

## GIGANTE 8021 / GIGANTE 9012

**DE** GEBRAUCHSANWEISUNG



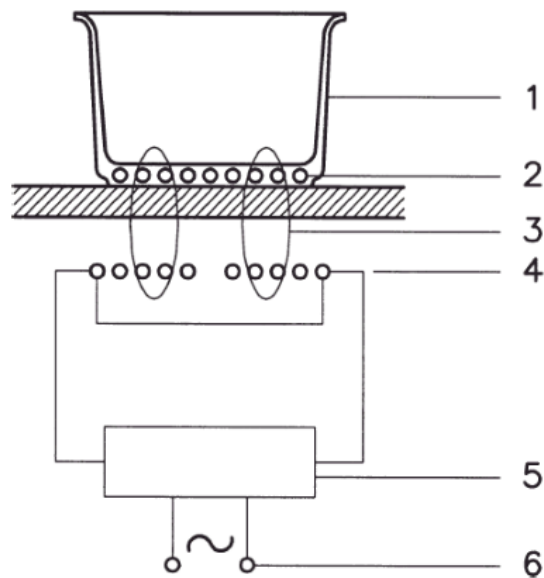


Fig.1 - Abb.1 - Afb. 1 - Рис. 1 - Rys. 1 - Kuva 1. - 图1 - 1. ábra - Ек. 1.

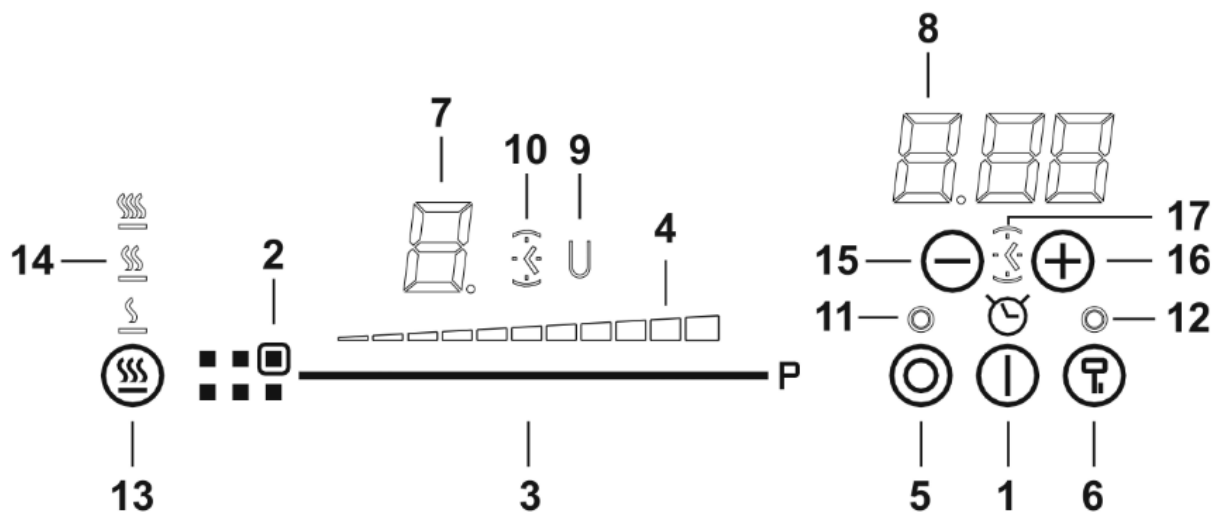


Fig.2 - Abb.2 - Afb. 2 - Рис. 2 - Rys. 2 - Kuva 2. - 图2 - 2. ábra - Ек. 2.

