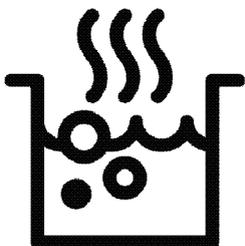


# elekt**ra**bregenz

## Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



MDI 8712

**DE**

185.9289.92/R.AA/11.01.2022

7757183608

## Sehr geehrter Kunde,

### Bitte lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Elektribrezenz-Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Um dies zu aktivieren lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie sie als Referenz auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Befolgen Sie die Anweisungen unter Berücksichtigung aller im Benutzerhandbuch angegebenen Informationen und Warnungen.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit.

Das Benutzerhandbuch enthält die folgenden Symbole:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.

**HINWEIS** Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.



Gefahr, die durch Kontakt mit heißen Oberflächen zu Verbrennungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



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

## **1 Sicherheitshinweise 4**

Verwendungszweck .....	4
Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere.....	5
Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten.....	6
Sicherheit beim Transport .....	7
Sicherheitshinweise zur Installation .....	7
Sicher bedienen .....	7
Warnhinweise zu hohen Temperaturen .....	9
Zubehör.....	10
Sicherheit beim Kochen .....	10
Belüftungssicherheit .....	10
Induktion .....	11
Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen.....	11

## **2 Hinweise zum Umweltschutz 13**

Richtig entsorgen .....	13
Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Abfallprodukts .....	13
Paketinformationen.....	13
Tipps zum Energiesparen.....	13

## **3 Ihr Produkt 14**

Produkteinführung.....	14
Bedienfeld und Bedienung .....	15
Kochfeldsteuerung .....	15
Allgemeine Hinweise zum Herd .....	16
Technische Spezifikationen .....	17

## **4 Erstgebrauch 18**

Erstreinigung.....	18
--------------------	----

## **5 Verwendung des Geräts 19**

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds.....	19
Bedienfeld.....	23

## **6 Verwendung der Belüftung33**

Allgemeine Informationen zur Verwendung des Herds.....	33
Beatmungsmodi.....	33
Damit sich das Gerät im externen Zirkulationsbetrieb befindet, muss im Abschnitt Einstellungen die Einstellung cf5 entsprechend vorgenommen werden. .....	33
Verwendung der Belüftung.....	33

## **7 Allgemeine Hinweise zum Backen 35**

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen auf dem Herd .....	35
--	----

## **8 Wartung und Reinigung 36**

Allgemeine Hinweise zur Reinigung .....	36
Reinigung des Kochfelds .....	37
Bedienfeld reinigen .....	37
Lüftung reinigen.....	38

## **9 Fehlerbehebung 42**

## 1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
  - Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
  - Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
  - Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
  - ⚠ Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
  - ⚠ Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
  - ⚠ Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.
  - ⚠ Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.
- ⚠ Verwendungszweck**
- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
  - Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
  - **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.



## **Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere**

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Drehen Sie den Griff der Töpfe und Pfannen zur Seite der Theke, damit Kinder nicht greifen und verbrennen können.
- **WARNING:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickenungsgefahr.

## **Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten**

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben (wo es nicht von der Flamme des Kochfelds beeinflusst wird). Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

## **Sicherheit beim Transport**

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.
- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.

## **Sicherheitshinweise zur Installation**

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen

(z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.

- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.

## **Sicher bedienen**

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- **WARNUNG:** Falls Sie Sprünge im Kochfeld feststellen, trennen Sie das Gerät komplett von der Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre

- Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Brennbare Gegenstände im Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
  - Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium sowie Kochgeschirr mit beschädigtem oder grobem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr zum Umsetzen hoch, schieben Sie es nicht über die Oberfläche.
  - Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden gelangen, bilden sich Dampfblasen beim Erhitzen, die das Kochgeschirr bewegen oder hoppeln lassen können. Achten Sie daher darauf, dass Kochgeschirrböden und das Kochfeld immer trocken sind.
  - Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Ölauffangfilter. Entfernen Sie die Filter nicht, während das Gerät in Betrieb ist. Aus Sicherheitsgründen werden Magnetschalter in ÖlfILTER- und Flüssigkeitsschutz-Kunststoffteilen verwendet. Das Produkt funktioniert nicht ohne die Montage dieser Teile.
  - Lassen Sie Ihren Herd während des Garens von frittierten Speisen nicht unbeaufsichtigt, da Öle beim Kochen Feuer fangen und heißes Öl Feuer verursachen kann. Achten Sie daher auf Kleidung und Vorhänge.
  - Bei nicht rechtzeitiger Reinigung besteht Brandgefahr an der Haube.
  - Bei gleichzeitiger Verwendung von Gas- oder anderen brennstoffbetriebenen Geräten und gleichzeitiger Verwendung der Dunstabzugshaube mit Herd muss für eine ausreichende Belüftung des Raumes gesorgt werden. (gilt nicht für Geräte, die Luft in den Raum zurückführen).

- Gas- oder Heizölverbrennungsgeräte, wie z.B. Raumheizgeräte, die die gleiche Umgebung mit der Belüftung teilen, müssen vollständig gegen die Abgase dieses Produkts isoliert oder hermetisch sein.
- Befindet sich in der Umgebung ein anderes Gerät, das mit Heizöl oder gasförmigen Brennstoffen betrieben wird, ist eine ausreichende Belüftung der Umgebung erforderlich.
- Wenn in der gleichen Umgebung mit Belüftung ein anderes Gerät mit anderer Energie als elektrischer Energie betrieben wird, sollte der Unterdruck im Raum maximal 0,04 mbar betragen, damit die Abluft des anderen Geräts nicht durch die Belüftung in den Raum zurückgezogen wird.
- Nicht an Kamine mit Heizofenanschluss, Kamine zur Abgasentsorgung oder Kamine mit aufsteigender Flamme anschließen. Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zum Spülen des Abflusses.
- Unser Unternehmen ist nicht verantwortlich für Probleme, die durch die Nichtbeachtung einer der obigen Warnungen entstehen.
- Bei nicht vorschriftsmäßiger Reinigung besteht Brandgefahr.
- Es wird empfohlen, den Filter bei normalem Gebrauch einmal im Monat zu reinigen.
- Die Gerätetemperatur kann hoch sein. Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld.



### **Warnhinweise zu hohen Temperaturen**

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Verwendung heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an

den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.

- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Materialien zur Aufbewahrung auf das Kochfeld.

### **Zubehör**

- **WARNUNG:** Benutzen Sie nur vom Hersteller des Gerätes angebotenes oder nach den Vorgaben des Herstellers gefertigtes Zubehör. Ungeeignetes Zubehör kann schnell zu Unfällen führen.

### **Sicherheit beim Kochen**

- **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem

großen Deckel, einer schwer entflammbaren Decke oder dergleichen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.

### **Belüftungssicherheit**

- **Vergiftungsgefahr!** Während das Gerät in Betrieb ist, wird Luft aus dem ganzen Haus angesaugt. Wenn keine ausreichende Belüftung gewährleistet ist, kommt es zu einem Luftstrom und die durch die Verbrennung im Haus freigesetzten Abfälle und giftigen Gase werden resorbiert. Betreiben Sie das Produkt nicht zusammen mit Produkten, die für Luftzirkulation sorgen und giftige Gase freisetzen können (Holz-, Gas-, Öl- und Kohleöfen, Boiler, Warmwasserbereiter usw.).
- Lassen Sie die Funktionsfähigkeit der Lüftungs- und Schornsteinanlage Ihres

Gebäudes von autorisierten Personen überprüfen.



### **Induktion**

- Die elektrischen Kochfelder Ihres Ofens arbeiten mit der fortschrittlichen Induktionstechnik. Auf den zeit- und energiesparenden Induktionskochfeldern muss für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwendet werden, sonst funktioniert die Kochfeldzone nicht. Schauen Sie sich dazu den Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr“ an. ,
- Da Induktionskochstellen mit einem recht kräftigen Magnetfeld arbeiten, können sich gewisse Gefahren für Menschen ergeben, die implantierte medizinische Hilfsmittel wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen tragen.
- Schalten Sie die Kochstellen nach dem Kochen am Bedienfeld ab, verlassen Sie sich nicht auf den Kochgeschirrsensor.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochstelle und in

unmittelbarer Nähe abgelegt werden, da sich diese erhitzen.

- Metallgegenstände in Schubladen unter dem Ofen können sich bei längerem Betrieb stark erhitzen. Bewahren Sie keine Metallgegenstände unter dem Ofen auf.
- Stellen Sie keine elektronischen Produkte wie Mobiltelefone, Tablets, Computer auf den Induktionsherd. Ihr Gerät könnte beschädigt werden.



### **Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen**

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.

