen, die nach dem Strahlungsprinzip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

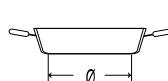
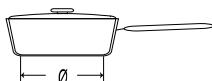
## 5.3 Induktionstaugliches Kochgeschirr

	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 inductionstauglich.
	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.

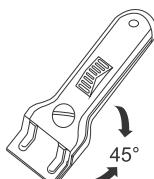
Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit speziellen Reinigungsmitteln für die Reinigung von Glaskeramikoberflächen. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Achten Sie darauf, Reinigungsmittelrückstände nach der Reinigung gründlich zu entfernen, da sie beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen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



### - - INFORMATION!

Verwenden Sie den Schaber nur, falls sich die Verschmutzung mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmittel 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.

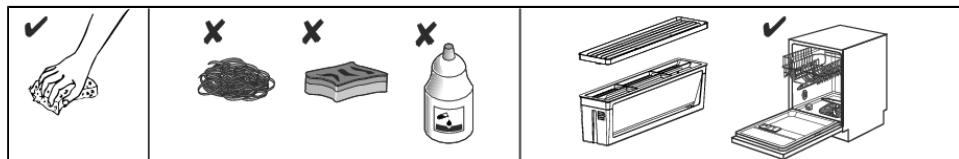
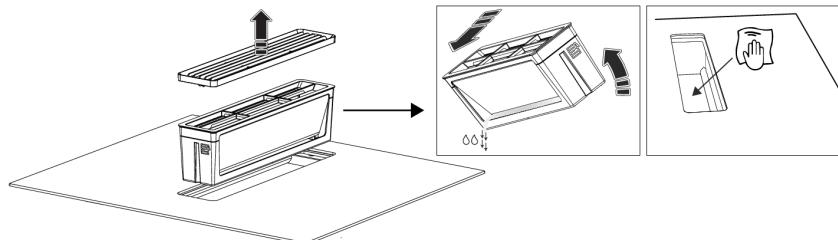


### - **INFORMATION!**

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  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.

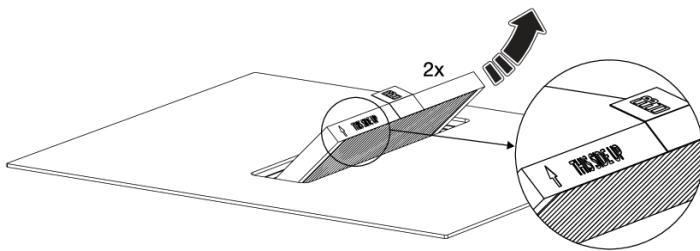


### - **INFORMATION!**

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  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 Kurzschläßen 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
<b>Die Sicherung im Zählerschrank löst wiederholt aus.</b>	Das Gerät ist möglicherweise falsch angeschlossen oder hat einen internen Fehler.	<ul style="list-style-type: none"><li>Wenden Sie sich an einen qualifizierten Installateur.</li></ul>
<b>Kontinuierlicher Piepton und Anzeige „I“</b>	Auf dem Bedienfeld ist Wasser verschüttet oder ein Gegenstand liegt darauf.	<ul style="list-style-type: none"><li>Das Bedienfeld säubern und abtrocknen.</li><li>Entfernen Sie das Objekt.</li></ul>
<b>Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht richtig.</b>	Das Bedienfeld ist verschmutzt.	<ul style="list-style-type: none"><li>Das Bedienfeld säubern und abtrocknen.</li><li>Entfernen Sie alle Töpfe oder Geschirr.</li><li>Lassen Sie das Gerät abkühlen.</li><li>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.</li></ul>
<b>Hot</b>	Das Bedienfeld ist zu heiß für die Bedienung.	<ul style="list-style-type: none"><li>Lassen Sie das Gerät abkühlen.</li></ul>
<b>Err</b>	Das Gerät konnte sich nicht mit der ConnectLife-App verbinden oder die Verbindung trennen.	<ul style="list-style-type: none"><li>Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.</li><li>Weitere Informationen finden Sie im "ConnectLife"-Kapitel.</li></ul>
<b>E18</b>	Unzureichende Kühlung des Geräts.	<ul style="list-style-type: none"><li>Prüfen Sie, ob das Gerät gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung installiert wurde.</li><li>Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Installateur.</li></ul>
<b>E19</b>	Die Temperatur einer Kochzone ist zu hoch.	<ul style="list-style-type: none"><li>Lassen Sie das Gerät abkühlen.</li></ul>

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Störung/Fehler	Ursache	Abhilfe
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Erhitzen Sie keine leeren Pfannen.</li> </ul>
<b>E20</b>	Interner Fehler in der Elektronik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Installateur.</li> </ul>
<b>E42</b>	Fehler im Bedienfeld.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Bedienfeld säubern und abtrocknen.</li> <li>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.</li> <li>Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Installateur.</li> </ul>
<b>Andere "E"-Fehlercodes</b>	Während des Betriebs ist ein Fehler aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen Installateur.</li> </ul>

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.

