



Bedienungsanleitung für Ihr Induktionskochfeld

Modell: **IFZ772EDF**



Version: 1.0 / 140304

DE

EN



Sicherheit und Wartung

**Ihre Sicherheit ist uns wichtig.
Bitte lesen Sie diese Informationen,
bevor Sie Ihr Kochfeld in
Betrieb nehmen.**

Dieses Kochfeld ist für den privaten Gebrauch konzipiert und zur Erwärmung von Speisen gedacht. Verwenden Sie den Artikel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!

- Beim Einsatz von diesem Kochfeld entstehen im Umfeld Hitze und Feuchtigkeit. Achten Sie bitte darauf, dass Ihre Küche gut belüftet wird. Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube). Benutzen Sie das Kochfeld nie in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherd oder eines Kerosinherdes.
- Bei der Nutzung des Systems wird dieses heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Teile des Kochfeldes, Brenner, Pfannenhalter und die Kochfeldoberfläche nicht berühren.
- Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie den Herd nie eingeschaltet, wenn nicht gekocht wird.
- Luftdichtverschlossene Gerichte, wie fertige Dosengerichte, sollten Sie nicht auf der Herdplatte erwärmen. Dies könnte zu einer **Explosion** führen.
- Falls das Anschlusskabel defekt ist, unterbrechen Sie unverzüglich die Nutzung des Geräts. Der Austausch des Kabels hat ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal zu erfolgen. Kontaktieren Sie den Verkäufer.
- Arbeiten Sie bitte nicht mit unebenen Geräten auf dem Kochfeld. Dies könnte zu Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche führen.
- Vermeiden Sie die Arbeit mit scharfen oder spitzen Gegenständen auf der Kochfeldoberfläche – diese könnte beschädigt werden.
- **Gefahr von Stromstößen!**
Wenn das Kochfeld gebrochen sein sollte, trennen Sie das Gerät bitte vollständig von der Stromversorgung und kontaktieren Sie einen autorisierten Fachhändler. Wenn Sie das Gerät in diesem Zustand weiterbenutzen, besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen.

- Nutzen Sie bitte keine aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel für die Reinigung der Oberflächen, da dadurch die Oberflächen und die Bedienknöpfe beschädigt werden könnten.
- Bitte benutzen Sie Töpfe, die für eine höhere Temperatur (bis zu 200°C, Glaskeramikfeld geeignet) gedacht und geeignet sind.
- Zugängliche Teile der Platte könnten sich während der Benutzung erhitzen. Bitte achten Sie darauf dass Kinder nicht in ihre Nähe kommen.
- Es handelt sich um kein Spielzeug – lassen Sie Kinder nicht an oder auf dem Kochfeld spielen.
- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt!
- Haushaltsgegenstände aus Kunststoff (Löffel, Schüssel, etc.) dürfen während der Nutzung nicht auf das heiße Kochfeld gelegt werden, denn diese könnten fest anschmelzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht mit Schmuck oder anderen scharfkantigen Töpfen etc. zerkratzt wird.
- Verwenden Sie daher nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden, die keine Ränder und Grate aufweisen.
- Beachten Sie die Hinweise zur Pflege und Reinigung der Glaskeramik. Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.
- Falls Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf das Kochfeld gelangen, müssen diese sofort – möglichst noch in heißem Zustand – entfernt werden, damit keine chemischen Reaktionen ausgelöst werden, welche die Oberfläche des Kochfeldes beschädigen.
- Personen ohne technische Einweisung oder Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen dürfen das Kochfeld nicht benutzen.
- Für unsachgemäße Handhabung oder Schäden bzw. Probleme die aus nicht Beachtung der Hinweise resultieren ist der Verkäufer nicht verantwortlich.

Diese Sicherheitsvorschriften entbehren jeglicher Vollständigkeit. Sie sind dazu gedacht den Blick auf mögliches Gefahrenpotential zu öffnen. Ein Umsichtiger und vorsichtiger Umgang mit dem Gerät ist daher unabdingbar und Voraussetzung für eine sichere Nutzung.

Vielen Dank

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

Wir empfehlen Ihnen sich einige Zeit zum Lesen dieser Anleitung zu nehmen, um vollständig zu verstehen, wie man das Kochfeld richtig bedient und installiert. Für die Installation, lesen Sie bitte den Installations-Abschnitt. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig und bewahren Sie diese Anleitung für die Zukunft zum Nachlesen auf.



Warnung!

Personen mit Herzschrittmacher sollten vor Nutzung von Induktionskochfeldern einen Facharzt konsultieren, um zu klären, ob der Herzschrittmacher für Induktion freigegeben ist.