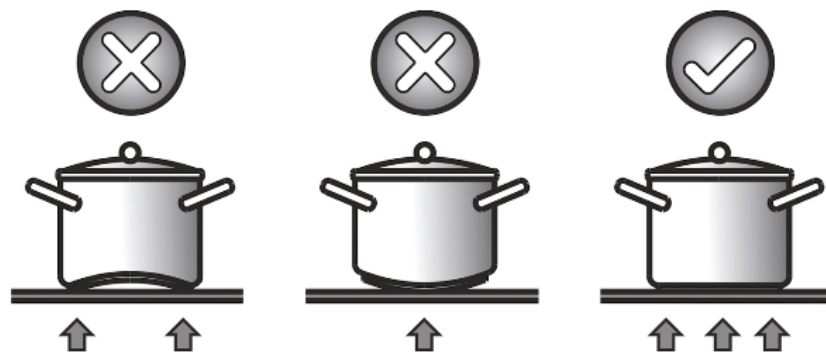
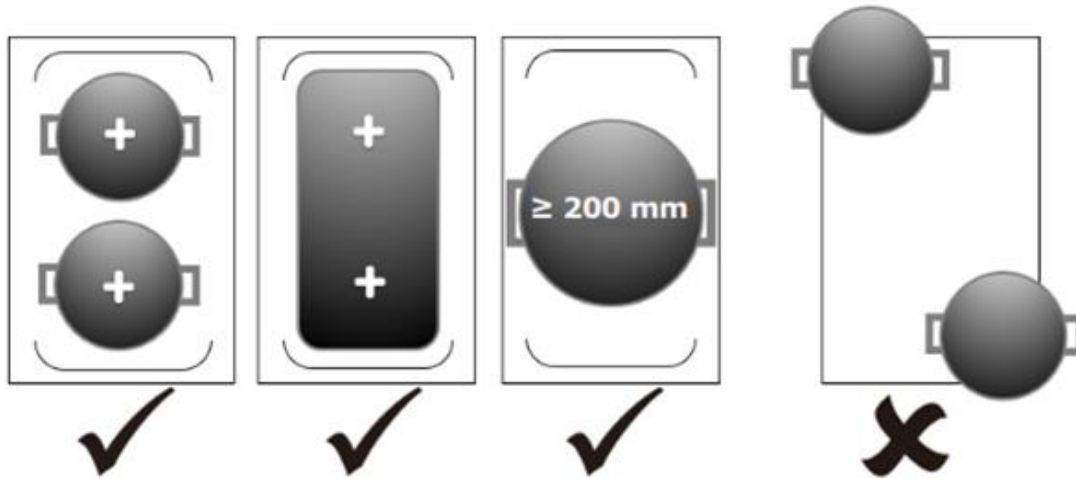
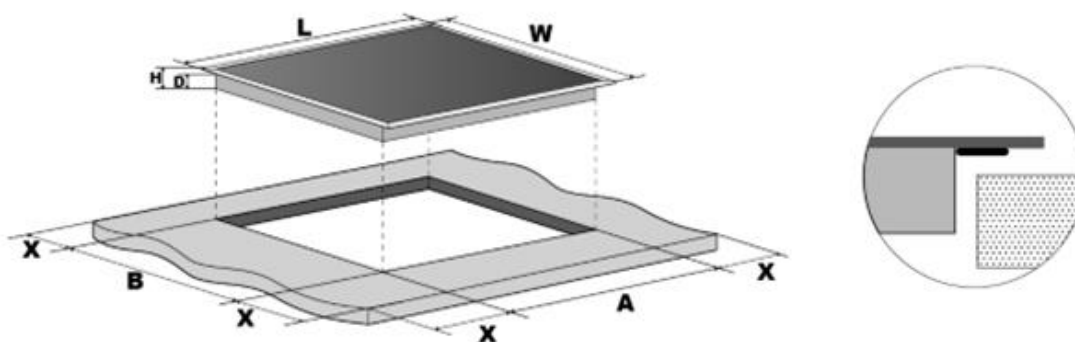


Fig.3 - Abb.3 - Afb. 3 - Рис. 3 - Rys. 3 - Kuva 3. - 图3 - 3. ábra - Ек. 3.

