

DE

AT

DETAILLIERTE GEBRAUCHSAN- WEISUNG

FÜR EINGEBAUTE
GLASKERAMIK-
INDUKTIONSKOCH-
FELDER

gorenje

Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben.

Diese ausführliche Bedienungsanleitung soll Ihnen den Umgang mit diesem Produkt erleichtern. Die Anleitung soll es Ihnen ermöglichen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen.

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät keine Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an das regionale Lager, von dem es geliefert wurde. Die Telefonnummer finden Sie auf der Rechnung oder auf dem Lieferschein.

Die Gebrauchsanleitung für das Gerät finden Sie auch auf unserer Webseite:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Wichtige Informationen



Tipps, Hinweise

INHALT

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 7 EINGEBAUTES GLASKERAMIK-INDUKTIONSKOCHFELD 8 TECHNISCHE DATEN	EINFÜHRUNG
9 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTS	VORBEREITUNG DES GERÄTS FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH
10 INDUKTIONSKOCHFLÄCHE 10 GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHE 11 ENERGIESPARTIPPS 11 PAN RECOGNITION 12 FUNKTIONSPRINZIP DER INDUKTIONSKOCHZONE 13 INDUKTIONSKOCHGESCHIRR 14 BEDIENUNG DER KOCHZONEN 14 BEDIENFELD (modellabhängig) 15 KOCHZONEN-KALIBRIERUNG 15 EINSCHALTEN DES KOCHFELDS 16 EINSCHALTEN DER KOCHZONEN 17 POWER-ZONE MIT DER POWER BOOST-OPTION 18 UNTERBRECHUNG DES GARVORGANGS - STOP/GO-FUNKTION (PAUSE) 19 KINDERSICHERUNG 20 TIMER-FUNKTIONEN 21 AUSSCHALTEN EINER KOCHZONE 21 RESTWÄRMEANZEIGE 21 KOCHZEITBEGRENZUNG 22 AUSSCHALTEN DES GESAMTEN KOCHFELDS 22 AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG	BEDIENUNG DES KOCHFELDS
23 REINIGUNG UND PFLEGE	REINIGUNG UND PFLEGE
25 TABELLE ZUR FEHLERBEHEBUNG	FEHLERBEHE- BUNG
27 MONTAGE EINES EINBAU-KOCHFELDS 36 ANSCHLIESSEN DES KOCHFELDS AN DAS STROMNETZ	MONTAGE UND ANSCHLUSS
38 ENTSORGUNG	SONSTIGES

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE BITTE DIE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Überwachung durchgeführt werden.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

Brandgefahr: Niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

ACHTUNG: Der Garprozess muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken

die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags auszuschließen. Schalten Sie alle Kochzonen mit den jeweiligen Bedienelementen aus und entfernen Sie die Sicherung oder schalten Sie den Hauptschalter aus, damit das Gerät vollständig vom Stromnetz getrennt ist.

In die feste Verdrahtung müssen gemäß den Verdrahtungsregeln Vorrichtungen zur Trennung vom Stromnetz eingebaut werden.

Legen Sie keine Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Induktionskochzone, da sie sehr heiß werden können.

Verwenden Sie zur Reinigung der Geräte keine Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit externen Zeitschaltuhren oder speziellen Kontrollsystemen vorgesehen.

WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeld-Schutzsysteme, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurden oder vom Hersteller des Geräts in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt werden oder Schutzsysteme, die in das Gerät eingebaut sind. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzsystemen kann Unfälle verursachen.

Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.

Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht für andere Zwecke, z. B. für die Wohnraumbeheizung.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Manipulationen am Gerät oder nicht fachmännische Reparaturen können zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Wenn ein anderes Elektrogerät an eine Steckdose in der Nähe des Geräts angeschlossen ist, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Kochzonen in Kontakt kommt.

Wenn das **Netzkabel** beschädigt ist, sollte es durch den Hersteller oder einen autorisierten Servicetechniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Falls Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen. Erhitzen Sie Speisen niemals in Alufolie oder in Kunststoffbehältern 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, farbige Hintergründe, Materialien und Raumbelichtung.

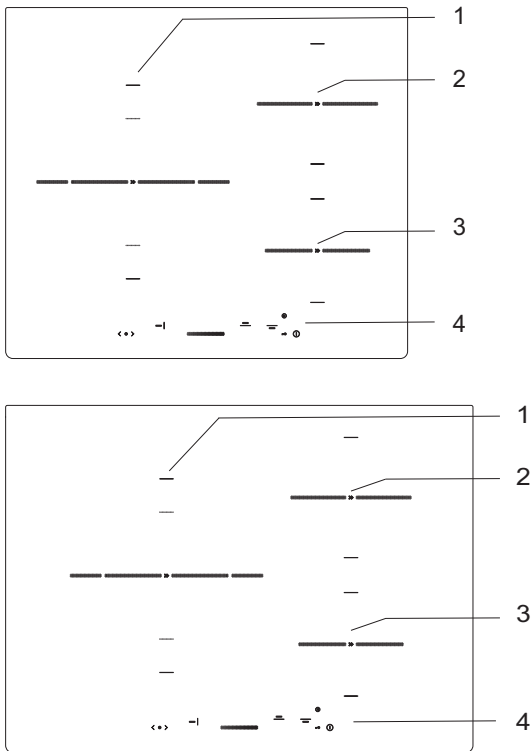


Vor dem Anschluss des Gerätes lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Reparaturen oder Garantieansprüche, die auf einen unsachgemäßen Anschluss oder Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.

EINGEBAUTES GLASKERAMIK-INDUKTIONSKOCHFELD

(BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS UND DER FUNKTIONEN - VOM MODELL ABHÄNGIG)

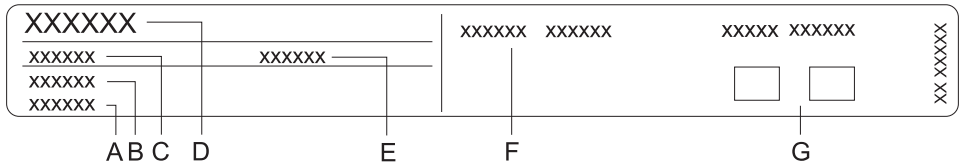
Da die Geräte, für welche diese Anleitung erstellt wurde, verschiedene Ausrüstungen haben können, können auch Funktionen und Ausstattungen beschrieben sein, die Ihr Gerät nicht besitzt.



1. Induktionskochzone hinten links
2. Induktionskochzone hinten rechts
3. Induktionskochzone vorne rechts
4. Bedienfeld des Kochfelds

TECHNISCHE DATEN

(VOM MODELL ABHÄNGIG)



- A Seriennummer
- B Code/ID
- C Typ
- D Marke
- E Modell
- F Technische Daten
- G Konformitätssymbole

Das Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät befindet sich an der Unterseite des Kochfelds.

Informationen zu Gerätetyp und -modell finden Sie auf dem Garantieblatt.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Wenn Ihr Kochfeld eine Glaskeramikoberfläche hat, reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Scheuermittel, die Kratzer verursachen können, scheuernde Geschirrspülschwämme oder Fleckenentferner.

