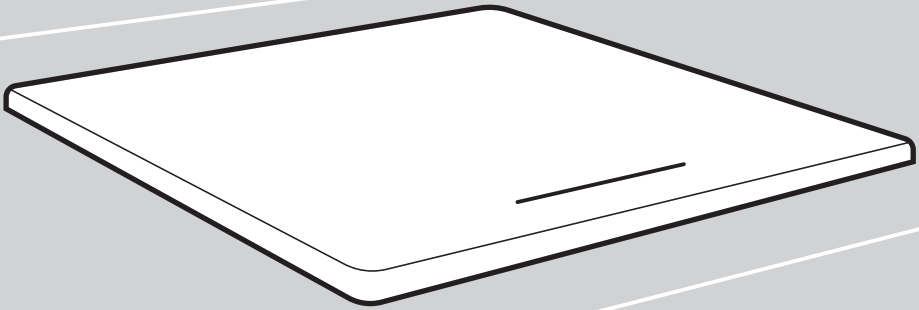
gorenje

DE DE AT CH LU

# GEBRAUCHSANWEISUNG

Induktionskochfeld



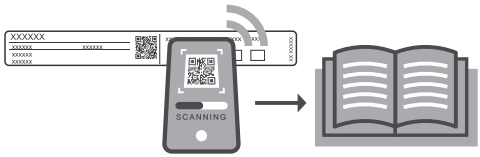
Vielen Dank für Ihr Vertrauen und den Kauf unseres Geräts.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, finden Sie in dieser Anleitung alle wichtigen Informationen, um sich schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Anweisungen zur Installation und zum Anschluss finden Sie auf einem separaten Blatt.

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.




Für detailliertere Anweisungen und Tipps besuchen Sie bitte http://www.gorenje.com oder scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild.

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

**INFORMATION!**
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

**WARNUNG!**
Warnung – Gefahr

# Inhaltsverzeichnis


**1. Sicherheitshinweise ..... 5**

**2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen ..... 7**
2.1 Vor dem anschluss des Gerätes ..... 8

**3. Installation des Induktionskochfelds ..... 9**
3.1 Unterputzmontage in die Arbeitsplatte ..... 12
3.2 Schaumdichtung anbringen ..... 15

**4. Anschluss des Induktionskochfelds an das Stromnetz ..... 16**
4.1 Netzstromkabel ..... 16
4.2 Anschließen des Geräts ..... 17

**5. Gerätebeschreibung ..... 21**
5.1 Vor dem ersten Gebrauch ..... 21

**6. Bedienung der Kochzonen ..... 22**
6.1 Bedieneinheit ..... 22
6.2 Ein- und Ausschalten des Kochfelds ..... 24
6.3 Automatische Topferkennung (APd) ..... 25
6.4 Erkennung von Topf- und Pfannenbewegungen ..... 25
6.5 Ein-/Ausschalten der Kochzone ..... 26
6.6 Hohe Heizstufe - "Power boost" ..... 26
6.7 Ankochautomatik ..... 27
6.8 Koppelbare Kochzonen - "Bridge" ..... 27
6.9 Pause - "Stop&Go" ..... 28
6.10 Speicherfunktion - "Recall function" ..... 29
6.11 Anzeige für Topf- und Pfannenerkennung ..... 29
6.12 Anzeige für heiße Kochzonen ..... 30
6.13 Zeitfunktionen ..... 30
6.14 Benutzereinstellungen ..... 31
6.15 Kindersicherung ..... 33
6.16 Sonderfunktionen ..... 34
6.17 Betriebsdauerbegrenzung ..... 37
6.18 Automatischer Überhitzungsschutz ..... 37
6.19 Automatische abschaltung ..... 37
6.20 **Connect**Life ..... 38
6.21 WLAN-Verwaltung ..... 38
6.22 Anschließen einer externen Abzugshaube - "Hob to Hood" ..... 39

**7. Tipps & Tricks ..... 41**
7.1 Kochzone ..... 41
7.2 Funktion des Induktionskochfelds ..... 41
7.3 Induktionstaugliches Kochgeschirr ..... 42
7.4 Energie sparen ..... 43

**8. Reinigung und Pflege ..... 44**

**9. Probleme und Fehler ..... 46**
9.1 Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes ..... 48

**10. Technische Daten ..... 48**

**11. Entsorgung ..... 50**
11.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung ..... 50

**12. Informationen zur Konformität ..... 52**

# 1. Sicherheitshinweise

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

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.

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem autorisierten Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann (gilt nur für Geräte mit biegelegtem Anschlusskabel).

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 auf die Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.

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.

# 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.

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.

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

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.

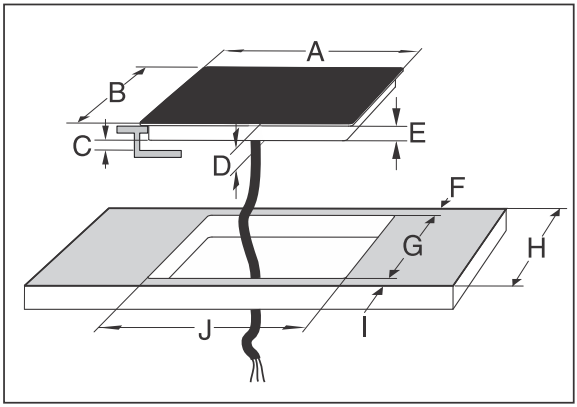
Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbeleuchtung.

## 2.1 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.**

# 3. Installation des Induktionskochfelds

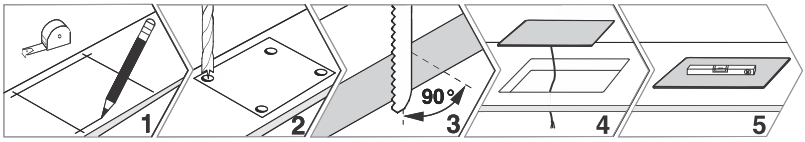
**Einbaumaße**




| | A | B | C | D | E | F | G | H | I | J |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **60 cm** | 595 | 520 | min.10 | 54 | 50 | mind. 40 | 490-492 | mind. 600 | mind. 50 | 560-562 |
| **80 cm** | 795 | 520 | min.10 | 54 | 50 | mind. 40 | 490-492 | mind. 600 | mind. 50 | 760-762 |

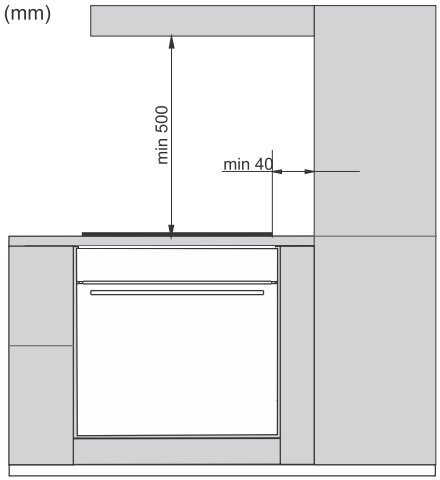
**INFORMATION!**
Die Installation und der Anschluss des Geräts an das Stromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

**Installationsverfahren**



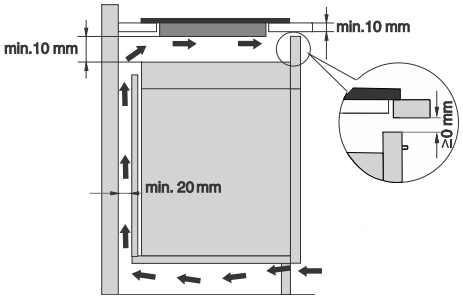

- Schützen Sie die Ausschnittflächen richtig.
- Schließen Sie das Induktionskochfeld an das Stromnetz an (siehe Anleitung für den Anschluss des Induktionskochfeldes an das Stromnetz).
- Setzen Sie das Induktionskochfeld in die ausgeschnittene Aussparung ein.
- Das Furnier oder eine andere Oberfläche 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.

**INFORMATION!**
Die Arbeitsplatte muss vollständig eben sein.



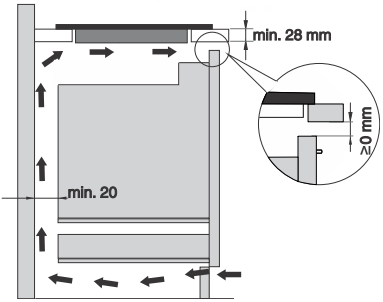

- Das Induktionskochfeld ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte über einem Küchenschrank mit einer Mindestbreite von 600 mm geeignet.
- Ein Küchenschrank über dem Induktionskochfeld sollte so hoch aufgehängt sein, dass er den Arbeitsablauf nicht stört.
- Der vertikale Abstand zwischen dem Induktionskochfeld und der Dunstabzugshaube muss mindestens den in der Anleitung für den Einbau der Dunstabzugshaube angegebenen Abstand betragen und darf 500 mm nicht unterschreiten.
- Der Abstand zwischen der Kante des Induktionskochfeldes und dem angrenzenden Küchenschrank sollte mindestens 40 mm betragen.
- Der Mindestabstand zwischen dem Induktionskochfeld und der Rückwand ist in der Einbauskizze angegeben.

**Unterschrank mit Schublade**




- In der Schrankrückwand muss eine Öffnung mit einer Höhe von mindestens 140 mm über die gesamte Breite des Schrankes vorhanden sein.
- Eine ausreichende Belüftung sollte gewährleistet sein.
- Wenn sich unter dem Küchenschrank eine Schublade befindet, dürfen in dieser Schublade keine Alufolie, brennbare Stoffe oder Flüssigkeiten (z. B. Sprays) aufbewahrt werden. Halten Sie solche Stoffe von der Kochstelle fern. Es besteht Explosionsgefahr! Es sollte auch nicht zur Aufbewahrung von kleinen Gegenständen und Papier verwendet werden, da diese angesaugt werden können.

