

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Dieses Handbuch und das Gerät selbst sind mit wichtigen Sicherheitsinformationen versehen, die Sie lesen und jederzeit beachten sollten.

-  Hierbei handelt es sich um das Gefahrensymbol bezüglich der Sicherheit; es liefert eine Warnung für potenzielle Risiken für Benutzer und andere Personen.
Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

 **GEFAHR** Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.

 **WARNUNG** Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.

Alle Sicherheitshinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts vermieden werden können. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Herdanschlusskabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3mm vorgesehen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Heizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Babies und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoff oder anderen entflammbar Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.

- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Achten Sie hierauf, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Im Fach unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Glasoberfläche).
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
Feuergefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochelement nach der Verwendung über die Bedientasten aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topfpräsenzerkennung (nur Induktionsgeräte).

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻️). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften.

Entsorgung

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Benutzer dazu bei, potenziell negative Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) entsorgt werden muss.

Energiesparen

Für optimale Ergebnisse wird Folgendes empfohlen:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.
- Stellen Sie den Topf mittig auf die markierte Kochzone.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmittel bestimmt und entspricht der (CE)-Verordnung 1935/2004. Es wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (ersetzt 73/23/EWG und nachfolgende Zusätze) und den Schutzvorschriften der „EMV“-Richtlinie 2004/108/EG entworfen, hergestellt und in den Handel eingeführt.

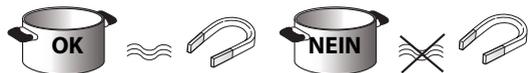
VOR DEM GEBRAUCH



ACHTUNG: Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn Töpfe mit inkorrektter Größe verwendet werden. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ (siehe nebenstehende Abbildung). Topf vor dem Einschalten des Gerätes auf die gewünschte Kochzone stellen.

Bei Verwendung geeigneter Töpfe können die Kochzonen nicht bei Temperaturen unter 10 °C verwendet werden.

BEREITS VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN



Mit einem Magneten prüfen, ob der Boden des Topfes für das Induktionsgerät geeignet ist: Die Böden von Töpfen und Pfannen sind ungeeignet, wenn diese nicht magnetisch sind.

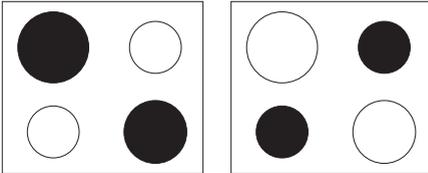
- Stellen Sie sicher, dass die Töpfe über einen ebenen Boden verfügen; andernfalls können diese die Kochzonen zerkratzen. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld der Kochmulde. Dies kann zu Beschädigungen führen.

EMPFOHLENE BODENDURCHMESSER FÜR TÖPFE

 Ø 28 cm	 Ø min. 17 cm → max. 28 cm	 Ø 18 cm	 Ø min. 12 cm → max. 18 cm
 Ø 21 cm	 Ø min. 15 cm → max. 21 cm	 Ø 14,5 cm	 Ø min. 10 cm → max. 14,5 cm

EMPFOHLENE TOPFPOSITION

Für beste Leistung bei gleichzeitiger Verwendung von zwei Töpfen sind diese gemäß den Abbildungen unten zu platzieren:



LEISTUNGSTUFEN-TABELLE

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Verwendung der Leistungsstufe (weist auf Kocherfahrungen und -gewohnheiten hin)
Höchste Leistungsstufe	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe	7-8	Schmoren - Anbraten - Sieden - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten)
	6-7	Schmoren - Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör
Mittlere Leistungsstufe	4-5	Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen
	3-4	Garen - leichtes Köcheln - Eindicken - Ziehenlassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen
	2-3		Ideal für lange Kochzeiten (maximal ein Liter Füllmenge: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	1-2	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehenlassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone)
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
OFF	Leistungsstufe Null	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt)

HINWEIS:

Verwenden Sie bei der Zubereitung von schnell garenden Speisen, für die eine perfekte Wärmeverteilung auf der 28-cm-Doppelkochzone (falls vorhanden) erforderlich ist (z. B. Pfannkuchen) nur Töpfe mit einem Durchmesser von höchstens 24 cm. Verwenden Sie für die Zubereitung delikater Speisen (z. B. beim Schmelzen von Schokolade oder Butter) die Einzelkochzonen mit kleinerem Durchmesser.