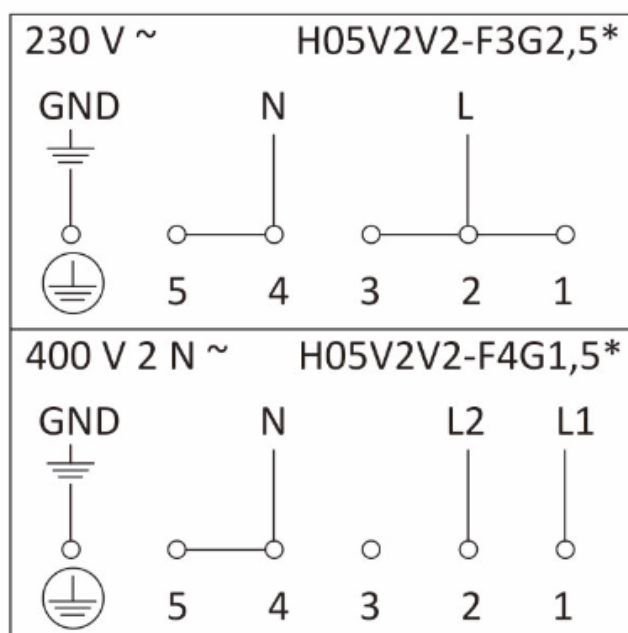


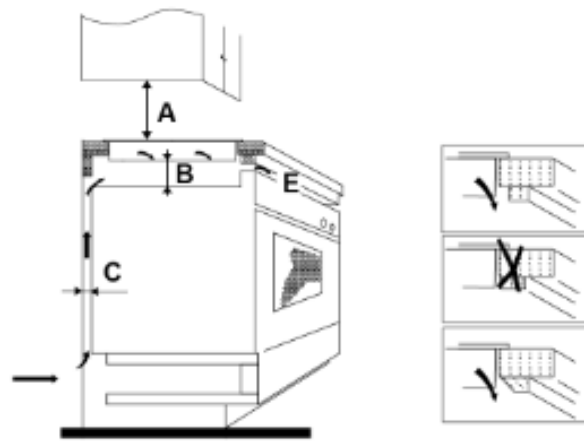
(F4)



Modelo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
GIGANTE 9012	900	520	60	875	495	50 min.
GIGANTE 8021	800	520	60	745	495	50 min.

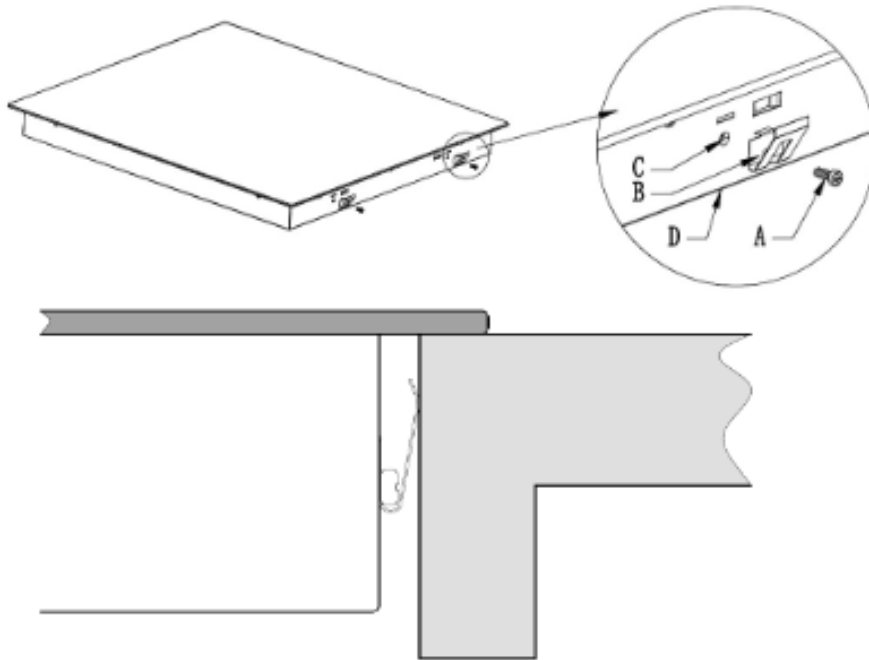
(F6)