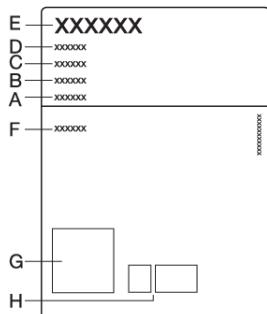
**WARNUNG!**

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
<b>Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch</b>	Die Induktionstechnologie ist auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischem Einfluss begründet. Dabei entstehen sogenannte Wirbelströme, die die Moleküle zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt, was in Abhängigkeit von der Art des Metalls leise Geräusche verursachen kann.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Geräusche sind normal und sind kein Anzeichen für eine Störung.</li> </ul>
<b>Summtton wie bei einem Transformator</b>	Der Summtton 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"> <li>• Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, sobald Sie die Kochstufe verringern.</li> </ul>
<b>Vibrationen und Geknister des Kochtopfes</b>	Dieses Geräusch entsteht bei Kochtopfen, die aus mehreren Schichten hergestellt sind.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Gebläsegeräusche</b>	Der korrekte Betrieb von elektronischen Induktionskomponenten erfordert eine Temperaturkontrolle. Daher ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der abhängig von der gefühlten Temperatur arbeitet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gebläse kann noch in Betrieb sein, nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist.</li> </ul>

## 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	GEH6432BSCWF	GEH8432BSCWF
Warenzeichen	Gorenje	Gorenje
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug	Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und -Kochflächen	Induktionskochzonen und -Kochflächen
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche [mm]</li> <li>• Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone [mm]</li> </ul>	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <span>210x190</span>  <span>210x190</span> </div> <div style="text-align: center;"> <span>145</span>  <span>210</span> </div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <span>210x190</span>  <span>210x190</span> </div> <div style="text-align: center;"> <span>145</span>  <span>230</span> </div> </div>
Energieverbrauch je elektrische Kochzone oder -fläche je kg (EC <sub>Elektrische Kochen</sub> ) in Wh/kg	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <span>177,7</span>  <span>180,2</span> </div> <div style="text-align: center;"> <span>177,5</span>  <span>177,2</span> </div> </div>	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <span>177,7</span>  <span>178,2</span> </div> <div style="text-align: center;"> <span>177,6</span>  <span>174,7</span> </div> </div>
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC <sub>elektrische Kochplatte</sub> ) in Wh/kg	178,2	177,1
Jährlicher Energieverbrauch (AEC <sub>hood</sub> ) [kWh/a]	13,2	13,2
Zeitverlängerungsfaktor (f)	0,3	0,3
Fluiddynamische Effizienz (FDE <sub>hood</sub> ) [%]	46,9	46,9

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Modellbezeichnung	GEH6432BSCWF	GEH8432BSCWF
Energieeffizienzindex (EEI <sub>hood</sub> )	16,2	16,2
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt (Q <sub>BEP</sub> ) [m <sup>3</sup> /h]	339,2	339,2
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt (P <sub>BEP</sub> )	599	599
Maximaler Luftvolumenstrom im Bestpunkt (Q <sub>max</sub> ) [m <sup>3</sup> /h]	627,1	627,1
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt (W <sub>BEP</sub> )	120,5	120,5
Leistungsaufnahme: im Standby-Betrieb (P <sub>0</sub> ) [W]	0,26	0,26
Leistungsaufnahme in ausgeschaltetem Zustand (P <sub>0</sub> ) [W]	-	-
Leistungsaufnahme: im Standby-Betrieb (WLAN) [W]	0,89	0,89
Luftschallpegel (L <sub>WA</sub> ) [dB]	68	68
Energieeffizienzklasse	A+++	A+++
Fluidodynamische Effizienzklasse	A	A
Fettab scheidegrad (GFE <sub>hood</sub> ) [%]	91,5	91,5
Fettab scheidegradklasse	B	B
Luftstrom bei minimaler und maximaler Drehzahl im normalen Gebrauch [m <sup>3</sup> /h]	156,5 - 471	156,5 - 471
Luftstrom bei Intensiv- oder Boost-Einstellung [m <sup>3</sup> /h]	627,1	627,1
A-bewertete Luftschallemissionen bei minimaler und maximaler Drehzahl im normalen Gebrauch [dB(A)]	46 - 68	46 - 68
A-bewertete Luftschallemissionen bei Intensiv- oder Boost-Einstellung [dB(A)]	74	74
Zeit, die das Gerät benötigt, um in den jeweils anwendbaren Stromsparmodus oder -zustand umzuschalten [min.]	< 1	< 1

## 8.2 Informationen zur Konformität

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

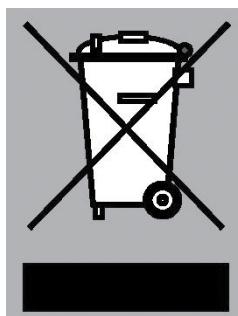
Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet werden sein:

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

#### **3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten**

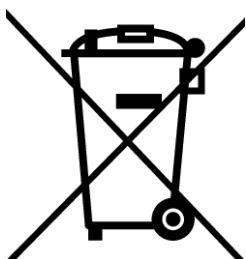
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die-jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkom-munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (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 Vertreiber 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.

## 10. Ihre Notizen

## 10. Ihre Notizen

# **gorenje**

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)



934149-a12

CE

*Änderungen vorbehalten.*