



MOD : IND-36IB/M

Production code : ADV1807-A

10/2023

Profi-Induktionskochfeld DRIC

Bedienungsanleitung für Ihren Induktionskocher



Verehrte Kundin, Verehrter Kunde,

*Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses **Produktes**.*

Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik und mit den modernsten elektrischen und elektronischen Bauteilen, die absolute Sicherheit bieten, hergestellt.

Nehmen Sie sich Zeit und lesen diese Anleitung, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen.

Wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	31
Konformitätserklärung und Entsorgung	31
Installation	32
Stromanschluss	32
Bedienungsanleitung für Ihren Induktionskocher	33
Funktionsweise des Geräts	
- Ein- und Ausschalten des Geräts	34
- Einstellen der Timers	34
- Einstellen der Heizleistung	35
- Einstellen der Temperatur	36
- Temperaturkontrolle	36
- Benutzen der Tasten P1 und P2	37
- Wechseln des Einstell-Modus	37
- Kontrolle der Topfqualität	38
- Anzeige spezifischer Meldungen	38
Geeignete Töpfe und Pfannen	39
Pflege und Instandhaltung des Geräts	39
Kleine Betriebsstörungen und Abhilfe	41
Garantie	42

Achten Sie in der ganzen Anleitung auf dieses



Symbol und die entsprechenden Sicherheitshinweise.

Technische Daten

Modell:	DRIC 3000 / DRIC 3600
Name:	Induktionskocher zum Einbauen
Werkstoffe:	EDELSTAHL / GLASKERAMIK
Heizleistung:	25 bis 3.000W bzw. 25 bis 3.600W je nach Modell
Stromversorgung:	einphasig 230V +/-10% 50Hz
Betriebsspannung	185 bis 270V und 35 bis 70 Hz
Strom:	13A oder 16A je nach Modell
Bedienung:	Bedienfeld mit 9 Touch-Control-Tasten + Timer
Abmessungen des Geräts:	L440 X T580 X H170 mm
Abmessungen der Ceranplatte:	L405 x T342 x H4 mm
Induktions-Durchmesser:	265 mm
Zulässiger Mindestdurchmesser des Kochtopfes:	22 cm (Boden)
Zulässiges Gesamtgewicht auf dem Gerät:	30 kg
Nettogewicht des Geräts:	9,5 kg
Normen:	EN 60335-2-36 (Europäische Normen zur Sicherheit elektrischer Geräte), EN55011 und EN 55014-2 (CEM)



Nichtionisierende elektromagnetische Strahlung. Die freigesetzte Energie reicht für eine Ionisierung nicht aus.



ACHTUNG: Gefährliche elektrische Spannung im Gerät.

Konformitätserklärung und Entsorgung



Das Produkt entspricht den aktuellen EU-Richtlinien. Dieser Punkt ist von uns in der EG-Konformitätserklärung bestätigt. Bei Bedarf können wir die entsprechende Konformitätserklärung bereitstellen.

Die Verpackungsmaterialien des Geräts sind recycelbar. Bringen Sie sie zu den speziell hierfür vorgesehenen Containern und tragen so zum Recycling und damit zum Umweltschutz bei.



Am Ende der Nutzungsdauer muss das Gerät gemäß den gültigen landesspezifischen Vorschriften zur Entsorgung und Wiederverwendung zerstört werden. Es wird empfohlen, ein Fachunternehmen für Abfallentsorgung zu kontaktieren.

WARNUNG:

Um Gefahren im Zusammenhang mit der Zerstörung des Geräts vorzubeugen, trennen Sie das Gerät vom Netz und ziehen das Netzkabel vom Gerät ab.

HINWEIS!

Beachten Sie die lokalen und nationalen Vorschriften für die Zerstörung des Geräts.

Installation

1) Ausschneiden der Arbeitsplatte für den Einbau des Geräts: 41 X 55 cm

5cm Abstand zu jeder senkrechten Wand und eine verfügbare Tiefe von mindestens 13 cm einhalten.

2) Einlegen einer Silikondichtung:

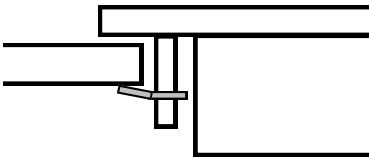
Zur Abdichtung ist zwischen Arbeitsplatte und Geräterahmen unbedingt eine Silikondichtung einzusetzen.