- Salz- und Zuckerrückstände am Boden des Kochgeschirrs können die Glasflächen verkratzen, im schlimmsten Fall zu Sprüngen führen. Sorgen Sie dafür, dass Topf- und Pfannenböden sauber sind, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Halten Sie die Glaskeramikfläche sauber.
- Beim Ausbau des Ölfilters aus dem Produkt kann es zu kondensationsbedingter Flüssigkeitsansammlung am Boden kommen. Beim Herausnehmen des Filters zum Reinigen nach dem Garen ist es für eine einfache Reinigung wichtig, dass diese Flüssigkeit aufgenommen wird, ohne in das Gerät zu verschütten.

## 2 Hinweise zum Umweltschutz

### Richtig entsorgen

#### Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Abfallprodukts



Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).

Dieses Produkt wurde Teilen und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind. Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

#### Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie angegeben sind.

### Paketinformationen

- Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen

Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

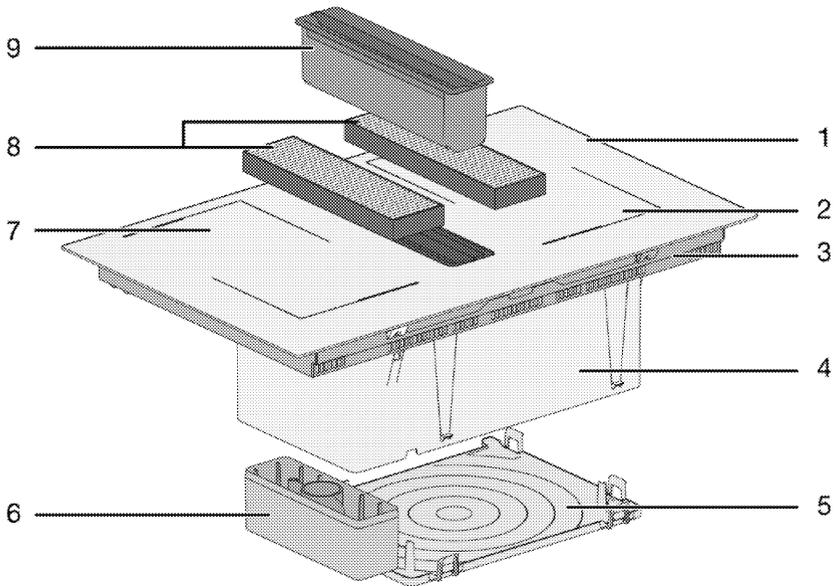
### Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.
- Benutzen Sie zur Größe des Kochfeldes passende Töpfe und Pfannen, Töpfe am besten mit Deckel. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgröße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie das Kochfeld und die Topf- und Pfannenböden sauber. Verschmutzungen behindern die Hitzeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirr.

## 3 Ihr Produkt

### Produkteinführung

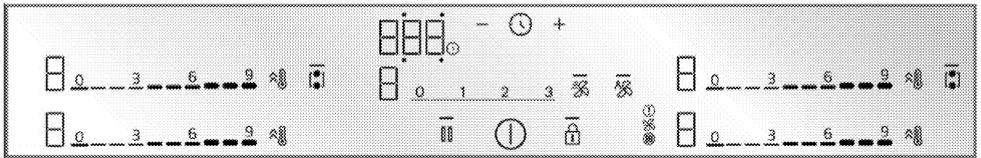


- |   |                    |   |                                       |
|---|--------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Glaskochfläche     | 6 | Überlauf-<br>Flüssigkeitssammelkammer |
| 2 | Induktionskochzone | 7 | Induktionskochzone                    |
| 3 | Unteres Gehäuse    | 8 | Kohlenstofffilter                     |
| 4 | Lüftungsbaugruppe  | 9 | Ölfilter                              |
| 5 | Untere Abdeckung   |   |                                       |

## Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.

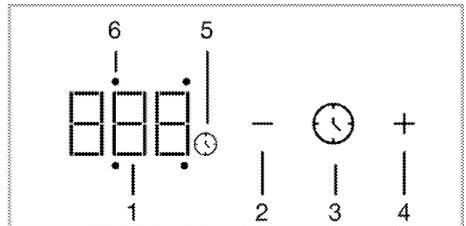
### Kochfeldsteuerung



### Tasten und Symbole

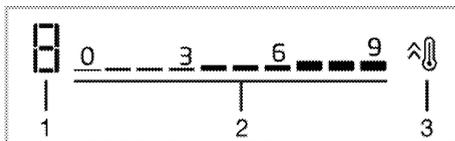
- : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde
- Ⓜ : Ein-/Aus-Taste
- 🔒 : Taste für Tastensperre
- 🔥 : Kochfeld mit Breitflächen-Kombinationstaste
- 🔥 : Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)
- 🌀 : Taste zur Reinigungssperre
- 🕒 : Timer-Taste
- +
- 

\* Dies variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.



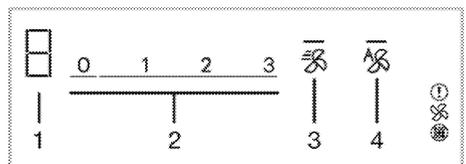
Timer-Bildschirm

- 1 Timeranzeige.
- 2 Timer-Verringerungstaste
- 3 Timertaste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Symbol
- 6 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochfelds



Die Kochfeldzonenanzeige

- 1 Temperatur - Durchflussmengenanzeige des jeweiligen Kochfeldes
- 2 Temperatur - Einstellzone für die Durchflussmenge
- 3 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)

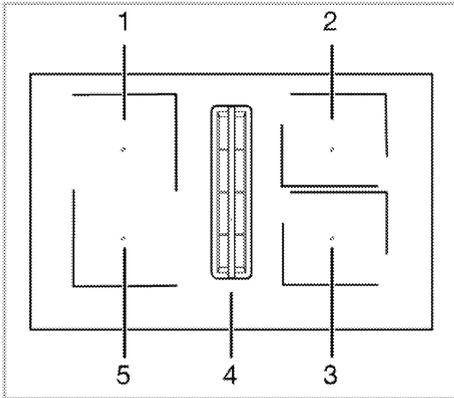


Lüftungsanzeige

- 1 Lüftungsstufenanzeige
- 2 Einstellfeld Lüftungsstufe
- 3 Booster-Taste
- 4 Lüftungsautomatik-Mod-Schlüssel

## Allgemeine Hinweise zum Herd

Kombinationsfunktion werden im Abschnitt „Herdbetrieb“ beschrieben.



- 1 Hinten links - Induktionskochfeldzone
- 2 Hinten rechts - Induktionskochfeldzone
- 3 Vorne rechts - Induktionskochfeldzone
- 4 Mitte - Belüftung
- 5 Vorne links - Induktionskochfeldzone

Ihr Herd ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochfelder aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochfelder und die

## Technische Spezifikationen

### Allgemeine Spezifikationen

Außenabmessungen des Produkts (Höhe/Breite/Tiefe)	223,5 mm/820 mm/520 mm
Einbaumaße Herd (Breite / Tiefe)	740 (+2)mm /490 (+2)mm
Spannung / Frequenz	1N 220-240 / 2N 380-415V ~ 50/60 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Gesamte Leistungsaufnahme	max. 7.4 kW

### Kochfelder

Hinten links	<b>Induktionskochzone</b>
Dimension	180x210 mm
Energie	2200 W / Booster: 3100 W
Vorne links	<b>Induktionskochzone</b>
Dimension	180x210 mm
Energie	2200 W / Booster: 3100 W
Vorne rechts	<b>Induktionskochzone</b>
Dimension	180x210 mm
Energie	2200 W / Booster: 3100 W
Hinten rechts	<b>Induktionskochzone</b>
Dimension	180x210 mm
Energie	2200 W / Booster: 3100 W

### Belüftungsfunktionen

Steuerung	3 Stufen + 1 Booster
Saugleistung	630 m <sup>3</sup> /h

Die in der technischen Tabelle angegebene Kochfeldhöhe ist die untere Gehäusehöhe des Produkts.

- i** Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
- i** Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.
- i** Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

## 4 Erstgebrauch

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

### Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

**HINWEIS:** Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

**HINWEIS:** Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

## 5 Verwendung des Geräts

### Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

#### Allgemeine Warnungen

- Lassen Sie keine Gegenstände auf den Ofen fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können den Ofen beschädigen. Verwenden Sie keine Öfen mit Rissen. Wasser kann durch diese Risse sickern und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z.B. sichtbare Risse), um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern, zuerst die Sicherung ausschalten, dann das Gerät ausstecken und den autorisierten Service rufen.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippende Gefäße auf dem Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Gefäße und Töpfe nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie beschädigen das Gerät, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Gefäß betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Die Kochfläche wird nach jedem Gebrauch heiß, stellen Sie also keine Plastiktöpfe/Pfannen auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den

Gefäße herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.

- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner.
- Richten Sie die Brenner mit der Mitte der Töpfe aus. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

#### Funktionsprinzip des Induktionsherds

Das Induktionsherd ist wie ein offener Stromkreis. Die Schaltung wird abgeschlossen, wenn zum Induktionskochen geeignete Gefäße darauf gestellt werden und ein elektronisches System direkt unter der Glasoberfläche erzeugt ein Magnetfeld. Die Metallbasis der Gefäße wird erwärmt, indem von diesem Magnetfeld Energie entnommen wird. Somit wird die Wärme nicht auf der Oberfläche des Herds erzeugt, sondern direkt auf den darüber liegenden Gefäße. Die Glasoberfläche wird mit der Wärme der Gefäße erwärmt.

#### Vorteile des Kochens mit Induktion

- Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Wärme direkt auf die Gefäße übertragen wird.
- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie ist leichter zu reinigen.
  - Das Kochen muss schneller sein, da die Wärme direkt auf den Gefäße erzeugt wird. Dies spart Zeit und Energie gegenüber anderen Herdtypen.

- Da die Wärme direkt an die Gefäße abgegeben wird, tritt kein Wärmeverlust auf und es wird effizienter gekocht.
- Die Tatsache, dass die Wärmeübertragung stoppt und die Kochfläche nicht direkt erwärmt wird, wenn die Gefäße von der Kochfläche entfernt werden, bietet eine sicherere Verwendung gegen mögliche Unfälle beim Kochen.

### **Für einen sicheren Betrieb:**

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie nicht klebende Gefäße verwenden, die mit wenig Öl beschichtet oder ohne Öl (Typ Teflon) verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Glaskochfläche als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidfläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Topfdeckel auf Ihr Herd, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionskochplatte.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.
- Befindet sich unter Ihrem Herd ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Herd den Garstufe verringern oder das Herd ausschalten.
- Ihr Herd verfügt über ein automatisches Abschaltssystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch dünne Töpfe zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne

kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird.

### **Kochgefäße**

Sie dürfen ferromagnetische, hochwertige Gefäße verwenden, die ein Etikett oder eine Warnung tragen, dass sie nur mit Ihrem Induktionskochfeld für das Induktionskochen geeignet sind. Im Allgemeinen ist die Leistung der Gefäße umso besser, je höher der Eisengehalt ist. Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte der Induktionszone entsprechen. Vorgeschlagene Abmessungen sind unten aufgeführt.

### **Geeignete Gefäße:**

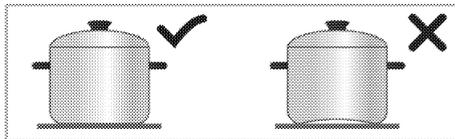
- Gusseiserne Gefäße
- Emaillierte Stahlgefäße
- Gefäße aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

### **Nicht geeignete Gefäße:**

- Aluminiumgefäße
- Kupfergefäße
- Messinggefäße
- Glasgefäße
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

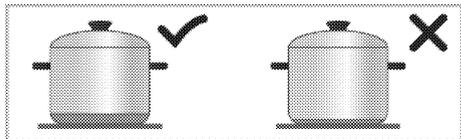
### **Empfehlungen:**

- Verwenden Sie nur Gefäße mit flachem Boden. Verwenden Sie keine Gefäße mit konvexem oder konkavem Boden.

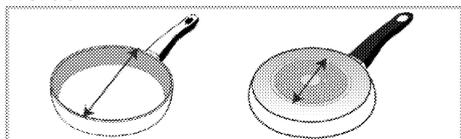


- Verwenden Sie nur Gefäße mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der

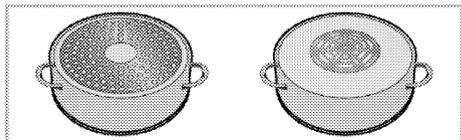
Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.



- Die Böden einiger Gefäße haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Gefäße von großen Induktionskochfeldern möglicherweise nicht erkannt werden. Daher muss das Kochfeld entsprechend der Größe des ferromagnetischen Feldes ausgewählt werden.



- Einige Gefäße haben einen Boden, der nicht ferromagnetische Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Gefäße erwärmen sich möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen kann eine Warnung über einen schlechten Topf erscheinen.



## Kochgefäßtest

Testen Sie anhand der folgenden Methoden, ob Ihr Topf mit dem Kochen

mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Er ist kompatibel, wenn der Boden Ihres Topfes einen Magneten hält.
2. Wenn Sie Ihren Topf auf den Herd

stellen, wenn „□“ und „□“ oder „□“ nicht blinken, dann ist er geeignet.

## Empfohlene Kochgefäßgrößen

Kochfeldgröße - mm	Pfannendurchmesser - mm
210x190	min. 100 - max 210
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche	Breite 210 - Länge 390

Die Erkennung von Gefäße durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Gefäße ab. Um die Erkennung der Gefäße zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Gefäße entsprechend der Größe Ihres Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Gefäße sind oben angegeben.

Die Kochart kann je nach Topftyp, Topfgröße und Kochzone variieren. Für ein homogeneres Kochen kann eine um eine Stufe größere Kochzone verwendet werden. Durch die Verwendung einer größeren Kochzone wird auf Induktionskochfeldern keine Energie verschwendet, da Wärme nur im jeweiligen Topfbereich entsteht.

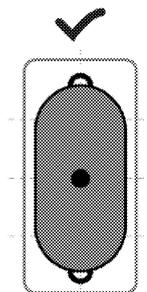
## Automatische Erkennung der Gefäße

Wenn Sie mit Induktion kompatible Gefäße auf Ihr Herd stellen, erkennt Ihr Herd automatisch, auf welches Kochfeld die Gefäße gestellt werden, und gibt Anweisungen auf dem Bedienfeld aus.

## Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

Ihr Herd ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Gefäße betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochfelder aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

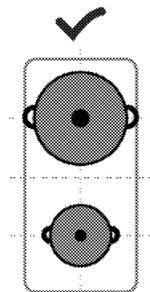
### Als einzelnes Kochfeld



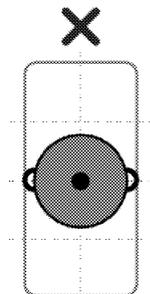
Stellen Sie die Gefäße für Kochvorgänge auf großen Kochtöpfen so auf, dass sie die Zentren beider Kochzonen abdecken und auf der Kochzone zentriert sind.

### Als zwei unabhängige Kochfelder

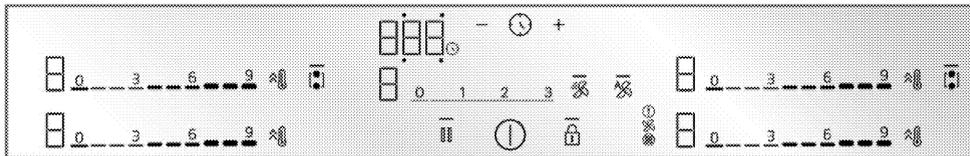
Kochfelder mit großer Oberfläche haben zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Zonen als zwei unabhängige Kochfelder für unterschiedliche Temperaturniveaus mit zwei unterschiedlichen Gefäße verwenden. Stellen Sie die Gefäße durch Zentrieren der separaten Kochzonen auf.



Stellen Sie den Garvorgang mit einzelnen Gefäße in die Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Stellen Sie die Gefäße nicht in die Mitte der Kochzone.



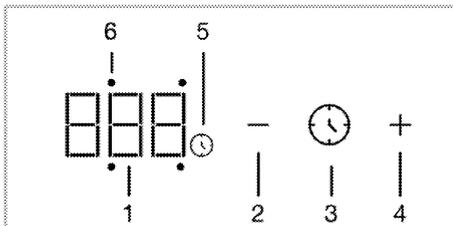
# Bedienfeld



## Tasten und Symbole

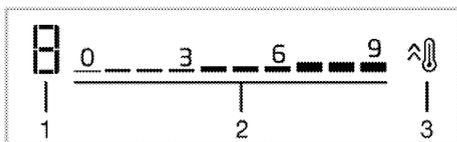
- : Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde
- Ⓜ : Ein-/Aus-Taste
- 🔒 : Taste für Tastensperre
- 👤 : Kochfeld mit Breitflächen-Kombinationstaste
- ⚡ : Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)
- 🚫 : Taste zur Reinigungssperre
- ⌚ : Timer-Taste
- ⊕ : Timer-Erhöhungstaste
- ⊖ : Timer-Verringerungstaste

\* Dies variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.



