

---

# INHALT

---

## ***Ihr Induktionskochfeld***

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6

## ***Sicherheit***

Überhitzungsschutz	7
Gardauerbegrenzung	7
Gesund kochen	7

## ***Verwendung***

Induktionsgeräusche	8
Kochgeschirr	8
Leistungsstufen einstellen	9
Kochgeschirrerkennung	10
Anzeigen auf dem Display	10
Zeitsteuerung der Gardauer und Kurzzeituhr	10
Kochfeldfunktionen	11
Leistungsstufen	12

## ***Bedienung***

Verwendung des Induktionskochfelds	13
Gardauer/Kurzzeituhr einstellen	14
Ausschalten einer Kochzone	16
Verwendung der Sperrfunktionen	16
Unterbrechen des Garvorgangs	17

## ***Pflege***

Reinigung	18
-----------	----

## ***Fehlerbehebung***

Allgemeine Hinweise	19
Störungstabelle	19

## ***Technische Daten***

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	21
---	----

## ***Umweltschutz***

Entsorgung von Gerät und Verpackung	22
-------------------------------------	----

---

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

---

## Einführung

Dieses Kochfeld wurde für echte Koch-Fans entwickelt! Kochen mit Induktionskochfeldern bietet eine Reihe von Vorteilen. Das Kochfeld reagiert schnell und kann auch auf äußerst niedrige Leistung eingestellt werden. Dank der hohen Leistung wird schnell der Siedepunkt von Speisen erreicht. Der großzügige Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen sehr bequem.

Beim Kochen mit Induktionskochfeldern sind im Vergleich zu herkömmlichen Geräten einige Besonderheiten zu beachten. Die Wärmeerzeugung erfolgt bei Induktionskochfeldern mit Magnetfeldern. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne Weiteres verwendbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für optimale Sicherheit verfügt das Gerät über Funktionen zum Überhitzungsschutz sowie eine Restwärmeanzeige.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal verwenden. Neben Informationen zur Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Nutzung dieses Produkts hilfreich sein können. Außerdem finden Sie Kochtabellen und Pflegetipps.

**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.**

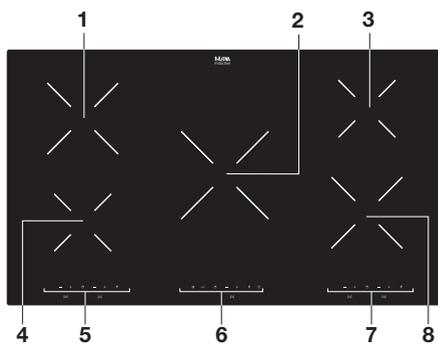
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzdokument für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

Die Installationsanweisungen liegen separat bei.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