**Unterschrank mit Backofen**



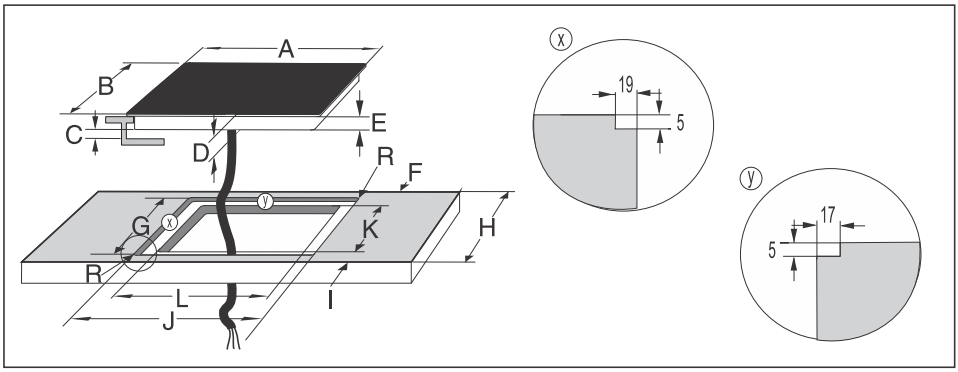

- Der Einbau eines Backofens unter dem Induktionskochfeld ist bei Backofenmodellen mit einem Kühlgebläse möglich.
- Vor dem Einbau des Backofens muss die Küchenschrankrückwand im Bereich der Einbauöffnung entfernt werden.
- Falls unter das Induktionskochfeld ein anderes elektrisches Gerät eingebaut wird, haften wir nicht für den ordnungsgemäßen Betrieb des darunter eingebauten Geräts.

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

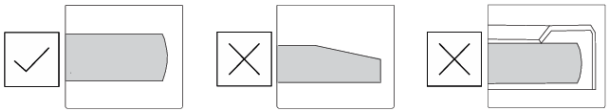
**INFORMATION!**
Die empfohlene Höhe des vorderen Lüftungsschlitzes beträgt 4 mm.

## 3.1 Unterputzmontage in die Arbeitsplatte

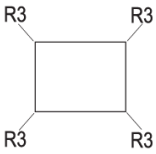
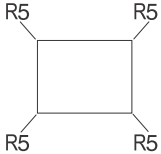
**Einbaumaße**




| | A | B | C | D | E | F | G | H | I | J | K | L |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **60 cm** | 595 | 520 | min.10 | 54 | 50 | mind. 40 | 524-525 | mind. 600 | mind. 50 | 599-600 | 490-492 | 560-562 |
| **80 cm** | 795 | 520 | min.10 | 54 | 50 | mind. 40 | 524-525 | mind. 600 | mind. 50 | 799-800 | 490-492 | 760-762 |



Für den ausgerichteten Einbau sind Geräte geeignet, die keine facettierten Ränder oder Zierränder besitzen.

| GLAS | AUSSCHNITT |
|---|---|
|  |  |

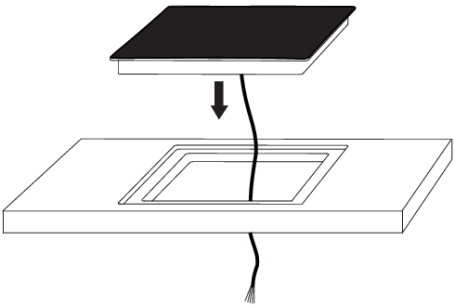


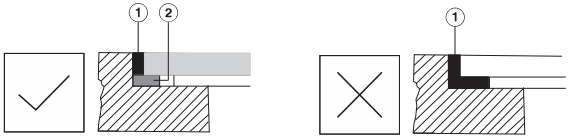


**Installationsverfahren**

- Das Gerät darf nur in eine temperatur- und wasserbeständige Arbeitsplatte eingebaut werden, z. B. in eine Arbeitsplatte aus Naturstein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt werden).
- Beim Einbau in eine Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte eine Holzunterkonstruktion verwendet werden. Der Rahmen wird nicht mit dem Gerät geliefert. Der Einbau des Geräts in eine Arbeitsplatte aus anderen Materialien darf nur nach Rücksprache mit dem Hersteller der Arbeitsplatte und dessen ausdrücklicher Zustimmung erfolgen.

- Das Innenmaß des Grundgerätes sollte mindestens dem Innenausschnitt für das Gerät entsprechen. Dies ermöglicht ein einfaches Herausnehmen des Geräts aus der Arbeitsplatte.

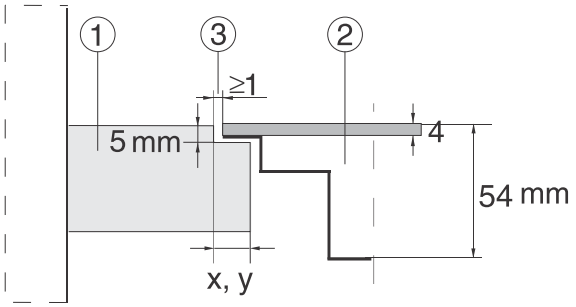
| | |
|---|---|
|  | 1. Führen Sie zuerst das Netzkabel durch den Ausschnitt. |
| | 2. Stellen Sie das Gerät in der Mitte des Ausschnitts auf. |
| | 3. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. |
| | 4. Testen Sie den Betrieb des Geräts. |
| | 5. Dichten Sie den Schlitz zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Die Silikondichtmasse, mit der das Gerät abgedichtet wird, muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). |
| | 6. Streichen Sie die Silikondichtmasse mit einem geeigneten Werkzeug glatt. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor die Silikondichtung vollständig getrocknet ist. |




**1.** Silikondichtmittel
**2.** Dichtungsband

**Arbeitsplatte aus Stein**

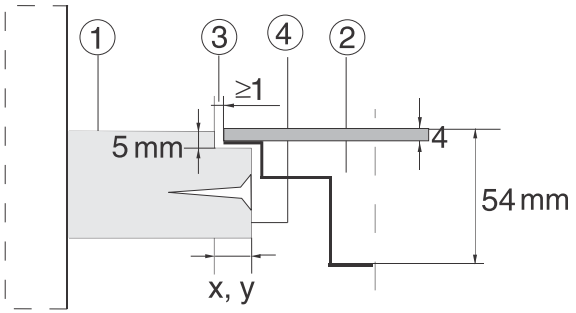
**WARNUNG!**
Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-) Stein.Beachten Sie bei der Auswahl des Silikondichtmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte.Die Verwendung ungeeigneter Silikondichtungsmassen kann zu dauerhaften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




**1.** Arbeitsplatte
**2.** Gerät
**3.** Schlitz

Hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte wird der Spalt angepasst (mind. 2 mm).

**Keramische, Holz- oder Glasplatte**




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

Innerhalb der Fehlermarge (Toleranz) für das Induktionskochfeld und den Ausschnitt in der Arbeitsplatte ist der Spalt anpassbar (min. 2 mm).
Bringen Sie den Holzrahmen 5 mm unterhalb der Oberkante der Arbeitsplatte an (siehe Abbildung).

**Entfernen des integrierten Geräts**

Trennen Sie das Induktionskochfeld vom Stromnetz. Verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, um die Silikondichtung vom Rand des Geräts zu entfernen. Nehmen Sie das Induktionskochfeld heraus, indem Sie es von unten nach oben drücken.

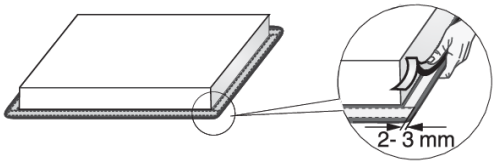
⚠ **WARNUNG!**
Versuchen Sie nicht, das Kochfeld von oben aus dem Ausschnitt herauszuheben!

⚠ **WARNUNG!**
Die Serviceabteilung ist nur für die Reparatur und Wartung des Induktionskochfelds zuständig. Wenden Sie sich für den Wiedereinbau des Einbau-Induktionskochfeldes an Ihren Küchenfachhändler.

**WARNUNG!**
Falls der Backofen bündig (flush-mount) eingebaut werden soll, muss die Arbeitsplatte mindestens 40 mm dick sein.

## 3.2 Schaumdichtung anbringen

Bevor Sie das Induktionskochfeld in eine Küchenarbeitsplatte einbauen, bringen Sie die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Kochfeldes an. Bei einigen Geräten ist die Dichtung bereits angebracht!




1. Entfernen Sie den Schutzfilm von der Dichtung.
2. Bringen Sie die Dichtung an der Unterseite der Glasfläche mit einem Abstand von 2-3 mm vom Rand entlang des gesamten Umfangs der Glasplatte an.
3. Die Dichtung darf in den Ecken nicht überlappen.
4. Stellen Sie beim Anbringen der Dichtung sicher, dass diese nicht durch scharfe Gegenstände beschädigt wird oder mit diesen in Kontakt kommt.

**WARNUNG!**
Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht erlaubt.

# 4. Anschluss des Induktionskochfelds an das Stromnetz

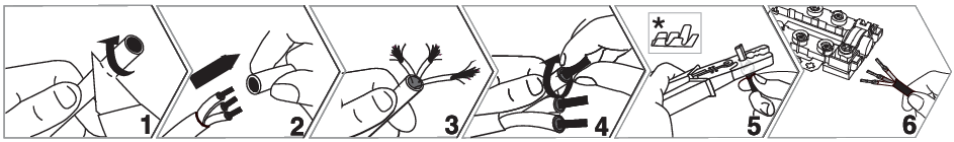
- Der Netzschutz muss den einschlägigen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- In der Elektroinstallation sollte sich ein Schaltgerät befinden, das alle Pole des Geräts vom Stromnetz trennen kann, wobei im geöffneten Zustand ein Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten besteht.Geeignete Geräte sind Sicherungen, Schutzschalter, etc.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

**WARNUNG!**
**Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann durchgeführt werden. Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch! Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist.**

**WARNUNG!**
**Das Gerät kann an das Stromnetz angeschlossen werden, wenn die Temperatur des Geräts der Raumtemperatur entspricht.**

## 4.1 Netzstromkabel

(Gerät ohne Netzkabel)

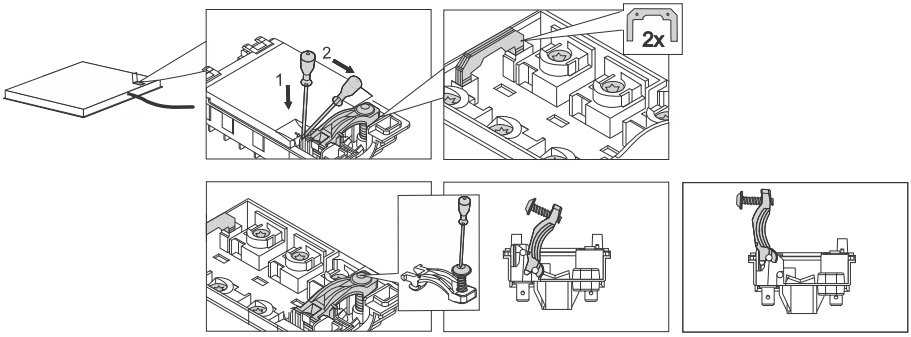



* Aderendhülsen werden nicht mitgeliefert.