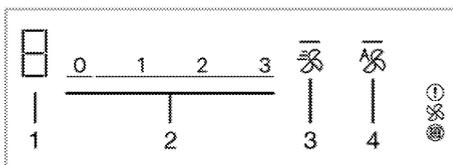
Timer-Bildschirm

- 1 Timeranzeige.
- 2 Timer-Verringerungstaste
- 3 Timertaste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Symbol
- 6 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochfelds



Die Kochfeldzonenanzeige

- 1 Temperatur - Durchflussmengenanzeige des jeweiligen Kochfeldes
- 2 Temperatur - Einstellzone für die Durchflussmenge
- 3 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)



Lüftungsanzeige

- 1 Lüftungsstufenanzeige
- 2 Einstellfeld Lüftungsstufe
- 3 Booster-Taste
- 4 Lüftungsautomatik-Mod-Schlüssel

## Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

- i** Dieses Gerät wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder im Touch-Bedienfeld ausgeführte Vorgang wird mit einem auditierbaren Signal bestätigt.
- i** Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine Müllkippe und eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.
- i** Das Herd kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück, wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Bedienung erfolgt.
- i** Das Gerät zeigt aus Sicherheitsgründen die Warnung "FF" an, wenn eine Taste (Taste ) berührt wird.
- i** Das Licht  der aktivierten oder ausgewählten Tasten leuchtet.

### Einschalten des Herds

- Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
- » Nun ist das Kochfeld einsatzbereit.

### Ausschalten des Herds

- Berühren Sie die Taste  auf dem Bedienfeld.
- » Das Herd schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

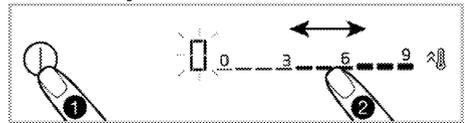
### Restwärmanzeige

Auf dem Bedienfeld befindet sich für jede Kochfeldzone eine Hitzeanzeige. Diese Anzeige zeigt an, dass das Herd im ausgeschalteten Zustand noch heiß ist. Berühren Sie das/die entsprechende(n) Kochfeld(e) nicht, bis die Restwärmanzeige erlischt.

Symbol	Beschreibung
H	Hohe Temperatur
h	Niedrige Temperatur

- i** Bei Stromausfall leuchtet die Restwärmanzeige nicht und warnt den Benutzer vor heißen Kochfeldern.

### Kochfelder einschalten (Kochzone) und Temperaturstufe einstellen



- Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste  berühren.
- >> Auf den Displays der Kochzonen wird das Symbol "0" angezeigt.
- Je nachdem, in welchem Bereich Sie einschalten möchten, stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Temperaturstufe zwischen "0" und "9".

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

### Kochfelder ausschalten:

Eine ausgewählte Kochfeldzone kann auf 2 verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

- Durch Einstellen der Temperatur auf „0“**  
Sie können das Kochfeld ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ reduzieren.
- Verwenden der Timer-Aus-Funktion für die gewünschte Kochfeldzone.**  
Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer das angeschlossene Kochfeld aus. Alle Anzeigen zeigen

„0“ oder „00“. Das  Symbol im Kochfeld-Display erlischt.

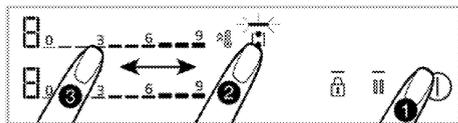
Die Einstellung des Timers für die Kochfeldzone wird in den folgenden Kapiteln beschrieben.

### **Kombination der Kochzonen mit Breitfläche (Flexi) (sofern Kochzonen mit Breitflächen auf Ihrem Herd vorhanden sind)**

1. Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste  berühren.

2. Berühren Sie die Taste .

» Auf der linken Kochzonenanzeige erscheint das Symbol **0** und die Taste  leuchtet.



3. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen **0** und **9** ein, indem Sie auf den Einstellbereich tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

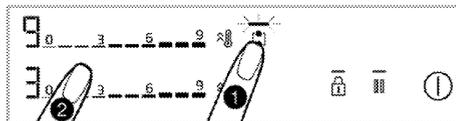
» Das Kochfeld beginnt zu arbeiten. Wird ein anderes Kochfeld ausgewählt oder warten Sie 10 Sekunden lang ohne Bedienung, erlischt das Licht  der Taste .

 Als Beispiel werden die Kochfelder mit breiter Fläche links beschrieben. Wenn die Kochfelder rechts an Ihrem Gerät breite Flächen haben, gilt das gleiche für die Kochfelder rechts.

### **Kombination der Kochfelder mit Breitfläche (Flexi) während eines oder beide Kochfelder links in Betrieb sind (sofern auf Ihrem**

### **Herd Kochfelder mit Breitflächen vorhanden sind)**

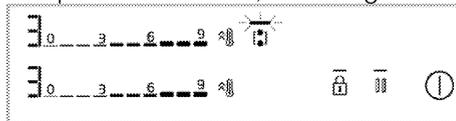
Während eines oder beide Kochfelder auf der linken Seite separat in Betrieb sind, können Sie beide Kochfelder kombinieren, indem Sie das Kochfeld mit breiter Fläche aktivieren. So können Sie bei gleichen Werten eine breitere Herdfläche betreiben.



1. Während eine oder beide Kochzonen links in Betrieb sind, berühren Sie die Taste .

» Auf beiden Kochfeld-Anzeigen wird die Kochfeld-Zone mit der niedrigeren Stufe angezeigt und das Licht  der Taste  leuchtet.

>> Kombi-Kochfelder arbeiten mit der Temperatur der Kochfeldzone mit niedrigerem Grad und ggf. mit dem Timer-Einstellwert weiter. Temperatur- und Timerwerte der Kochzone, die vor dem Kombinieren einen höheren Temperaturwert hatte, werden gelöscht.



>> Um den Temperaturwert nachträglich zu ändern, stellen Sie im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe ein.

### **Kochzonen mit Breitfläche ausschalten (sofern Kochzonen mit Breitfläche an Ihrem Herd vorhanden sind)**

Sie können Kochfelder trennen und ausschalten, indem Sie die Taste  drücken

### **Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)**

Sie können den Booster verwenden, um mit maximaler Leistung zu heizen. Wir

empfehlen jedoch nicht, an dieser Position über einen längeren Zeitraum zu kochen. Die hohe Leistungsstufe ist möglicherweise nicht auf allen Kochfeldern verfügbar. Wenn der Zeitraum für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle der Grenzwerte für die Betriebsdauer) abgelaufen ist, wird die Kochfeldzone ausgeschaltet.

### **Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) direkt auswählen:**

1. Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Taste  des gewünschten Kochfelds.

Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display. Wenn der Zeitraum für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle Betriebsdauergrenzen) abgelaufen ist, arbeitet das Kochfeld mit der höchsten Temperaturstufe weiter.

### **Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) wählen, während die Kochzone aktiv ist:**

1. Berühren Sie die Taste , wenn das Herd eingeschaltet ist und die entsprechende Kochfeldzone auf einer bestimmten Stufe arbeitet.
2. Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display. Nach Ablauf der Zeit für die hohe Leistungsstufe arbeitet das Kochfeld auf der höchsten Temperaturstufe weiter.

### **Ausschalten der hohen Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf:**

Sie können die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste  ausschalten. Die Kochzone arbeitet mit dem höchsten Temperaturwert weiter. Bringen Sie auf 0, indem Sie den

Einstellbereich der aktiven Kochfeldzone berühren oder zum Ausschalten mit dem Finger über den Bereich gleiten.

### **Reinigungssperre**

Die Reinigungssperre ermöglicht dem Benutzer die Reinigung für einen kurzen Zeitraum, indem die Bedienung aller Tasten auf dem Bedienfeld bei eingeschaltetem Herd verhindert wird. Während dieser Zeit zieht das Gerät keinen Strom.

### **Reinigungssperre aktivieren**



1. Berühren und halten Sie die Taste , wenn das Herd eingeschaltet ist.  
»  Lichter an. Auf den Displays der Kochzonen wird das Symbol  angezeigt. Während dieser Zeit darf keine andere Taste als die Taste  betätigt werden.

### **Reinigungssperre deaktivieren**

Drücken und halten Sie die Taste , um die Reinigungssperre zu deaktivieren.  Das Licht erlischt und die Reinigungssperre wird deaktiviert.

### **Tastensperre**

Wenn das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist, können Sie die Tastensperre aktivieren, um ein versehentliches Ändern der Funktionen zu verhindern.

### **Aktivieren der Tastensperre**

1. Um die Tastensperre zu aktivieren,  berühren Sie die Taste, bis ein einzelner Piepton ertönt. Das  Licht  der Taste blinkt und alle Kochfelder werden gesperrt.

- i** Bei aktiver Tastensperre funktioniert nur die Taste ①. Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das Licht  der Taste , um anzuzeigen, dass die Tastensperre aktiv ist. Wenn Sie das Herd ausschalten, während die Tasten gesperrt sind, wird die Tastensperre deaktiviert, um das Herd wieder einzuschalten.