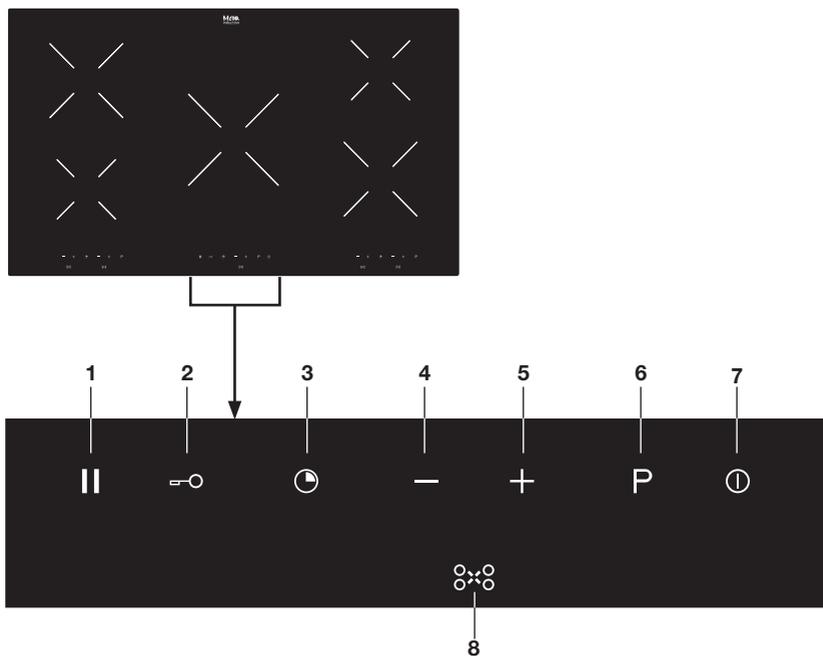
## Beschreibung



1. Kochzone  $\varnothing$  20 cm / 2,1 kW (Boost 2,5 kW)
2. Kochzone  $\varnothing$  25 cm / 2,8 kW (Boost 3,5 kW)
3. Kochzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW (Boost 1,8 kW)
4. Kochzone  $\varnothing$  16 cm / 1,4 kW (Boost 1,8 kW)
5. Bedienfeld für die linken Kochzonen
6. Bedienfeld für die mittlere Kochzone
7. Bedienfeld für die rechten Kochzonen
8. Kochzone  $\varnothing$  20 cm / 2,1 kW (Boost 2,5 kW)

# IHR INDUKTIONSKOCHFELD

## Bedienfeld



1. Pause
2. Sperrtaste (Kindersicherung)
3. Zeitsteuerungstaste
4. Minustaste „-“
5. Plustaste „+“
6. Boost-Taste
7. EIN-/AUS-Taste
8. Zonenbezeichnung

## SICHERHEIT



### Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

#### Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um das Risiko einer Überhitzung oder des Trockenkochens zu vermeiden. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

#### Gardauerbegrenzung



Die Gardauerbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit
1 bis 2	6 Stunden
3 bis 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 bis 9	1,5 Stunden

#### Gesund kochen

##### **Rauchpunkte verschiedener Ölsorten**

Für ein möglichst gesundes Braten wird empfohlen, das verwendete Öl auf die Brattemperatur abzustimmen. Jede Ölsorte hat ihren eigenen Rauchpunkt, bei dem giftige Gase freigesetzt werden. In der folgenden Tabelle sind die Rauchpunkte verschiedener Ölsorten angegeben.

Öl	Rauchpunkt °C	Öl	Rauchpunkt °C
natives Olivenöl extra	160 °C	Sonnenblumenöl	227 °C
Butter/Kokosöl	177 °C	Maisöl/Erdnussöl	232 °C
Rapsöl	204 °C	Olivenöl	242 °C
natives Olivenöl	216 °C	Reisöl	255 °C

# VERWENDUNG

## Induktionsgeräusche

### **Ticken**

- Dieses Geräusch wird von den Leistungsbegrenzern der linken und rechten Zonen verursacht. Auch bei niedrigen Leistungsstufen kann ein leises Ticken auftreten.

### **Töpfe geben Geräusche von sich**

- Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

### **Lüfter gibt Geräusche von sich**

- Das Gerät ist mit einer Lüftung ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird die Lüftung eingeschaltet, um das Gerät zu kühlen. Sie hören ein brummendes Geräusch. Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

## Kochgeschirr

Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone.

### **Geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochen**

Für das Induktionskochen werden spezielle Töpfe/Pfannen benötigt.



**Töpfe und Pfannen, die vorher bereits auf einem Gasherd benutzt wurden, sind für Induktionskochfelder nicht mehr geeignet!**

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
  - ▷ einem mindestens 2,25 mm dicken Boden
  - ▷ flachem Boden
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.



Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn der Boden des Topfs oder der Pfanne einen Magneten anzieht.

<b>Geeignet</b>	<b>Ungeeignet</b>
spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	nichtrostender Stahl
robuste Emailletöpfe	Porzellan
emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer/Aluminium
	Kunststoff

---

## VERWENDUNG

---



**Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr!** Bei einer höheren Leistungsstufe kann das Email abspringen, wenn der Topf zu trocken ist. Der Topfboden kann sich verformen, z. B. bei Überhitzung oder wenn die Kochzone auf eine zu hohe Leistung eingestellt ist.

- Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit verformtem Boden! Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, sodass das Gerät zu heiß wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden aufgrund ungeeigneten Kochgeschirrs oder durch Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen.

### **Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen**

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens
  - ▷ 11 cm betragen bei einem Kochzonen Durchmesser von 16–21 cm
  - ▷ 16 cm betragen bei einem Kochzonen Durchmesser von 25 cm
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

### **Schnellkochtöpfe**

- Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Kochen auf dem Induktionskochfeld. Die Kochzone reagiert sehr schnell, wodurch auch der Schnellkochtopf schnell seinen Druck erreicht. Sofort nach dem Ausschalten einer Kochzone wird der Kochvorgang angehalten.

