

Bedienungsanweisung

mit Montageanweisungen

KI-60

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE	3
VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME	3
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	3
SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG	4
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL	6
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	6
GERÄTEBESCHREIBUNG	7
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	7
BEDIENFELD	8
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	8
ANZEIGE	8
BELÜFTUNG	8
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	9
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	9
INDUKTIONSPRINZIP	9
TOPFERKENNUNG	9
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	9
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG	10
KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN	10
RESTWÄRMEANZEIGE	10
"BOOSTER" FUNKTION	11
ZEITSCHALTUHR	11
ANKOCHAUTOMATIK	12
PAUSENFUNKTION	13
RÜCKRUFFUNKTION	13
BRIDGE-FUNKTION	13
WARMHALTEFUNKTION	14
VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE	14
KOCH EMPFEHLUNGEN	15
KOCHGESCHIRR	15
GESCHIRRGRÖßE	15
AUSWAHL DER LEISTUNGSTUFEN	16
REINIGUNG UND PFLEGE.....	16
WAS TUN WENN.....	16
UMWELTSCHUTZ.....	17
MONTAGEHINWEISE.....	18
ELEKTROANSCHLUSS.....	19

SICHERHEITSHINWEISE

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim einbauen oder anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf benutzt werden nur, wenn er aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepaßter Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluß des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.

- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.
- Achten Sie darauf, daß kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Schütz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, daß auch Sandkörner Kratzer verursachen können.

- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benützen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- **ACHTUNG :** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muß auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muß das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muß möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen syntetique oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.