Beim ersten Gebrauch kann es zu einem charakteristischen „Geruch eines neuen Geräts“ kommen, der nach und nach verschwindet.

INDUKTIONSKOCHFLÄCHE

GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHE

- Die Glaskeramikplatte ist beständig gegen Temperaturänderungen.
- Das Kochfeld ist zudem stoßfest.
- Falls Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen.
- Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht, wenn es Risse aufweist oder defekt ist. Wenn ein scharfer Gegenstand auf das Kochfeld fällt, kann das Kochfeld brechen. Die Folgen werden entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramikkochfeld sichtbare Risse auftreten, muss sofort die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kochzone und der Kochgeschirrboden sauber und trocken sind. Dies ermöglicht eine bessere Wärmeleitung und verhindert Schäden an der Heizfläche. Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf die Kochzone.
- Die Kochzone kann beschädigt werden, wenn Sie eine leere Pfanne darauf stellen. Bevor Sie eine Pfanne auf die Kochzone stellen, wischen Sie den Pfannenboden trocken, um die Wärmeleitung zu gewährleisten.

KOCHSTUFEN

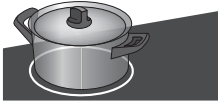
Die Heizleistung der Kochzone kann auf zehn verschiedene Stufen eingestellt werden. Die Tabelle listet einige Anwendungsbeispiele für jede Stufe auf.

Stufe	Zweck
0	Abgeschaltet, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Warmhalten, langsames Garen kleinerer Mengen (niedrigste Einstellung)
3	Köcheln (Nachgaren nach der anfänglichen Leistungssteigerung)
4 - 5	Köcheln (Nachgaren) von großen Mengen, Braten von größeren Stücken
6	Anbraten und Bräunen
7 - 8	Anbraten
9	Kochen großer Mengen, Anbraten
P	Power-Boost-Einstellung für den Start des Garvorgangs; auch für sehr große Mengen an Speisen geeignet

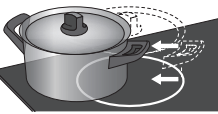
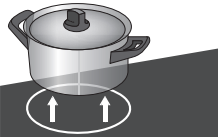
ENERGIESPARTIPPS

- Beachten sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass gewöhnlich der Durchmesser des oberen Kochtopfrandes angegeben ist, der oft größer ist, als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am besten im Schnellkochtopf zu. Stellen Sie sicher, dass sich immer genügend Flüssigkeit im Schnellkochtopf befindet. Wenn ein leerer Schnellkochtopf auf das Kochfeld gestellt wird, kann er überhitzen, was zu Schäden sowohl am Topf als auch an der Kochzone führen 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, aber nur teilweise gefüllten Topf kochen, verbrauchen Sie viel mehr Energie.

PAN RECOGNITION

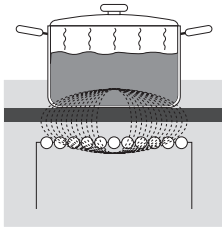


- Wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. ein Kochtopf mit einem kleinerem Durchmesser, gibt es keine Energieverluste.
- Falls der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es geschehen, dass der Kochtopf von der elektronischen Topferkennung nicht erkannt wird. Wenn die Kochzone aktiviert ist, blinken das Zeichen  und die gewählte Leistungsstufe abwechselnd auf der Kochleistungsanzeige.



- Wenn innerhalb der nächsten Minute ein geeigneter Topf auf die Induktionskochzone gestellt wird, erkennt das Kochfeld dieses und schaltet sich mit der gewählten Kochleistung ein. Sobald die Pfanne aus der Kochzone entfernt wird, wird die Stromversorgung unterbrochen.
- 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.

FUNKTIONSPRINZIP DER INDUKTIONS-KOCHZONE



- Das Kochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme wird direkt im Boden der Pfanne erzeugt, wo sie am meisten benötigt wird. Dadurch werden Verluste durch die Glaskeramikoberfläche vermieden. Der Stromverbrauch ist 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 Wärme als »Restwärme« angezeigt.
- Bei Induktionsherden erfolgt die Erwärmung durch eine unter der Glaskeramikfläche installierte Induktionsspule. Die Spule induziert ein Magnetfeld, das im Boden einer ferromagnetischen Pfanne Wirbelströme erzeugt, die wiederum die Pfanne erhitzen.

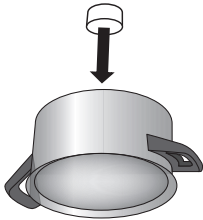


Wenn Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen auf ein heißes Class Ceran-Kochfeld verschüttet werden, wischen Sie das Kochfeld sofort ab oder entfernen Sie den Zucker mit einem Schaber, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist. So vermeiden Sie Schäden an der Glaskeramik-Oberfläche.

Verwenden Sie zum Reinigen eines heißen Glaskeramik-Kochfeldes keine Spülmittel oder andere Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.

INDUKTIONSKOCHGESCHIRR

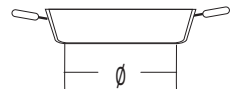
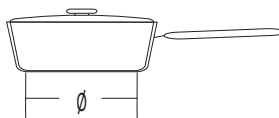
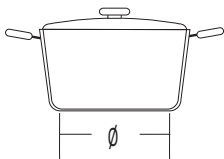
ZUM KOCHEN AUF DEM INDUKTIONSKOCHFELD GEEIGNETES KOCHGESCHIRR



- Die Induktion funktioniert nur richtig, wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden.
 - Achten Sie darauf, dass der Topf oder die Pfanne in der Mitte der Kochzone steht.
 - Geeignetes Kochgeschirr: Kochgeschirr aus Stahl, emaillierte Stahlpfannen oder Pfannen aus Gusseisen.
 - Ungeeignetes Kochgeschirr: Kochgeschirr aus legiertem Stahl mit Kupfer- oder Aluminiumboden und Kochgeschirr aus Glas.
- Magnettest: Mit einem kleinen Magneten prüfen, ob der Boden der Pfanne oder des Topfes magnetisch ist. Bleibt der Magnet am Boden haften, ist die Pfanne für den Induktionsherd geeignet.
 - Wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden, müssen Sie diesen überwachen, bis der richtige Druck erreicht ist. Stellen Sie die Kochzone zunächst auf die höchste Stufe. Reduzieren Sie dann gegebenenfalls die Kochleistung gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfs.
 - Stellen Sie sicher, dass sich genügend Flüssigkeit im Schnellkochtopf oder einem anderen Topf oder einer Pfanne befindet. Die Verwendung eines leeren Topfes auf der Kochzone kann sowohl den Topf als auch die Kochzone durch Überhitzung beschädigen.
 - Manche Kochtöpfe haben keinen vollständig ferromagnetischen Boden. In diesem Fall erhitzt sich nur der magnetische Teil, während der restliche Boden kühl bleibt.
 - Bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr sind die Anweisungen des Herstellers zu beachten.
 - Um ein optimales Kochergebnis zu erzielen, sollte die ferromagnetische Fläche des Topfbodens der Größe der Kochzone entsprechen. Wenn die Kochzone die Pfanne nicht erkennt, versuchen Sie, die Pfanne auf eine andere Kochzone mit einem kleineren Durchmesser zu stellen.