3) Einsetzen der Befestigungsklemmen:

Zum Lieferumfang gehören 4 kleine Klemmen, die für einen festen Sitz des Geräts eingesetzt werden müssen. Es wird empfohlen, 2 Klemmen vorne und 2 Klemmen hinten einzusetzen; die Klemmen werden mit den vorhandenen Muttern auf den Gewindestiften unter dem Rahmen, entlang des Gerätegehäuses festgeschraubt.

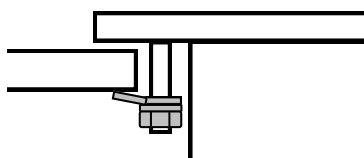
Schritt 1:

Bringen Sie die mitgelieferte Klemme an



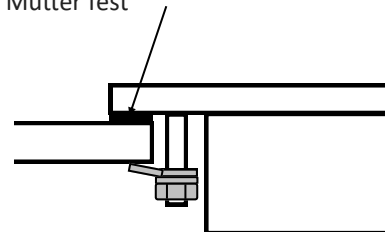
Schritt 2:

Unterlegscheibe und Mutter einsetzen



Schritt 3:

Machen Sie eine Silikondichtung und ziehen Sie die Mutter fest



4) Anschließen an die Frischluftzufuhr:

Für höhere Leistung des Geräts sollte Frischluft über eine Luftteilung, die an der Wanne unter dem Gerät anzuschließen ist, zugeführt werden. Der Lufteinlass sollte unten im Möbelement, an der geeignetsten Stelle erfolgen.

Elektrischer Anschluss

Das Gerät muss an ein Einphasen-Stromnetz 230V, 50Hz oder 60Hz angeschlossen werden.

Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts beträgt 3000 oder 3600W je nach Ausführung des Geräts.

Das Stromkabel des Geräts besitzt keinen Stecker, und der Versorgungsleiter und der Schutzleiter des Geräts müssen angeschlossen werden.

Den BLAU/BRAUNEN Leiter an der NEUTRALLEITER Klemme des Hausnetzes anschließen.

Den GRAU/SCHWARZEN Leiter an der PHASEN Klemme des Hausnetzes anschließen.

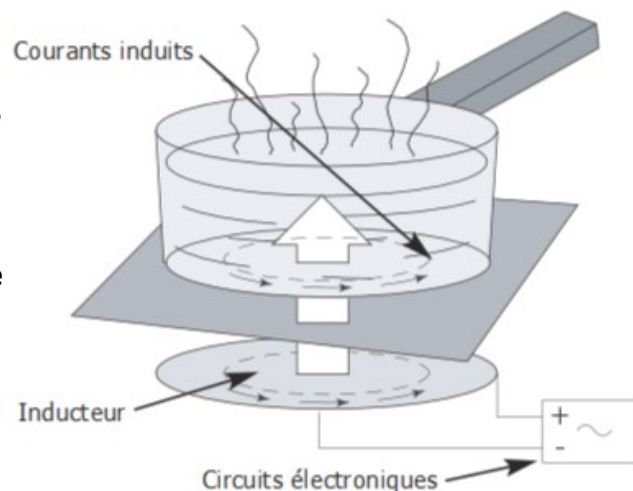
Den GRÜN/GELBEN Leiter an der SCHUTZLEITER Klemme des Hausnetzes anschließen.

Prinzip der Induktion

Wenn das Gerät eingeschaltet und eine Leistungsstufe ausgewählt wurde, erzeugen die elektronischen Kreise im Boden des Gefäßes Induktionsstrom; die Wärme wird an den Topfinhalt weitergegeben.

Der Garvorgang erfolgt **praktisch ohne Energieverluste** mit einem sehr hohen energetischen Wirkungsgrad.

Hinweis für Träger von Herzschrittmachern und aktiven Implantaten



Der Betrieb des Geräts erfüllt die gültigen Normen zum Schutz gegen elektromagnetische Störungen. Der Induktionskocher erfüllt ebenfalls die gesetzlichen Anforderungen (Richtlinie 89/336/EWG). Von der Auslegung her ist sichergestellt, dass der Betrieb weiterer elektrischer Geräte nicht gestört wird, insofern als diese dieselben Vorschriften erfüllen.

Der Induktionskocher erzeugt Magnetfelder in seiner unmittelbaren Umgebung. Zur Vorbeugung von Störbeeinflussungen zwischen Kochgerät und Herzschrittmacher muss der letztere den einschlägigen Vorschriften entsprechen. Diesbezüglich können wir ausschließlich Haftung für unser eigenes Produkt übernehmen. Informationen zur Konformität des Herzschrittmachers und zur eventuellen Unverträglichkeit erteilt Ihnen sein Hersteller oder Ihr Hausarzt.