**Bedienungsanleitung
Induktionskochfeld - Modell: IFZ772EDF**

Version: 1.0

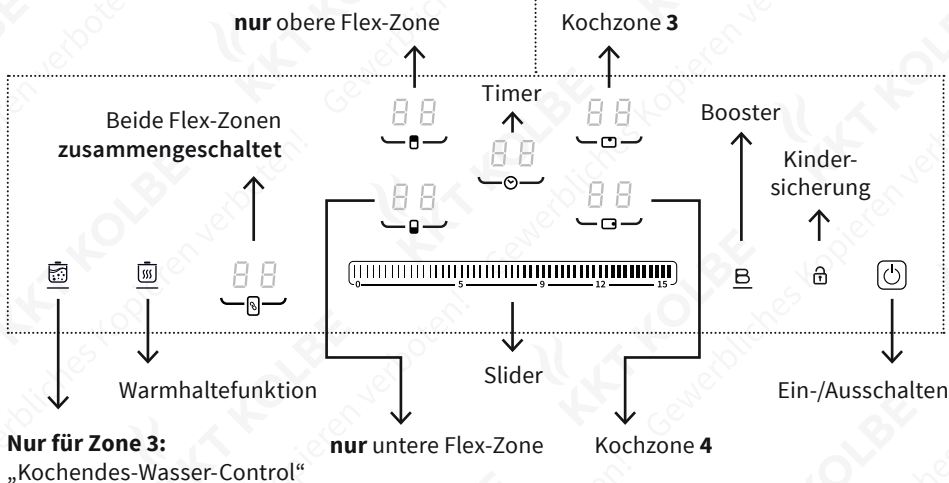
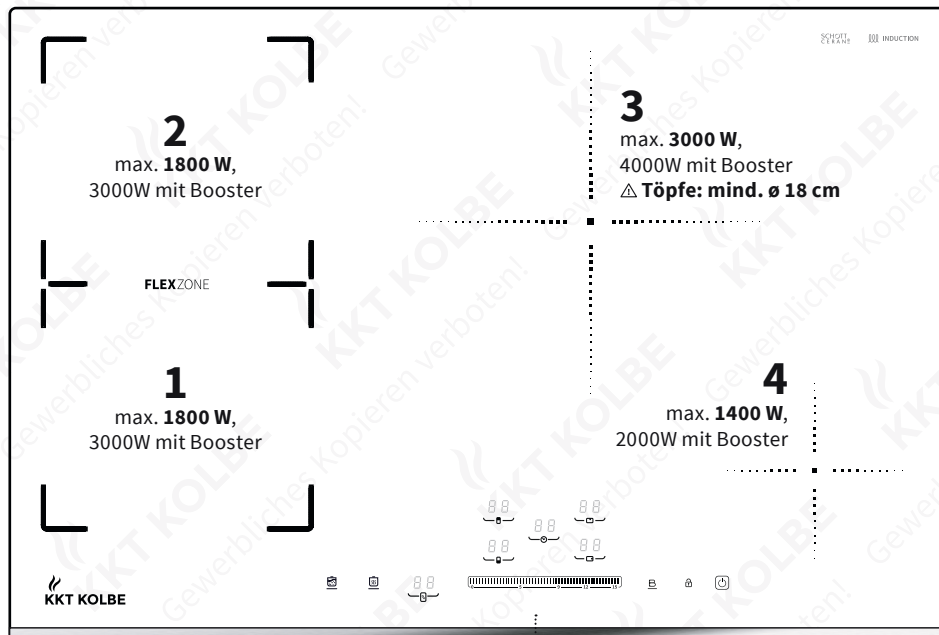
Inhaltsverzeichnis

Übersicht

| | |
|---|----|
| 1. Produktübersicht | 6 |
| 2. Induktionskochen | 7 |
| 3. Vor dem ersten Gebrauch | 7 |
| 4. Verwendung der Touch-Steuerung | 7 |
| 5. Wahl des richtigen Kochgeschirrs | 8 |
| 5.1 Topfmaße | |
| 6. Benutzung des Kochfelds | 9 |
| 6.1 Das Kochen beginnen | |
| 6.2 Nach dem Kochen | |
| 6.3 Die Booster-Funktion | |
| 6.4 Warmhaltefunktion, Kochend-Wasser-Control | |
| 7. Verwendung des Timers | 14 |
| 7.1 Benutzung als Kurzzeitwecker | |
| 7.2 Einstellung des Timers, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten | |
| 8. Tastensperre und Kindersicherung | 17 |
| 9. Richtlinien für das Kochen | 18 |
| 10. Heizstufen | 18 |
| 11. Pflege und Reinigung | 19 |
| 12. Tipps und Tricks | 20 |
| 13. Technische Daten | 21 |
| 14. Installation | 21 |
| 15. Kochfeld an das Stromnetz anschließen | 24 |
| 16. Gewährleistung | 25 |

Produktübersicht

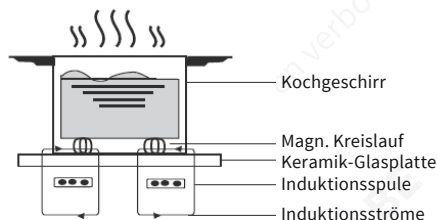
1. Produktübersicht



Vor dem ersten Gebrauch

2. Induktionskochen

Kochen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnik. Elektromagnetische Schwingungen erzeugen Wärme direkt in der Pfanne, nicht indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche.