### **Leistungsstufen einstellen**

Die Kochzonen haben 9 Leistungsstufen. Außerdem gibt es noch eine Boost-Leistungsstufe. Nach dem Einschalten des Kochfelds können Sie innerhalb von 10 Sekunden die gewünschte Kochzone auswählen. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die Leistungsstufe ein (siehe: Verwendung des Induktionskochfelds).

### **Leistungsmanagement**

- Die nutzbare Leistung des Induktionskochfelds hängt vom Anschluss an die Stromversorgung ab.
- Die Leistungsstufe nach Leistungsreduzierung wird in der betreffenden Kochzonenanzeige blinkend angezeigt. Die Anzeige blinkt 3 Sekunden, damit Sie gegebenenfalls noch Einstellungsänderungen vornehmen können, bevor die automatische Leistungsreduzierung aktiviert wird.

## VERWENDUNG

### Kochgeschirrerkennung

Wenn die Kochzone nach der Einstellung der Leistungsstufe kein (ferromagnetisches) Kochgeschirr erkennt, werden abwechselnd das Symbol für die Kochgeschirrerkennung und die Ziffer für die gewählte Leistungsstufe angezeigt. Die Kochzone bleibt kalt. Wenn nicht innerhalb 1 Minute ein (ferromagnetischer) Topf auf die Kochzone gesetzt wird, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (siehe auch Kapitel „Kochgeschirr“).

### Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
1 9	Leistungsstufe Kochzone, 1 = niedrige Stufe / 9 = hohe Stufe
P	Boost-Funktion aktiv
⏟	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf Kochzone (Topferkennungssymbol)
H	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
..	Pausenfunktion ausgewählt
E F	Fehlercode siehe „Störungstabelle“.

### Zeitsteuerung der Gardauer und Kurzzeituhr

- Für jede aktive Kochzone kann eine eigene Gardauer eingestellt werden.
- Das Kochfeld hat auch eine Alarmfunktion (Kurzzeituhr). Sowohl für die Gardauer als auch für die Kurzzeituhr können maximal 99 Minuten eingestellt werden.
- Die Kurzzeituhr ist nicht mit einer Kochzone gekoppelt. Die Kurzzeituhr läuft auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.
- Das Deaktivieren der Kurzzeituhr ist nur bei eingeschaltetem Kochfeld möglich.

#### **Gewünschte Funktion auswählen:**

- **Kurzzeituhr:** Der Timer ist mit einer Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- **Alarm:** Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

## VERWENDUNG

### Kochfeldfunktionen

Funktion	Zu verwendende Taste(n)	Beschreibung
<i>„Boost“</i>		Mit der Boost-Funktion können Sie maximal 8 Minuten mit höchster Leistung kochen. Die Boost-Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sie für die ausgewählte Kochzone anwendbar ist. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, blinkt in der zugehörigen Anzeige der Buchstabe <b>P</b> abwechselnd mit der Leistungsstufe.
<i>Timer</i>		Für jede Kochzone kann eine separate Zeitsteuerung eingestellt werden. Einstellen lassen sich Gardauern bis 99 Minuten. Wird das Kochgeschirr vom Kochfeld genommen, wird die Zeitzählung sofort angehalten. Wird das Geschirr wieder aufgestellt, wird die Zeitzählung fortgesetzt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Tonsignal stoppt automatisch nach 30 Sekunden oder nach Berührung der Taste. Die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Ist keine Kochzone ausgewählt, funktioniert die Zeitschaltung wie eine Kurzzeituhr (keine Abschaltung von Kochzonen).
<i>Pause</i>		Wenn die Pausenfunktion aktiviert ist, wird die Leistungsstufe aller verwendeten Kochzonen reduziert. Wenn Sie die Pausenfunktion wieder deaktivieren, werden für alle Kochzonen wieder die ursprünglichen Leistungsstufen aktiviert. Wird die Pausenfunktion nicht innerhalb von 30 Minuten deaktiviert, wird das Kochfeld ausgeschaltet.
<i>Tastensperre</i>		<b>Tastensperre:</b> Zum Sperren der Tasten im laufenden Betrieb. Bei aktivierter Tastensperre sind alle Bedienvorgänge über Tasten blockiert. Sie können jedoch weiterhin mit der EIN/AUS-Taste das Kochfeld ein-/ausschalten.

---

# VERWENDUNG

---

## Leistungsstufen

Die Werte in der folgenden Tabelle dienen lediglich einer groben Orientierung, weil die richtige Einstellung von der Menge und Zusammensetzung des Topf Inhalts abhängt.