Sollte sich ein Riss auf der Ceranfläche bilden, das Gerät sofort abschalten, um einem Stromschlag vorzubeugen.

Hierfür die Schmelzsicherungen entfernen oder den Schutzschalter betätigen.

Das Gerät bis zum Austausch der Ceranplatte nicht in Gebrauch nehmen.

Das Gerät darf nicht als Ablage dienen.

Kontrollieren Sie, dass die Kochzonen des Induktionskochers von keinen Netzkabeln eines in der Nähe angeschlossenen elektrischen Geräts berührt werden.

Benutzen Sie zum Garen in keinem Fall Aluminiumpapier, und stellen Sie niemals mit Aluminium verpackte Erzeugnisse oder Tiefkühlprodukte im Aluminiumbehälter direkt auf das Kochfeld.

Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.

Reinigen Sie das Kochfeld niemals mit viel Wasser. Benutzen Sie etwas Reinigungsalkohol.

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder von einer Person mit gleichwertiger Qualifizierung ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.

Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, um von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten beschränkt sind, und auch nicht von Personen ohne entsprechende Erfahrung bzw. Kenntnisse, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder erhalten von dieser im Vorfeld Anweisungen zur Benutzung des Geräts.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.

Beim Gebrauch des Geräts auf Gegenstände, die vom Benutzer getragen werden, achten: Ringe, Uhren und ähnliche können in unmittelbarer Nähe zum Kochfeld heiß werden.

Ausschließlich empfohlene Töpfe und Pfannen - in Bezug auf die Art und die Größe - benutzen.

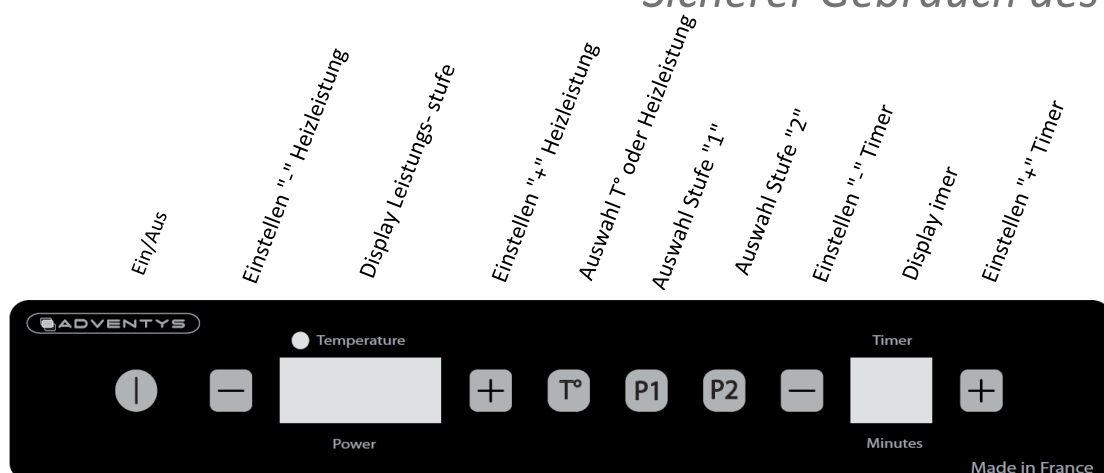
Reparaturen dürfen lediglich von entsprechend geschulten oder vom Hersteller empfohlenen Personen durchgeführt werden.

Darauf achten, dass die Beschichtungen und Zonen in unmittelbarer Nähe keine Metallflächen besitzen.

Der Induktionskocher ist nicht dafür bestimmt, mit einem externen Timer oder einem getrennten Bediensystem betrieben zu werden.

Funktionsweise des Geräts

Sicherer Gebrauch des Geräts



Ingangsetzen des Geräts

Schließen Sie das Gerät an den geeigneten Stecker eines einphasigen Stromnetzes 230V, 50 oder 60 Hz an.

Zum Einschalten des Geräts drücken Sie die Taste **"EIN/AUS"**. Der Wert "0" erscheint am Display der Temperatur oder Leistungsstufe. Noch wird keine Hitze erzeugt.

Drücken Sie die Taste **"T°"**, wenn Sie die Temperatur einstellen möchten (Betriebsanzeige **"T°"** brennt), oder bleiben Sie im Modus der Leistungseinstellung (Anzeige ausgeschaltet).