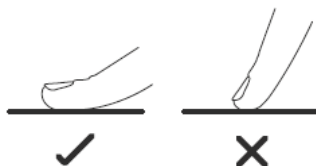
3. Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie dieses Handbuch mit besonderem Augenmerk auf die **Sicherheitshinweise** besonders gründlich!
- Entfernen Sie alle sich noch auf dem Produkt befindlichen Schutzfolien!



4. Verwendung der Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen größeren Druck auszuüben brauchen.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Kuppe! (s. Abb. rechts)
- Jedes mal, wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Kontrollfelder immer sauber und trocken sind und kein Objekt (z.B. ein Gefäß oder ein Tuch) diese überdecken. Auch ein dünner Wasserfilm kann dazu führen, dass die Kontrollfelder schwierig zu bedienen sind.



Wahl des richtigen Kochgeschirrs

5. Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs



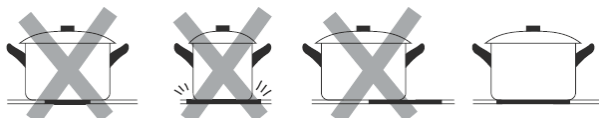
Verwenden Sie ausschließlich für den Induktionsbetrieb geeignetes Kochgeschirr. Achten Sie bei dem Kauf auf das entsprechende Symbol für Induktions-eignung. Als Merkformel gilt: Magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktion geeignet.



Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder abgerundetem Boden!

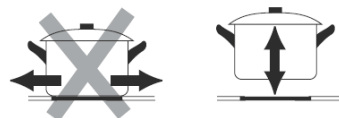


Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas sitzt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat.



Zentrieren Sie das Geschirr immer auf der Kochzone.

Heben Sie das Geschirr immer von dem Kochfeld – Rutschen bzw. schieben Sie es nicht hin und her! Das Glas könnte dadurch zerkratzen.



Topfmaße, Benutzung Ihres Kochfeldes

5.1 Topfmaße

Die Kochzonen passen sich bis zu einer Grenze *automatisch* an den Durchmesser des jeweiligen Kochgeschirrs an. Der Boden dieses Geschirrs muss allerdings ein Minimalmaß - entsprechend der jeweiligen Kochzone haben. Um die beste Effizienz zu erhalten, platzieren Sie bitte Ihren Topf möglichst in die Mitte der Zone.







Bodendurchmesser des Geschirrs

| Kochzone | Minimum (mm) | Maximum (mm) |
|-----------|--------------|--------------|
| 1,2 | 140 | 220 |
| 3 | 180 | 300 |
| 4 | 120 | 160 |
| Flex-Zone | 200 | 220x400 |

6. Benutzung Ihres Kochfeldes

6.1 Das Kochen beginnen

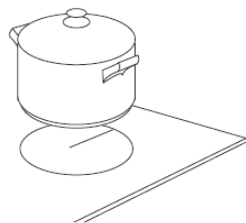
1. Drücken Sie die ON/OFF  -Taste.

Nach dem Einschalten ertönt ein Piep-Signal, die Timer-Anzeige „00“ und die Kochzonen-Auswahltasten zeigen , oder , oder , was bedeutet, dass das Kochfeld nun im Standby-Modus ist.



2. Stellen Sie ein geeignetes Geschirr auf die zu verwendende Kochzone.

Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Kochzone und der Boden des Geschirrs sauber und trocken sind!



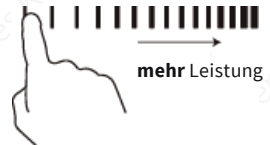
Benutzung Ihres Kochfeldes

3. Berühren Sie die jeweilige Auswahlsteuerung, um das gewünschte Kochfeld einzuschalten. Eine digitale Anzeige im Touch-Feld wird aufleuchten.



Stellen Sie die Heizstufe ein, indem Sie mit dem Finger über das SlideControl-Bedienfeld fahren.

Sollten Sie innerhalb einer Minute keine Heizstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Beginnen Sie dann erneut bei Schritt 1.



Sie können die Heizstufe während des Kochens jederzeit ändern.

Die Heizstufe kann per Slide-Control von 0 bis 9 verstellt werden.