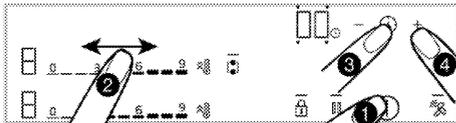
### Deaktivieren der Tasten sperre

- Berühren und halten Sie die Taste , bis ein Signal zu hören ist. Der Vorgang ist mit einem akustischen Signal zu bestätigen. Die Leuchte  der Taste  erlischt und die Tastensperre wird deaktiviert.

### Timer-Funktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Während der Kochzeit müssen Sie das Herd nicht bedienen. Die Kochfeldzone schaltet sich nach dem von Ihnen gewählten Zeitraum automatisch aus.

### Timer aktivieren



- Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste ① berühren.
- Je nachdem, in welchem Bereich Sie einschalten möchten, stellen Sie durch Berühren des Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die gewünschte Temperaturstufe ein.
- Aktivieren Sie den Timer, indem Sie die Taste  berühren. In der Timer-Anzeige leuchtet „00“ und  das Symbol beginnt zu blinken.
- Auf dem Timer-Bildschirm erscheinen 4 Aktivitäts-LEDs um „00“. Um für die

Kochzone einen Timer einzustellen, berühren Sie die Taste , um die entsprechende Kochzonenseite auszuwählen.

- Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten / ein. Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste  oder  längere Zeit drücken.

Das Symbol  leuchtet dauerhaft, nachdem es für eine bestimmte Zeit auf der Kochfeldzonenanzeige blinkt. Wenn das Symbol  dauerhaft leuchtet, zeigt dies an, dass die Funktion aktiviert ist.

- i** Der Timer darf nur für Kochfelder verwendet werden, die in Betrieb sind.

- i** Wiederholen Sie den obigen Vorgang für andere Kochfelder, für die Sie einen Timer einstellen möchten.

- i** Ohne Auswahl der Kochfeldzone und der Temperaturstufe der Kochfeldzone kann kein Timer eingestellt werden.

- i** Während der Timer aktiv ist, wird die eingestellte Zeit der ausgewählten Kochzone auf der Timer-Anzeige angezeigt.

### Timer ausschalten

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Herd automatisch aus und ein akustisches Warnsignal ertönt. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung auszuschalten.

### Timer vorzeitig ausschalten

Wird der Timer vorzeitig ausgeschaltet, läuft das Herd mit der eingestellten Temperatur weiter, bis es ausgeschaltet wird.

### Ausschalten durch Reduzieren der Timer-Einstellung auf Stufe „00“:

1. Wählen Sie den Timer des entsprechenden Kochfelds durch Antippen der Taste  aus.
2. Verringern Sie den Wert, indem Sie die Taste  berühren, bis „00“ in der Timer-Anzeige erscheint. Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste  für längere Zeit drücken.

Nachdem das Symbol auf der Kochfeldzonenanzeige für eine bestimmte Zeit blinkt , erlischt es **vollständig** und der Timer wird abgebrochen.

### Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie die Temperaturstufen aller am Kochfeld laufenden Funktionen (**außer Timer**) für eine bestimmte Zeit auf die 1. Stufe absenken.

 Wenn der Timer für eine Kochzone eingestellt ist, läuft der Timer während der Stoppfunktion weiter.

1. Berühren Sie die Taste , während Ihr Kochfeld eingeschaltet ist. Alle Kochfelder, die in Betrieb sind, laufen in der 1. Ebene weiter.
3. Berühren Sie die Taste  erneut, um alle gestoppten Kochfelder mit ihren vorherigen Einstellungen zu betreiben.

### Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie die Energieverwaltung, die Zeit des akustischen Signals am Ende des Kochvorgangs und die Verbindungseinstellungen für die Dunstabzugshaube ändern.

-  :Energieverwaltungseinstellung
-  Akustisches Signal am Ende des Kochvorgangs
-  :Auswahl des Lüftungsmodus

-  :Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters
-  :Aktivkohlefilter zurücksetzen

## 1- Energieverwaltungseinstellung ()

Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Herds nach Belieben einstellen.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste  erneut berühren.
2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ///.
  - » Auf der Timer-Anzeige  erscheint und „9“ erscheint auf der linken hinteren Kochzonenanzeige.
3. Durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Leistungsstufe zwischen „1“ und „9“ ein (siehe Tabelle - Leistungsmanagement-Stufe).
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .
  - » Ihr Herd schaltet sich aus und beginnt mit der Gesamtleistungseinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.

„Energieverwaltung“ umfasst 9 verschiedene Leistungsstufen (siehe Tabelle – Leistungsmanagementstufen).  
Tabelle - Energieverwaltungsebene

Energieverwaltungseinstufe	Gesamtleistung
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW

Energieverwaltungsstufe	Gesamtleistung
8	6,7 kW
9	7,4 kW*

**i** Der Gesamtleistungswert für die Energieverwaltungsstufe 5, 6, 7, 8, 9 beträgt 3,6 kW bei Produkten mit einer maximalen Gesamtleistungsaufnahme von 3,6 kW.

## 2- Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens (cF2)

Mit dieser Funktion können Sie die Zeit des Kochendes des Herds nach Belieben einstellen.

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste **⓪** berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste **⓪** erneut berühren.
- Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten **⓪/||/⓪/||**.
  - » Die Standardeinstellung **cF1** wird auf dem Timer-Display angezeigt.
- Für die Einstellung des akustischen Signals zum Kochen, berühren Sie die Taste **||** einmal.
  - » Auf der Timer-Anzeige **cF2** erscheint und **"2"** erscheint auf der linken hinteren Kochzonenanzeige.
- Durch Antippen des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Signalzeiteinstellung (siehe Tabelle - Endzeit Summer) zwischen ein „0“ und „3“ ein.
- Bestätigen Sie durch Berühren der Taste **⓪** die Zeiteinstellung des Signaltons für das Garende.

>> Ihr Herd schaltet sich aus und beginnt mit der Signalzeiteinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.

**i** Der werkseitige Standardwert für die Zeiteinstellung des akustischen Signals am Kochende ist die 2. Stufe.

Tabelle - Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens

Akustische Stufe am Ende des Kochvorgangs	Akustisches Signalperiode am Ende des Kochvorgangs
0	15 Sekunden
1	30 Sekunden
2	1 Minute
3	2 Minuten

## 3-Einstellung des Beatmungsmodus (cF5)

Dieses Gerät wird in 2 Modi verwendet: Interne Zirkulation und externe Zirkulation. (Detail S. 16 / Lüftungsmodi)

Das Gerät wird entsprechend dem internen Zirkulationsmodus voreingestellt geliefert. Wechseln;

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste **⓪** berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste **⓪** erneut berühren.
- Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten **⓪/||/⓪/||**.
  - » Die Standardeinstellung **cF1** wird auf dem Timer-Display angezeigt.
- Berühren Sie die Taste viermal, um den Lüftungsmodus **||** einzustellen.
  - » Erscheint in der Timer-Display **cF5 "1"** erscheint auf der linken hinteren Kochzonenanzeige.

**4. Der Lüftungsbetrieb kann als externe Umwälzung eingestellt werden, indem man den Einstellbereich der linken hinteren Kochzone berührt oder mit dem Finger über den Bereich wischt, der Kochstellenbildschirm wird auf „2“ gebracht.**

5. Bestätigen Sie die Einstellung des Lüftungsmodus durch Berühren der Taste .

»Das Gerät schaltet sich aus und Ihr Gerät beginnt mit der gewählten Lüftungsstufe zu arbeiten.

 Die Lüftungseinstellung wird während der Produktion standardmäßig als interne Umwälzung in der Option „1“ auf dem Einstellungsbildschirm  angezeigt.

#### **4 - Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters**



Die in dem als interner Kreislauf eingesetzten Produkt verwendeten Aktivkohlefilter müssen nach einer bestimmten Nutzung gewechselt werden.  
auch.

 Aktivkohlefilter sollten nach 150 Betriebsstunden gewechselt werden.

Es ist möglich, die verbleibenden Betriebsstunden anzuzeigen. Füllstand des Aktivkohlefilters auf dem Einstellungsbildschirm.  
Verbleibende Betriebszeit

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste  erneut berühren.

2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten //.

» Die Standardeinstellung  wird auf dem Timer-Display angezeigt.

3. Berühren Sie die Taste  fünf Mal, um den Bildschirm für die Lebensdauer des Aktivkohlefilters anzuzeigen.

»Auf dem Timer-Display erscheint , die verbleibenden Restbetriebsstunden des Aktivkohlefilters auf dem linken hinteren Kochzonenbildschirm werden wie folgt angezeigt.

- Bei mehr als 100 Stunden „3“
- Zwischen 50-100 Stunden „2“
- Zwischen 5-50 Stunden „1“
- Zwischen 0-5 Stunden „0“

4. Durch Berühren der Taste  kann die Einstellungsanzeige geschlossen werden.

#### **5 - Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters ()**

Nach 150 Stunden Aktivkohlefilterbetrieb erscheint die Warnung „F“ auf den Kochfeldbildschirmen. Durch das Entfernen und Ersetzen der Aktivkohlefilter, wie im Abschnitt Wartung-Reinigung beschrieben, werden die folgenden Schritte zum Zurücksetzen des Displays durchgeführt:

1. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten //.