INSTALLATION

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder Ihren Kundenservice.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS FÜR DEN EINBAU

! WARNUNG

- Der untere Teil des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
- Setzen Sie beim Einbau eines Gerätes unter der Arbeitsfläche keine Trennwand ein.

- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite des Gerätes (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Verwenden Sie zum Abbau der Kochzone von der Arbeitsfläche einen Schraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten) und entsperren Sie die Feder an der Unterseite des Gerätes.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

! WARNUNG

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden.

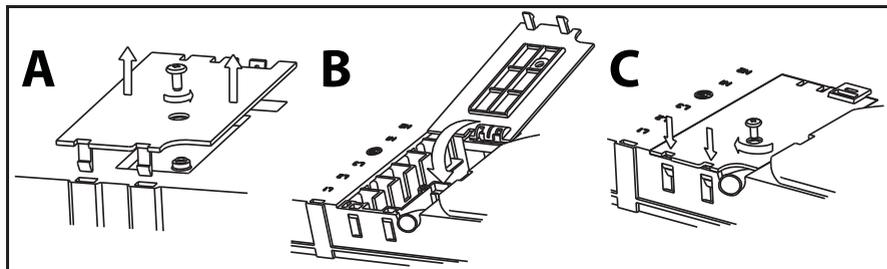
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien entstehen.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.

Anschluss an die Klemmenleiste

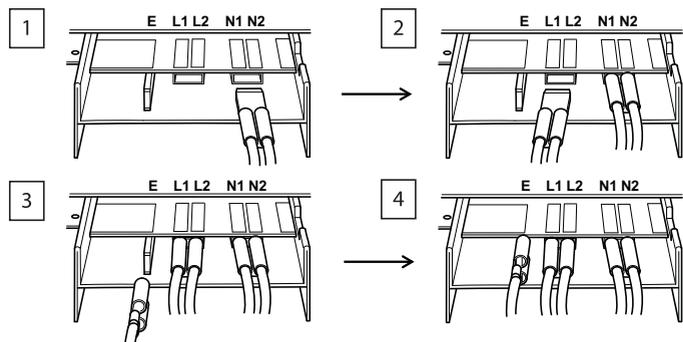
Für den Anschluss des Stromkabels ist eine Klemmenleiste im Lieferumfang enthalten. Folgen Sie den Anweisungen unten.

Verbinden Sie das Massekabel (gelb/grün) mit dem Anschlusssymbol .

1. Bauen Sie die Anschlussabdeckung (A) ab, indem Sie die Schraube herausdrehen und setzen Sie die Abdeckung in das Scharnier (B) des Anschlusses ein.
 2. Stecken Sie das Stromkabel in die Klemme und schließen Sie die Drähte wie im Schaltplan im Bereich des Anschlusses gezeigt an die Klemmenleiste an.
 3. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
 4. Schließen Sie die Abdeckung (C) und befestigen Sie den Anschlussblock mit der zuvor herausgedrehten Schraube.
- Bei jeder Verbindung mit dem Netzwerk führt das Gerät automatisch einige Sekunden lang Prüfungen durch.



N2	Farbe Grau
N1	Farbe Blau
L2	Farbe Braun
L1	Farbe Schwarz
E	 Farbe Gelb-Grün



L1 = R	SCHWARZ - BLACK - NOIR - ZWART - NEGRO - PRETO - NERO - МЬЮ - SVART - SORT - SORT - MUSTA - CZARNY - CERNY - CERNY - FEKETE - ЧРНЫЙ - ЧЕРЕН - NEGRU
L2 = S	BRAUN - BROWN - MARRON - BRUIN - MARRÓN - MARRON - MARRONE - КАФЕ - BRUN - BRUN - BRUN - RUSKEA - BRAZOWY - HNEĐY - HNEĐY - BARNA - КОРИЧНЕВЫЙ - КАФЬ - MARO
N2 = N	GRAU - GREY - GRIS - GRUJS - GRIS - CINZENTO - GRIGIO - ГРПИ - GRÄ - GRÄ - GRÄ - HARMAA - SZARY - SEDY - SIVY - SZÜRKE - СЕРЫЙ - СИВ - GRI
 = E	GELB-GRÜN - YELLOW-GREEN - JAUNE VERT - GEEL-GROEN - AMARILLO VERDE - AMARELO VERDE - GIALLOVERDE - КИРПИЦЯЗИНО - GULGRÖN - GULGRÖNN - GULGRÖN - KELTAVIHREÄ - ZIELONO-ZOŁTY - ŻŁUTOZELENY - ŻŁTO-ZELENY - SARGA-ZOLD - ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЬИЙ - ЖЪЛТОЗЕЛЕН - GALBEN-VERDE
N1 = N	BLAU - BLUE - BLEU - BLAUW - AZUL - AZUL - BLU - МПЕ - BLÄ - BLÄ - BLÄ - SININEN - NIEBIESKI - MODRY - MODRY - KĚK - СИНИЙ - СИИ - ALBASTRU