Drücken Sie anschließend eine der Tasten **(+)** bzw. **"P1"** oder **"P2"** (falls Sie die Leistungsstufen bereits ausgewählt und gespeichert haben), um den Heizbetrieb zu starten.

Abschalten des Geräts

Zum Abschalten drücken Sie erneut auf die Taste **"EIN/AUS"**. Der Heizbetrieb wird unterbrochen, und die Displayanzeigen schalten sich aus.

Nach Ausschalten einer Kochzone blinkt das Symbol **"H"** am Display, bis die Temperatur der Ceranplatte unter 60° C sinkt.

Einstellen des Timers



Die gewünschte Garzeit wird mit den Tasten **(+)** und **(-)** TIMER eingestellt. Die Einstellzeit des Timers beträgt zwischen 1 und 99 Minuten. Die Timer-Funktion kann zu Beginn oder auch während des Garvorgangs eingeschaltet- oder abgeschaltet werden. Der Wert kann mit einem kurzen Druck auf die Taste **(+)** oder **(-)** erhöht bzw. gesenkt werden. Hält man eine der Tasten mit dem Finger gedrückt, erhöht sich der Wert von selbst. Mit einem akustischen Signal wird der Benutzer informiert, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Der Ablauf der eingestellten Zeit bewirkt das Abschalten des Heizbetriebs.

Zum Abstellen des am Ende ertönenden Pieptons reicht ein kurzer Druck auf eine der Tasten.

Mit gleichzeitigem Druck auf die 2 Tasten **(+)** und **(-)** wird die TIMER-Funktion deaktiviert.

Funktionsweise des Geräts

FR

Einstellen der Heizleistung

Wird ein induktionstauglicher Kochtopf auf die Kochzone gestellt, zeigt das Heizleistungs- oder Temperatur-Display den Einstellwert ständig an. Angezeigt wird entweder eine Leistungsstufe zwischen **1 und 25** oder eine Heizleistung zwischen **25 und 3.000 Watt bzw. 25 und 3.600 Watt** (je nach Ausführung des Geräts).

Es ist jederzeit möglich, die Taste **(+)** oder **(-)** HEIZLEISTUNG/TEMPERATUR zum Erhöhen bzw. Senken der eingestellten Leistungsstufe zu drücken.

EN



DE

DRIC 3000			
Position	Watt	Position	Watt
1	25	14	1000
2	50	15	1100
3	100	16	1200
4	150	17	1300
5	200	18	1400
6	250	19	1600
7	300	20	1800
8	400	21	2000
9	500	22	2200
10	600	23	2400
11	700	24	2700
12	800	25	3000
13	900	Strom	13A

DRIC 3600			
Position	Watt	Position	Watt
1	25	14	1000
2	50	15	1200
3	100	16	1400
4	150	17	1600
5	200	18	1800
6	250	19	2000
7	300	20	2200
8	400	21	2400
9	500	22	2600
10	600	23	2900
11	700	24	3200
12	800	25	3600
13	900	Strom	16A

Sobald der Kochtopf von der Kochzone entfernt wird, blinkt das Heizleistungs-/Temperatur-Display und weist darauf hin, dass die Kochzone frei ist. Blinkt das Heizleistungs-/Temperatur-Display, wenn ein Kochtopf auf der Kochzone steht, bedeutet dies, dass der Werkstoff des Gefäßes für Induktion nicht geeignet ist.

Funktionsweise des Geräts

Einstellen der Temperatur

Für einen Betrieb im Temperatur-Modus. Taste (T°) drücken.

Wird ein induktionstauglicher Kochtopf auf die Kochzone gestellt, zeigt das Heizleistungs- oder Temperatur-Display den Einstellwert ständig an. Angezeigt wird eine Temperatur zwischen **30 und 140°C** bzw. **86 und 284°F** (mit Einstellstufen von 1°C bzw. °F).

Es ist jederzeit möglich, die Taste (+) oder (-) HEIZLEISTUNG/TEMPERATUR zum Erhöhen bzw. Senken der eingestellten Temperatur zu drücken.

Mögliche Einstellung:

30°C < TEMPERATUR IN °C < 140°C, d.h. 111 Temperaturstufen

86°F < TEMPERATUR IN °F < 284°F, d.h. 199 Temperaturstufen



Wird eine Temperatur ausgewählt, blinkt die Temperaturanzeige.

Ist die Soll-Temperatur erreicht, ertönt ein kurzes akustisches Signal, und die Temperaturanzeige wechselt von blinkend zu stetig.