Wenn die Anzeige $\geq \underline{\quad} \leq$ während der Temperaturauswahl aufleuchtet, kann dies folgendes bedeuten:

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der ausgewählten Kochfläche platziert.
- Sie verwenden kein für die Induktionsnutzung geeignetes Kochgeschirr.
- Sie haben das Kochgeschirr nicht in der Mitte der Kochfläche platziert oder das Kochgeschirr ist zu klein.

Der Kochvorgang startet nicht, sofern kein geeignetes Kochgeschirr auf der ausgewählten Kochfläche platziert wird. Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, sofern kein geeignetes Kochgeschirr auf dem ausgewählten Kochfeld platziert wird.

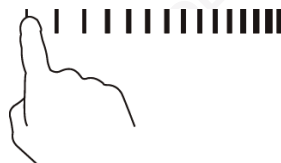
Benutzung Ihres Kochfeldes


6.2 Nach dem Kochen

1. Berühren Sie die Schaltfläche des Kochfeldes, welches Sie abschalten wollen.



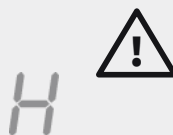
2. Schalten Sie die Kochzone ab indem Sie den Slider auf „0“ schieben. Alternativ können Sie auch direkt auf die Nullstellung tippen. Stellen Sie sicher, dass das Display „0“ anzeigt!



3.  Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren des Ein- und Ausschalt-Bedienfeldes ab.

4. Warnung vor heißen Oberflächen

Sollte ein Kochfeld nach der Benutzung noch Restwärme besitzen und somit Verletzungsgefahr bestehen, wird dieses durch ein „H“ angezeigt. (siehe Abbildung)



6.3 Die Booster-Funktion B

Die Boostfunktion kann genutzt werden um die Leistung einer Kochfläche für eine bestimmte Zeit zu maximieren.

Aktivieren der Boostfunktion

1. Aktivieren Sie per Knopfdruk das entsprechende Kochfeld.
2. Berühren Sie das Symbol für die Boost-Funktion. B



Auf der Anzeige erscheint „b“. Die Leistung schaltet auf das Maximum um.




Abbrechen der Boost-Funktion


Wählen Sie zunächst durch Betätigen einer Auswahl Taste wieder eine Kochzone aus. Anschließend drücken Sie entweder nochmals die Booster-Taste oder ziehen den Slider auf die gewünschte Stufe.

Warmhaltefunktion

6.4 Wählen der Warmhaltefunktion

Aktivieren der Warmhaltefunktion

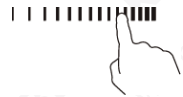
1. Berühren Sie die jeweilige Auswahlsteuerung für die Kochzone.
2. Anschließend betätigen Sie die Warmhalteoption: 

Das Display wird nun  anzeigen. Das bedeutet, dass die Warmhaltefunktion nun auf der entsprechenden Zone aktiviert ist.






Abbrechen der Warmhaltefunktion

1. Betätigen Sie wieder die Kochfeld-Auswahlsteuerung, bei der Sie die Warmhaltefunktion abbrechen möchten.
2. Setzen Sie nun den Slider auf die gewünschte Ziel-Leistungsstufe und die Warmhaltefunktion wird automatisch deaktiviert.



Wählen der „Kochendes-Wasser-Control“-Funktion

Diese Funktion wird Sie daran erinnern (lautes Piepsen), wenn das Wasser kocht.

1. Berühren Sie die jeweilige Auswahlsteuerung für die Kochzone.
 2. Wählen Sie eine Wassermenge von **2, 3 oder 5 Litern**:
- 1x**  drücken: **2 Liter**, **2x**  drücken: **3 Liter**, **3x**  drücken: **5 Liter**

Hinweise:

- Funktionen bitte bei Raum- oder Zimmertemperatur des Kochgutes wählen – Ansonsten könnten Beeinträchtigungen auftreten.
- Die KWC-Funktion funktioniert nur für die leistungsstärkste **Kochzone 3**
- Wenn auf Stufe **3** der Booster aktiviert wird, wird die Leistung von Stufe **4** heruntergeregelt.
- Nach dem Piepssignal der KWC-Funktion, diese bitte wieder **deaktivieren**. (z. B. Slider kleinen Wert wählen oder ausschalten)



Flex-Zone und Einzelkochstufen

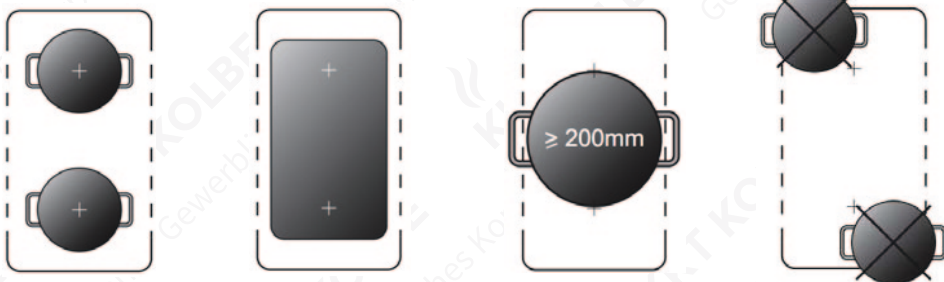
6.5 Verwenden als große Zone (Flex-Zone) oder einzeln

Die linke und rechte Zone kann sowohl als eine große Kochzone oder zwei separate Kochzonen betrieben werden.