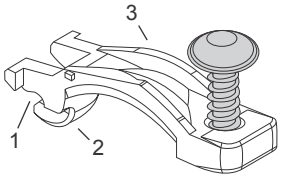
**INFORMATION!**
Wir empfehlen die Verwendung von elektrischen Aderendhülsen (Endringen).

- Für die Verbindung kann Folgendes verwendet werden:
- Mit PVC isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F mit gelb-grünem Schutzleiter oder andere gleichwertige bzw. bessere Kabel.
- Der Außendurchmesser des Kabels muss mindestens 8,0 mm betragen.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

## 4.2 Anschließen des Geräts

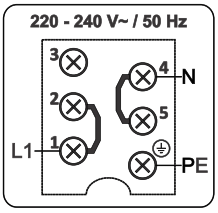



1. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
2. Schließen Sie alles entsprechend Ihrem Gerätetyp an. Die Klemmenbrücken befinden sich an der Anschlussklemme.
3. Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.
4. Entfernen Sie bei Kabeln mit kleinerem Durchmesser die Kabelzugentlastung von der Klemme und platzieren Sie sie an einer niedrigeren Position, wie in der Abbildung unten gezeigt.

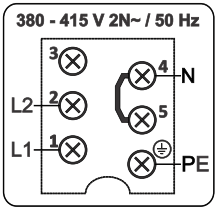
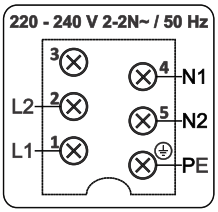
| **Anschluss** | |
|---|---|
|  | 1. Höhere Position (Kabel mit größerem Durchmesser)<br>2. Niedrigere Position (Kabel mit kleinerem Durchmesser)<br>3. Zugentlastung |

Um die Kabelzugentlastung aus einer höheren Position zu entfernen, schrauben Sie sie zuerst mit einem Schraubendreher ab, stellen Sie sie in eine vertikale Position und ziehen Sie sie mit etwas Kraft in Pfeilrichtung aus der Halterung.

Um den Kabelhalter in einer niedrigeren Position zu befestigen, platzieren Sie ihn zuerst in einer vertikalen Position und befestigen Sie ihn dann mit vertikaler Kraft an der Halterung.

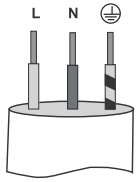
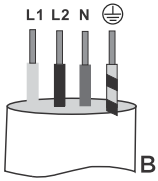
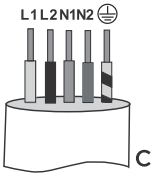
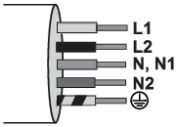
| **Anschlussplan** | |
|---|---|
|  | **Einphasiger Anschluss**<br>• Einphasiger Anschluss (1 1N, 220-240 V~/50 Hz):<br>- Die Spannung zwischen Netz und Nullleiter beträgt 220–240 V~. Installieren Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5.<br>- Der Stromkreis sollte mit einer Sicherung von mindestens 32 A ausgestattet sein. Der Querschnitt des Netzkabels sollte mindestens 4 mm² betragen.<br>- Wenn die Sicherung niedriger als 32 A ist, kann die maximale Stromstärke in den Benutzereinstellungen reduziert werden (siehe Kapitel Einstellung der maximalen Leistung - „Leistungssteuerung“). |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

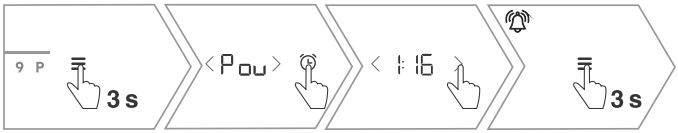
| **Anschlussplan** | |
|---|---|
|  | **Zweiphasiger Anschluss**<br>• 2 Phasen, 1 Neutralleiter (2 1N, 380–415 V~ /50 Hz):<br>- Die Spannung zwischen Leitung und Neutralleiter beträgt 220–240 V~, die Spannung zwischen den Leitungen beträgt 380–415 V~. Bringen Sie einen Jumper zwischen den Klemmen 4 und 5 an. Der Stromkreis sollte für einen optimalen Betrieb mit mindestens zwei Sicherungen von jeweils mindestens 16 A ausgestattet sein. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm² betragen.<br>- Wenn die Sicherung kleiner als 16 A ist, kann der maximale Strom in den Benutzereinstellungen reduziert werden (siehe Kapitel Maximalleistungs-Einstellung – „Leistungsmanagement“). |
|  | **2-Phasen-Anschluss mit zwei Neutralleitern**<br>• 2 Phasen, 2 Neutralleiter (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50 Hz):<br>- Spannung zwischen Phase und Neutralleiter beträgt 220–240 V~; Spannung zwischen den Phasen beträgt 380–415 V~.<br>- Der Stromkreis sollte mit mindestens zwei Sicherungen von jeweils mindestens 16 A ausgestattet sein. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm² betragen.<br>- Wenn die Sicherung kleiner als 16 A ist, kann der maximale Strom in den Benutzereinstellungen reduziert werden (siehe Kapitel Maximalleistungs-Einstellung – „Leistungsmanagement“). |

**Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz**
(Gerät mit Netzkabel)

- Das Kochfeld muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Geräte zum Trennen vom Stromnetz müssen den einschlägigen Vorschriften entsprechen.
- Verlängern Sie das Netzkabel nicht und führen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Wenn das Gerät über einem Ofen installiert wird, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel niemals die heißen Teile des Ofens berührt.

| Einphasiger Anschluss | Zweiphasiger Anschluss | | |
|---|---|---|---|
| 1x < 32A<br>220-240 V 50 Hz<br> | 2N 2 x 16 A<br>380-415 V 50 Hz<br> | 2 2N 2 x 16 A<br>220-240 V 50 Hz<br> | L, L1 = braun<br>L2 = schwarz<br>N, N1 = blau<br>N2 = grau<br>⏚ = gelb und grün |
| Wenn Ihre elektrische Installation 1 Phase und 1 Neutralleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Diagramm A gezeigt an. Die Spannung zwischen Phase und Neutralleiter muss 220–240 V betragen. | Wenn Ihre elektrische Installation 2 Phasen und 1 Neutralleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Diagramm B gezeigt an. Die Spannung zwischen Phase und Neutralleiter muss 220–240 V betragen, und zwischen den Phasenleitern 380–415 V. | Wenn Ihre elektrische Installation 2 Phasen und 2 Neutralleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Diagramm C gezeigt an. Die Spannung zwischen Phase und Neutralleiter muss 220–240 V betragen, und zwischen den Phasenleitern 380–415 V. |  |

**Maximale Leistungseinstellung - "Power management"**




Nachdem Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben, berühren Sie die Taste ≡ drei Sekunden lang. Während Sie die Taste gedrückt halten, ertönt zweimal ein kurzes akustisches Signal.

Das folgende Menü wird geöffnet . Durch Drücken von gelangen Sie in das Zusatzmenü, in dem Sie mit den Tasten < oder > zwischen den maximalen Leistungseinstellungen des Geräts wählen können. Die erste Zahl gibt die Anzahl der Phasen an, die an die Kontakte 1, 2 und 3 der Anschlussklemme angeschlossen sind, und die zweite und dritte Zahl geben den Stromwert pro Phase an. Um die Einstellungen zu speichern, halten Sie die Taste ≡ 3 Sekunden lang gedrückt, oder berühren Sie die Taste , wenn Sie die Einstellungen nicht speichern möchten. Zwei Minuten nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz können die Leistungseinstellungen nicht mehr geändert werden.

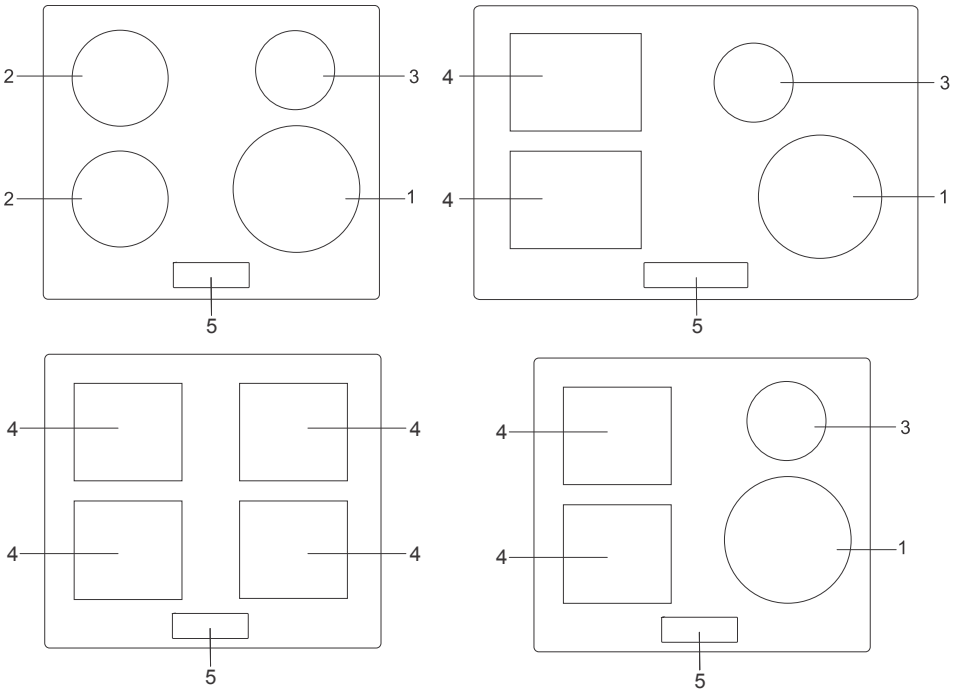
**INFORMATION!**
Wenn die Kochzonenleistungseinstellungen die maximal zulässige Leistung überschreiten, senkt die Benutzeroberfläche die Leistung automatisch auf die maximal zulässige Leistung.