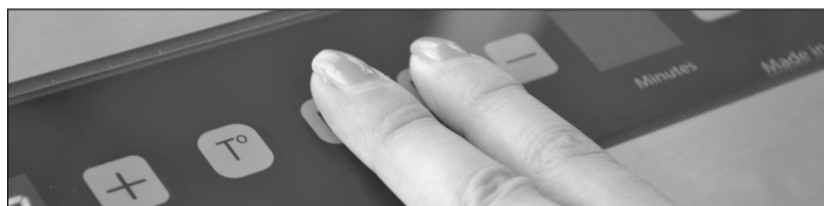
Sobald der Kochtopf von der Kochzone entfernt wird, blinkt das Heizleistungs-/Temperatur-Display und weist darauf hin, dass die Kochzone frei ist. Blinkt das Heizleistungs-/Temperatur-Display, wenn ein Kochtopf auf der Kochzone steht, bedeutet dies, dass der Werkstoff des Gefäßes für Induktion nicht geeignet ist.

Temperaturkontrolle

Es ist jederzeit möglich, die Topftemperatur kontrollieren. Hierfür muss das Gerät im Temperatur-Modus "T°" (°C ou °F) arbeiten, und die Temperaturanzeige muss stetig leuchten.

"P1" und "P2" gleichzeitig drücken. Das Bedienfeld zeigt die aktuelle Temperatur der Ceranplatte an.

Hat der Kochtopf eine gute Wärmeübertragung, entspricht die Topftemperatur der angezeigten Temperatur +/- 5°.



Leuchtet die Temperaturanzeige nicht stetig und hat der Topf keinen ebenen Boden oder schlechte Wärmeübertragung, entspricht die Topftemperatur nicht der Soll-Temperatur.

Funktionsweise des Geräts

FR

Benutzung der PROGRAMM-Tasten P1 und P2

Der Benutzer kann die zwei Tasten "**P1**" und "**P2** entsprechend Bedarf einer Leistungsstufe und/oder einer Temperaturstufe zuweisen.

Wenn sie gespeichert sind, können die beiden Stufen "**P1**" und "**P2**" vom Benutzer direkt aufgerufen werden, ohne dass er die gewünschten Werte nach und nach mit den Tasten **(+)** und **(-)** HEIZLEISTUNG/TEMPERATUR einstellen muss.

Vor dem Zuweisen und Speichern einer Leistungs- oder Temperaturstufe für eine der beiden Tasten "**P1**" und "**P2**" muss zunächst die Leistungsstufe oder der Temperaturwert mit den Tasten **(+)** und **(-)** HEIZLEISTUNG/TEMPERATUR entsprechend eingestellt werden. Die eingestellte Stufe oder der Leistungs- bsw. Temperaturwert wird am Display angezeigt, und die Heizleistung wird an den Kochtopf übertragen.

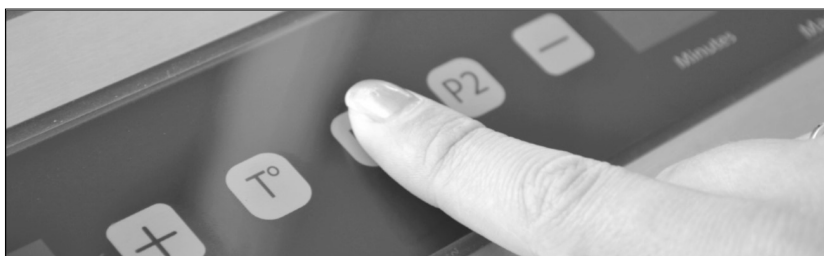
Zum Abspeichern reicht es, die Taste "**P1**" oder "**P2**" mit dem Finger mindestens 3 Sekunden lang zu gedrückt zu halten. Nach 3 Sekunden ertönt ein PIETPON und weist darauf hin, dass der Speichervorgang beendet ist und der Wert abgespeichert wurde. Mehrere Speichervorgänge können nacheinander ausgeführt werden.

Beim Gebrauch reicht es, eine der beiden Tasten "**P1**" oder "**P2**" zu drücken (wie schon bei den Tasten **(+)** und **(-)** am Bedienfeld), um den gespeicherten Wert aufzurufen und zuzuweisen.

Die gespeicherten Werte "**P1**" und "**P2**" bleiben auch nach einer Netztrennung des Geräts oder nach einem Stomausfall erhalten.