Eine Flex-Zone besteht aus zwei Flächeninduktions-Zonen, die zusammen geschaltet werden können. Wenn die Kochzone als Einzelzone betrieben wird, so schaltet sich die zweite Induktionszone nach einer Minute wieder aus.

Wichtiger Hinweis: Beim Flex-Zonen-Betrieb muss der Topf/Bräter in der Mitte des Kochfeldes stehen, so dass beide Flächen gleichmäßig bedeckt werden.

Beispiele für gute und schlechte Platzierung der Töpfe:



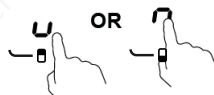
Aktivieren der großen Zone (Flex-Zone)

1. Berühren Sie die Auswahl Taste für die große Kochzone (Flex-Zone). Das Schloss symbolisiert die „Verkettung“ der beiden Zonen.
2. Die Einstellung der Leistungsstufe erfolgt wie bei den anderen Kochzonen per Slider.



Aktivieren einer unabhängigen Zone

Um zwei unabhängige Einzelzonen zu betreiben, können Sie diese wieder über das jeweilige Auswahlfeld in die obere oder untere Kochzone teilen.



Verwendung des Timers

7. Verwendung des Timers ☺

Sie können den Timer auf 2 Arten verwenden:

- Sie können ihn als **Kurzzeitwecker** nutzen. In diesem Fall wird der Timer **kein Kochfeld abschalten**, nachdem die angegebene Zeit abgelaufen ist.
- Sie können Ein- oder mehrere Kochfelder nach Ablauf der Zeit **abschalten** lassen.
- Sie können den Timer bis auf **99 Minuten** einstellen.

7.1 Benutzung als *Kurzzeitwecker*

Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben,

1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät eingeschaltet ist.

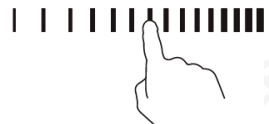
Anmerkung: Sie können den Kurzzeitwecker verwenden, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

Betätigen Sie die hierzu zunächst die Timer-Taste, die Anzeige zeigt „10“, wobei die „0“ blinkt.



2. Stellen Sie die Minutenzeit 0-9 durch das Schieben der Slider-Steuerung ein.

15



3. Berühren Sie die Timer-Taste nochmals – die 1 wird nun blinken.



4. Nun können Sie mit dem Slider die 10 – 90 (Zehner) einstellen. In diesem Fall 95 Minuten.

95



Verwendung des Timers

5. Wenn die Zeit eingestellt ist, wird der Timer sofort automatisch starten. Das Display wird nun die Restzeit anzeigen und nicht mehr blinken.

6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird ein Piep-Signal für 30 Sekunden ertönen und die Anzeige „00“ abbilden.

00

7.2 Einstellung des Timers, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten

Einstellen des Timers auf einer Kochzone

1. Wählen Sie zunächst die Kochzone aus, bei der Sie den Timer aktivieren wollen (Berühren des Kochzonen-Kontrollfeldes).



2. Betätigen Sie die Timer-Taste – „10“ erscheint im Display, wobei die „0“ blinkt.



3. Stellen Sie die Minutenzeit 0-9 durch das Schieben der Slider-Steuerung ein.

15



4. Berühren Sie die Timer-Taste nochmals – die 1 wird nun blinken.



5. Nun können Sie mit dem Slider die 10 – 90 (Zehner) einstellen. In diesem Fall 95 Minuten.

95



6. Wenn die Zeit eingestellt ist, wird der Timer sofort automatisch starten. Das Display wird nun die Restzeit anzeigen und nicht mehr blinken.

6

Hinweis: Der rote Punkt neben der Kochzoneneinstellung zeigt an, welche Kochzone ausgewählt wurde.

7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzonenanzeige „00“ abbilden und die ausgewählte Kochzone automatisch ausschalten.

00

Warnung: Kochzonen ohne aktivierten Timer bleiben weiterhin in Betrieb.