### **Leistungsstufe „Boost“:**

- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse andünsten
- Öl, Fett und Butter erwärmen
- Wok-Garen

### **Leistungsstufe 9:**

- Fleisch anbraten
- Fisch braten
- Omeletts zubereiten
- gekochte Kartoffeln braten
- Speisen frittieren

### **Leistungsstufen 7 und 8:**

- dicke Pfannkuchen backen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Speck (Fett) auslassen
- rohe Kartoffeln kochen
- arme Ritter backen
- panierten Fisch braten
- Pasta
- dünne Scheiben (paniertes) Fleisch braten

### **Leistungsstufen 4–6:**

- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

### **Leistungsstufen 1–3:**

- Brühe köcheln lassen
- Fleisch schmoren
- Gemüse köcheln lassen
- Schokolade schmelzen
- pochieren
- Käse schmelzen

# BEDIENUNG

## Verwendung des Induktionskochfelds

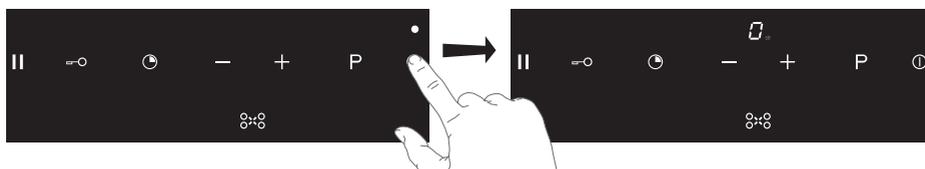
### Touch-Tasten verwenden

Legen Sie Ihre Fingerspitzen flach auf die Tasten. Nicht drücken!

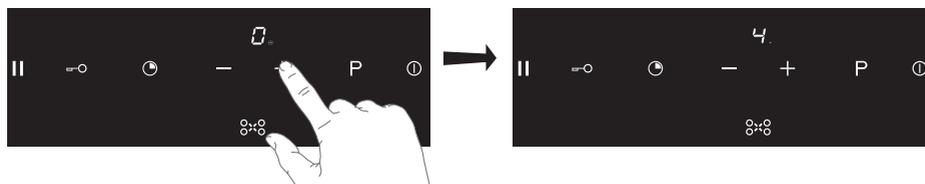
Die Touch-Tasten reagieren auf leichte Berührungen. Bedienen Sie die Touch-Tasten nur mit dem Finger.

**Bei Berührung der Touch-Tasten wird ein kurzes Audiosignal wiedergegeben.**

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
  - ▷ Die Kochzone ist eingeschaltet.
  - ▷ Auf allen Anzeigen erscheint eine Null (0).



2. Tippen Sie innerhalb von 10 Sekunden zweimal auf „-“ oder „+“, um eine Leistungsstufe einzustellen. Tippen Sie bei Bedarf auf die Boost-Taste, um die Boost-Leistung zu aktivieren.
  - ▷ Die Kochzone wird automatisch mit der Leistung eingeschaltet, die auf dem Display angezeigt wird.
  - ▷ Bei aktivierter Boost-Funktion blinken in der Anzeige abwechselnd „P“ und die zuvor eingestellte Leistungsstufe. Nach 8 Minuten Betrieb mit Boost-Leistung wird automatisch wieder die ursprüngliche Stufe aktiviert.
  - ▷ Zum vorzeitigen Ausschalten der Boost-Stufe erneut auf Boost-Taste tippen.