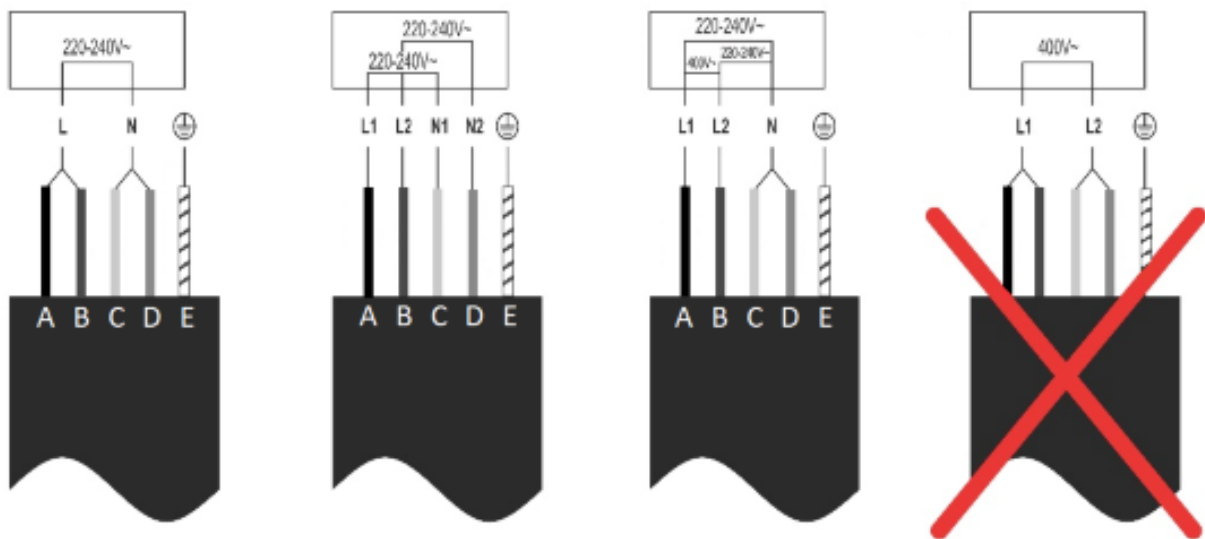


A (mm)	B (mm)	C (mm)	E (mm)
760 min.	50 min.	20 min.	5 min.

(F7)



(F8)



(F9)

**DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH AUSGELEGT. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINERLEI VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE VERLETZUNGEN ODER SACHSCHÄDEN, DIE FOLGE EINER UNRICHTIGEN INSTALLATION ODER EINER UNANGEMESSENEN, FALSCHEN ODER ABSURDEN VERWENDUNG SIND.**

Hiermit erklärt der Hersteller, dass dieses Erzeugnis alle unverzichtbaren Anforderungen über elektrische Niederspannungsmaterialien gemäß der europäischen Richtlinie 2014/35/EU und die Vorgaben zur elektromagnetischen Verträglichkeit nach der europäischen Richtlinie 2014/30/EU erfüllt.