GERÄTEBESCHREIBUNG

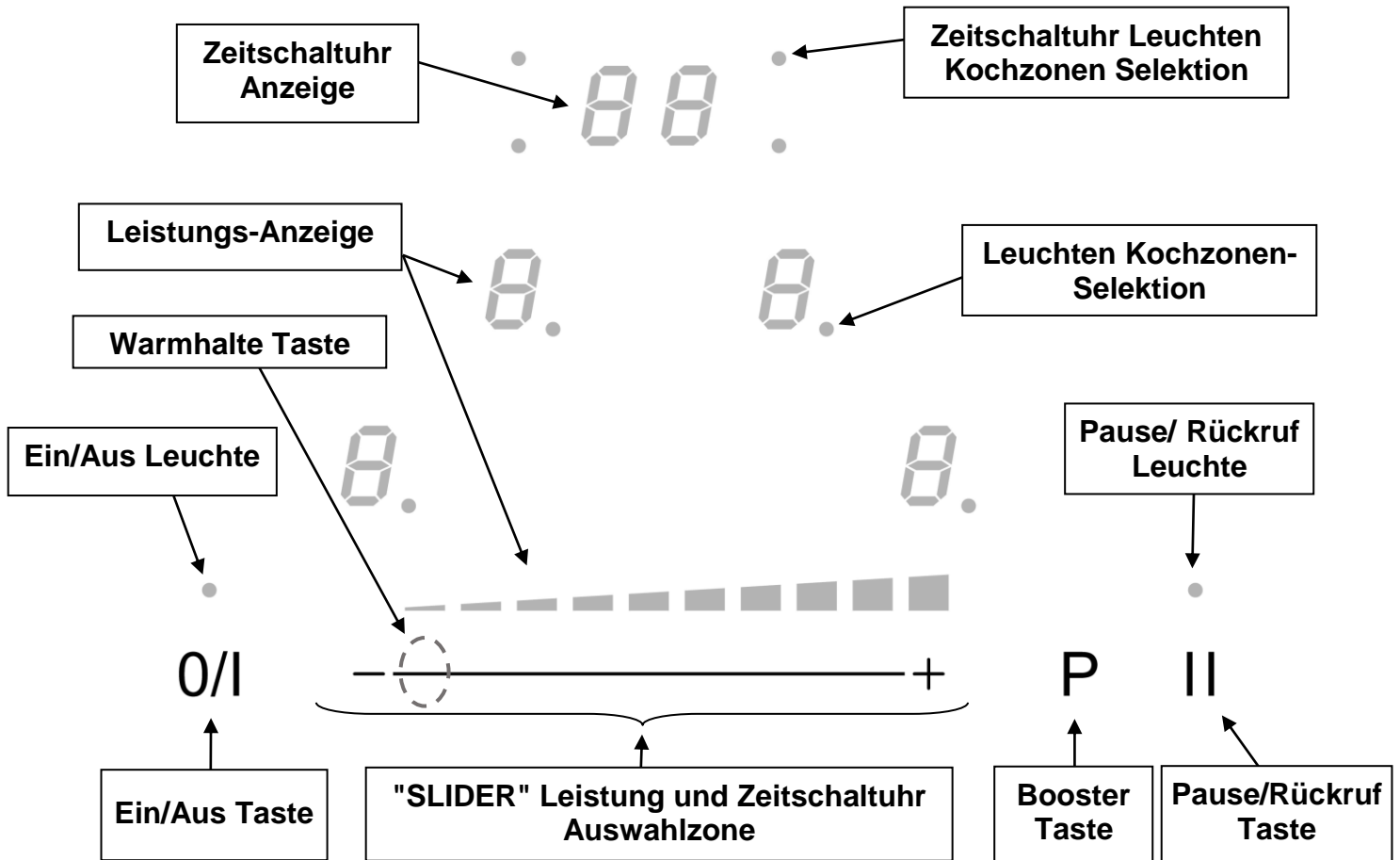
Technische Beschreibung

Typ	KI-60
Gesamt Leistung	7400 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} **	172.8 Wh/kg
Kochzone vorne links	195x195 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	1400 W
Booster Leistung*	1850 W-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	172.7 Wh/kg
Kochzone hinten links	195x195 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	1400 W
Booster Leistung*	1850 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	172.7 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	195x195 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	1400 W
Booster Leistung*	1850 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC _{cw} **	164 Wh/kg
Kochzone vorne rechts	195x195 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	1400 W
Booster Leistung*	1850 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC _{cw} **	181.6 Wh/kg

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

** nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Funktion</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster Leistung ist aktiviert.
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert
U	Warmhalte	Warmhalte die Kochzone auf 70°C
II	Pause	Das Kochfeld ist in Pause.
□	Bridge	2 Kochzonen sind gebrückt.

Belüftung

Der Kühlerlüfter hat einen Dauerbetrieb. Er startet sofort beim Einschalten des Kochfeldes und dreht auf Hochtouren wenn die Kochstellen intensiv benützt werden. Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Eine Induktionsspule unterhalb jeder Kochzone erzeugt im Betrieb Induktionsströme im Topfboden. Hierdurch erhitzt sich der Topfboden, der wiederum die Hitze an die Speisen weiterleitet. Die Glaskeramik wird nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme erwärmt.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Kochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B.: Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischen Boden.
- Nicht geeignetes Kochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik
Edelstahl ohne magnetischen Boden

Topferkennung

Sie können selber überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine mittlere Leistungsstufe. Ist das Kochgeschirr nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [U].

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

- Wenn sich ein ausreichend großer (siehe Kapitel Topfgrößenerkennung) und induktionsgeeigneter Topf auf der Kochzone befindet.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] erlischt, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.
- Befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder ein nicht induktionsgeeigneter Topf, erscheint [U] in der Anzeige.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint

Funktion der Sensorschaltfelder

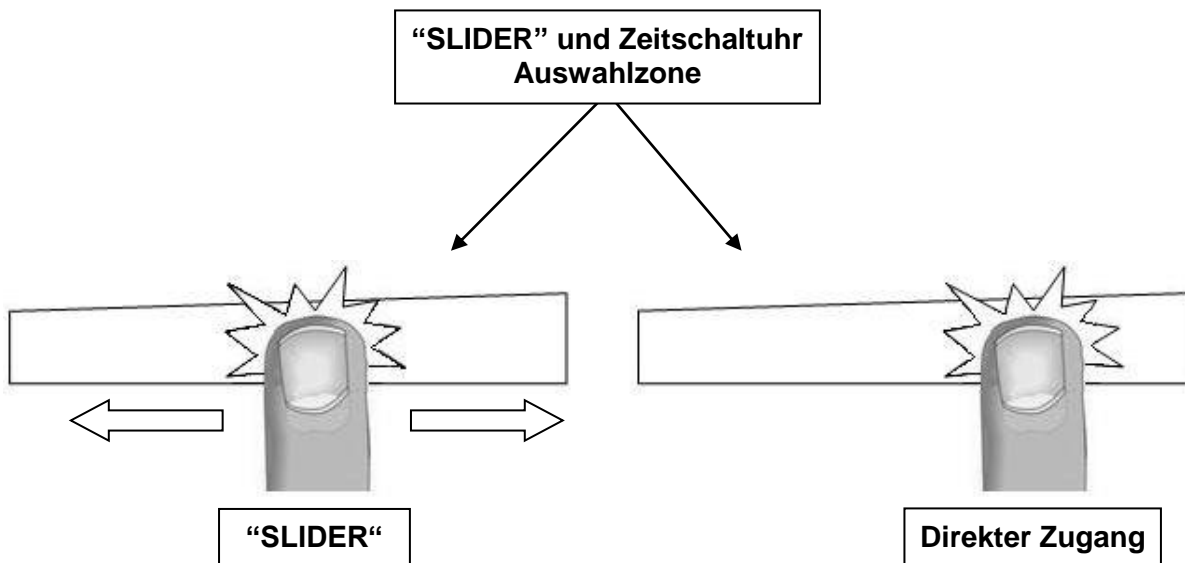
Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie das Glas etwa eine Sekunde lang berühren, reagieren die Sensoren. Jede Reaktion der Sensoren wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Drücken Sie immer nur eine Sensortaste und nur wenn angegeben zwei Sensortasten zur gleichen Zeit.

" SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswahlung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der " SLIDERZONE " .

Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

Betätigung

Einschalten :

Ausschalten :

Bedienfeld

Auf [0/1] drücken

Auf [0/1] drücken

Anzeige

[0]

Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

Betätigung

Auswählen der Kochzone

Leistung erhöhen

Ausschalten

Bedienfeld

Auf den [0] drücken

Auf dem "SLIDER" rutschen

Auf dem "SLIDER" rutschen

bis zu 0

oder gleich auf 0 drücken

Anzeige

[0] und Leuchte « ein »

[0] bis [9]

[0] oder [H]

[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden:

Verbrennungsgefahr !

“Booster“Funktion

Alle 4 Kochzonen sind mit einer “Booster“ funktion, d.h. einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten in der Leistungsstufe [P] mit einer extrahohen Leistung. Der Power ist dafür gedacht, daß Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Booster einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Booster einschalten	Auf [P] drücken	[P]
Booster ausschalten	Auf dem “SLIDER“ rutschen oder auf [P] drücken	[P] bis [0] [9]

- **Automatische Steuerung des “Booster“:**

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die “Booster“Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [9] anzeigen.

<u>Ausgewählte Kochzone</u>	<u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u>
[P] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

Beispiel für 16 Minuten auf Leistung 7:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Leistung auswählen	Auf dem “SLIDER“ rutschen bis zu [7]	[7]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [CL] drücken	[00]
Einstellung die Minuten	Auf dem “SLIDER“ rutschen bis zu [6]	[0 fest] [6 blinkend]
Minuten Bestätigung	Auf [06] drücken	[0 blinkend] [6 fest]
Einstellung der Zehnerminuten	Auf dem “SLIDER“ rutschen bis zu [1]	[1 blinkend] [6 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [16] drücken	[16]

Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Beispiel für 13 übrig gebliebene Minuten an Leistung 7:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [7] drücken	[7] und Leuchte « ein »
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [13] drücken	[13]
Minuten abstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [0]	[1 fest] [0 blinkend]
Minuten Bestätigung	Auf [10] drücken	[1 blinkend] [0 fest]
Zehnerminuten abstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [0]	[0 blinkend] [0 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [00] drücken	[00]

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierte Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [00] zu betätigen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Beispiel für 29 Minuten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [0/I] drücken	Kochzonen-Leuchte
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [CL] drücken	[00]
Einstellung die Minuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [9]	[0 fest] [9 blinkend]
Minuten Bestätigung	Auf [03] drücken	[0 blinkend] [9 fest]
Einstellung der Zehnerminuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [2]	[2 blinkend] [9 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [29] drücken	[29]

Nach einigen Sekunden beendet das blinken die Zeitschaltuhr-Leuchte und die Kochzonenleuchten erlöschen.