| Anzahl der Phasen | Strom [A] | Gesamtleistung [W] | Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte | Verbindungstyp |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 32 | 7360 | 3 x 4,0 $mm^2$ | 1 Phase, 1 Neutralleiter |
| 1 | 16 | 3680 | 3 x 4,0 $mm^2$ | 1 Phase, 1 Neutralleiter |
| 1 | 13 | 2990 | 3 x 4,0 $mm^2$ | 1 Phase, 1 Neutralleiter |
| 1 | 12 | 2760 | 3 x 4,0 $mm^2$ | 1 Phase, 1 Neutralleiter |
| 1 | 10 | 2300 | 3 x 4,0 $mm^2$ | 1 Phase, 1 Neutralleiter |
| 2 | 16 | 7360 | 4 x 1,5 $mm^2$ oder 5 x 1,5 $mm^2$ (nur für NL) | 2 Phasen, 1 Neutralleiter / 2 Phasen, 2 Neutralleiter (nur für NL) |
| 2 | 13 | 5980 | 4 x 1,5 $mm^2$ oder 5 x 1,5 $mm^2$ (nur für NL) | 2 Phasen, 1 Neutralleiter / 2 Phasen, 2 Neutralleiter (nur für NL) |
| 2 | 12 | 5520 | 4 x 1,5 $mm^2$ oder 5 x 1,5 $mm^2$ (nur für NL) | 2 Phasen, 1 Neutralleiter / 2 Phasen, 2 Neutralleiter (nur für NL) |
| 2 | 10 | 4600 | 4 x 1,5 $mm^2$ oder 5 x 1,5 $mm^2$ (nur für NL) | 2 Phasen, 1 Neutralleiter / 2 Phasen, 2 Neutralleiter (nur für NL) |

**INFORMATION!**
Voreingestellt ist der 3-Phasen-Anschluss, 16 A pro Phase.

# 5. Gerätebeschreibung

**INFORMATION!**
**Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.**




| |
|---|
| 1. Induktionskochzone ø 230 mm – 2300 W – 3000 W (Boost) |
| 2. Induktionskochzone ø 180 mm – 1400 W – 2100 W (Boost) |
| 3. Induktionskochzone ø 145 mm – 1200 W – 1800 W (Boost) |
| 4. Brücken-Induktionskochzone 210 x 180 mm – 2300 W – 3000 W (Boost) |
| 5. Kochfeld-Steuerungsmodul |

## 5.1 Vor dem ersten Gebrauch

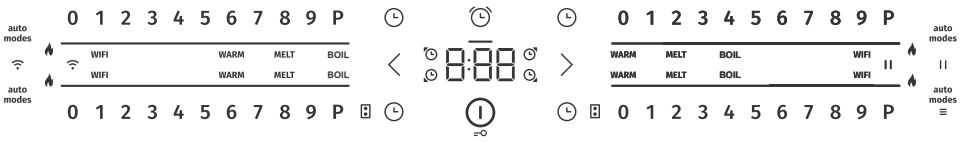
Reinigen Sie die Kochfläche mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Geschirrspülmittel.
Bei der ersten Benutzung kann der charakteristische „Neugerätegeruch“ auftreten, der nach und nach verschwindet.

# 6. Bedienung der Kochzonen

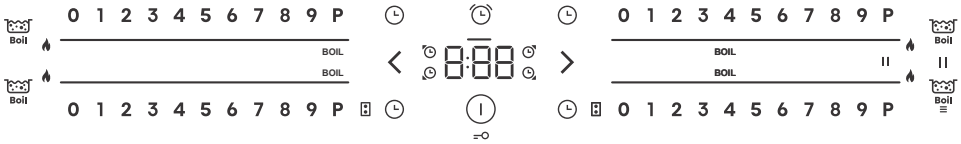
## 6.1 Bedieneinheit

(je nach Modell)
Das Gerät kann 3 oder 4 Schieberegler haben. Die Tasten und Symbole auf dem Display können variieren und hängen vom Modell Ihres Geräts ab.

**Modell A**




**Modell B**

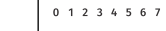
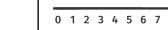


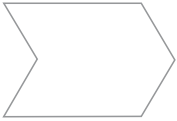

| Taste / Display | Beschreibung |
|---|---|
| | **Ein- und Ausschalten des Kochfelds**<br>Die ⏻ -Taste kann verwendet werden, um das Gerät ein- oder auszuschalten. |
| | **Verriegelung/Kindersicherung**<br>Das Gerät kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesperrt werden. Drücken Sie ⏻ und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät ist jetzt gesperrt. |
| | **Zeitfunktionen**<br>• Countdown-Timer (Minutenzähler) für das gesamte Kochfeld; schaltet die Kochzone nicht aus. |
| | • Abschalttimer für die jeweilige Kochzone; nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

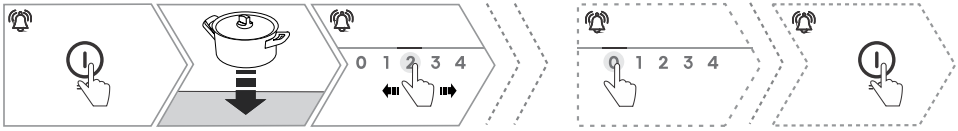
| Taste / Display | Beschreibung |
|---|---|
|  | **Zeiteinstellungen erhöhen**<br>• Berühren Sie die Taste, um die Timer- oder Programm-Timer-Einstellungen um jeweils 1 Minute zu erhöhen.<br>• Lang drücken, um die Timer- oder Programm-Timer-Einstellungen schnell auf den gewünschten Wert zu erhöhen. |
|  | **Zeiteinstellungen verringern**<br>• Berühren Sie die Taste, um die Timer- oder Programm-Timer-Einstellungen um jeweils 1 Minute zu verringern.<br>• Lang drücken, um die Timer- oder Programm-Timer-Einstellungen schnell auf den gewünschten Wert zu verringern. |
|  | **Benutzereinstellungen**<br>Berühren Sie die Taste 3 Sekunden lang, um die Benutzereinstellungen einzuschalten, wo Sie die Lautstärke, Helligkeit, automatische Topferkennung, Kindersicherung und Alarmdauer einstellen, die externe Haube koppeln oder die Benutzereinstellungen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen können. Der Zugriff ist nur bei ausgeschaltetem Kochfeld möglich. |
| auto modes | **Zusatzfunktionen**(nur Modell A)<br>Berühren Sie die Taste, um zusätzliche Kochzonen-Einstellungen zu aktivieren: Aufwärmen, Auftauen und Sieden. |
| WARM | **Warmhalten/Aufwärmen**(nur Modell A)<br>Mit dieser Funktion können Sie fertige Speisen warm halten und aufwärmen. |
| MELT | **Schmelzen/Auftauen** (nur Modell A)<br>Mit dieser Funktion können Sie Speisen wie Schokolade oder Butter schonend schmelzen. Sie ermöglicht außerdem das Auftauen von Gefriergut. |
| BOIL | **Zum Kochen bringen / Kochen in Wasser**<br>Diese Funktion bringt Wasser automatisch zum Kochen und hält es anschließend kochend. |
|  | **Sieden**(nur Modell B)<br>Berühren Sie die Taste, um die SIEDEN-Funktion zu aktivieren, die zum Siedepunkt erhitzt. |
|  | **WLAN-Konnektivitätseinstellungen** (vom Modell abhängig)<br>Wenn die Benutzeroberfläche eingeschaltet und die Kochzonen ausgeschaltet sind, halten Sie die Taste gedrückt und lassen Sie sie los, wenn Sie das auf dem Timer angezeigte Menü aufrufen möchten. |
|  | **Pause**<br>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. |
|  | **Bridge** (vom Modell abhängig)<br>Durch Drücken dieser Taste kombinieren Sie die Kochzonen. |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| Taste / Display | Beschreibung |
|---|---|
|  | **Timer bezogen auf Kochzone**<br>Das Symbol leuchtet auf, wenn Sie den entsprechenden Timer auswählen, der mit der Kochzone verbunden ist. |
|  | **Timer bezogen auf gesamtes Kochfeld**<br>Das Symbol leuchtet auf, wenn Sie den Countdown-Timer für das gesamte Kochfeld auswählen. |
|  | **Anzeige der Timer-Einstellungen**<br>Anzeigen der Zeiteinstellungen. |
|  | **Schieberegler**<br>Berühren oder schieben Sie den Schieberegler, um die Kochleistung einzustellen oder die Kochzone auszuschalten. |
|  | **Leistungsanzeige**<br>Wenn die Funktion  nicht eingeschaltet ist, leuchtet die Kochzonenanzeige teilweise auf. Wenn der Wert ausgewählt ist, leuchtet sie vollständig auf. |
|  | **Heißzonenanzeige**<br>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. |

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| kurz drücken | lang drücken | wischen | Signalton |
|  |  |  |  |
| erster Schritt | Zwischenschritt | warten/Umsetzung | optionaler Schritt |

## 6.2 Ein- und Ausschalten des Kochfelds




**1.** Durch Drücken von ⏻ schalten Sie das Kochfeld ein.

**2.** Der Schieberegler, der die Kochzonen anzeigt, ist halb beleuchtet (wenn die automatische Topferkennung eingeschaltet ist).