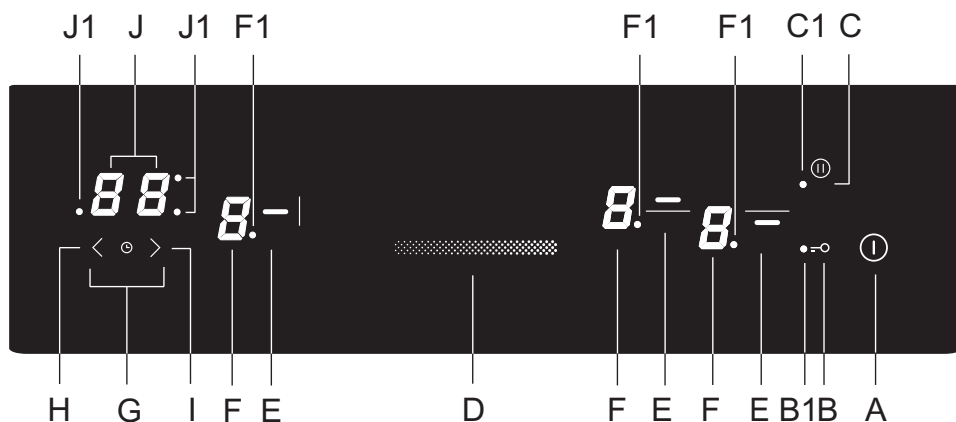
Kochzone	Minstdurchmesser des Kochtopfbodens
Kochzone hinten links	Ø 110 mm
Kochzone hinten rechts	Ø 110 mm
Kochzone vorne rechts	Ø 90 mm

Der Kochtopf- bzw. Pfannenboden muss eben sein.



BEDIENUNG DER KOCHZONEN

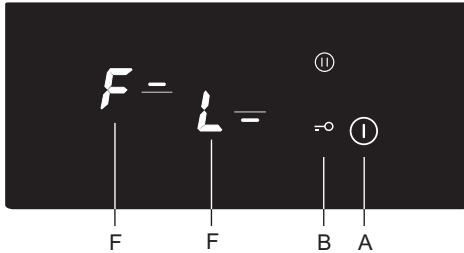
BEDIENFELD (modellabhängig)



Funktionen der Sensortasten:

- A** Taste Kochfeld Ein/Aus
- B** Taste Sperre/Kindersicherung
- B1** Anzeige Sperre/Kindersicherung
- C** Funktionstaste Stop&Go
- C1** Anzeige Stop/Go
- D** Schieberegler für die Leistungseinstellung der Kochzone
- E** Taste zur Auswahl der Kochzone
- F** Kochzonenauswahl und Leistungsanzeige
- F1** Kochzonen-Anzeige
- G** Timer
- H** Taste zum Verringern der Timer-Einstellungen | Taste zum Erhöhen der Timer-Einstellungen
- J** Timer-Anzeige
- J1** Timer-Anzeige für die aktive Kochzone

KOCHZONEN-KALIBRIERUNG

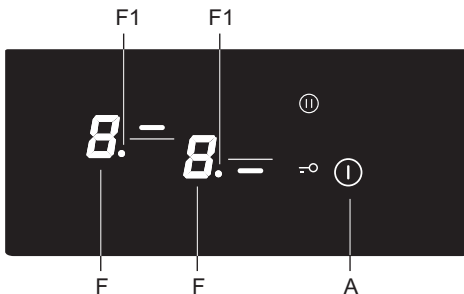


Jedes Mal, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, und nach jedem Stromausfall oder jeder Unterbrechung der Stromversorgung müssen die Tasten neu kalibriert werden. Bei der Kalibrierung wird die Empfindlichkeit der Tasten an die mechanischen, umwelt- und benutzerspezifischen Bedingungen angepasst.

Berühren Sie die Tasten mit sauberen Fingern und benutzen Sie keine Handschuhe. Drücken und halten Sie die Verriegelungstaste (B) drei Sekunden lang, um die Empfindlichkeit einzustellen. Während der Kalibrierung sollte die Lichtintensität in der Nähe des Kochfelds gering sein.

Wenn der Raum oder die Umgebung des Kochfelds zu hell ist, erscheint nach 3 Sekunden „FL“ auf dem Display und der Kalibriervorgang wird abgebrochen.

EINSCHALTEN DES KOCHFELDS

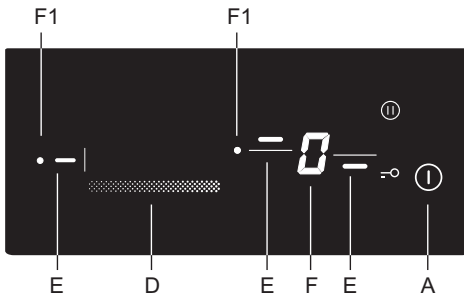


Das Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (A) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt, um das Kochfeld einzuschalten. Ein akustisches Signal ertönt und auf allen Kochzonenanzeigen (F) erscheint „0“.

Wird innerhalb von 10 Sekunden keine Kochzone eingeschaltet, schaltet sich das Kochfeld aus. Ein akustisches Signal ertönt.

Wenn das Gerät zum ersten Mal oder nach einem Stromausfall wieder an das Stromnetz angeschlossen wird, ist das Gerät gesperrt.

EINSCHALTEN DER KOCHZONEN



Nach dem Einschalten des Kochfeldes (innerhalb der ersten 10 Sekunden) die gewünschte Kochzone (E) einschalten. Mit dem Schieberegler (D) die Leistungsstufe der Kochzone wählen.

Befindet sich kein Kochgeschirr auf der gewählten Kochzone, zeigt das Display abwechselnd die eingestellte Leistungsstufe und das **L** Symbol..

Leistungsstufe der Kochzone ändern

Die Leistungsstufe der gewählten Kochzone kann jederzeit durch Verschieben des Schiebers oder durch direktes Berühren der gewählten Position auf dem Schieber (D) geändert werden.

 Wird die gewünschte Kochzone gedrückt, erscheinen nur die Anzeigen (F1) der anderen Zonen.

 Wenn Sie die Leistung am Schieberegler einstellen, erscheinen darüber Anzeigen, die die aktuelle Einstellung grafisch darstellen.

POWER-ZONE MIT DER POWER BOOST-OPTION

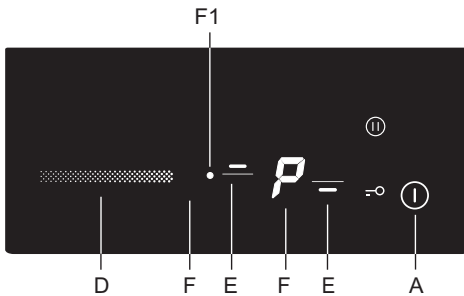
Für schnelles Kochen kann für jede Kochzone die Boost-Funktion aktiviert werden. So können große Mengen an Speisen mit zusätzlicher Leistung schnell erhitzt werden. Die Kochzone wird 10 Minuten mit maximaler Leistung betrieben, danach ertönt ein akustisches Signal und die Leistungsstufe wird auf 9 zurückgesetzt.