Verwenden des Timers

Einstellen des Timers auf mehreren Kochzonen

1. Wenn bei mehreren Kochzonen der Timer aktiviert wird, ist immer die Kochzone zur Programmierung bereit, bei der die rote Kontrollleucht blinkt - **Beispiel:**

15

3



15 min

6



45 min

2. Sobald der Countdown abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone abgeschaltet. Die Anzeige springt zur nächsten programmierten Platte.

Tastensperre


8. Tastensperre und Kindersicherung

- Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbefugte Nutzung zu verhindern (z.B. durch Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten)!
- Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, werden alle Steuerelemente **außer der EIN/AUS-Steuerung** deaktiviert.

Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie das Tastensperre-Bedienfeld. 
Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“.

Entsperren der Bedienelemente

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und Halten Sie das Tastensperre-Bedienfeld  einen Moment lang.
3. Sie können das Kochfeld nun wieder nutzen.

Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, werden alle Steuerelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert. Sie können das Kochfeld in einem Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Steuerung ausschalten.



Überhitzungsschutz

Um Schäden am Gerät zu vermeiden überwacht ein eingebauter Temperatursensor die Temperatur im Inneren des Kochfeldes. Sollte eine zu hohe Temperatur erreicht werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Magnetüberwachung

Sollten kleine nicht-konforme oder nicht-magnetische Gegenstände auf der Kochfläche abgelegt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch nach einer Minute ab. Das Kochfeld bleibt noch für eine Minute aktiv.

Auto-Abschaltung

Ein weiteres Sicherheitsfeature ist die automatische Abschaltung. Diese kommt zum Einsatz, wenn Sie vergessen ein Kochfeld abzuschalten. Die Standardabschaltzeiten sehen Sie in der rechts abgebildeten Tabelle:

| Heizstufe | Abschaltzeit (Std.) |
|--------------|---------------------|
| 1-5 | 8 |
| 6-10 | 4 |
| 11-14 | 2 |
| 15 | 1 |

9. Richtlinien für das Kochen

Brandgefahr!

Verhalten Sie sich beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen. Öle und Fette können sich bei extrem hohen Temperaturen leicht selbst entzünden.



Koch-Tipps

- Reduzieren Sie die Temperatur, wenn das Essen kocht.
- Wenn Sie einen Deckel benutzen, reduzieren Sie Garzeiten und sparen Energie durch Beibehaltung der Hitze.
- Verringern Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen mit hoher Leistung und schalten Sie anschließend herunter, wenn die Speise erhitzt ist.

10. Heizstufen

| Heizstufe | Eignung |
|-----------------|---|
| 1 – 2 | <ul style="list-style-type: none">• Leichte Erwärmung kleinerer Mengen Lebensmittel• Schmelzen von Schokolade, Butte und leicht brennbaren Lebensmitteln• Schonendes Garen• Langsame Erwärmung |
| 3 – 5 | <ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• Schnelles Garen• Reis kochen |
| 6 – 11 | <ul style="list-style-type: none">• Pfannkuchen |
| 12 – 14 | <ul style="list-style-type: none">• Kurzbraten / Sautieren• Nudeln kochen |
| 15/Boost | <ul style="list-style-type: none">• Pfannenrühren• Anbraten• Suppen oder Wasser aufkochen |

Pflege und Reinigung

11. Pflege und Reinigung

Die folgenden Einstellungen sollen lediglich als Richtlinien gelten. Die genaue Vorgehensweise hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen möchten. Experimentieren Sie ein wenig mit dem Kochfeld, um die für Sie passenden Einstellungen zu finden.

| Was ist passiert? | Wie kann ich vorgehen? | Wichtig! |
|---|---|--|
| Alltagsverschmutzung vom Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch überkochende Lebensmittel oder Flüssigkeiten) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Geben Sie einen Kochfeldreiniger auf das lauwarme Glas. 3. Spülen und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder an. | <ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld aus ist zeigt das Display auch kein "H", was auf eine heiße Kochstelle hinweist. • Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und raue Scheuermittel zerkratzen das Glas. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger sich dafür eignet. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld. Das Glas könnte beizen. |
| Überkochen, Schmelzen, ausgelaufene Flüssigkeiten auf dem Glas. | <p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, Spachtel oder Schaber für Glaskeramik-Kochfelder, aber Vorsicht vor dem heißen Kochfeld:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Halten Sie den Kratzer im Winkel von 30° zum Kochfeld und kratzen die Verschmutzung auf eine kühle Stelle des Feldes. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Spül- oder Papiertuch. 4. Gehen Sie wie in den Schritten 2-4 der Alltagsverschmutzung des Glases vor. | <ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie diese Art von Verschmutzungen schnellstmöglich. Andererseits setzen sich diese fest und beschädigen das Glas. • Schneidefahr: Beachten Sie, dass die klingen der Schaber extrem scharf sind und zu Verletzungen führen können. Halten Sie diese außer der Reichweite von Kindern. |