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

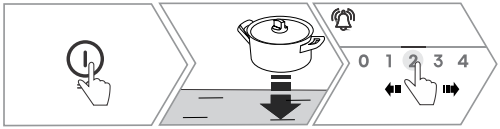
| |
|---|
| **3.** Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone und der entsprechende Schieberegler leuchtet vollständig auf. |
| **4.** Stellen Sie die Kochleistung durch Berühren oder Wischen des Schiebereglers ein. Es ertönt ein kurzes akustisches Signal. |
| **5.** Schalten Sie das Kochfeld aus durch drücken der Taste oder durch Berühren von 0 auf dem Schieberegler auf der ausgewählten Zone. |

**INFORMATION!**
Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Kochzone eingeschaltet wird, schaltet sich das Induktionskochfeld aus.

**INFORMATION!**
Die Gesamtleistung des Geräts ist begrenzt und hängt auch von der Konfiguration der Kochzonen ab. In bestimmten Fällen können Sie nicht zwei oder mehr Kochzonen gleichzeitig auf die höchste Leistung einstellen. Dies macht sich besonders bemerkbar, wenn aufgrund der elektrischen Hausinstallation eine zusätzliche Leistungsgrenze am Gerät eingestellt wurde.

## 6.3 Automatische Topferkennung (APd)

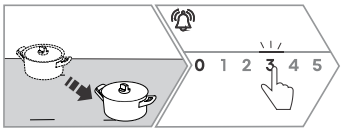
Das Kochfeld verfügt über eine voreingestellte automatische Erkennung von Kochgeschirr in der Kochzone.




| |
|---|
| **1.** Durch Drücken von schalten Sie das Kochfeld ein. |
| **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. |

## 6.4 Erkennung von Topf- und Pfannenbewegungen

Das Kochfeld erkennt automatisch die Bewegung des Topfes von einer Kochzone zur anderen, wenn die Funktion „automatische Topferkennung“ aktiviert ist. Alle Leistungs- und Timereinstellungen können übertragen werden.



| |
|---|
| **1.** Übertragen Sie das Kochgeschirr von einer aktiven Kochzone auf eine andere freie Kochzone. Die voreingestellte Leistungsstufe und der voreingestellte Timer beginnen auf der neuen Kochzone zu blinken. |
| **2.** Bestätigen Sie innerhalb von 3 Sekunden die Übertragung der Einstellungen, indem Sie eine der Stufen der neuen Zone drücken. Es ertönt ein kurzes akustisches Signal. |
| **3.** Wenn die Übertragung der Einstellungen nach Ablauf der Zeit oder beim Drücken von Stufe 0 auf einer neuen Kochzone nicht bestätigt wird, werden die Einstellungen nicht übertragen. |

**INFORMATION!**
Die Topfbewegung ist auf einer Kochzone mit den aktivierten Automatikprogrammen WARM, MELT oder BOIL nicht möglich.

## 6.5 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. |
| **5.** Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie 0 auf dem Schieberegler berühren oder durch Betätigung der Taste , um das Kochfeld einzuschalten. |

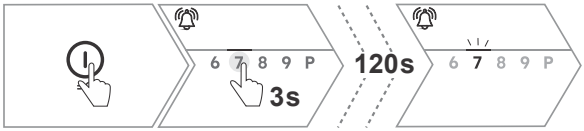
## 6.6 Hohe Heizstufe - "Power boost"

Für schnelles Kochen kann an den Kochzonen zusätzlich die hohe Heizstufe aktiviert werden. So können Sie mit der zusätzlichen Leistung der Kochzonen auch größere Lebensmittelmengen schnell aufheizen. Die zusätzliche Betriebsleistung wird für maximal 10 Minuten aktiviert und verringert sich dann automatisch auf Stufe 9. Wenn das Kochfeld nicht zu heiß ist, kann es wieder aktiviert werden.




| |
|---|
| **1.** Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone. |
| **2.** Stellen Sie die Stufe mit erhöhter Leistung ein. |
| **3.** Um die "Power boost"-Funktion auszuschalten, reduzieren Sie die Kochzonenleistung. |

## 6.7 Ankochautomatik




Durch die Aktivierung der Funktion erwärmt sich die gewählte Kochzone eine Zeit lang mit einer höheren Leistung, bevor sie automatisch auf die eingestellte Stufe wechselt. Um die Funktion einzuschalten, wählen Sie die Leistungsstufe und halten Sie diese 3 Sekunden lang gedrückt. Die automatische Funktion kann nur eingeschaltet werden, wenn die Kochzone ausgeschaltet wurde.

| Leistungsstufe | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Aufheizzeit [s] | 40 | 70 | 120 | 180 | 260 | 430 | 120 | 195 |

**INFORMATION!**
Die automatische Schnellaufheizung eignet sich für Gerichte, die zunächst mit maximaler Leistung aufgeheizt und dann über einen längeren Zeitraum mit einer niedrigeren Leistungsstufe gegart werden sollen, ohne dass eine ständige Überwachung erforderlich ist.
Die automatische Schnellaufheizung ist nicht für Speisen geeignet, die geröstet, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, begießen oder gerührt werden, sowie Speisen, die über einen längeren Zeitraum im Schnellkochtopf sieden müssen.

Im Automatikbetrieb leuchtet die eingestellte Leistungsstufe auf und Stufe 9 blinkt.

Im Automatikbetrieb wird sie deaktiviert, wenn die Leistungsstufe verringert wird. Wird die Leistungsstufe während des Betriebs der Automatikfunktion erhöht, umfasst der neue eingestellte Timer die Zeit, die bereits auf der zuvor ausgewählten Stufe verstrichen ist. Wenn die verstrichene Zeit länger ist als die Zeit, die Sie zurücksetzen möchten, wird das automatische Programm automatisch beendet.

## 6.8 Koppelbare Kochzonen - "Bridge"

(vom Modell abhängig)

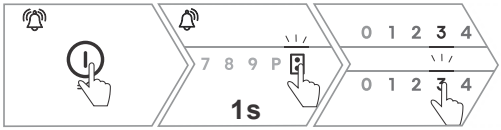
Die Kochzonen auf der linken oder rechten Seite des Kochfelds können zu einer großen zusammenhängenden Zone zusammengefasst werden. In diese Zone können Sie eine ovale Backform oder Grillplatte stellen.

**HINWEIS!**
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 kombiniert werden, wenn:

- Beide Felder inaktiv sind.
- Wenn eine der kompatiblen Zonen aktiv ist, wird die eingestellte Leistungsstufe der verbundenen Kochzone von der aktiven Zone übertragen.
- Beide Kochzonen aktiv sind – die eingestellte Stufe der angeschlossenen Kochzone wird von der aktiven Zone übertragen, die auf einer niedrigeren Stufe betrieben wurde. Wenn beide Kochzonen vor dem Kombinieren auf dieselbe Stufe eingestellt sind, wird die gleiche Leistung übertragen.




| |
|---|
| **1.** Durch 1-Sekunden-langes Drücken von ⚅ aktivieren Sie die Funktion. Es ertönt ein kurzes akustisches Signal. |
| **2.** Stellen Sie die Kochstufe am unteren oder oberen Schieberegler ein. |
| **3.** Schalten Sie die Funktion aus durch Drücken der Taste ⚅ oder durch Berühren von 0 auf dem Schieberegler. Es ertönt ein kurzes akustisches Signal. |

**HINWEIS!**
Aktive Timer, die mit den Kochzonen verbunden sind, die Sie kombinieren möchten, werden bei Aktivierung deaktiviert.

## 6.9 Pause - "Stop&Go"

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




| |
|---|
| **1.** Durch 1-Sekunden-langes Drücken von II aktivieren Sie die Funktion. Ein kurzes akustisches Signal ertönt, die Pause-Taste blinkt und alle eingestellten Timer werden vorübergehend gestoppt. Wenn der aktivierte Countdown-Timer mit dem gesamten Kochfeld verbunden ist, läuft er weiter. |
| **2.** Alle Schaltflächen sind inaktiv, außer II und ⏻ . |
| **3.** Durch Drücken für 1 Sekunde von II deaktivieren Sie die Funktion innerhalb von 10 Minuten . Das Kochfeld arbeitet weiterhin mit den gleichen Einstellungen wie vor der Aktivierung der Funktion. |

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

**INFORMATION!**
Wenn der globale Timer aktiviert ist, bleibt er im Stop&Go-Modus aktiv und kann mit jeder Taste bestätigt werden.

## 6.10 Speicherfunktion - "Recall function"

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

## 6.11 Anzeige für Topf- und Pfannenerkennung




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.

## 6.12 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.

**INFORMATION!**

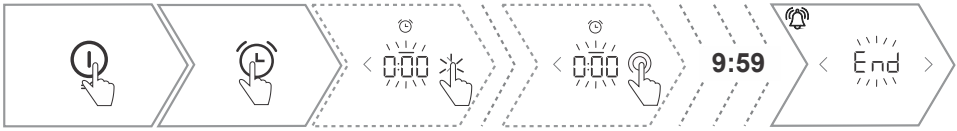
Wenn das erlischt, kann die Kochzone noch heiß sein!

**WARNUNG!**
Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr!

## 6.13 Zeitfunktionen

Mit dem Gerät können Sie einen Countdown-Timer einstellen, der mit dem gesamten Kochfeld verbunden ist, oder die Programmstunden einstellen, die mit einzelnen Kochzonen verbunden sind.

**Countdown-Timer für das gesamte Kochfeld**




Der Countdown-Timer kann nur eingestellt werden, wenn die Benutzeroberfläche eingeschaltet ist. Wenn der Countdown-Timer eingestellt ist, zählt er auch nach dem Ausschalten des Kochfelds oder während die Stop&Go-Funktion aktiv ist weiter runter. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Drücken einer beliebigen Taste deaktiviert werden kann.

**INFORMATION!**
Nach Ablauf der Zeit kann das akustische Signal auch ausgeschaltet werden, wenn das Kochfeld ausgeschaltet oder angehalten wird. Drücken Sie zur Bestätigung eine beliebige Taste.

**Programm-Timer**

Nach Ablauf des eingestellten Programmtimers wird die Kochzone, die mit dem Timer verbunden war, ausgeschaltet und ein akustisches Signal ist zu hören. Sie können das akustische Signal durch Drücken einer beliebigen Taste deaktivieren. Der Programmtimer kann nur eingestellt werden, wenn die Kochzone aktiv ist.