Einschalten der Power Boost-Funktion

- Wählen Sie die Kochzone und berühren Sie den Schieber (D) ganz rechts, so dass in der Leistungsanzeige „P“ erscheint.
- Die Boost-Funktion ist nicht aktiviert.

Abschalten der Power Boost-Funktion

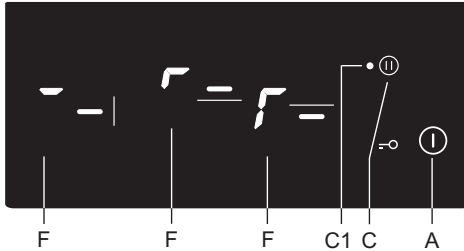
- Schalten Sie die gewählte Kochzone aus, indem Sie den Schieber (D) nach unten schieben oder die unterste Position berühren.



 Die Kochzone mit eingeschalteter Power Boost-Funktion ist sehr leistungsstark. Um eine Überhitzung zu vermeiden, kann die elektronische Steuerung die Funktion POWER BOOST automatisch vorzeitig abschalten und die Leistungsstufe auf 9 reduzieren.

UNTERBRECHUNG DES GARVORGANGS - STOP/GO-FUNKTION (PAUSE)

Mit der Funktion Stop/Go (Pause) kann der Betrieb des gesamten Kochfeldes vorübergehend unterbrochen werden. Alle Kochzonen werden vorübergehend automatisch ausgeschaltet. Dies ist praktisch, wenn Sie das Kochfeld reinigen möchten, ohne die Einstellungen der Kochzonen zu verändern.



AKTIVIEREN DER PAUSE - STOP/GO-FUNKTION

Mindestens eine oder mehrere Kochzonen sind eingeschaltet.

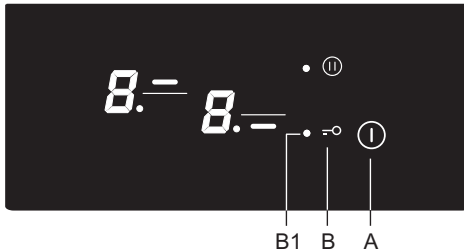
- Drücken Sie die Taste Stop/Go (C). Ein akustisches Signal ertönt, die Anzeige (C1) blinkt und die Kochzone stoppt den Betrieb.
 - Alle Programmtimer-Einstellungen werden angehalten.
- Alle Tasten mit Ausnahme der Stop/Go-Taste (C) und der Ein-/Aus-Taste (A) sind inaktiv.
 - Auf allen Kochzonenanzeigen (F) erscheinen rotierende Segmente.

DEAKTIVIEREN DER PAUSE-STOP/GO-FUNKTION

- Drücken Sie die Pause-Taste innerhalb von 10 Minuten. Das Kochfeld arbeitet mit den gleichen Einstellungen wie vor der Pause weiter.
- Wenn Sie innerhalb von 10 Minuten keine Taste drücken, schalten sich alle aktiven Kochzonen automatisch aus.

KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung kann am Kochfeld aktiviert werden, um zu verhindern, dass das Gerät einfach und schnell eingeschaltet und während des Betriebs verändert werden kann.



Bedienelemente des Kochfelds sperren
Kindersicherungstaste (B) antippen und 1
Sekunde gedrückt halten. Die Kontrolllampe
(B1) leuchtet auf. Das Kochfeld ist jetzt
gesperrt.

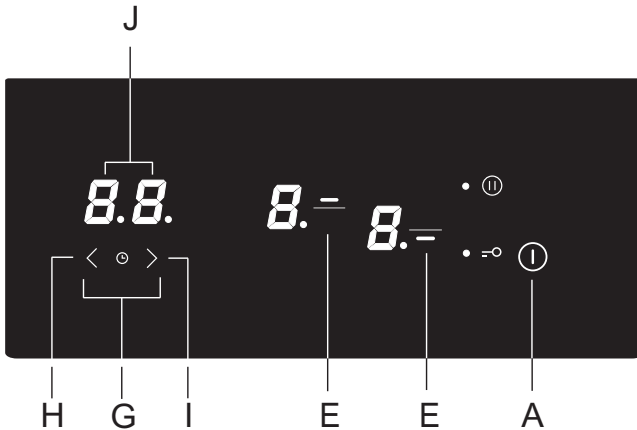
Bedienelemente des Kochfeldes entriegeln
Um das Kochfeld zu entriegeln, gehen
Sie genauso vor wie beim Verriegeln
des Kochfeldes. Das Kochfeld muss
ausgeschaltet sein. Taste B drücken und 1
Sekunde gedrückt halten.

 Die Verriegelungsfunktion kann
bei eingeschalteter Kochzone oder bei
ausgeschalteter Kochzone aktiviert werden.
Bei eingeschalteter Kochzone sperrt die
Tastensperre alle Tasten außer der Taste
zum Ein- und Ausschalten der Kochzone
(A) und der Sperrtaste. Bei ausgeschalteter
Kochzone sperrt die Tastensperre
alle Tasten außer der Sperrtaste. Die
Kochfeldsperre ist immer aktiviert, wenn
das Gerät an das Stromnetz angeschlossen
ist oder wenn die Stromversorgung
unterbrochen wurde.

TIMER-FUNKTIONEN

Diese Funktion ermöglicht die Einstellung der Garzeit für die gewählte Kochzone, für die bereits eine Leistungsstufe eingestellt wurde. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Die Garzeit kann zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden. Der Programmtimer kann für jede Kochzone und jede Leistungsstufe separat eingestellt werden.



TIMER-AKTIVIERUNG

Wählen Sie zunächst die Kochzone (E). Stellen Sie dann mit den Tasten (H) und (I) die Zeit ein, nach der die ausgewählte Kochzone ausgeschaltet werden soll.

Die Anzeige für die jeweilige Kochzone (E1) leuchtet neben der Timer-Anzeige auf.

- Die Zeit kann zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden.
- Während der Timer-Einstellung blinkt die aktuelle Timer-Einstellung in der Timer-Anzeige (J).
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone wird ausgeschaltet.

Der Countdown der Restzeit beginnt 5 Sekunden nach dem letzten Drücken einer der Timer-Einstelltasten (H) oder (I).

Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die gewählte Kochzone ausgeschaltet. Die Timeranzeige (J) und die Anzeige der entsprechenden Kochzone beginnen zu blinken. Ein akustischer Alarm ertönt. Nach einer Minute schaltet er sich automatisch aus, oder Sie können ihn durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten.

Anzeige der verbleibenden Garzeit

Wenn mehrere Timer-Einstellungen aktiviert sind, kann die verbleibende Garzeit für die gewünschte Kochzone durch Berühren der Taste (E) angezeigt werden.



Ist der Timer für mehrere Kochzonen gleichzeitig eingestellt, wird die kürzeste verbleibende Zeit angezeigt und die Anzeige für die jeweilige Kochzone blinkt.



Der Timer kann auch für eine Kochzone eingestellt werden, für die die Leistungsstufe auf Null steht, d. h. sie heizt nicht aktiv. In diesem Fall fungiert der Timer als Kurzzeitwecker.