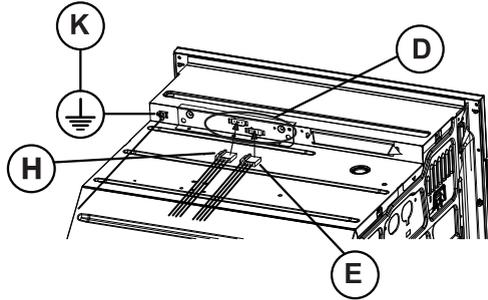
Anschluss an den Backofen



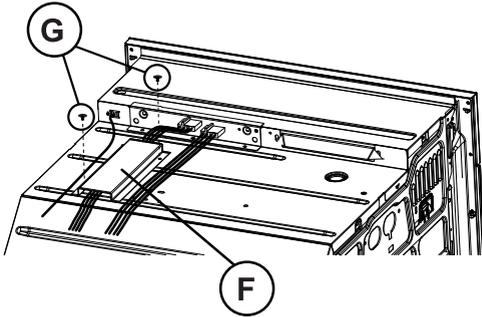
WARNUNG

Schließen Sie den Backofen erst nach dem Kochfeld an das Stromnetz an.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Backofens an das Netz, dass das Modell des Kochfelds in der mitgelieferten Beschreibung unter den möglichen Kombinationen Kochfeld/Backofen aufgeführt ist.
- Schließen Sie die Verbindungsstecker des Kochfelds (E) an die Buchsen des Backofens (D) an. Achten Sie dabei auf die Farbentsprechung und die Ausrichtung der Führungen, die auf der Oberseite der Verbindungsstecker sichtbar sind.
- Drücken Sie die Verbindungsstecker bis zum Anschlag in die Buchsen und lassen Sie die Zunge einrasten
- Schrauben Sie die Mutter der Erdungsschraube (K)  von der oberen Backofenabdeckung ab und ziehen Sie das gelb-grüne Erdungskabel durch, ohne die Unterlegscheibe abzunehmen. Ziehen Sie die Mutter auf der Schraube gut fest

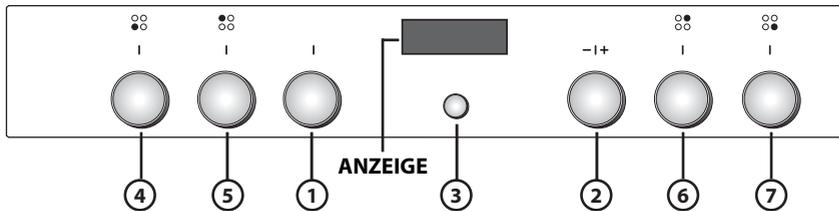


- Decken Sie die angeschlossenen Kabel (H) mit dem Metalldeckel (F) ab. Achten Sie darauf, dass die Kabel dabei nicht unter dem Deckel eingeklemmt werden.
- Drehen Sie die zwei Schrauben (G) ein und ziehen Sie sie fest, bis der mit dem Backofen gelieferte Metalldeckel fest sitzt.