# BEDIENUNG

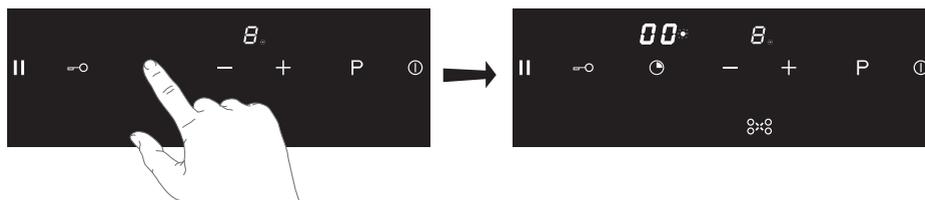
## Gardauer/Kurzzeituhr einstellen

### Elemente der Zeitanzeige



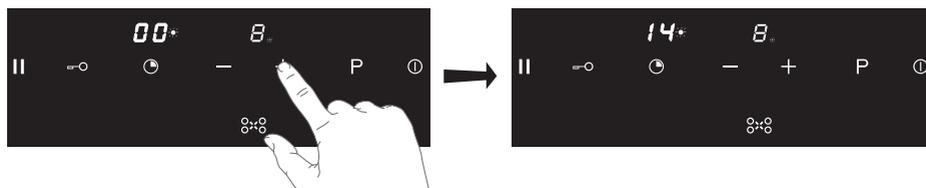
	Blinkende Anzeige:	Blinkt nach Betätigung der Zeitsteuerungstaste 10 Sekunden	Blinkt nach Betätigung Zeitsteuerungstaste länger als 10 Sekunden
1	Kochzone links aktiv	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ausschaltzeit einstellen oder ändern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>verbleibende Zeit bis zum Ausschalten prüfen</li> </ul>
2	Kochzone rechts aktiv		
3	für Einstellung Kurzzeituhr (ohne Abschaltung der Kochzone).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einstellung der Kurzzeituhr (nur mit der Zeiteinstellung der mittleren Kochzone).</li> </ul>	

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
  - ▶ Zum Einstellen der Gardauer: Kochzone und Leistung auswählen.
  - ▶ Alarm einstellen: Keine Kochzone und keine Leistung auswählen.
  - ▶ Siehe Kapitel: Zeitsteuerung der Gardauer und Kurzzeituhr
- Tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.
  - ▶ Betätigen Sie die Zeitsteuerungstaste ein- oder zweimal, um die vordere bzw. die hintere Kochzone auszuwählen (außer für die mittlere Kochzone).
  - ▶ Neben der Zeitanzeige dieser Kochzone blinkt ein Punkt.
  - ▶ In der Zeitanzeige wird „00“ angezeigt.



- Wählen Sie innerhalb von 10 Sekunden mit „+“ und „-“ eine Gardauer.

## BEDIENUNG



- Die Zeitsteuerung ist eingestellt.
  - Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.
  - Der Punkt für die Zeitsteuerung blinkt.
  - Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.
  - Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Zeitsteuerungstaste.

### Ändern der eingestellten Gardauer

Die Gardauer lässt sich auch während des Betriebs noch ändern.

- Tippen Sie (ein- oder zweimal) auf die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, deren Zeitsteuerung Sie ändern möchten.
- Stellen Sie mit „+“ und „-“ die gewünschte Dauer ein.
  - Wenn mehr als 10 Sekunden keine Tastenbetätigung erfolgt, läuft die Zeitsteuerung unverändert weiter.

### Prüfen der verbleibenden Gardauer

In der Zeitanzeige wird die Restzeit für die Kochzone angezeigt, die zum blinkenden Punkt gehört.

- Tippen Sie (ein- oder zweimal) auf die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, deren verbleibende Gardauer Sie wissen möchten.
  - Neben der Zeitanzeige dieser Kochzone blinkt ein Punkt.
  - In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.

### Zeitsteuerung ausschalten

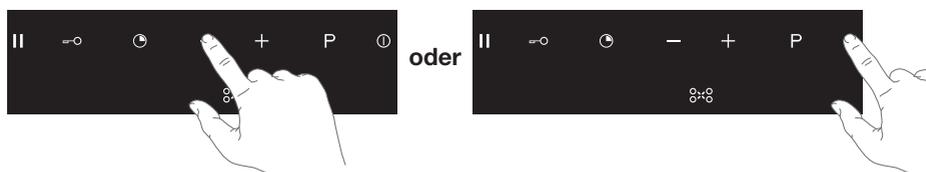
Gehen Sie zum Ausschalten des Timers vor Ablauf der eingestellten Zeit wie folgt vor:

- Tippen Sie (ein- oder zweimal) auf die Zeitsteuerungstaste, um die Zone auszuwählen, deren Zeitsteuerung Sie deaktivieren möchten.
- Stellen Sie mit „-“ den Wert „0“ ein.
  - Der entsprechende Punkt in der Zeitanzeige erlischt.

## BEDIENUNG

### Ausschalten einer Kochzone

1. Stellen Sie mit „-“ die Leistung „0“ ein, oder schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste aus.

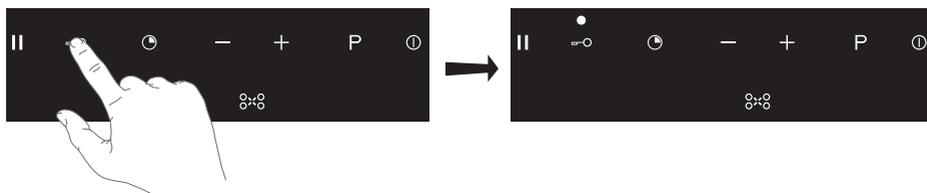


### Verwendung der Sperrfunktionen

#### **Aktivieren der Tastensperre**

Das Kochfeld befindet sich im Betrieb.