» Die Standardeinstellung  wird auf dem Timer-Display angezeigt.

2. Berühren Sie die Taste  fünf Mal, um den Display für die Lebensdauer des Aktivkohlefilters anzuzeigen.

»Auf dem Timer-Display erscheint , die verbleibenden Restbetriebsstunden des Aktivkohlefilters auf dem linken hinteren Kochzonenbildschirm werden gemeinsam mit dem -Menü angezeigt.

3. In dieser Anzeige kann diese durch Berühren der Taste ① zurückgesetzt werden.

### Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

**Funktionsprinzip:** Induktionserhitzer heizt den Kochtopf aufgrund seines Funktionsprinzips direkt auf. Somit hat es viele Vorteile gegenüber anderen Herdtypen. Es arbeitet effizienter und die Kochfeldoberfläche ist kühler. Ihr Induktionsherd ist mit einem überlegenen Sicherheitssystem ausgestattet, das einen Betrieb mit maximaler Sicherheit gewährleistet.

**i** Je nach Modell kann Ihr Herd mit Kochfeldern mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm mit Induktion ausgestattet sein. Dank Induktion erkennt jede Kochzone automatisch den darauf gestellten Topf. Energie tritt nur auf der Kontaktfläche des Topfes auf, und daher wird ein Minimum an Energie verbraucht.

### Automatisches Abschaltsystem

Die Herdsteuerung verfügt über eine Abschaltautomatik. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzone(n) eingeschaltet bleiben, schaltet sich die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch aus (siehe Tabelle-1). Ist der Kochzone ein Timer zugeordnet, wird auch die Timer-Anzeige ausgeschaltet.

Die Zeitbegrenzung für die automatische Abschaltung hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Für dieses Temperaturstufe gilt die maximale Betriebsdauer.

Die Kochfeldzone kann vom Benutzer wieder bedient werden, nachdem sie

wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

**Tabelle 1:** Automatische Abschaltzeiten der Kochzone

Temperaturstufe	Automatische Abschaltzeiten - Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Schnelles Erhitzen	10 Minuten

**Tabelle-2:** Automatische Abschaltzeiten der Lüftung

Geschwindigkeitsstufe	Automatische Abschaltzeit n - Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensives Arbeiten (Booster)	8 Minute

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

### Schutz gegen Überhitzung

Ihr Herd ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen Schutz vor Überhitzung gewährleisten. Bei

Überhitzung können Sie Folgendes beachten:

- Die in Betrieb befindliche Kochfeldzone kann ausgeschaltet werden.
- Die gewählte Stufe kann reduziert werden. Dies spiegelt sich jedoch nicht im Display wider.

### **Überlaufschutzsystem**

Ihr Herd ist mit einem Überlaufschutz ausgestattet. Sollte das Bedienfeld aus irgendeinem Grund überlaufen, unterbricht das System automatisch die

Stromverbindung, um Ihr Herd auszuschalten. Währenddessen erscheint die Warnung, „F“ auf dem Display.

### **Präzise Leistungseinstellung**

Das Induktionsherd reagiert gemäß seinem Funktionsprinzip sofort auf die erteilten Befehle. Seine Leistungseinstellungen werden sehr schnell geändert. So können Sie das Überlaufen einer überlaufenden Mahlzeit (Wasser, Milch) verhindern, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

## 6 Verwendung der Belüftung

### Allgemeine Informationen zur Verwendung des Herds

#### Allgemeine Warnungen

- Zur Belüftung steht ein Motor mit verschiedenen Drehzahlen zur Verfügung. Für eine gute Leistung des Gerätes empfehlen wir, unter normalen Bedingungen niedrige Geschwindigkeiten und bei starker Geruchs- und Dampfkondensation hohe Geschwindigkeiten zu verwenden.

#### Beatmungsmodi

Dieses Gerät wird in 2 Modi verwendet: Interne Zirkulation und externe Zirkulation.

##### Innerer Kreislauf



Die aus der Mitte des Herds angesaugte Luft wird zunächst vom Öl gereinigt, indem sie durch den Ölfilter geleitet wird. Anschließend wird es durch einen Aktivkohlefilter geleitet und zurück in die Küche geleitet.

**Warnung:** Im internen Umluftbetrieb sollten Aktivkohlefilter in dem im Produkt definierten Bereich installiert werden, um die Geruchspartikel in der Atemluft zu halten. Informationen zu verschiedenen Installationsvarianten, die für den internen Umlauf des Geräts definiert sind, finden Sie im Installationshandbuch oder wenden Sie sich an Ihren autorisierten Händler.

##### Äußerer Kreislauf



Die Luft, die aus der Mitte des Herdes angesaugt wird, passiert die Ölfilter und wird über den Schornstein mit einem Rohrsystem nach außen abgeführt.

#### Einstellung des Beatmungsmodus

Das Gerät ist auf Innenzirkulation voreingestellt.

Damit sich das Gerät im externen Zirkulationsbetrieb befindet, muss im Abschnitt Einstellungen die Einstellung cf5 entsprechend vorgenommen werden.

### Verwendung der Belüftung

#### Manuelle Belüftungseinstellung

Die Belüftung kann manuell eingestellt werden.

1. Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste  berühren.  
» Auf den Displays der Belüftung wird das Symbol „0“ angezeigt.
2. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe zwischen „1“ und „3“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich der Belüftung tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

#### Ausschalten der manuellen Belüftung

1. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf „0“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich der Belüftung tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

#### Einschalten des Intensivbelüftungsmodus

1. Der Intensivbelüftungsmodus kann durch Berühren der Taste aktiviert werden.

» Der Intensivlüftungsmodus arbeitet maximal 8 Minuten. Während dieser Zeit leuchtet das P-Symbol im Display. Nach 8 Minuten sinkt die Lüftungsgeschwindigkeit auf 3 und läuft auf dieser Geschwindigkeitsstufe weiter.

### Ausschalten des

### Intensivlüftungsmodus

1. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf „0“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich der Belüftung tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

**i** Wenn im Intensivlüftungsmodus eine beliebige Geschwindigkeitstaste berührt wird, kehrt sie zu dieser Geschwindigkeitsstufe zurück und arbeitet weiter.

### Automatischer Start

Ihr Gerät misst Temperaturstufe, Temperaturen und Betriebsdauer der Kochzone. Er bestimmt anhand dieser Werte die am besten geeignete Betriebsgeschwindigkeit der Lüftung und arbeitet mit den von ihm automatisch festgelegten Werten.

1. Um den Automatikmodus zu aktivieren, berühren Sie die Taste .

» Der Automatikbetrieb wird aktiviert und schaltet sich automatisch ab, wenn die Parameter den eingestellten kritischen Wert unterschreiten. Es muss erneut aktiviert werden, damit es reaktiviert werden kann

**i** Während der Automatikmodus aktiv ist, wird der Automatikmodus abgebrochen, wenn Sie das Produkt mit beliebiger Geschwindigkeit ein- und ausschalten.

2. Um den Automatikmodus vorzeitig auszuschalten, berühren Sie die Taste  erneut.

### Aufeinanderfolgende Lüfterbetriebsfunktion

Die Zusatzlüfter-Betriebsfunktion sorgt dafür, dass am Ende des Garvorgangs eventuell entstehende Gerüche und Rauch entfernt werden, indem die Zeit und die Geschwindigkeitsstufe automatisch in Abhängigkeit von Garraumtemperatur, Geschwindigkeitsstufe und Betriebszeit ermittelt werden, wenn das Produkt als Ergebnis des Kochens auf den Kochzonen, während die Lüftung im Automatikbetrieb betrieben wird. Wenn die Nachfolgeoperation ausgeschaltet werden soll, kann sie durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

**i** Während die Lüftung im Automatikbetrieb läuft, läuft die Lüftung noch maximal 20 Minuten weiter und noch mindestens 2 Minuten, wenn das Garen auf den Herden beendet ist und die Töpfe entnommen werden.

## **7 Allgemeine Hinweise zum Backen**

In diesem Abschnitt finden Sie Tipps zur Zubereitung und Backen Ihrer Speisen.