**VORSICHTSMASSNAHMEN**

- Halten Sie während des Betriebs der Kochplatten magnetisierbare Gegenstände fern (Kreditkarten, Disketten, Rechner etc.).
- Verwenden Sie niemals Aluminiumfolie und legen Sie keine in Aluminium eingepackten Produkte auf die Kochfläche.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Abdeckungen auf die Kochflächen, damit sie sich nicht erhitzen.
- Kochen Sie mit Pfannen mit Antihafbeschichtung ohne Gewürze und beschränken Sie die Vorheizzeit auf eine oder zwei Minuten.
- Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die zum Anhaften neigen: Beginnen Sie mit kleiner Kochleistung, erhöhen Sie sie stetig und rühren Sie dabei kontinuierlich.
- Schalten Sie nach beendetem Kochvorgang die Platte an ihrem Knopf ab (stellen Sie sie auf 0). Verlassen Sie sich nicht auf den Kochgefäß-Sensor.
- Falls die Kochfeld-Oberfläche Risse aufweist, trennen Sie sie sofort von der Stromversorgung, um ungewollte elektrische Entladungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie die Kochplatte nicht mit Dampfreiniger.
- Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile können im Betrieb heiß sein.
- Berühren Sie die Heizelemente möglichst nicht.
- Kinder unter 8 Jahren müssen sich in sicherem Abstand aufhalten oder unter ständiger Aufsicht stehen.
- Kinder ab acht Jahren und Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten oder Sinneswahrnehmungen eingeschränkt sind oder die über keinerlei Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, dürfen dieses Gerät verwenden, sofern sie unter Aufsicht stehen, eine angemessene Anleitung über den Betrieb dieses Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Kinder dürfen die Reinigung oder (Betreiber)-Wartung nicht übernehmen, sofern Sie nicht ständig beaufsichtigt sind.

- Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand auslösen. Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät aus und bedecken Sie die Flammen mit einem Tuch oder einer Abdeckung.
- Überwachen Sie stets Ihre Kochvorgänge; kurze Kochabläufe sollten kontinuierlich überwacht sein.
- Das unbeaufsichtigte Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand auslösen.
- Lassen Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern stehen: Brandgefahr!
- Verwenden Sie für Ihr Kochfeld neben der eigenen, eingebauten Schutzhaube nur Abdeckungen, die der Hersteller selbst entwickelt hat und/oder in der Betriebsanleitung als für diesen Zweck geeignet angibt. Der Einsatz ungeeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Kochplatte und lassen Sie keine Objekte darauf fallen.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unregelmäßigen Rändern. Ziehen/schleifen Sie kein Kochgeschirr über die Glaskeramik-Oberfläche, denn Sie könnten sie zerkratzen.
- Personen, die Herzschrittmacher oder andere elektrische Implantate tragen (z. B. eine Insulinpumpe), sollten Ihren Arzt befragen, bevor Sie dieses Gerät bedienen. So vergewissern sie sich, dass das Gerät die Funktion dieser Implantate nicht stört.

**WARNHINWEIS:** Die zugänglichen Geräteteile sind während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder von den Kochplatten fern, damit sie sich nicht verbrennen oder verbrühen.

- Installieren Sie im fest montierten Gerät eine Vorrichtung zum Unterbrechen der Stromversorgung, die gemäß den Verkabelungsvorschriften bei Überspannungen den Stromkreis gemäß Kategorie III vollständig und allpolig unterbricht. Der Stecker der Stromversorgung oder der allpolige Unterbrecherschalter muss bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltung oder einer Fernbedienung vorgesehen.
- Die Hersteller übernehmen keinerlei Haftung oder Verantwortung für Verstöße gegen die eben angeführten Vorgaben und für die Nichtbeachtung der Vorschriften zur Unfallverhütung.

## **Informationen über den Induktionsherd (Abbildung 1)**

1. Gefäße
2. Induktionsstrom
3. Magnetfeld
4. Induktor
5. Stromkreis
6. Stromzufuhr

Das Kochen mit Induktion ist ein sicheres, fortschrittliches, effizientes und wirtschaftliches Verfahren. Es funktioniert mit einem zeitlich veränderlichen elektromagnetischen Feld, das sich ins Kochgeschirr überträgt und sich dort in Wärme umwandelt, anstatt die Töpfe indirekt über die Glasfläche zu erhitzen. Die Glasfläche erhitzt sich nur über das heiße Kochgeschirr.

Ein Induktionsherd (Kochfeld) hat folgende Eigenschaften:

- Minimale Streuung der Energie (hohe Leistung).
- Beim Wegnehmen (oder Anheben) des Kochgeschirrs schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
- Die elektronische Regelung gestattet einen flexiblen, präzise gesteuerten Betrieb.