AUSSCHALTEN DES PROGRAMMTIMERS

Wählen Sie die Kochzone aus, für die Sie den Timer deaktivieren möchten. Verwenden Sie die Taste (H), um den Timer-Wert auf 00 einzustellen, oder drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und –.

AUSSCHALTEN EINER KOCHZONE



Verwenden Sie den Schieberegler (D), um die ausgewählte Kochzone auszuschalten. Wenn die Leistungsstufe für alle Kochzonen auf „0“ eingestellt ist, wird das gesamte Kochfeld nach 10 Sekunden ausgeschaltet.

RESTWÄRMEANZEIGE

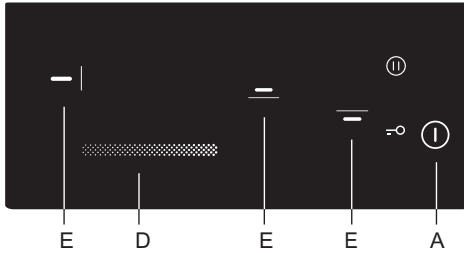
Das Glaskeramikkochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige „H“ ausgestattet. Die Glaskeramik-Kochzone wird nicht direkt beheizt, sondern nur indirekt durch die von der Pfanne zurückgestrahlte Wärme. Solange nach dem Ausschalten des Kochfelds das Symbol „H“ leuchtet, gibt die Kochzone noch Restwärme ab, die zum Warmhalten der Speisen oder zum Auftauen verwendet werden kann. Obwohl das Symbol „H“ verschwindet, kann die Kochzone noch immer heiß sein. Seien Sie vorsichtig, Gefahr von Verbrennungen!

KOCHZEITBEGRENZUNG

Aus Sicherheitsgründen ist die Garzeit für jede Kochzone auf eine maximale Dauer begrenzt. Die maximale Garzeit hängt von der zuletzt eingestellten Leistungsstufe ab. Wenn die Einstellung nicht innerhalb der eingestellten Zeit geändert wird, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Betriebsdauer (in Stunden)	10	5	5	4	3	2	2	2	1

AUSSCHALTEN DES GESAMTEN KOCHFELDS



Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (A) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt, um das Kochfeld auszuschalten. Ein akustisches Signal ertönt und alle Kochzonen werden ausgeschaltet.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Werden die Tasten während des Kochens zu lange betätigt (z. B. durch verschüttete Flüssigkeit oder einen Gegenstand, der über die Sensortasten gelegt wird), schalten sich die Kochzonen nach 10 Sekunden ab.

REINIGUNG UND PFLEGE



Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durch Erwachsene durchgeführt werden.

Warten Sie nach jedem Gebrauch, bis die Glaskeramikoberfläche abgekühlt ist und reinigen Sie sie dann. Andernfalls brennen alle verbleibenden Verunreinigungen bei der nächsten Verwendung des Kochfelds auf der heißen Oberfläche an.

Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.



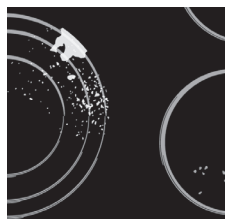
Wischen Sie vor jeder Benutzung der Glaskeramikoberfläche Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.

 Stahlwolle, grobe Reinigungsschwämme und Schleifpulver können die Oberfläche verkratzen. Die Oberfläche kann auch durch aggressive Sprühreiniger und ungeeignete Flüssigreiniger beschädigt werden.



Bei der Verwendung von aggressiven oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Kochgeschirr mit rauem oder beschädigtem Boden kann die Glaskeramikplatte beschädigt werden.

Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch, um **kleinere Verunreinigungen** zu entfernen. Wischen Sie dann die Oberfläche trocken.



Wasserflecken mit einer milden Essiglösung entfernen. Verwenden Sie diese Lösung jedoch nicht, um den Rahmen abzuwischen (nur bei einigen Modellen), da er seinen Glanz verlieren kann. Verwenden Sie keine aggressiven Sprühreiniger oder Entkalkungsmittel.



Verwenden Sie spezielle Glaskeramikreiniger für **hartnäckigen Schmutz**. Beachten Sie die Angaben des Herstellers.

Achten Sie darauf, nach dem Reinigungsvorgang alle Reinigungsmittelrückstände gründlich zu entfernen, da sie die Glaskeramikoberfläche beschädigen können, wenn sich die Kochzonen erwärmen.



Hartnäckige und angebrannte Rückstände mit einem Schaber entfernen. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Schaber, um sich nicht zu verletzen.



 **Verwenden Sie den Schaber nur, falls sich die Verschmutzung mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen nicht entfernen lässt.**

Halten Sie den Schaber im **richtigen Winkel** (45° bis 60°). **Drücken** Sie den Schaber vorsichtig gegen das Glas und schieben Sie ihn über die Markierungen, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers (bei einigen Modellen) nicht mit einer heißen Kochzone in Berührung kommt.

 **Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und kratzen Sie das Kochfeld nicht mit der Spitze des Schabers.**

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen müssen Zucker und zuckerhaltige Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche entfernt werden, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

 Veränderungen des Glanzes der grafischen Elemente oder Verfärbungen sind nicht als Beschädigung des Gerätes zu betrachten, sondern als Folge des normalen Gebrauchs des Kochfeldes. Solche Verfärbungen entstehen meist durch eingebrannte Speisereste oder durch bestimmte Materialien des Kochgeschirrs (z.B. Aluminium oder Kupfer). Solche Verfärbungen lassen sich nur sehr schwer vollständig entfernen.

Hinweis: Verfärbungen und ähnliche Mängel beeinträchtigen nur das Aussehen des Kochfeldes und nicht unmittelbar seine Funktion. Die Beseitigung solcher Mängel fällt nicht unter die Garantie.

TABELLE ZUR FEHLERBEHEBUNG

GERÄUSCHE UND DEREN URSACHEN BEIM BETRIEB DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Geräusche und Töne	Ursache	Abhilfe
Induktionserzeugte Betriebsgeräusche	Die Induktionstechnologie basiert auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischer Einwirkung. Es entstehen sogenannte Wirbelströme, die die Moleküle zum Schwingen zwingen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt. Je nach Art des Metalls kann dies zu leisen Geräuschen führen.	Diese Geräusche sind normal und sind kein Anzeichen für eine Störung.
Summton wie bei einem Transformator	Tritt auf, wenn mit hoher Leistung gekocht wird. Der Grund dafür ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf den Topf oder die Pfanne 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.	Es entsteht durch Vibrationen entlang der angrenzenden Oberflächen verschiedener Materialschichten. Dieses Geräusch hängt vom Kochgeschirr ab. Es kann je nach Menge und Art der zubereiteten Speisen 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.

SICHERHEITSFUNKTIONEN UND FEHLERANZEIGE

Das Kochfeld ist mit Überhitzungssensoren ausgestattet. Diese Sensoren können jede Kochzone oder das gesamte Kochfeld automatisch vorübergehend ausschalten.