Nach Ablauf der Zeitschaltuhr erfolgt ein akustisches Signal, die Anzeige zeigt blinkend [00].

Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [00] zu betätigen

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] oder [9] oder [H]
Hohe Leistung aktivieren	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [9]	von [0] bis [9]
Ankochautomatik aktivieren	Auf [9] drücken	[9] blinkt mit [A]
Leistung auswählen (z.B. "7")	Auf dem "SLIDER" rutschen bis daß [7] mit [A] blinkt	[9] zurück auf [8] [7]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [7] drücken	[7] blinkt mit [A]
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[0] bis [9]

Pausenfunktion

Diese Funktion erlaubt, das Kochen mit denselben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Die Funktion einlegen, auslösen:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalte der funktion	Drücken auf [II] während 2s	[II] auf den Anzeiger
Ausschalte der funktion	Drücken auf [II] während 2s Auf den [0] drücken von eine Zone	Leucht blinkt Leucht ist aus.

Rückruffunktion

Nachdem man der Kochmulde gelöscht hat, ist es möglich, an die letzten ausgewählten Einstellungen zu erinnern:

- Kochstand aller Kochzonen (Leistung).
- Minuten und Sekunden der Kochzonen, die durch die Zeitmesser programmiert wurden.
- Funktion "Ankochautomatik"

Das Rückrufverfahren ist das folgende

- Auf dem Anschlag unterstützen [0/I]
- Danach auf dem Anschlag [II] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen
- Die vorhergehenden Einstellungen sind erneut aktiv.

Bridge-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den linken oder rechten Kochzonen mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone.

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [0/I] drücken	Kochzonen-Leuchte [0] oder [H]
Bridge einschalten	Auf die 2 links oder rechts Kochzonen Anzeige gleichzeitig drücken	[0] auf den vorderen Kochzonen und [□] auf den hinteren Kochzonen.
Leistung erhöhen	Finger auf dem "SLIDER" nach rechts	[0] bis [9]
Bridge ausschalten	Auf die 2 Kochzonen Anzeige gleichzeitig drücken	[0] oder [H] auf die 2 Kochzonen

Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten
Diese Funktion soll Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **Ein- und ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone Warmhaltefunktion	Auf den [0] drücken Auf dem "SLIDER" drücken, zwischen Leistungs [0] und [1] [U]	[0] und Leuchte « ein »
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen	[0] oder [H]

Diese Funktion kann auf allen 4 Kochstelle verwendet werden.

Wenn der Top die Kochzone verlässt bleibt die Warmhaltefunktion während 2 Stunden aktiv.

Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [0/I]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	Auf [0/I] drücken	[0] oder [H]
Mulde verriegeln	Gemeinsam auf [P] und [0] vorne rechts drücken Wieder drücken auf [0]	Keine Änderung [L]

- **Verriegelung abschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	Auf [0/I] drücken	[L] auf alle Anzeige
In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde Verriegelung abschalten	Gemeinsam auf [P] und [L] vorne rechts drücken Auf [P] drücken	[0] Keine Anzeige