## **Produktzusammenfassung**

### **Verwendung des Induktionskochfelds. Anweisungen für den Benutzer (Abbildung 2)**

1. Ein-/Ausschalter (EIN/AUS)
2. Einzelne Zone
3. Schieberegler
4. Anzeige Schieberegler
5. Gesamte Zone
6. Sicherung
7. Display Leistungsstufe
8. Display Zeitschaltuhr
9. Anzeige doppelte Zone
10. Anzeige programmierte Zone
11. Anzeige gesamte Zone
12. Anzeige Sicherung aktiviert
13. Temperaturfunktionen
14. Anzeige Temperaturfunktionen
15. Weniger (Zeitschaltuhr)
16. Mehr (Zeitschaltuhr)
17. Anzeige unabhängige Zeitschaltuhr

## Beginn des Kochvorgangs

1. Drücken Sie den Ein-/Ausschaltknopf (1) für eine Sekunde, um das Touchpanel einzuschalten. Für alle Kochstellen blinkt der Schieberegler (4), bis die gewünschte Funktion ausgewählt wird. Falls irgendeine der Kochstellen heiß ist (hohe Temperatur), erscheint in der Anzeige (7) ein blinkendes "H".
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf das gewünschte Kochfeld. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochtopfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Wählen Sie eine Kochzone durch Berühren des Schiebereglers (3) und stellen Sie dann eine Leistungsstufe zwischen 0 und 9 ein, indem Sie entlang der Taste des Schiebereglers (3) gleiten, oder berühren Sie einfach eine beliebige Stelle des Schiebereglers (3).
  - a. Wenn Sie innerhalb von einer Minute keine Leistungsstufe vorwählen, schaltet sich das Induktions-Kochfeld automatisch aus. In diesem Fall müssen Sie erneut bei Schritt 1 beginnen.
  - b. Während des Kochvorgangs können Sie jederzeit die Leistung ändern.

## Die Anzeige blinkt und folgendes Symbol erscheint:

Das bedeutet Folgendes:

- Der Kochtopf (das Kochgefäß) steht nicht auf dem richtigen Kochfeld.
- Der Kochtopf ist nicht für einen Induktionsherd geeignet.
- Der Kochtopf ist zu klein für das betreffende Kochfeld oder steht nicht mittig darauf.

Das Kochgeschirr erhitzt sich nur dann, wenn es geeignet ist und auf dem richtigen Kochfeld steht.

Falls kein geeignetes Kochgefäß auf dem vorgewählten Kochfeld steht, schaltet sich die Anzeige automatisch nach einer Minute aus.

## Nach beendetem Kochvorgang

1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie entlang des "Schiebereglers" (3) nach links schieben und dann 1 Sekunde lang gedrückt halten
2. Mit einem Druck auf den Ein-/Ausschaltknopf (1) schalten Sie das gesamte Kochfeld ab.



## **Restwärme-Anzeige**

Nach Abschalten eines Kochfelds (einer Kochzone) erscheint an der Anzeige der Buchstabe „H“, solange das Feld (zum sich Verbrennen) heiß ist. Das „H“ verschwindet, sobald sich die Fläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt hat.

## **Verwendung des Boosters**

Diese Funktion stellt für längstens fünf Minuten eine höhere Kochleistung bereit. Auf diese Weise können Sie schneller kochen.

### **Erhöhen der Kochleistung mit dem Booster**

1. Halten Sie die Taste 'P' des Schiebereglers 3 Sekunden lang gedrückt. Die zugehörige Leistungsanzeige zeigt "P" an, um eine erhöhte Leistung der Kochzone anzuzeigen.
2. Sobald fünf Minuten verstrichen sind, schaltet sich der Booster ab und die Kochleistung der betreffenden Zone kehrt zu Stufe 9 zurück.
3. Wenn Sie den Booster in diesen 5 Minuten abbrechen möchten, berühren Sie die Taste 'P' zweimal. Die Kochzone kehrt zur Leistungsstufe '9' zurück. Oder berühren Sie den Schieberegler '9' an einer beliebigen Stelle, um eine andere Leistungsstufe auszuwählen