Richtlinien für das Kochen

| Was ist passiert? | Wie kann ich vorgehen? | Wichtig! |
|--|---|--|
| Überkochen an den Bedienfeldern | <ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie das Kochfeld aus.2. Saugen Sie das Ausgelaufene auf.3. Wischen Sie den Touch-Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem Schwamm ab.4. Wischen Sieden Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken.5. Schalten Sie das Kochfeld wieder an. | <p>Das Kochfeld kann kurz piepen, bevor es sich dann selbst abschaltet. Das Touchfeld ist evtl. ebenfalls ohne Funktion, solange sich Flüssigkeit darauf befindet.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich komplett trocken gewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</p> |

13. Tipps und Tricks

| Problem | Mögliche Ursachen | Was zu tun ist |
|--------------|--|---|
| F1-F6 | Fehler des Temperaturfühlers | Wenden Sie sich an fachkundiges Personal. |
| F9-FA | Temperatursensor des IGBT defekt/fehlerhaft | Wenden Sie sich an fachkundiges Personal. |
| FC | Verbindung zwischen Display- und Hauptplatine fehlerhaft | Wenden Sie sich an fachkundiges Personal. |
| E1/E2 | Abnormale Anschlussspannung | Prüfen Sie den Anschluss. Schalten Sie die Platte erst wieder an nach dem das Problem gelöst ist und die Spannung normal ist. |
| E3/E4 | Abnormale Temperatur | Prüfen Sie das Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und starten es anschließend neu. |
| E5/E6 | Schlechte Induktionsleistung | Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und starten es anschließend neu. |

Die oben genannten Maßnahmen sind ein Auszug aus möglichen Ursachen. Nehmen Sie nie selbstständig Veränderungen vor oder demontieren Sie das Feld, um Verletzungen oder Unfällen vorzubeugen.

Technische Daten

14. Technische Daten

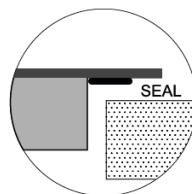
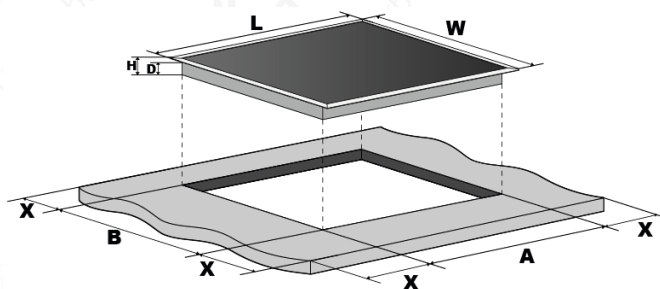
| | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| Modellname | IFZ772EDF |
| Anzahl der Kochzonen | 4 |
| Netzspannung | 220-240V ~ 50/60Hz |
| Installierte elektrische Leistung | 7400 W |
| Maße TxBxH (mm) | 770x520x60 |
| Einbaumaße AxB (mm) | 750x495 |

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, behalten wir uns vor, Spezifikationen und Design ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

15. Installation

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den Größen wie in der Zeichnung dargestellt zu. Für die Zwecke der Installation und Verwendung müssen mindestens 5 cm Platz um das Loch bewahrt werden.

Die Dicke der Arbeitsfläche muss **mindestens 30mm** betragen. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt:

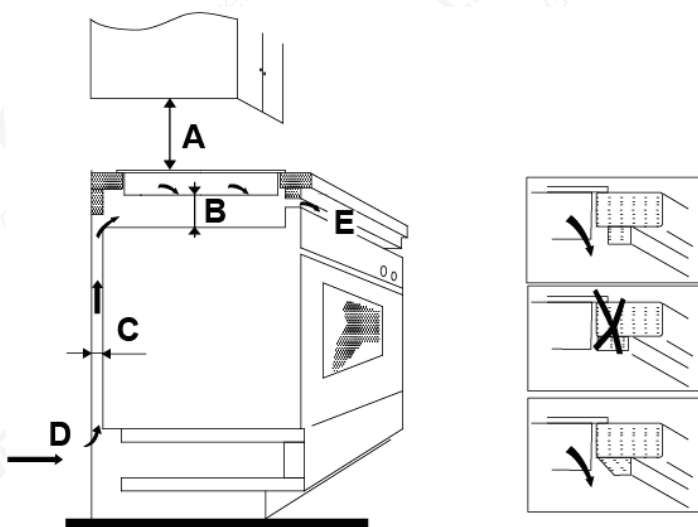


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 770 | 520 | 60 | 56 | 750 | 495 | 50 min. |

Installation

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und die Zu- und Abluft nicht blockiert sind. Stellen Sie optimale Bedingungen für die Arbeit mit dem Kochfeld her. (siehe nachfolgende Abb.)