KOCH EMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

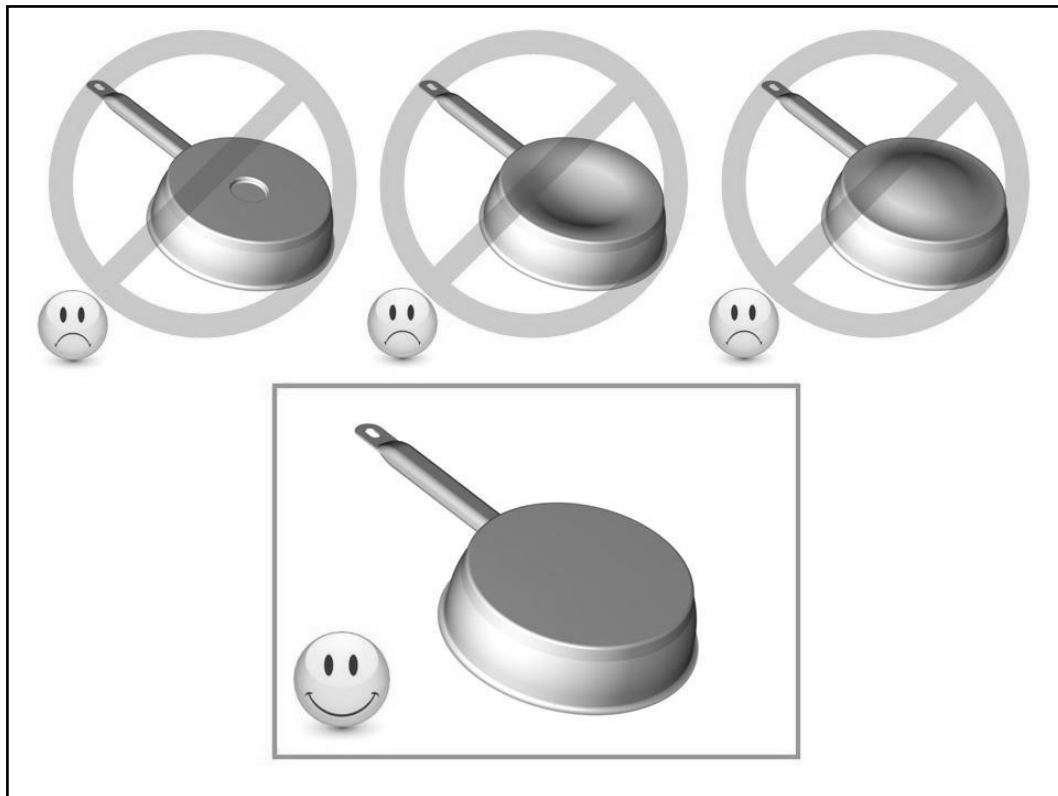
Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.



Geschirrgröße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine, Yoghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P	Kochen	Grosse Wassermengen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U] :

- Der Kochtopf ist nicht auf die Kochzone gestellt.
- Der Kochtopf ist nicht induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [C] :

- Das Kochfeld befindet sich im Konfigurationsmodus. Siehe hierzu Fehler [E4]

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung. Das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch wieder ab.

Anzeige [L]:

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

In der Anzeige erscheint [Er03]:

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

In der Anzeige erscheint [E2] oder [EH]:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein

In der Anzeige erscheint [E3]:

- Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

In der Anzeige erscheint [E5]:

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie die Spannung des elektrischen Netzes

In der Anzeige erscheint [E6]:

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie die Frequenz des elektrischen Netzes

In der Anzeige erscheint [E8]:

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

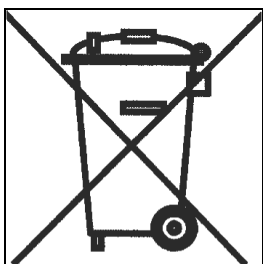
In der Anzeige erscheint [U400]:

- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind.

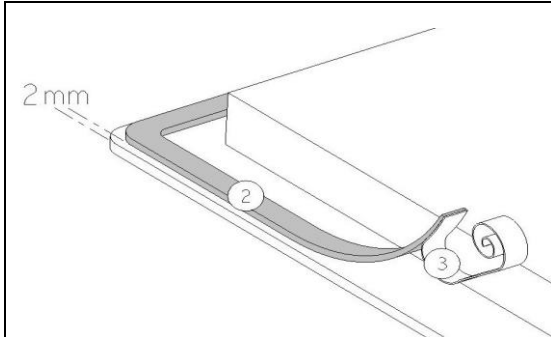


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.

Dichtung Einbau :



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkante des Glases aufkleben.

Einbaumasse:

Type	Ausschnittmaß		Glasmass		
	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Dicke
KI-60	560	490	590	520	4

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen durch Einbauten abgedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitz hinein.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60 Hz	1 Phasen + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 V2V2 - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 V2V2 - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm

Anschluss des Kochfeldes:

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Einphasiger Anschluss 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2 und zwischen L1 und L2. Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L an Anschlussklemme L1 oder L2.

Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2. Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme L1 und die Phase L2 an Anschlussklemme L2.

Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder mangelhaften Erdungsanschluss entstehen.