**Einstellung der Zeitfunktionen**

| |
|---|
| **1.** Durch Drücken von ⏰ / 🕒 schalten Sie die Zeiteinstellungen ein. Das Display beginnt zu blinken 0:00 und zeigt das entsprechende Symbol der ausgewählten Zeitfunktion an. |
| **2.** Durch Drücken von 〈 und 〉 stellen Sie die gewünschte Zeit im Bereich zwischen 1 Minute und 9 Stunden und 59 Minuten ein. |
| **3.** Die Zeitfunktion kann manuell durch Drücken von ⏰ / 🕒 bestätigt werden oder automatisch nach 7 Sekunden ab der letzten Änderung der gewünschten Zeit. |
| **4.** Nach erfolgreicher Bestätigung des Timers ertönt ein akustisches Signal und das entsprechende Symbol für die Timer-Funktion 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 Zeiteinstellfunktion 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.** Drücken Sie erneut die Taste ⏰ / 🕒 , sodass die Timeranzeige zusammen mit dem zugehörigen Zeitfunktionssymbol zu blinken beginnt. |
| **3.** Ändern Sie die Zeitfunktion willkürlich durch Drücken von 〉 und 〈 . |
| **4.** Die Zeitfunktion kann manuell durch Drücken von ⏰ / 🕒 bestätigt werden oder automatisch nach 7 Sekunden ab der letzten Änderung der gewünschten Zeit. |

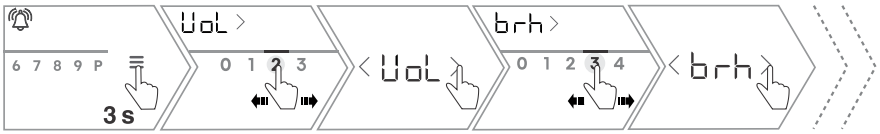
**Ausschalten der Zeitfunktion**

Die Zeitfunktion kann beendet werden durch gleichzeitiges Drücken von 〉 und 〈 , wenn sie auf dem Bildschirm angezeigt wird oder wenn die zu unterbrechende Zeitfunktion auf 0:00 eingestellt und dann bestätigt wird (siehe Ändern der Zeitfunktion).

## 6.14 Benutzereinstellungen

Am Gerät können Sie einstellen: Lautstärke, Helligkeit, automatische Topferkennung, Kindersicherung, Alarmdauer, externer Haubenanschluss (vom Modell abhängig) und Werkseinstellungen wiederherstellen.

**INFORMATION!**
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein, um auf die Benutzereinstellungen zugreifen zu können.




**1.** Wenn die Benutzeroberfläche ausgeschaltet ist, rufen Sie das Parametereinstellungsmenü mit einem 3-Sekunden-Druck auf ≡ .

**2.** Das Display zeigt SEt und nach 2 Sekunden zeigt es UoL .

**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 3 Sekunden lang die Taste ≡ drücken (die Einstellungen werden gespeichert) oder die Taste ⏻ drücken (die Einstellungen werden nicht gespeichert).

**INFORMATION!**
Die Eingabe der Benutzereinstellungen ist deaktiviert, wenn der aktive Timer mit dem gesamten Kochfeld verbunden ist.

| Taste / Display | Beschreibung |
|---|---|
| P_ou | **Einstellen der Leistungsbegrenzung**<br>Aktivieren Sie nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz die folgende Taste ≡ . Nach 2 Minuten ist die Leistungseinstellung nicht mehr möglich. |
| UoL | **Lautstärkeeinstellung**<br>Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Lautstärke von 0 bis 3 einzustellen. |
| brh | **Helligkeitseinstellung**<br>Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Beleuchtungsstärke von 1 bis 3 einzustellen. |
| AuT | **Automatische Topferkennung**<br>Verwenden Sie den Schieberegler, um die Funktion auf 1 oder 0 zu schalten. |
| Loc | **Einstellung der Kindersicherung**<br>Verwenden Sie die Einstellung 0 oder 1, um die automatische Verriegelung des Geräts ein- oder auszuschalten. |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| Taste / Display | Beschreibung |
|---|---|
| dur | **Alarmdauer-Einstellung**<br>Verwenden Sie den Schieberegler, um die Alarmdauer von 0 bis 2 einzustellen.<br>0 = 5 Sekunden<br>1 = 1 Minute<br>2 = 2 Minuten |
| FAc | **Zurücksetzen auf Werkseinstellungen**<br>Drücken Sie lange auf 1, um die Benutzereinstellungen zu aktivieren und auf die Standardwerte zurückzusetzen. |
| Hod | **Dunstabzugsmodus** (vom Modell abhängig)<br>Die Einstellung funktioniert nur, wenn das Kochfeld mit der Dunstabzugshaube verbunden ist<br>1 = Manueller Modus<br>2 = Automatikmodus (voreingestellt) |
| SEn | **Empfindlichkeit der Dunstabzugshaube** (vom Modell abhängig)<br>Die Einstellung funktioniert nur, wenn das Kochfeld mit der Dunstabzugshaube verbunden ist<br>Es können verschiedene Profile eingestellt werden, die sich auf die Empfindlichkeit der Dunstabzugshaube im Automatikbetrieb beziehen<br>2 = Mittlere Empfindlichkeit<br>3 = Hohe Empfindlichkeit |

## 6.15 Kindersicherung

Sie können das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten sperren.

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




**1.** Berühren Sie ⏻ und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt.

**2.** Loc erscheint auf der Timer-Funktionsanzeige. Ein Piepton ertönt und das Kochfeld ist jetzt gesperrt.

**3.** Wenn das Kochfeld verriegelt ist, berühren Sie ⏻ und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt. Ein Piepton ertönt und das Kochfeld ist jetzt entsperrt.

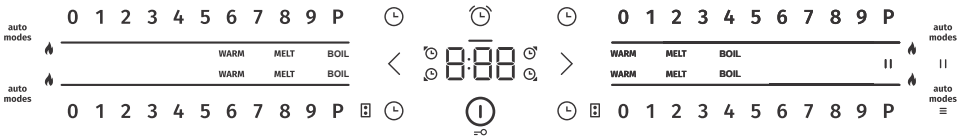
# 6.16 Sonderfunktionen

(vom Modell abhängig)

| Taste / Display | Beschreibung |
|---|---|
| **WARM** | **Warmhalten/Aufwärmen**<br>Diese Funktion ermöglicht das Warmhalten und Aufwärmen von zubereiteten Speisen. |
| **MELT** | **Schmelzen/Auftauen**<br>Die Funktion ermöglicht das schonende Schmelzen von Lebensmitteln wie Schokolade oder Butter. Sie ermöglicht auch das Auftauen von Tiefkühlkost. |
| **BOIL** | **Zum Kochen bringen / Kochen in Wasser**<br>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. |

## Automatische Programme (Modell A)

Einige Modelle bieten drei zusätzliche Funktionen: Aufwärmen, Schmelzen und Sieden.
Die Zusatzfunktionen ermöglichen eine automatische Temperaturregelung, ohne dass während des Kochens die Heizstufe angepasst werden muss.



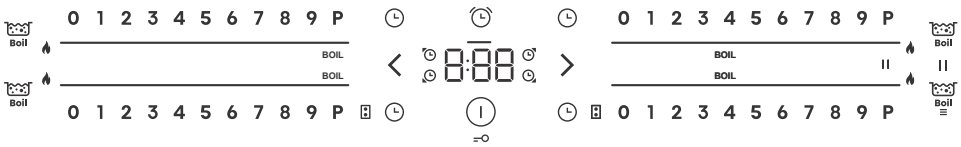

| |
|---|
| **1.** Durch Drücken von auto modes wird das Zusatzmenü geöffnet. Der Schieberegler auf der ausgewählten Kochzone verschwindet und die Zusatzfunktionen werden angezeigt. |
| **2.** Die Zusatzfunktion wird durch Drücken der Zahl unterhalb oder oberhalb (je nach Kochzone) der zu aktivierenden Zusatzfunktion aktiviert. Das zusätzliche Menü wird geschlossen, wenn Sie auto modes erneut drücken oder automatisch, wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden kein Programm auswählen. |
| **3.** Wenn ein akustisches Signal ausgegeben wird, wird die Zusatzfunktion aktiviert. |
| **4.** Die Funktionen WARM und BOIL bestehen aus einer Vorheizphase und einer Temperaturhaltephase. Bis die ideale Temperatur erreicht ist, blinkt das Symbol der Zusatzfunktion. Wenn ein akustisches Signal ertönt, ist die Vorheizphase abgeschlossen und das Programmsymbol leuchtet durchgehend. |
| **5.** Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken der 0 auf der entsprechenden Kochzone deaktiviert werden. |
| **6.** Nachdem die Zusatzfunktion aktiviert wurde, kann der Programmtimer für die entsprechende Kochzone eingestellt werden. Nach Ablauf des eingestellten Programmtimers schaltet sich die Zusatzfunktion aus (siehe „Timerfunktionen“ zum Einstellen). |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| |
|---|
| **7.** Wenn Sie die Zusatzfunktion ändern möchten, nachdem sie bereits eingestellt wurde, drücken Sie die Taste auto modes .Das Menü mit den Zusatzprogrammen öffnet sich. Stellen Sie das gewünschte Programm erneut ein oder schließen Sie das Menü. |

## Sieden-Funktion (Modell B)

Diese Funktion bringt das Wasser automatisch zum Kochen und hält es am Kochen.




| |
|---|
| **1.** Durch Drücken von aktivieren Sie die SIEDEN-Funktion. |
| **2.** Die Funktion besteht aus einer Vorheizphase und einer Kochphase.<br>Während der Vorheizphase blinkt das SIEDEN-Symbol. |
| **3.** Wenn das akustische Signal ertönt, ist die Vorheizphase abgeschlossen und das Symbol leuchtet dauerhaft. |
| **4.** Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist (das Wasser hat den Siedepunkt erreicht), können Sie das Kochgut hinzufügen. Diese Funktion wird für das Kochen von Speisen mit einer Wassermenge von mehr als 500 ml empfohlen. |
| **5.** Nach Aktivierung der Zusatzfunktion kann der Programmtimer auf der entsprechenden Kochzone eingestellt werden. Nach Ablauf des eingestellten Programmtimers wird die Zusatzfunktion ausgeschaltet (siehe "Zeitfunktionen" zum Einstellen). |
| **7.** Schalten Sie die SIEDEN-Funktion aus, indem Sie auf der entsprechenden Kochzone 0 drücken. |

**INFORMATION!**
Über die ConnectLife-App eröffnen sich neben weiteren Zusatzfunktionen auch die Möglichkeit, über 100 geführte Rezepte zu nutzen und den Garstatus einfach zu überwachen. Wenn eine Zusatzfunktion über die ConnectLife-App gestartet wird, unterscheidet sich die Bedienungsanzeige auf der Benutzeroberfläche von der oben beschriebenen. Die Bedienungsanleitung ist in der ConnectLife-App verfügbar.