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank darüber sollte mindestens 760mm betragen.



| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|-------|---------|---------|---------------|-----------------|
| 760 | 50 min. | 20 min. | Luftansaugung | Luftausgang 5mm |

- Die Arbeitsplatte ist eben und horizontal und es ragt nichts in den Arbeitsraum hinein
- Der Untergrund (Arbeitsplatte) besteht aus einem hitzebeständigen Material
- Falls über einem Ofen installiert, muß der Ofen über einen eigenen Lüfter verfügen

Installation

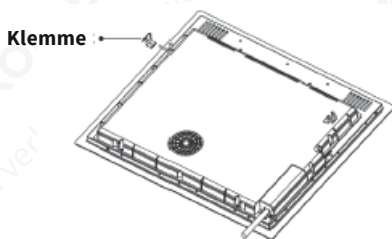
- Die Installation muß allen Abstandsvorschriften entsprechen sowie weiteren Vorschriften entsprechen
- Eine getrennte und geeignete Sicherung muß den Stromkreis absichern und den lokalen Vorschriften entsprechen
- Diese Sicherung muß geprüft sein und mindestens 3 mm Luft um alle Pole herum aufweisen (oder um alle aktiven [Phasen] Konduktoren, falls in den Vorschriften vorgesehen)
- Die Sicherung muß für den Installateur leicht zugänglich sein
- Kontaktieren Sie einen Fachmann oder die Bauaufsichtsbehörde falls Sie sich bei der Installation nicht sicher sind
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie z.B. keramische Fliesen) als Wandoberflächen um den Kochbereich herum.

Vor Fixierung der Klammern

Die Einheit sollte auf einem stabilen, glatten Untergrund aufliegen (benutzen Sie hierfür die Verpackung als Unterlage). Verwenden Sie keinen Druck auf die Bedienelemente, welche aus dem Kochfeld hervorstehen.

Justieren der Einbauklammern

Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsoberfläche durch verschrauben von 4 Einbauklammern an der Unterseite des Kochfeldes (siehe Abbildung) nach der Installation. Justieren Sie die Position der Klammern gemäß der verschiedenen Plattenstärken.



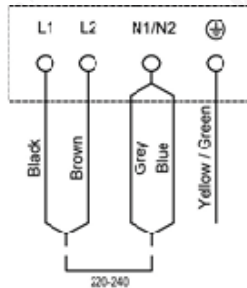
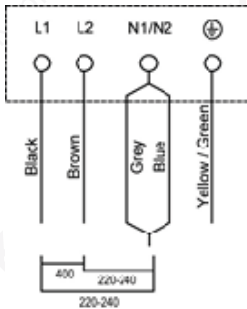
Warnungen

- Das Glaskeramikkochfeld sollte bestenfalls durch einen Fachmann installiert werden.
- Das Glaskeramikkochfeld sollte nicht auf Kühlanlagen, Geschirrspülern oder Trommeltrocknern installiert werden.
- Das Glaskeramikkochfeld ist so einzubauen, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet werden kann, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
- Die Wand und Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche sollte hitzebeständig sein. Hitzebeständigen Kleber verwenden.



16. Kochfeld an das Stromnetz anschließen

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit den einschlägigen Standards oder einen einpoligen Leistungsschalter angeschlossen werden. **Siehe untere Darstellung:**



Bitte beim Stromanschluss immer darauf achten, dass werkseitig verbaute **Brücken** bei den Ports nicht Ihr Anschlusskonzept stören!

- Wenn das Kabel ist beschädigt oder ersetzt werden muss, sollte dies durch einen Techniker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, muss ein omnipolarer Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass die korrekte elektrische Verbindung nach Sicherheitsvorschriften hergestellt wurde.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden. Es darf nur durch einen Fachmann bzw. eine qualifizierte Person ersetzt werden.



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden. Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten. Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Technische Daten

17. KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere KKT KOLBE Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden

Bedingungen Gewährleistung:

Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile in Deutschland und Österreich. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.
2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Kratzer auf Glas und Rahmen werden nur dann von dieser Gewährleistung erfasst, wenn sie direkt nach Einbau des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden)
3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Mit z.B. mit Silikon eingeklebte Kochfelder müssen vorher ausgebaut sein.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch herunterfallen von Gegenständen, überlaufende Speisen, die auf dem Glas einbrennen ohne sofort entfernt zu werden, Kratzer auf dem Glas die z.B. durch Sand am Topfboden entstanden sind)
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
- ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Geräte, die nicht von einer Fachfirma angeschlossen worden sind.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.



**Vielen Dank fürs Lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß
beim Kochen.**

Thanks for reading.

We wish you much fun while cooking.