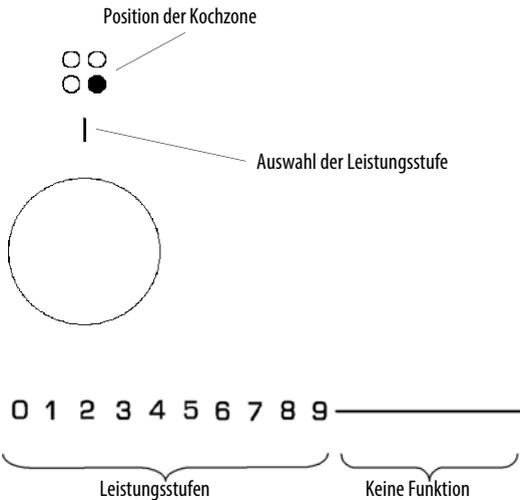
BEDIENUNGSANLEITUNG

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES - OFEN



- | | | |
|----|---|-----------|
| 4. | BEDIENKNOPF FÜR KOCHZONE VORN LINKS | 0 1 2...9 |
| 5. | BEDIENKNOPF FÜR KOCHZONE HINTEN LINKS | 0 1 2...9 |
| 6. | BEDIENKNOPF FÜR KOCHZONE HINTEN RECHTS | 0 1 2...9 |
| 7. | BEDIENKNOPF FÜR KOCHZONE VORN RECHTS | 0 1 2...9 |

Bedienfeld



Einschalten und Einstellen der Kochzonen

Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone und wählen Sie durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn die gewünschte Leistungsstufe. Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen von „1“ (niedrigste Stufe) bis „9“ (höchste Stufe).

Wird ein Schalter auf eine Stufe von 1 bis 9 eingestellt, so leuchtet die Kochfeld-Betriebsanzeige auf.

Wichtig! Der durchgehenden Linie „_____“ auf den Knöpfen des Kochfeldes entsprechen keine Funktionen: Das Heizelement ist abgeschaltet.

Wichtig! Wird kein Topf auf das Kochfeld gestellt oder ist der verwendete Topf nicht für das Induktionskochfeld geeignet, so schaltet sich die gewählte Kochzone nach 1 Minute aus. Zur erneuten Aktivierung der Kochzone: Stellen Sie einen für Induktionskochfelder geeigneten Topf (siehe Abschnitt „Vor dem Gebrauch“) auf die gewählte Kochzone, drehen Sie den Schalter auf „0“ und stellen Sie anschließend die gewünschte Leistungsstufe ein.

Ausschalten der Kochzonen

Drehen Sie den Bedienknopf auf „0“.

STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und beachten Sie bitte die Informationen im Abschnitt „Bedienungsanleitung“.
- Stellen Sie sicher, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung sorgfältig ab.

VOM GERÄT ERZEUGTE GERÄUSCHE

Die Induktionskochzonen können beim normalen Gebrauch verschiedene Geräusche und Vibrationen erzeugen. Diese sind von der Art des Materials und der Zubereitung der Lebensmittel abhängig, siehe beispielsweise Beschreibung unten:

- **Kontaktgeräusche:** Diese Art von Vibration erfolgt aufgrund der Verwendung von verschiedenen Töpfen aus verschiedenen, aufeinander liegenden Materialien.
- **Klickgeräusche bei mittlerer bis niedriger Leistung:** Diese Geräusche werden erzeugt, um die erforderliche niedrige bis mittlere Leistung zu erzielen.
- **Rhythmische Klickgeräusche:** Diese Geräusche werden bei Verwendung mehrerer Kochbereiche und/oder bei hoher Leistung erzeugt.
- **Schwaches Zischen:** Dieses Geräusch tritt aufgrund der Art des verwendeten Behälters und der darin enthaltenen Lebensmittelmenge auf.
- **Hintergrundgeräusche:** Das Induktionsgerät ist mit einem Gebläse ausgerüstet, das zur Kühlung der elektronischen Bauteile dient. Daher hören Sie während des Betriebs und auch einige Minuten nach Abschalten des Gerätes ein Geräusch vom Gebläse. Durch Erhöhen/Verringern der aktivierten Kochzonen können sich die Hintergrundgeräusche des Gebläses erhöhen oder verringern.

Dieser Zustand ist normal und für die korrekte Funktion des Induktionssystems äußerst wichtig; er weist nicht auf Fehler oder Beschädigung hin.

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundenservice kontaktieren:

1. Versuchen Sie zunächst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Wenn die Störung nach den Prüfungen oben weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundenservice vor Ort.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und exakte Modellnummer;
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild);
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an **eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle** (nur dann wird sichergestellt, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird) Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.