Störungen, mögliche Ursachen, Beseitigung von Störungen

- Kontinuierlicher Piepton und »-« blinkt auf dem Display.
 - Über die Sensoroberfläche verschüttetes Wasser oder ein über den Sensoren platzierter Gegenstand. Wischen Sie die Sensoroberfläche ab.
- »C« auf der Anzeigeeinheit
 - Die Kochzone ist überhitzt. Warten Sie, bis die Kochzone abgekühlt ist.
- »F« auf der Anzeigeeinheit
 - Dies zeigt an, dass während des Betriebs ein Fehler aufgetreten ist.
- »FL« auf der Anzeigeeinheit
 - Dies deutet darauf hin, dass das Licht im Raum zu hell ist, was sich auf die Kalibrierung der Sensortasten auswirkt. Siehe Kapitel Kalibrierung des Kochfelds.



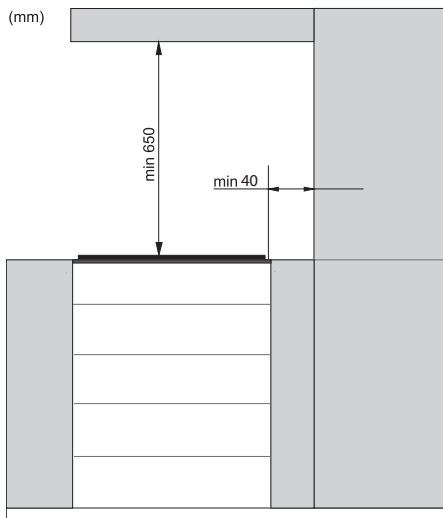
Falls eine Funktionsstörung auftritt oder die Störungsanzeige "F" nicht verschwindet, trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (schrauben Sie die entsprechende Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung aus) und schließen Sie es danach wieder an das Stromnetz an und betätigen Sie die Taste des Hauptschalters.

Falls Sie die Störung trotz der durchgeführten Maßnahme nicht beseitigen können, rufen Sie bitte den autorisierten Kundendienst an. Die Garantie deckt keine Reparaturen oder andere Ansprüche ab, die sich aus einem falschen Anschluss oder unsachgemäßer Verwendung des Geräts ergeben. In einem solchen Fall muss der Benutzer die Reparaturkosten tragen.

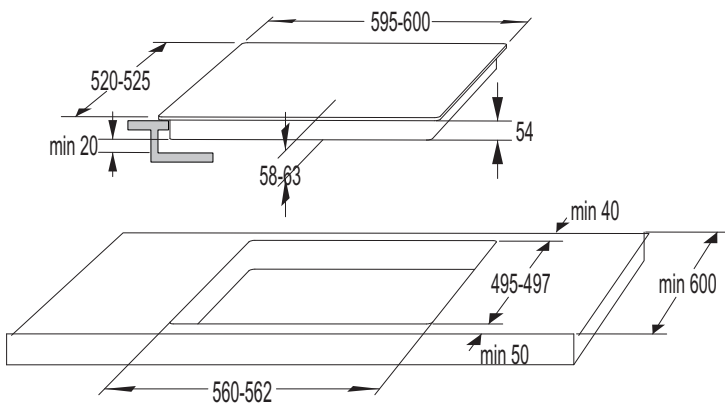


Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers des Anschlusskabels aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

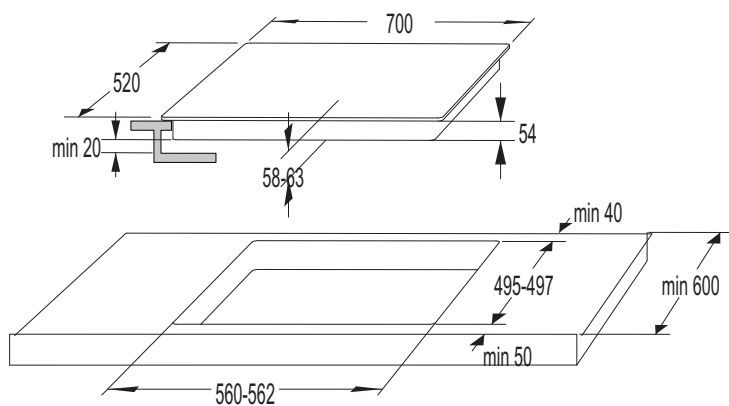
MONTAGE EINES EINBAU-KOCHFELDS



- Die Verwendung von Eckleisten aus Massivholz auf Arbeitsplatten hinter der Kochzone ist nur dann zulässig, wenn der Abstand zwischen der Eckleiste und dem Kochfeld nicht kleiner ist als in den Installationsplänen angegeben.



60cm



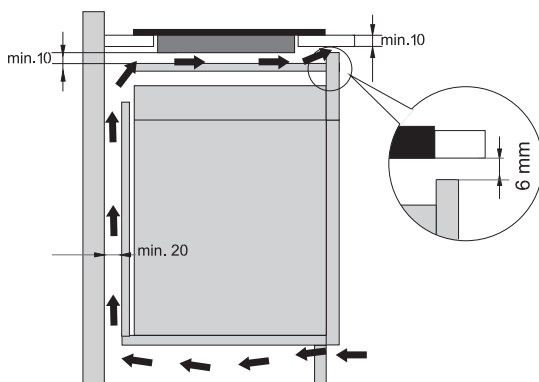
70cm

LÜFTUNGSSCHLITZE IM UNTEREN KÜCHENSCHRANK

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

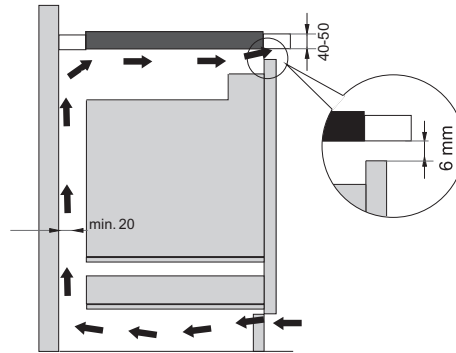
A Unterschrank mit Schublade

- In der Schrankrückwand muss eine Öffnung mit einer Höhe von mindestens 140 mm über die gesamte Breite des Schrankes vorhanden sein. Außerdem sollte in der Frontseite über die gesamte Schrankbreite eine Öffnung von mindestens 6 mm vorhanden sein.
- Unter dem Kochfeld sollte über die gesamte Länge eine horizontale Trennwand angebracht werden. Zwischen dem unteren Ende des Gerätes und der Trennwand sollten mindestens 10 mm Freiraum bleiben.
Von der Rückseite sollte eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein.
- Das Kochfeld ist in seinem unteren Teil mit einem Ventilator ausgestattet. Wenn sich unter dem Küchenschrank eine Schublade befindet, verwenden Sie diese nicht, um kleine Gegenstände oder Papier aufzubewahren, da diese, wenn sie in den Ventilator gesaugt werden, den Ventilator und das Kühlsystem beschädigen könnten. Verwenden Sie die Schublade außerdem nicht zum Aufbewahren von Aluminiumfolie oder brennbaren Substanzen oder Flüssigkeiten (wie Sprays). Halten Sie solche Stoffe von der Kochstelle fern. Explosionsgefahr! Zwischen dem Schubladeninhalt und den Lüftereinlassöffnungen sollte ein Freiraum von mindestens 20 mm bestehen.