EN

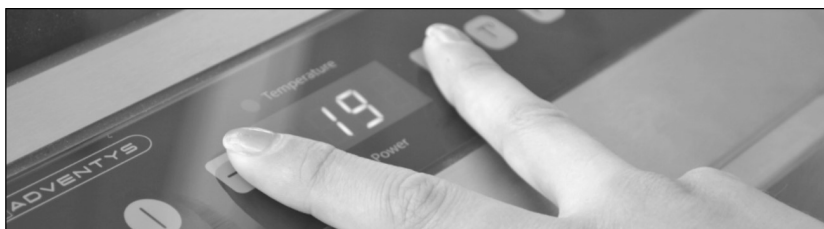
DE



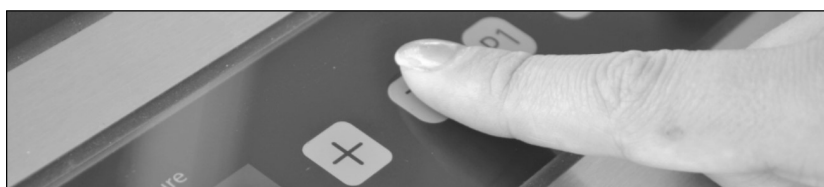
Wechseln des Einstell-Modus

Zum Anzeigen des Leistungswertes in **Watt** müssen die Tasten **(+)** und **(-)** HEIZLEISTUNG/TEMPERATUR **3 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt werden**. Für eine Rückkehr zur Regelung der **Leistungsstufe** müssen die beiden Tasten erneut 3 Sekunden lang gedrückt werden.

Im Einstell-Modus TEMPERATUR kann der Sollwert in Celsius oder in Fahrenheit angezeigt werden. Zum Wechseln von einer Einheit zur anderen (°C zu °F bzw. °F zu °C) müssen die Tasten **(+)** und **(-)** HEIZLEISTUNG/TEMPERATUR 3 Sekunden lang **gleichzeitig** gedrückt werden.



Drücken Sie die Taste "**T°**", wenn Sie die Temperatur einstellen möchten (Betriebsanzeige "**T°**" brennt), oder bleiben Sie im Modus der Leistungseinstellung (Anzeige ausgeschaltet).



Funktionsweise des Geräts

Kontrolle der Kochtopfqualität

Um die Topfqualität überprüfen zu können, muss der Benutzer den Einstell-Modus mit Anzeige der Heizleistung in Watt aktivieren. Stellen Sie einen mit Wasser gefüllten Kochtopf auf das Kochfeld und regeln das Gerät auf maximale Leistung (3.000W oder 3.600W je nach Modell). **"P1"** und **"P2"** **gleichzeitig drücken**. Das Bedienfeld zeigt die aktuelle Heizleistung, die an den Kochtopf übertragen wird, an.

Modell 3.000W:

Ist der angezeigte Leistungswert:

- höher als **2.400W**: ist die Qualität des Kochtopfes gut.
- ein Wert zwischen **2.000W** und **2.400W**: ist die Qualität des Kochtopfes mittelmäßig.
- niedriger als **2.000W** : ist die Qualität des Kochtopfes schlecht.

Modell 3.600W:

Ist der angezeigte Leistungswert:

- höher als **2.900W** : ist die Qualität des Kochtopfes gut.
- ein Wert zwischen **2.200W** und **2.900W** : ist die Qualität des Kochtopfes mittelmäßig.
- niedriger als **2.200W** : ist die Qualität des Kochtopfes schlecht.

Der Messwert kann je nach Benutzungsdauer des Gerätes vor der Messung, je nach Raumtemperatur und Füllung des Kochtopfes variieren.

Ein Kochtopf schlechter Qualität führt zur Überhitzung des Geräts und zum Verlust seines Wirkungsgrades.

Anzeige spezifischer Meldungen

Das Gerät arbeitet sicher. Die Temperaturwerte und andere elektrische Daten werden ständig kontrolliert, um dem Benutzer jederzeit den höchsten Leistungs- und Sicherheitsgrad zu bieten.

Wird beim Gebrauch eine Unregelmäßigkeit erfasst, kann es zum Abschalten des Geräts kommen, und am Display blinkt ein Fehlersymbol "Fx".

Das Fehlersymbol blinkt solange, bis der Benutzer das Gerät selber mit der Taste **"EIN/AUS"** wieder in Gang setzt.

Sollte ein Fehlersymbol ständig angezeigt bleiben, ohne dass es storniert und ohne dass das Gerät wieder in Gang gesetzt werden kann, ist der vom Fachhändler genannte Kundendienst zu kontaktieren.

Töpfe und Pfannen

Der Induktionskocher erkennt automatisch die meisten Gefäße.