### **Verwendungsbeschränkungen**

Wenn Sie den Booster verwenden möchten, vergewissern Sie sich zunächst, dass die andere Kochzone derselben Gruppe höchstens auf Stufe 5 arbeitet. Falls diese Bedingung nicht erfüllt ist, erreicht das gewünschte Kochfeld bei Druck auf den Booster-Knopf die erhöhte Leistung P nicht. In diesem Fall blinkt das Symbol 9 an der Anzeige und die ausgewählte Kochzone stellt sich automatisch auf Stufe 9.


## **Temperaturfunktionen**

Es sind drei Temperaturfunktionen verfügbar, die es ermöglichen, eine bestimmte Temperaturstufe für die gewünscht Kochzone auszuwählen. Diese Temperatur wird während der gesamten Zeit konstant beibehalten.

Zum Aktivieren dieser Funktion ist es ausreichend, die Taste (13) der jeweiligen Kochzone zu betätigen. Die Anzeige (14) zeigt das der gewählten Temperaturstufe entsprechende Symbol an und auf dem Display (7) erscheint das folgende Symbol:




Es sind 3 Temperaturstufen verfügbar:

· Stufe 1: 42 °C 


Geeignet zum Auftauen oder Schmelzen (z. B. Schokolade).

Einmal die Taste (13) drücken.

· Stufe 2: 70 °C 

Zum Aufwärmen oder Warmhalten von Speisen.

Zweimal die Taste (13) drücken.

· Stufe 3: 94 °C 

Zum Kochen auf kleiner Flamme.

Dreimal die Taste (13) drücken.

Diese Funktion kann aufgehoben werden, indem die Taste (13) wiederholt gedrückt wird, bis das Symbol in der Anzeige (14) verschwindet, bzw. indem eine Leistungsstufe mit dem Schieberegler (3) ausgewählt wird.

### **Doppelte Zone:**

- Dieser Bereich kann als einzelne große Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden, je nach den Kochanforderungen zu jeder Zeit.
- Der Doppelte Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Wenn Sie als große einzelne Zone arbeiten, ist die Leistungsstufe in allen Bereichen gleich. Der Teil, der nicht von Kochkleidung bedeckt ist, erwärmt sich nicht.
- Wichtig: Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr zentriert auf der einzelnen Kochzone steht. Stellen Sie bei großem, ovalem, rechteckigem oder länglichem Kochgeschirr sicher, dass es mittig auf der großen Kochzone platziert wird und die Mitte jeder einzelnen Zone abdeckt.

### **Als große einzelne Zone:**

- 1) Um den flexiblen Bereich als große Einzelzone zu aktivieren, drücken Sie einfach die DoppelZone-Taste.
- 2) Die Leistungseinstellung funktioniert wie in jedem anderen normalen Bereich.

### **Als zwei verschiedene Zonen:**

Um den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu nutzen, drücken Sie erneut die DoppelZone-Taste.

## Die Tastensperre (Kindersicherung)

• Hier können Sie die Regelungsknöpfe gegen unerwünschte Bedienung sichern (etwa gegen unbeabsichtigtes Einschalten durch Kinder).

## Die Sperre der Bedienungsknöpfe

Drücken Sie den Sperrknopf (6). Dann erscheint Lo an der Anzeige der Zeitschaltung.

## Aufheben der Sperre der Bedienungsknöpfe

1. Vergewissern Sie sich, dass das betreffende Induktionsfeld eingeschaltet ist
2. Halten Sie den Sperrknopf (6) einige Sekunden lang gedrückt.
3. Jetzt können Sie das Induktionsfeld wiederverwenden.



An einem gerade gesperrten Kochfeld sind alle Knöpfe deaktiviert, ausgenommen der Ein- und Ausschaltknopf (1) und der Sperrknopf (6). Mit dem Ein-/Ausschaltknopf (1) können Sie die Induktions-Kochplatte immer ausschalten, aber Sie müssen die Sperre aufheben, um sie wieder betreiben zu können.