1. Halten Sie die Sperrtaste mindestens 2 Sekunden gedrückt. Ein Signalton wird wiedergegeben.
  - ▷ Das Symbol für die Tastensperre wird angezeigt.
  - ▷ Die Tastensperre ist aktiviert.



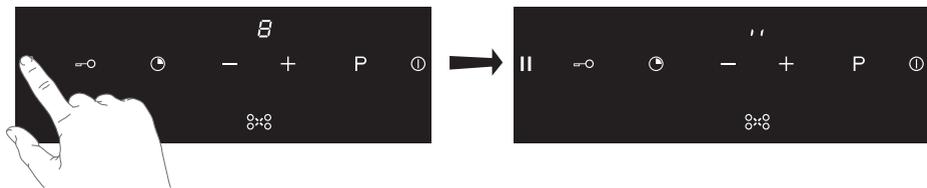
- Alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste sind gesperrt. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.
- Halten Sie die Sperrtaste mindestens 2 Sekunden gedrückt, bis ein Signalton wiedergegeben wird.

## BEDIENUNG

### Unterbrechen des Garvorgangs

Das Kochfeld befindet sich im Betrieb.

1. Halten Sie die Pause gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
  - *In den Anzeigen der Kochzonen wird das Pausensymbol angezeigt. Die Symbole blinken abwechselnd mit der Leistungsstufe.*
  - *Die Pause ist aktiviert.*
  - *Tippen Sie erneut auf die Pausentaste, um die Pause zu beenden. Die Kochzonen werden mit den ursprünglichen Leistungsstufen aktiviert.*



## **Reinigung**

---



### **Tipp:**

Aktivieren Sie vor der Reinigung die Tastensperre.

### **Tägliche Reinigung**

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach dem Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Kochfeld mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

### **Hartnäckige Flecken**

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (zum Beispiel Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste lassen sich mit Essig entfernen.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.



### **Niemals verwenden**

- Niemals Scheuermittel verwenden! Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

## FEHLERBEHEBUNG

### Allgemeine Hinweise

Wenn Sie Risse in der Glasoberfläche feststellen (auch geringfügige), schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus oder schalten Sie (bei einem festen Anschluss) den Netzschalter auf 0. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

### Störungstabelle

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte der nachfolgenden Tabelle oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website [www.etna.nl](http://www.etna.nl) oder [www.etna.be](http://www.etna.be).

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber auf dem Display erscheint „u“.	Das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser von weniger als 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Tippen Sie bei der Zeitsteuerung auf „+“, um das Tonsignal zu beenden.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.

## FEHLERBEHEBUNG

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Fehlercode E1	Störung Lüftung links oder rechts. Abluftleitung blockiert, zum Beispiel durch Papier.	Vergewissern Sie sich, dass die Abluftleitung frei ist.
Fehlercode E3/E4	Versorgungsspannung oder -frequenz weicht von Nennwerten ab.	Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays die Anzeige „H“ erlischt). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode E5	Innentemperatur des Kochfelds überschreitet zulässigen Wert.	Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (bis auf den Displays die Anzeige „H“ erlischt). Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.
Fehlercode F	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es befindet sich Wasser darauf.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Weitere Fehlercodes.	Der Generator ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## TECHNISCHE DATEN

### Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

#### Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	<b>KI290ZT</b>		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	2 × 16,0	2 × 20,0	1 × 25,0
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	189,0	189,0	189,0
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	189,0		

#### Tipps zum energieeffizienten Kochen mit Kochfeldern

- Immer Pfannen und Töpfe passender Größe für die zubereitete Speise verwenden.
- Gerade genug Wasser in den Topf geben, damit das Gemüse bedeckt ist.
- Passende Zonengröße für Pfanne/Topf auswählen.
- Pfannen/Töpfe immer mit Deckel verschließen, damit die Wärme nicht abgestrahlt wird.
- Sobald die Gartemperatur oder der gewünschte Garzustand erreicht ist, Kochzone herunterregeln oder ausschalten.