Kochtopf-Test: Stellen Sie Ihr Gefäß auf die Kochzone und regeln eine Leistungsstufe: **Leuchtet die Anzeige stetig**, ist das Gefäß **induktionstauglich**; **blinkt die Anzeige**, wird das Gefäß **nicht erfasst und ist nicht tauglich**.

Sie können auch einen Magnettest machen: Bleibt der Magnet am Topfboden "haften", ist der Topf induktionstauglich.

Induktionstauglich sind:

- **Gefäße aus emailliertem Stahl** mit oder ohne Antihaftbeschichtung
- **Gefäße aus Gusseisen** mit oder ohne emaillierten Boden. Emaillierte Böden verhindern ein Verkratzen der Glaskeramik des Geräts.

• **Gefäße aus Edelstahl**, geeignet für Induktion. Die meisten Edelstahltöpfe sind induktionstauglich, wenn sie den Kochtopf-Test bestehen.

• **Gefäße aus Aluminium mit speziellem Boden.**

• HINWEIS

Gefäße aus Glas, Keramik oder Ton, aus Aluminium (ohne speziellen Boden), Kupfer, nichtmagnetischem Edelstahl sind für Induktion nicht geeignet.

Die gewählte Leistungsanzeige wird in diesem Fall blinken.



Kunststoffgefäße dürfen nicht auf warme Flächen gestellt werden.

Pflege und Instandhaltung des Geräts

Vermeiden Sie ein Reiben der Gefäße auf der Ceranfläche des Geräts.

Lassen Sie keine leeren Gefäße auf der Kochzone stehen.

Wärmen Sie keine geschlossenen Konservendosen auf, sie könnten platzen.

Wärmen Sie Lebensmittel nicht mit der höchsten Leistungsstufe vor, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes Gefäß (Teflon) benutzen, bei dem kein Fett oder nur sehr wenig Fett gebraucht wird. Die höchste Leistungsstufe (Position 3.600W) sollte

nur zum Aufkochen und Frittieren genutzt werden.

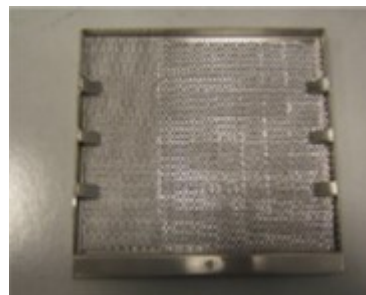
Diese Unregelmäßigkeiten, die zu keinem Funktionsausfall und zu keiner Untauglichkeit des Geräts führen, sind von der Garantie nicht gedeckt.



Gegenstände aus Metall wie Essbesteck, Küchenutensilien usw. dürfen nicht auf die Kochzonen gelegt werden, denn sie könnten sich erhitzen.

Pflege und Instandhaltung des Geräts

Reinigen Sie etwa wöchentlich den unter dem Gerät befindlichen **Filter** mit Seifenwasser (oder im Geschirrspüler). Achten Sie darauf, dass er trocken ist, bevor Sie das Gerät erneut benutzen. Der Filter schützt das Gerät vor Staub und Fett.



Das Gerät ist pflegeleicht; beachten Sie auch die nachstehenden Empfehlungen:

VERSCHMUTZUNG	REINIGUNG	REINIGUNGSMIT-
Leicht	Die verschmutzte Stelle mit warmem Wasser aufweichen und abwischen.	Haushaltsschwämme
Eingebrannte Verschmutzung	Die verschmutzte Stelle mit warmem Wasser gut aufweichen, mit einem Ceranfeldschaber ablösen, Reste mit der rauen Seite eines Haushaltsschwamms entfernen und abwischen.	Haushaltsschwämme Schaber für Glaskeramik
Kalkränder und Kalkspuren	Warmen Weißweinessig auf die Schmutzstelle auftragen, wirken lassen, mit weichem Lappen abwischen. Ein handelsübliches Produkt verwenden.	Reinigungspaste für Glaskeramik
Eingebrannter Zucker, eingegbranntes Aluminium, geschmolzener Kunststoff	Glaskeramik-Reiniger, vorzugsweise silikonhaltig, auf die verschmutzte Stelle auftragen(Schutzwirkung)	Reinigungsmittel für Glaskeramik



Kleine Betriebsstörungen und Abhilfe

Sie haben Zweifel, ob Ihr Gerät richtig funktioniert dies bedeutet nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. In jedem Fall überprüfen Sie folgende Punkte:

FESTSTELLUNG ...	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Beim Einschalten leuchtet eine Anzeige.	Normaler Betrieb	NICHTS: Das ist normal.
Beim Einschalten springt die Sicherung heraus.	Der Anschluss des Geräts ist defekt.	Überprüfen Sie den Anschluss bzw. ob er konform ausgeführt ist.
Der Lüfter arbeitet einige Minuten lang nach Abschalten des Geräts.	Kühlung der Elektronik	Das ist normal.
Das Gerät funktioniert nicht. Die Anzeigen des Bedienfelds bleiben ausgeschaltet.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Stromversorgung oder der Stromanschluss ist defekt.	Kontrollieren Sie die Sicherungen und den Leistungsschalter Ihrer elektrischen Anlage.
Ein Symbol "F-" erscheint am Display des Geräts.	Ein Taste des Bedienfelds bleibt ständig aktiviert.	Kann der Fehler nicht behoben werden, rufen Sie den Kundendienst.
Ein Symbol "F7" erscheint am Display des Geräts.	Die elektronischen Schaltkreise sind überhitzt.	Prüfen Sie, ob der Lüfter des Geräts funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht, eine Fehlermeldung "Fx" erscheint am Display, und die Heizleistung ist ausgefallen.	Die elektronischen Schaltkreise funktionieren schlecht.	Trennen Sie das Gerät vom Netz und schließen es wieder an; hält das Problem an, rufen Sie den Kundendienst.
Nach Einschalten der Kochzone blinkt die Leistungsanzeige am Display ständig.	Das benutzte Gefäß ist nicht induktionstauglich oder besitzt einen Durchmesser unter 16 cm.	Siehe Rubrik Geeignete Töpfe und Pfannen.
Die Kochtöpfe verursachen beim Garvorgang Geräusche.	Es handelt sich um eine Vibration, die durch den Stromfluss im Gefäß entsteht.	Diese Vibration ist bei bestimmten Gefäßen normal. Es besteht keine Gefahr für das Gerät.
Das Gerät setzt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch frei.	Neues Gerät.	Nehmen Sie das Gerät eine halbe Stunde lang mit einem wassergefüllten Gefäß in Gebrauch.

Bei Brüchen, Ritzen und Rissen - selbst geringfügigen - im Ceranfeld trennen Sie das Gerät sofort vom Netz und kontaktieren den Kundendienst.

Garantie

Vergessen Sie nicht, einen Kaufbeleg mit Kaufdatum aufzubewahren, um die Garantie in Anspruch nehmen zu können. Änderungen und Arbeiten wie Bohren, Schweißen, Crimpen, Clinchen und ähnliche sind nicht erlaubt und führen zur Nichtigkeit der Herstellergarantie.

Eingriffe, die dazu führen, dass die Anlage oder ihre Benutzung den Vorschriften dieser Anleitung nicht entspricht, sind im Rahmen der Herstellergarantie nicht zulässig und führen zu ihrer Nichtigkeit.

Die Herstellergarantie setzt voraus, dass das Gerät nicht umgebaut wurde und dass seine mechanischen und elektrischen Merkmale nicht geändert wurden.

Oberflächenmängel, die auf den Gebrauch scheuernder Mittel oder auf ein Reiben der Gefäßes auf der Glaskeramik zurückgehen und die Funktionstüchtigkeit bzw. Tauglichkeit des Geräts nicht beeinträchtigen, sind von der Garantie nicht gedeckt.

Nur qualifizierte Fachleute dürfen Reparaturen am Gerät durchführen.

Nur Fachhändler unserer Marke:

- **KENNEN DAS GERÄT UND SEINE FUNKTIONSWEISE.**
- **SETZEN UNSERE METHODEN FÜR EINSTELLUNG, INSTANDHALTUNG UND REPARATUREN DES GERÄTS EIN.**
- **VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH ORIGINAL-ERSATZTEILE.**

Bei Reklamationen oder Bestellungen von Ersatzteilen beim Fachhändler geben Sie ihm die Typen- und die Seriennummer des Geräts vollständig an. Diese Daten entnehmen Sie dem Geräteschild auf der Unterseite des Metallgehäuses.

Die in dieser Anleitung enthaltenen Beschreibungen und Merkmale dienen lediglich als unverbindliche Informationen. Wir sind um die Qualität unserer Produkte bemüht und halten uns deshalb das Recht vor, erforderliche Änderungen oder Verbesserungen ohne Vorankündigung vorzunehmen.

Originalteile: Bei Instandhaltungsarbeiten bitten Sie Ihren Fachhändler um die ausschließliche Verwendung zertifizierter Ersatzteile.