### **Allgemeine Warnhinweise zum Kochen auf dem Herd**

- Füllen Sie niemals mehr als ein Drittel des Öls in die Pfanne. Während des Erhitzens des Öls nicht verlassen. Übermäßige Erwärmung des Öls stellt eine Brandgefahr dar. Versuchen Sie niemals, einen möglichen Brand mit Wasser zu löschen! Wenn das Öl Feuer fängt, decken Sie es mit einer Löschdecke oder einem nassen Tuch zu. Wenn es sicher ist, schalten Sie den Ofen aus und rufen Sie die Feuerwehr.
- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter, den Sie während des Heizöls verwenden, trocken ist und halten Sie den Deckel geöffnet.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

## 8 **Wartung und Reinigung**

### **Allgemeine Hinweise zur Reinigung**

#### **⚠ Allgemeine Warnungen**

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Gerät muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Gerät später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes, Entkalker oder scharfe Gegenstände.
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen

Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

#### **Für die Herde:**

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Herden und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Herdes, indem Sie ihn ausschalten.

#### **Inox - Edelstahlteile**

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl-Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl-Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Glas- und Inxoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.

#### **Glasflächen**

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.

- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

### **Kunststoff- und lackierte Teile**

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzicht auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Geräts nicht so feucht und mit

Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

## **Reinigung des Kochfelds**

### **Glaskochfläche**

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt "Allgemeine Reinigungsinformationen" für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen des Glasherds kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Herd durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

### **Bedienfeld reinigen**

- Wischen Sie das Bedienfeld und die Bedienknöpfe mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab, trocknen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch gut nach. Entfernen Sie nicht die Bedienknöpfe und darunterliegenden Dichtungen, um das Reinigen zu erleichtern. Das Bedienfeld kann beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Tastenregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Tasten. Die Anzeigen um die Tasten können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr

Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

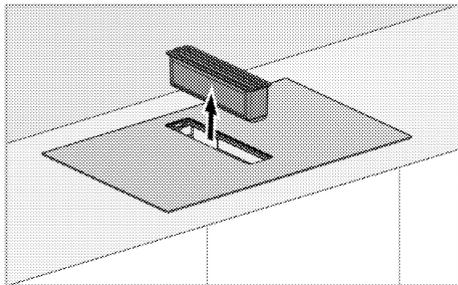
## Lüftung reinigen

Um eine effektive Geruchs- und Ölrückhaltung zu gewährleisten, müssen die Aktivkohlefilter regelmäßig gewechselt und der Ölfilter regelmäßig gereinigt werden.

### Reinigung des Metallölfilters

Der Ölfilter filtert das Öl im angesaugten Rauch. Der Metallfettfilter sollte in regelmäßigen Abständen gereinigt werden, um eine gute Leistung zu gewährleisten.

1. Entfernen Sie den Ölfilter, indem Sie ihn nach oben ziehen.



**i** Der Ölfilter kann an seiner Unterseite Öl oder überlaufende Flüssigkeiten sammeln. Während der Filter demontiert wird, sollte er gerade entfernt werden, um ein Tropfen und Verschütten zu vermeiden.

**i** Achten Sie darauf, die ausgebaute Ölfiltergruppe nicht durch Herunterfallen auf das Kochfeldglas zu beschädigen.

2. Waschen Sie den entfernten Fettfilter in der Spülmaschine oder von Hand.

**i** Waschen Sie die Filter in Wasser mit flüssigem Reinigungsmittel und setzen Sie sie nach dem Trocknen wieder ein. Aluminiumfilter können beim Waschen ihre Farbe ändern. Dies ist normal und erfordert keinen Austausch der Filter.

**i** Sie können den Aluminiumfilter auch in der Waschmaschine waschen. (max. 70 °C) Für optimale Reinigungsergebnisse wird empfohlen, den Fettfilter verkehrt herum in die Spülmaschine zu stellen.

3. Tauschen Sie den Ölfilter nach der Reinigung aus.

### Aktivkohlefilter ausbauen

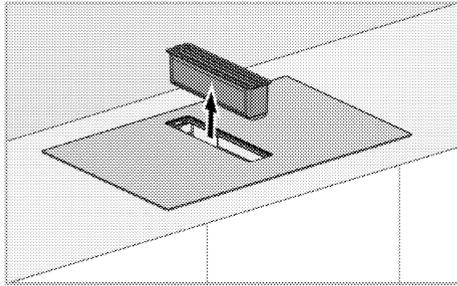
Aktivkohlefilter sorgen für Geruchsbindung im Produkt und müssen für eine optimale Leistung in regelmäßigen Abständen gewechselt werden. Achten Sie beim Austausch auf die Füllwarnanzeige.

**i** Wenn das Produkt 150 Betriebsstunden abgeschlossen hat, wird auf den Kochstellen eine F-förmige Warnung angezeigt. Spätestens bei dieser Warnung sollte der Filter gewechselt werden. Um diese Warnung zurückzusetzen, siehe Einstellungen

**i** Um den verbleibenden Arbeitsbereich von Aktivkohlefiltern anzuzeigen, folgen Sie der ausführlichen Erklärung in den Einstellungen.

## Um zu entfernen;

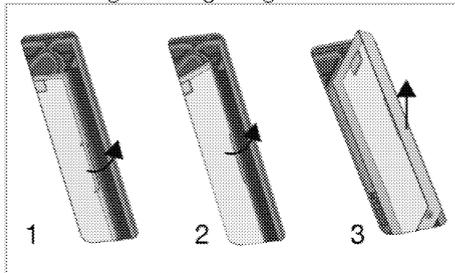
1. Entfernen Sie den Ölfilter, indem Sie ihn nach oben ziehen.



**i** Der Ölfilter kann an seiner Unterseite Öl oder überlaufende Flüssigkeiten sammeln. Während der Filter demontiert wird, sollte er gerade entfernt werden, um ein Tropfen und Verschütten zu vermeiden.

**i** Im Ölfilterteil befindet sich ein Magnetschalter. Ohne das Teil zum Flüssigkeitsschutz ist keine Belüftung möglich.

2. Entfernen Sie die Flüssigkeitssammelkammer wie in der Abbildung unten gezeigt.

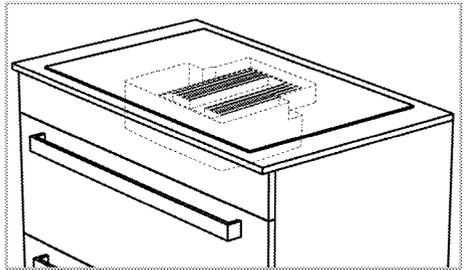


**i** Im Flüssigkeitssammelkammerteil befindet sich ein Magnetschalter. Ohne das Teil zum Flüssigkeitsschutz ist keine Belüftung möglich.

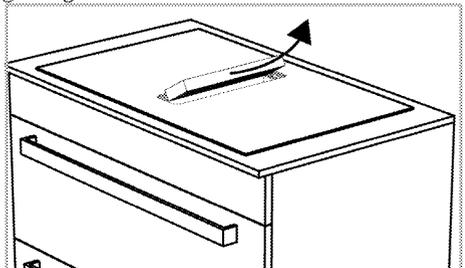
**i** Die Flüssigkeitssammelkammer muss regelmäßig gereinigt werden. Das Teil kann durch Waschen in Wasser mit Flüssigwaschmittel und Spülen gereinigt werden, oder es sollte in der Spülmaschine bei max. 70 °C gewaschen werden.

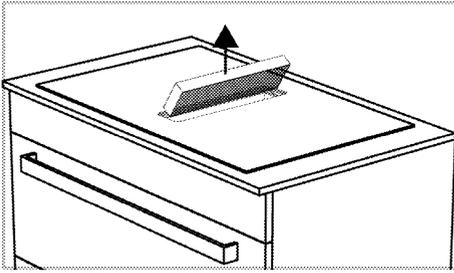
**i** Wenn das Flüssigkeitssammelkammerteil an seinen Platz gebracht wird, zeigt die Richtung des Pfeils auf dem Teil an, dass es in dieser Richtung platziert werden sollte.

3. Nach dem Entfernen der Flüssigkeitssammelkammer befinden sich rechts und links in der unteren Kammer zwei Kohlefilter.



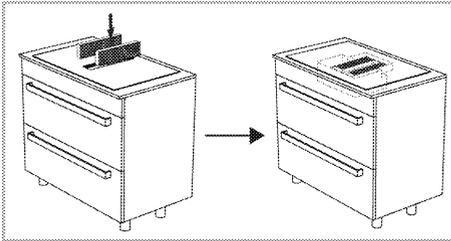
4. Ziehen Sie zunächst einen der Kohlefilter zu sich, indem Sie ihn kippen, um ihn aus seinem Magnetschlitz aus dem Lüftungsspalt zu entfernen, und nehmen Sie ihn wie in der Abbildung gezeigt heraus.





5. Entfernen Sie auf die gleiche Weise den anderen Kohlefilter aus seinem Gehäuse.

6. Setzen Sie die neuen 2 Aktivkohlefilter in ihre Magnetschlitz ein, indem Sie sie nacheinander durch den Lüftungsspalt kippen. Stellen Sie sicher, dass es vollständig in seinen Magnetfassungen sitzt.