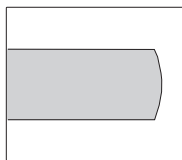
B Unterschrank mit Backofen

- Bei den Backofentypen EVP4, EVP2 und EVP3 mit Kühlgebläse ist der Einbau eines Backofens unter das Induktionskochfeld möglich. Vor dem Einbau des Backofens muss die Küchenschrankrückwand im Bereich der Einbauöffnung entfernt werden. Außerdem sollte in der Frontseite über die gesamte Schrankbreite eine Öffnung von mindestens 6 mm vorhanden sein.

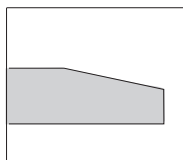


FLÄCHENBÜNDIGER EINBAU DES GERÄTS IN DIE ARBEITSPLATTE

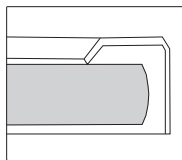
Geräte ohne facettierte Kanten oder dekorative Rahmen eignen sich zur flächenbündigen Montage.



gebürsteter Rand



facettierter Rand



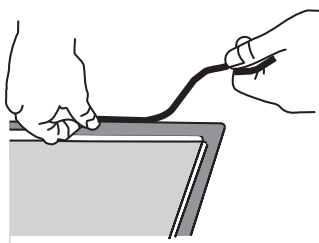
Zierrahmen

1. Montage des Geräts

Das Gerät darf nur in eine temperatur- und wasserbeständige Arbeitsplatte eingebaut werden, z.B. in eine Arbeitsplatte aus (Natur-)Stein (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 Grundgeräts sollte mindestens dem Innenausschnitt für das Gerät entsprechen. Dies ermöglicht ein einfaches Herausnehmen des Geräts aus der Arbeitsplatte. Kleben Sie das Dichtungsband auf den unteren Rand der Glaskeramikplatte.

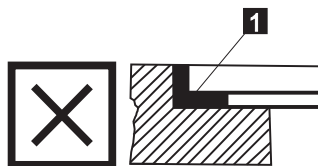
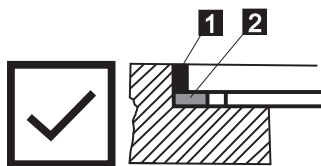


Führen Sie zuerst das Netzkabel durch die Aussparung. Platzieren Sie das Gerät über der Mitte der Aussparung.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe Anleitung zum Anschließen des Geräts). Bevor Sie das Gerät versiegeln, testen Sie seine Funktion.

Dichten Sie die Aussparung 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). Glätten Sie das Silikondichtmittel mit geeigneten Werkzeugen.

Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikondichtmittels. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor die Silikondichtung vollständig getrocknet ist.



1. Silikondichtmittel, 2. Dichtungsband



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 Silikondichtmittel kann zu dauerhaften Verfärbungen einiger Teile führen.

2. Ausbau des eingebauten Geräts:

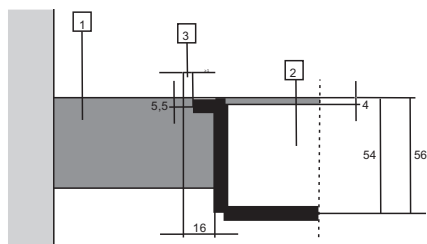
Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, um die Silikondichtung am Rand des Geräts zu entfernen. Nehmen Sie das Gerät heraus, indem Sie es von unten nach oben herausdrücken.



Versuchen Sie nicht, das Gerät von der Oberseite der Arbeitsfläche aus zu entfernen!

Arbeitsplatte aus Stein



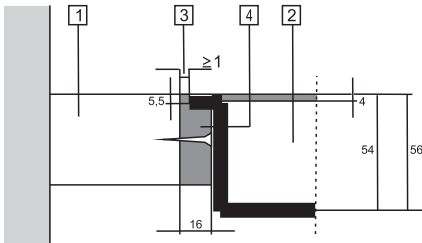
1 - Arbeitsplatte

2 - Gerät

3 - Aussparung

Angesichts der Fehlerquote (Toleranz) für die Glaskeramikplatte des Geräts und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte ist die Aussparung anpassbar (min. 2 mm).

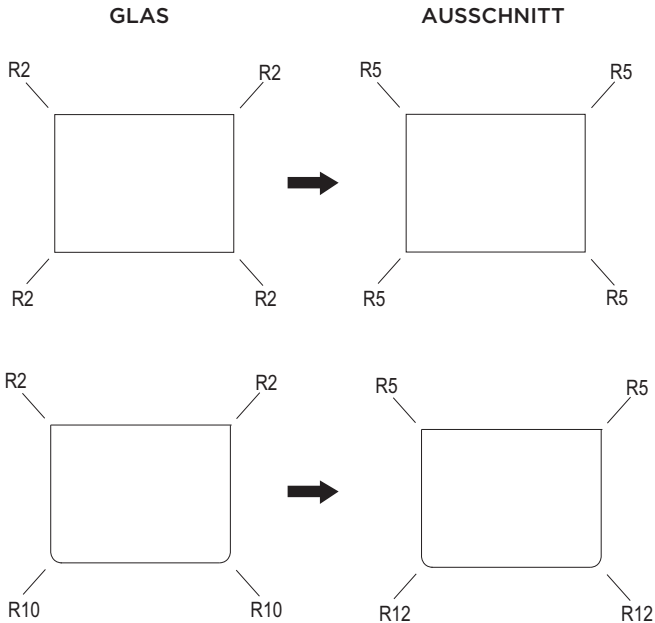
Keramik-, Holz- oder Glasplatte



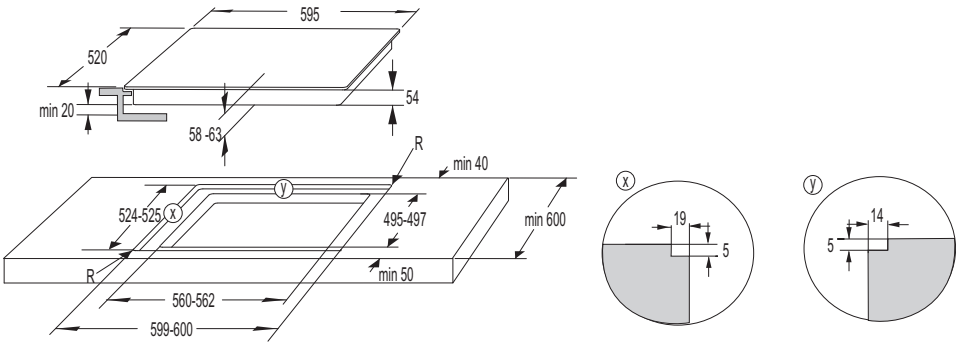
- 1 - Arbeitsplatte
- 2 - Gerät
- 3 - Aussparung
- 4 - Holzrahmen, Dicke 16 mm.