**INFORMATION!**
Wird die Pfanne während der aktiven Zusatzfunktion aus der Kochzone entfernt, wird die aktive Funktion pausiert. Die gewählte Zusatzfunktion blinkt zusammen mit dem entsprechenden beleuchteten Schieberegler. Wenn Sie die Pfanne innerhalb von 20 Sekunden wieder zurückstellen, wird die Zusatzfunktion wieder aufgenommen, andernfalls wird sie abgeschaltet.

**INFORMATION!**
Die Zusatzfunktion bleibt auch dann aktiv, wenn die Funktion Pause – "Stop&Go" für weniger als 20 Sekunden verwendet wird. Sie kann auch mit der Speicherfunktion wiederhergestellt werden.

## 6.17 Betriebsdauerbegrenzung

Aus Sicherheitsgründen ist die Garzeit für jede Kochzone des Induktionsfelds auf eine maximale Dauer begrenzt.

Die maximale Garzeit hängt von der zuletzt eingestellten Leistungsstufe ab. Wenn die Leistungsstufe für längere Zeit nicht geändert wird, schaltet sich die Kochzone nach Erreichen der maximalen Kochdauer automatisch aus (siehe Tabelle unten).

| **Stufe** | **A**** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **P*** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Maximale Betriebszeit (h)** | 8 | 8 | 8 | 6 | 6 | 4 | 4 | 2 | 2 | 1,5 | 1,5 |

* Nach 10 Minuten sinkt die Leistungsstufe automatisch auf 9. Nach 1,5 Stunden schaltet sich die Kochzone aus.

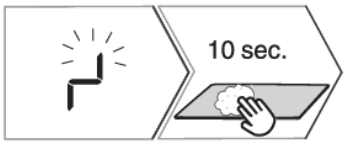
** Automatische Programme

## 6.18 Automatischer Überhitzungsschutz

Das Induktionskochfeld ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das die elektronischen Komponenten während des Kochens kühlt. Der Ventilator kann auch nach dem Ende des Garvorgangs noch eine Weile in Betrieb sein.
Das Kochfeld ist außerdem mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Elektronik vor Beschädigungen schützt. Dieser Überhitzungsschutz funktioniert auf mehreren Ebenen. Wenn die Kochzonentemperatur sehr hoch wird, wird die Kochleistung automatisch reduziert. Reicht dies nicht aus, nimmt die Kochzonenleistung weiter ab oder die Sicherheitsmechanismen schalten die Kochzone komplett aus. Wenn das Induktionskochfeld abkühlt, steht seine Gesamtleistung wieder zur Verfügung.

## 6.19 Automatische abschaltung

Wenn die Tasten während des Kochens zu lange betätigt werden (z. B. durch verschüttete Flüssigkeit oder ein über den Sensortasten platziertes Objekt), werden alle Kochzonen nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.




**1.** Das Display blinkt .

**2.** Entfernen Sie das Objekt oder wischen Sie verschüttete Flüssigkeit innerhalb von 5 Sekunden von den Sensortasten ab, um die Einstellungen der Leistungsstufe beizubehalten. Wenn Sie das Objekt nicht innerhalb von 10 Sekunden entfernen oder die verschüttete Flüssigkeit nicht abwischen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet.

## 6.20 ConnectLife

So verbinden Sie das Gerät mit der ConnectLife-App

**Connect**Life ist eine Smart-Home-Plattform, die Menschen, Geräte und Dienste miteinander vernetzt. Die **Connect**Life -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 **Connect**Life.



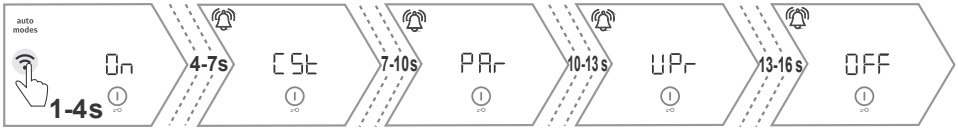

-App. Um die **Connect**Life-App herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie nach **Connect**Life in Ihrem bevorzugten App-Store.

1. Installieren Sie die **Connect**Life-App und erstellen Sie ein Konto.
2. Gehen Sie in der **Connect**Life-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 Ihres Geräts mit Ihrem Smartphone.
4. Sobald die Verbindung hergestellt ist, können Sie das Gerät über die mobile App aus der Ferne steuern.

## 6.21 WLAN-Verwaltung

(vom Modell abhängig)

Um die Funktionseinstellungen des WiFi-Moduls aufzurufen, schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie ⌔.




| | |
|---|---|
| 1. | **Einschalten des WiFi-Moduls:**<br>Halten Sie die Taste zwischen 1 und 4 Sekunden lang gedrückt, um das WiFi-Modul zu aktivieren. Auf dem Display erscheint "Ein". Wenn Sie die Taste loslassen, wird das WiFi-Modul aktiviert. Nach der Aktivierung wird das Symbol ⌔ aufblinken. |

*Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite*

| | |
|---|---|
| 2. | **Anschließen des Geräts:**<br>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 3D-Code.<br>HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife-App. |
| 3. | **Verbinden weiterer Benutzer:**<br>Um weitere Benutzer anzuschließen, halten Sie die Taste gedrückt (zwischen 7 und 10 Sekunden), bis auf der Anzeige "PAr" erscheint. Durch Loslassen der Taste erscheint ein 3-Minuten-Timer. Während dieser Zeit können weitere Benutzer über die ConnectLife-App mit dem Gerät verbunden werden. Nach erfolgreichem Verbindungsaufbau wird das WiFi-Symbol sichtbar bleiben.<br>HINWEIS: Um die Einrichtung fortzusetzen, folgen Sie den Anweisungen in der ConnectLife-App. |
| 4. | **Entfernen aller verbundenen Benutzer:**<br>Nach langem Drücken der Taste (zwischen 10 und 13 Sekunden) erscheint „UPr“ auf der Anzeigeeinheit und eine Linie blinkt unter der Timertaste. Durch Drücken der Timertaste aktivieren Sie die Funktion zum Entfernen. Wenn Sie das Menü aufrufen, wird ein 1-Minuten-Timer solange angezeigt, bis die angeschlossenen Benutzer vom Gerät entfernt wurden. Verwenden Sie diese Einstellung, um alle verbundenen Benutzer aus der ConnectLife-App zu entfernen. |
| 5. | **Ausschalten des WiFi-Moduls:**<br>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. |

## 6.22 Anschließen einer externen Abzugshaube - "Hob to Hood"

(vom Modell abhängig)

Ein angeschlossenes Gerät ermöglicht die Verbindung einer externen Dunstabzugshaube, die mit Ihrem Gerät kompatibel ist. Erkundigen Sie sich beim Hersteller nach kompatiblen Dunstabzugshauben.

Schalten Sie die Benutzeroberfläche ein und stellen Sie sicher, dass die Kochzonen nicht aktiv sind.

| |
|---|
| **1.** Schalten Sie das WiFi-Modul ein (siehe Kapitel 5.18 WiFi-Betrieb) |
| **2.** Bevor Sie die Hob-to-Hood-Funktion zum ersten Mal verwenden, muss das Kochfeld mit der ConnectLife-App aktualisiert werden |
| **3.** Um die Geräte zu koppeln, drücken und halten Sie gedrückt (zwischen 7 und 10 Sekunden), bis auf der Anzeige "PAr" erscheint. Durch Loslassen der Taste erscheint ein 3-Minuten-Timer. Aktivieren Sie während dieser Zeit das Koppeln auf dem anderen Gerät (siehe Anweisungen der externen Abzugshaube). Die Geräte werden automatisch verbunden. |
| **4.** Nach erfolgreichem Verbindungsaufbau wird das Symbol sichtbar bleiben. |
| **5.** Um das Gerät von der Abzugshaube zu trennen, halten Sie gedrückt, bis das Menü „UPr“ erscheint und eine Linie unter der Timertaste blinkt. Durch Drücken der Timertaste aktivieren Sie die Funktion zum Entfernen. Wenn Sie das Menü aufrufen, wird ein 1-Minuten-Timer solange angezeigt, bis die angeschlossenen Benutzer vom Gerät entfernt wurden. |

**INFORMATION!**
Mit der Funktion "UPr" entfernen Sie gleichzeitig mit der Abzugshaube auch andere angeschlossene Benutzer.

# 7. Tipps & Tricks

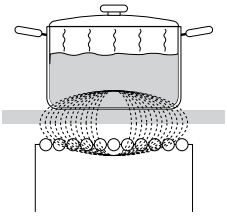
## 7.1 Kochzone

- 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 Abstellfl äche verwendet wird, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfl äche 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 Glaskeramikoberfl äche 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.