7. Bringen Sie den Flüssigkeitsschutzkunststoff auf die gleiche Weise wie beim Entfernen wieder an.

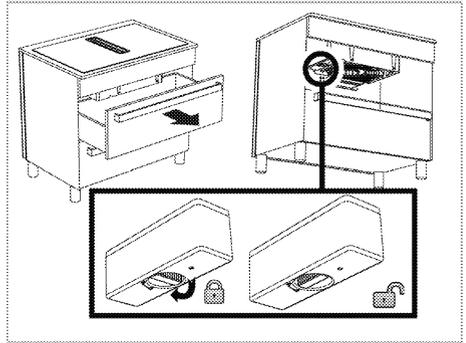
8. Setzen Sie den Ölfilter ein.

### Abwassertank

Falls starke Flüssigkeit in das Belüftungsfach des Produkts gelangt, werden diese Flüssigkeiten im Abwasserbehälter unter dem Ofen gesammelt. In diesem Fall sollte der Abwassertank entfernt, die Flüssigkeit abgegossen und der Tank gereinigt und wieder eingebaut werden.

**i** Es wird empfohlen, den Abwassertank einmal im Monat zu reinigen.

### So entfernen Sie den Abwassertank:

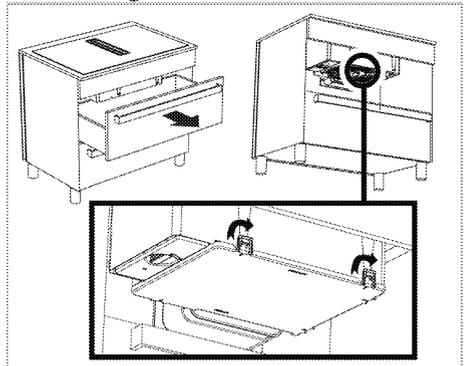


1. Entfernen Sie die obere Schublade unter dem Kochfeld. Sie sollten unter den Herd greifen können.
2. Fassen Sie den Abwassertank unter das Kochfeld.
3. Entriegeln und entnehmen Sie den Abwassertank durch Drehen des Verschlussknopfes.
4. Gießen Sie die Flüssigkeit in der Kammer aus und reinigen Sie die Kammer.
5. Drehen Sie den Verriegelungsknopf und verriegeln Sie ihn, indem Sie die Kammer wieder in ihren Schlitz einsetzen.

### Reinigen der unteren Abdeckung

Wenn die untere Abdeckung an der Unterseite des Produkts verschmutzt ist, können Sie sie möglicherweise nicht entfernen und reinigen.

### So entfernen Sie die untere Abdeckung:



1. Entfernen Sie die obere Schublade unter dem Kochfeld. Sie sollten unter den Herd greifen können.
2. Greifen Sie unter dem Kochfeld an die untere Abdeckung.
3. Es gibt 5 Schlösser in den Richtungen, die durch die Pfeilsymbole auf der unteren Abdeckung angezeigt werden.

Durch Lösen dieser Verriegelungen entfernen Sie die untere Abdeckung, indem Sie sie nach unten halten.

4. Drücken Sie die untere Abdeckung nach dem Reinigen kräftig in die gleiche Richtung nach oben, damit die Schlösser in ihre Schlitze passen.

## 9 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

### Gerät funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> *Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.*
- Das Gerät darf nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen werden. >>> *Prüfen Sie, ob das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist.*
- Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.*
- Wenn sich das Kochfeld beim Drücken der Ein-/Aus-Taste nicht einschaltet >>> **Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn einstecken.**
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> **Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.**
- Entsprechende Töpfe dürfen nicht verwendet werden. >>> **Überprüfen Sie Ihre Töpfe.**

### Auf der Kochfeldzonenanzeige ist das Symbol „□“ und „◻“, oder „◻“ immer an.

- Auf das Kochfeld dürfen keine Töpfe gestellt werden. >>> *Prüfen Sie, ob sich ein Topf auf der Kochzone befindet.*
- Ihr Topf ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Herd für das Induktionskochfeld geeignet ist.*
- Möglicherweise ist der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert oder die Bodenfläche der Pfanne ist für die ausgewählte Kochzone nicht breit genug. >>> *Zentrieren Sie das Kochfeld, indem Sie einen Topf wählen, der breit genug für die Kochfeldzone ist.*
- Der Topf oder die Kochzone sind möglicherweise zu heiß. >>> **Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.**

### Die ausgewählte Kochfeldzone schaltet sich während des Betriebs plötzlich aus.

- Die Garzeit des ausgewählten Fachs ist möglicherweise abgelaufen. >>> *Sie können eine neue Garzeit einstellen oder den Garvorgang beenden.*
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> *Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.*
- Möglicherweise hat ein Gegenstand das Touch-Bedienfeld verdeckt. >>> *Entfernen Sie das Objekt auf dem Panel.*

### Obwohl die Kochzone eingeschaltet ist, heizt der Topf nicht auf.

- Der Topf ist möglicherweise nicht für den Induktionsherd geeignet. >>> *Prüfen Sie, ob Ihr Herd für das Induktionskochfeld geeignet ist.*
- Möglicherweise ist der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert oder die Bodenfläche der Pfanne ist für die ausgewählte Kochfeld nicht breit genug. >>> *Zentrieren Sie das Kochfeld, indem Sie einen Topf wählen, der breit genug für die Kochfeldzone ist.*

### Das Kühlgebläse läuft weiter, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Das Kühlgebläse läuft weiter, bis die Elektronik im Kochfeld die entsprechende Temperatur erreicht hat.

### Geräusche vom Herd beim Kochen

Während des Kochens sind möglicherweise einige Geräusche vom Herd zu hören. Diese Geräusche sind auf die Zusammensetzung des Kochgefäßes zurückzuführen. Diese Geräusche sind normal, sie stellen keine Fehlfunktion dar und sind Teil der Induktionstechnologie.

### Mögliche Geräusche und Gründe

- **Lüftergeräusch:** Der Herd ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich je nach Temperatur des Geräts automatisch einschaltet. Der Lüfter hat verschiedene Betriebsstufen und arbeitet je nach Temperatur auf verschiedenen Stufen. Wenn die Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfelds höher als die Produkttemperatur ist, kann der Lüfter eine Weile laufen.
- **Geringeres Summen wie das Betriebsgeräusch eines Transformators:** Dies liegt an der Natur der Induktionstechnologie. Da die Hitze direkt auf den Boden des Kochgefäßes übertragen wird, können solche Summengeräusche je nach Material des Kochgefäßes gehört werden. Somit können bei unterschiedlichem Kochgeschirr unterschiedliche Geräusche zu hören sein.
- **Knisterndes Geräusch:** Der Grund dafür ist die Struktur und das Material des Bodens des Kochgefäßes. Wenn das Kochgeschirr aus unterschiedlichen Materialien und Schichten besteht, kann ein Knistern auftreten.
- **Jammerndes Geräusch:** Wenn zwei Kochzonen auf derselben Seite des Herds zum Kochen mit unterschiedlichen Kochstufen verwendet werden, kann ein Jaulen zu hören sein.

### Fehlercodes / Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösung
E 22 E 26	Induktionsherd ist überhitzt.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler wird behoben, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte sinkt.

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösung
E 46	Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten. Ein Gegenstand wird auf dem Bedienfeld zurückgelassen oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt.	Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Herd nehmen. Das Problem sollte behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird.
E 47	Ein für Induktionserwärmung geeigneter Topf wird nicht verwendet.	Der Fehler soll behoben werden, wenn ein für die Induktionserwärmung geeigneter Topf verwendet wird.
E 1 - E 15	Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 16 - E 21	Temperatursensorfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 23 E 24	Softwarefehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 25	Fehler beim Betrieb des Ventilators am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 31 - E 45	Hardwarefehler der Elektronikplatine am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösung
E 48 E 49 E 51	Sensorfehler am Induktionskochfeld.	Die Sensorausrüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 52 - E 57	Fehler bei hoher Temperatur auf dem Induktionskochfeld.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler wird behoben, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte sinkt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
„FF“	Möglicherweise wurde eine der Tasten lange berührt.	Wenn langes Berühren einer der Tasten gestoppt wurde,
	Eventuell ist ein Kochtopf über das Steuergerät gekommen.	Wenn der Kochtopf über der Steuergerät angehoben wird,
	Es können Speisen/Flüssigkeiten über das Steuergerät gegossen werden.	Der Fehler verschwindet, wenn die Speise-/Flüssigkeitsreste gereinigt werden.





**Elektra Bregenz AG**  
**Pfarrgasse 77, A-1230 Wien**

Webseite : [www.elektwabregenz.com](http://www.elektwabregenz.com)

**Kundendienst**

Call Center : 01 / 26 76 001 und 0664 814 44 44

Email : [support@elektwabregenz.com](mailto:support@elektwabregenz.com)