Angesichts der Fehlerquote (Toleranz) für die Glaskeramikplatte des Geräts und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte ist die Aussparung anpassbar (min. 2 mm). Bringen Sie den Holzrahmen 5,5 mm unterhalb der Oberkante der Arbeitsplatte an (siehe Abbildung).

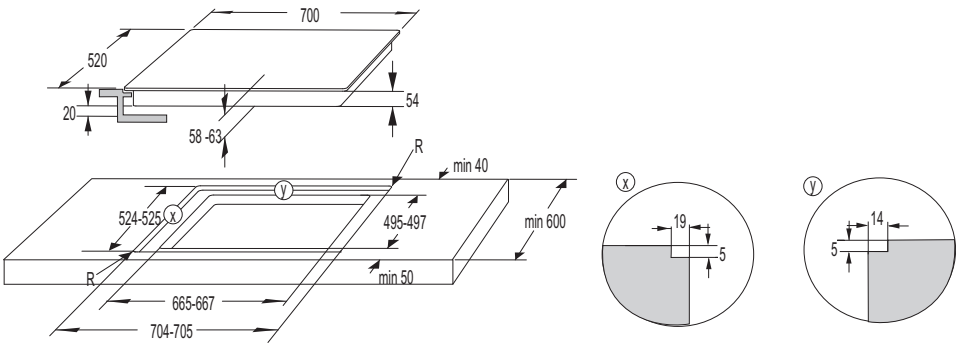
Beim Ausschnitt sind die Maße der Glaskanten (R10, R2) zu berücksichtigen.



FLÄCHENBÜNDIGER EINBAU IN DIE ARBEITSPLATTE - **FLÄCHENBÜNDIGER EINBAU** (vom Modell abhängig)



Wird der Backofen unter einem flächenbündigen Kochfeld eingebaut, sollte die Arbeitsplatte mindestens 45 mm dick sein.



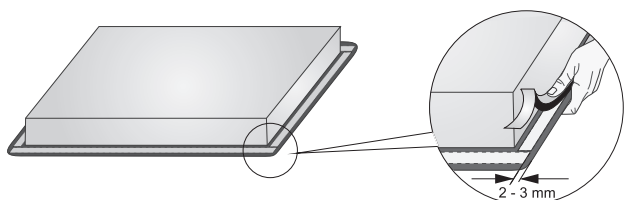
ANBRINGEN DER SCHAUMDICHTUNG



Einige Geräte werden mit bereits angebrachter Dichtung geliefert!

Befestigen Sie vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Glases (2–3 mm vom Rand entfernt).

- Entfernen Sie den Schutzfilm von der Dichtung.
- Befestigen Sie die Dichtung an der Unterseite des Glases (2–3 mm vom Rand entfernt). Die Dichtung muss entlang des gesamten Randes des Glases angebracht werden. Die Dichtung darf in den Ecken nicht überlappen.
- Stellen Sie beim Anbringen der Dichtung sicher, dass diese nicht durch scharfe Gegenstände beschädigt wird oder mit diesen in Kontakt kommt.



Installieren Sie das Gerät nicht ohne diese Dichtung!

- Die Arbeitsplatte muss vollständig eben sein.
- Schützen Sie die ausgeschnittenen Flächen.

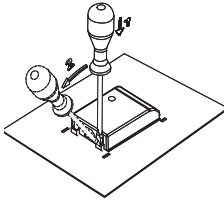
ANSCHLIESSEN DES KOCHFELDS AN DAS STROMNETZ

- 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.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung anzubringen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In geöffneter Stellung muss der Abstand zwischen den Polen mindestens 3 mm betragen. Als Trennvorrichtung sind Sicherungen, Schutzschalter usw. geeignet.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.



Die Verbindung darf nur von einem autorisierten Spezialisten durchgeführt werden. Ein falscher Anschluss kann Teile des Geräts zerstören. In diesem Fall besteht kein Gewährleistungsanspruch. Unterbrechen Sie vor jedem Vorgang immer die Stromversorgung des Geräts.

ANSCHLUSSDIAGRAMM:

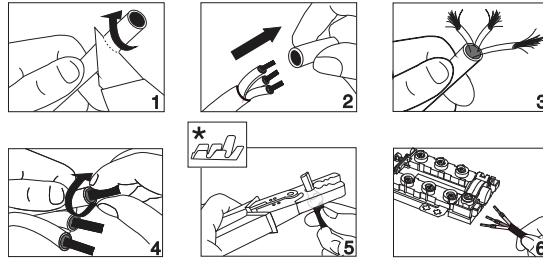


Die Verbindungsbrücken werden an der dafür vorbereiteten Stelle der Klemme angebracht.

NETZKABEL

Für den Anschluss kann Folgendes verwendet werden:

- Mit PVC isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F oder H05V2V2-F mit gelb-grünem Schutzleiter oder andere gleichwertige bzw. bessere Kabel.

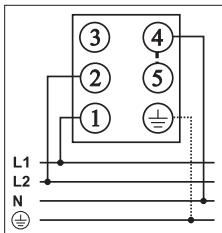


* Aderendhülsen werden nicht mitgeliefert.

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

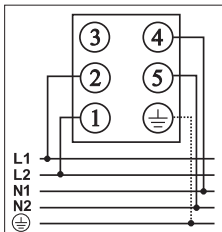
Üblicher Anschluss

2N 380-415V~ / 50/60 Hz



- 2 Phasen, 1 Neutralleiter (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):
 ▷ Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V-. Die Spannung zwischen den beiden Phasen beträgt 380-415 V-. Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 4 und 5 an. Die Gruppe sollte mit mindestens zwei 16-Ampere-Sicherungen ausgestattet sein. Der Durchmesser des Netzkabelkerns sollte mindestens 2,5 mm² betragen.

2 2N 220-240V~ / 50/60 Hz



- 2 Phasen, 2 Neutralleiter (2 2N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):
 ▷ Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V-.
 ▷ Die Gruppe (Installation) sollte mit mindestens zwei 16-Ampere-Sicherungen ausgestattet sein. Der Durchmesser des Netzkabelkerns sollte mindestens 2,5 mm² betragen.

Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

Ein falscher Anschluss kann Teile des Geräts zerstören. In diesem Fall besteht kein Gewährleistungsanspruch.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt. Ein Experte sollte die tatsächliche Spannung in Ihrem Haus (220- 240 V relativ zu N) mit einem geeigneten Messgerät überprüfen!

ENTSORGUNG



Zum Verpacken unserer Produkte werden nur umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwertet, entsorgt oder vernichtet werden können. Zu diesem Zweck werden Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Das **Symbol** auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll behandelt werden sollte. Bringen Sie Ihr ausgedientes Gerät zu einer Sammelstelle für Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten.

Durch die fachgerechte Entsorgung des Geräts leisten Sie Ihren Beitrag zur Vermeidung von eventuellen negativen Folgen und Einflüssen auf die Umwelt und Gesundheit von Menschen, die im Fall von unsachgemäßer Entsorgung des Geräts entstehen können. Wenden Sie sich für detaillierte Informationen über die Entsorgung und Wiederverwertung des Produkts bitte an die zuständige städtische Stelle für Abfallentsorgung, an Ihr Kommunalunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

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

BI4 7G S



de (02-24)