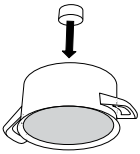
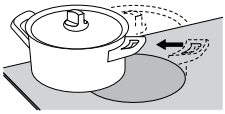
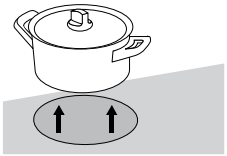
## 7.2 Funktion des Induktionskochfelds

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 hocheffi zienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme entsteht direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfl äche. 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 Glaskeramikoberfl äche 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. |

## 7.3 Induktionstaugliches Kochgeschirr

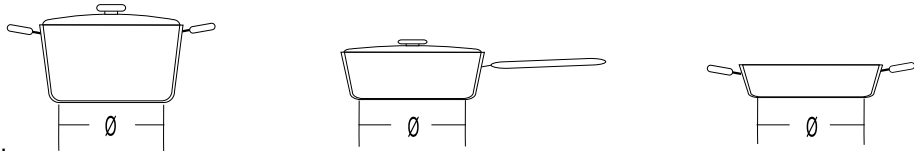
| | |
|---|---|
|  | Prüfung mit einem Magneten: Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Kochtopfboden magnetisch ist. Falls der Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich. |
|  | Während des Kochvorgangs sollten Sie den Kochtopf immer mittig auf die Kochzone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

| **Geeignetes Kochgeschirr** | **Ungeeignetes Kochgeschirr** |
|---|---|
| Stahl | Glas |
| emaillierter Stahl | Legierungsstahl mit Kupferboden |
| Gusseisen | Legierungsstahl mit Aluminiumboden |

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

| **Kochzone** | **Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens** |
|---|---|
| ø 145 mm | Ø 90 mm |
| Ø 180 mm | Ø 110 mm |
| Ø 230 mm | Ø 110 mm |
| Ø 195 x 210 mm | Ø 110 mm |

Der Kochtopfboden muss eben sein.




## 7.4 Energie sparen

- 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 befi ndet, 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 befi ndet bzw. ein Kochtopf mit einem kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste.
- Falls der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es vorkommen, dass der Kochtopf 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.

# 8. Reinigung und Pflege

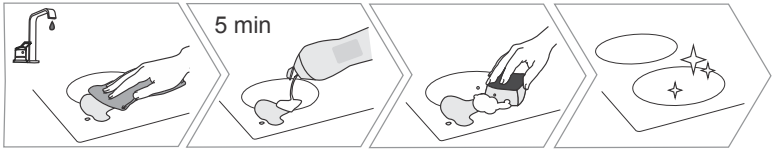
Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennt.
Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm 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.

**Reinigung leichter Verschmutzungen**
Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Wischen Sie die Oberfläche anschließend trocken.

**Reinigung von Wasserflecken**
Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, die jedoch nicht zum Abwischen des Rahmens (bei einigen Modellen) verwendet werden sollte, da dieser dadurch seinen Glanz verlieren könnte. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays oder Reiniger, um Kalkablagerungen zu entfernen.

**Reinigung hartnäckiger Verschmutzungen**

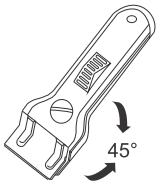



| | |
|---|---|
| 1. | Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem feuchten Tuch. |
| 2. | Tragen Sie einen nicht scheuernden Reiniger auf die Oberfläche auf und lassen Sie ihn etwa 5 Minuten einwirken. |
| 3. | Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem Reinigungsschwamm. |

**WARNUNG!**
**Verwenden Sie bei glänzenden Oberflächen nicht die raue Seite des Reinigungsschwamms.**

**Reinigung von eingebrannten Verschmutzungen**
Entfernen Sie hartnäckige und eingebrannte Verschmutzungen mit einem Schaber. Achten Sie bei der Verwendung des Schabers darauf, sich nicht zu verletzen.
Entfernen Sie Zucker oder zuckerhaltige Speisen sofort mit einem Schaber vom Glaskeramikkochfeld, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist, da Zucker die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen kann.

**INFORMATION!**
Der Schaber ist nicht in der Geräteausstattung enthalten.




Verwenden Sie den Schaber nur, wenn sich Verschmutzungen nicht mit einem feuchten Tuch oder speziellen Reinigern für Glaskeramikoberflächen entfernen lassen.
Halten Sie den Schaber im richtigen Winkel (45° bis 60°). Drücken Sie den Schaber vorsichtig gegen das Glas und gleiten Sie damit über die Verschmutzung, um sie zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers (bei einigen Modellen) nicht mit einer 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.

# 9. Probleme und Fehler

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

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung vom Stromnetz getrennt werden.

Führen Sie keine unbefugten Reparaturen am Gerät durch, da diese einen Stromschlag und eine Kurzschlussgefahr verursachen können. Solche Arbeiten sollten einem Fachmann oder Servicetechniker überlassen werden.

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

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

Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

| Störung/Fehler | Ursachen/Behebung von Fehlern |
|---|---|
| **Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...** | Überprüfen Sie, ob der richtige Eingangsstromgrenzwert in den Benutzereinstellungen (Parameter) eingestellt ist, um das Problem zu beheben. Für den Fall, dass das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen Kundendienst an.<br> |
| **Akustisches Signal und Display**  | Über die Sensoroberfläche verschüttetes Wasser oder ein über den Sensoren platzierter Gegenstand.<br>Wischen Sie die Sensoroberfläche ab. |
| **Schlechte Tastenreaktion** | Reinigen Sie den Bedienbereich des Geräts und trocknen Sie ihn vollständig ab. Entfernen Sie alle Töpfe oder Teller. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Trennen Sie das Gerät für eine Minute vom Stromnetz (Sicherung entfernen oder am Hauptschalter ausschalten). |
| **Heiß** | Die Benutzeroberfläche ist zu heiß für die Bedienung. Bitte warten Sie, bis die Schnittstelle abgekühlt ist. |
| **Err** | Das Gerät konnte sich nicht mit der ConnectLife-App verbinden oder die Verbindung trennen. Auf die Werkseinstellungen zurücksetzen. |
| **E20, E47, E48** | Interner Fehler in der Elektronik. Trennen Sie das Gerät für eine Minute vom Stromnetz (Sicherung entfernen oder am Hauptschalter ausschalten). |
| **E42** | Fehler an der Bedienschnittstelle. Reinigen Sie den Bereich der Bedienschnittstelle und lassen Sie ihn trocknen. Trennen Sie das Gerät für eine Minute vom Stromnetz (Sicherung entfernen oder am Hauptschalter ausschalten). |
| **E00, E01, E02, E03, E04, E05, E21** | Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen und alle Anschlusskontakte richtig eingeschraubt sind. Prüfen Sie, ob die angeschlossene Spannung geeignet ist. |
| **E18** | Unzureichende Kühlung des Geräts. Prüfen Sie, ob das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung installiert ist. |
| **E19** | Die Kochzonentemperatur ist zu hoch. Versuchen Sie nicht, leere Pfannen zu erhitzen. |

Wenn Sie trotz Befolgung der obigen Tipps die Störung nicht beheben können, trennen Sie das Gerät für eine Minute vom Stromnetz (Sicherung entfernen oder am Hauptschalter ausschalten). Wenn der Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte einen Servicetechniker. Die Beseitigung von Mängeln oder Beschwerden, die sich aus einem unsachgemäßen Anschluss oder Gebrauch des Geräts ergeben, sind von der Garantie ausgeschlossen. In diesem Fall werden die Reparaturkosten von Ihnen getragen.

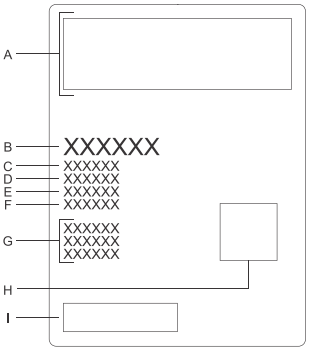
**WARNUNG!**
Vor Reparaturen das Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung entfernen).

## 9.1 Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes

| Geräusche und Töne | Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| **Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch** | Die Induktionstechnologie ist auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischem Einfluss begründet. Dabei entstehen sogenannte Wirbelströme, die die Moleküle zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt, was in Abhängigkeit von der Art des Metalls leise Geräusche verursachen kann. | Diese Geräusche sind normal und sind kein Anzeichen für eine Störung. |
| **Summton wie bei einem Transformator** | Der Summton entsteht beim Kochen bei hoher Kochstufe. Der Grund dafür kann in der Energiemenge liegen, die von der Kochzone auf den Kochtopf übertragen wird. | Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, sobald Sie die Kochstufe verringern. |
| **Vibrationen und Geknister des Kochtopfes** | Dieses Geräusch entsteht bei Kochtöpfen, die aus mehreren Schichten hergestellt sind. | Das Geräusch entsteht durch Vibrationen der Schichten der verschiedenen Materialien des Kochtopfbodens. Dieses Geräusch hängt vom Kochtopf ab. Es kann in Abhängigkeit von der Menge und Art der Speise, die gekocht wird, variieren. |
| **Gebläsegeräusche** | Der korrekte Betrieb von elektronischen Induktionskomponenten erfordert eine Temperaturkontrolle. Daher ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der abhängig von der gefühlten Temperatur arbeitet. | Das Gebläse kann noch in Betrieb sein, nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist. |

# 10. Technische Daten

(vom Modell abhängig)




A. Schaltplan
B. Warenzeichen
C. Modellbezeichnung
D. Typ
E. Code
F. Seriennummer
G. Technische Daten
H. QR-Code
I. Konformitätskennzeichnungen

**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.**

# 11. Entsorgung

## 11.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahlvon Anforderungen an den Umgangmit 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 m2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbietenund auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebunter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m2 betragen oder die gesamten Lager-und Versandflächen mindestens 800 m2 betragen.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 abgegebenwird. Wenn ein neuesGerät an einenprivaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerätauch 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 Endnutzerbeim 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 häufigsensible 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.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

# 12. Informationen zur Konformität

| **Funkgerätetyp:** | **Modul HLW3215-TG01** |
|---|---|
| **WLAN-Anzeige** | |
| Betriebsfrequenzbereich: | 2.4000 GHz - 2.4835 GHz |
| Maximale Ausgangsleistung: | ≤10 dBm/MHz (EIRP) (Antennenverstärkung <10 dBi) |
| Maximaler Antennengewinn: | Verstärkung: 0dBi |
| **Bluetooth-Anzeige** | |
| Frequenzbereich: | 2.400 GHz - 2.4835 GHz |
| Trägerausgabe: | 6 dBm (≤10 dBm) |
| Emissionsart: | F1D |

Das Unternehmen 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.

gorenje

934167-a25