## Überhitzungsschutz

Ein Sensor überwacht die Temperatur der Induktionsfelder. Sobald er eine zu hohe Temperatur feststellt, schaltet sich die betreffende Kochplatte automatisch ab.


## Detektion von kleinen Gegenständen

Wenn sich zu kleinen oder nicht magnetischen Kochtöpfen (z. B. Aluminiumtöpfe) oder andere kleine Gegenstände (z. B. ein Messer, eine Gabel oder ein Schlüssel) auf einer Kochplatte befinden, unterbricht diese Platte nach einer Minute ihren Betrieb. Der Ventilator im Induktionsfeld läuft noch eine Minute weiter.

## Automatische Schutzabschaltung

Die Automatische Schutzabschaltung ist eine Sicherheitsfunktion. Sie schaltet die Kochfelder automatisch aus, falls der Benutzer dies vergisst. Folgende Tabelle fasst die maximalen Laufzeiten je nach Leistungsstufe zusammen:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Laufzeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Nach Wegnahme des Kochgefäßes erscheint an der Anzeige fünf Sekunden lang die Leistungsstufe und anschließend eine Minute lang das Symbol . Danach schaltet sich diese Kochzone automatisch aus.

## **Einsatz des Timers**

Sie können die Timer-Funktion auf zwei verschiedene Weisen verwenden:

- Als Erinnerung an eine bestimmte Uhrzeit. In diesem Fall stellt die Zeitschaltung nach Ablauf der vorgewählten Zeit keine Kochzone aus.
- Zum Abschalten einer Kochzone bei Ablauf des vorgewählten Zeitraums.

Die längstmögliche Zeit für die Zeitschaltung beträgt 99 Minuten. Wenn Sie 99 Minuten überschreiten, kehrt die Zeitschaltung automatisch auf 0 Minuten zurück.

**Ein Tipp:** Mit einem Druck auf den Zeitschaltknopf – oder + verlängern oder verkürzen Sie die Einstellzeit um eine Minute.

Wenn Sie den Zeitschaltknopf – oder + gedrückt halten, verlängern oder verkürzen Sie die Zeit um zehn Minuten.

## **Die Zeitschaltung als Erinnerungsfunktion**

Sie können die Zeitschaltung als Erinnerung an einen bestimmten Zeitpunkt verwenden, unabhängig davon, ob eine oder mehrere Kochplatten eingeschaltet ist (sind) oder nicht.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte eingeschaltet ist.
2. Stellen Sie an der Zeitschaltung mit – oder + den gewünschten Zeitraum ein.
3. Nach vorgewählter Zeitspanne blinkt die Anzeige der Zeitschaltung fünf Sekunden lang. Dann beginnt die Zeit zu laufen (zurück auf null). An der Anzeige sehen Sie die verbleibende Zeit.
4. Nach Ablauf des vorgewählten Zeitraums ertönt zwei Minuten lang ein Signal und an der Zeitanzeige sehen Sie - -.

Drücken Sie zum Ausstellen der Zeitschaltung auf die Minus-Taste –, bis Sie die Null (0) erreichen.

## **Konfiguration der Zeitschaltung zum Ausschalten eines Kochfelds**

1. Wählen Sie die Kochzone durch Berühren des entsprechenden Schiebereglers (3)
2. Stellen Sie mit – oder + den gewünschten Zeitraum ein.
3. Nach vorgewählter Zeitspanne beginnt sofort die Zeitzählung. An der Anzeige sehen Sie die verbleibende Zeit, und die Anzeige blinkt fünf Sekunden lang.

4. Nach abgelaufener Kochzeit schaltet sich das betreffende Kochfeld automatisch aus und an der Anzeige erscheint der Buchstabe H (solange das Feld zum sich Verbrennen heiß ist). Die weiteren Kochfelder funktionieren normal weiter, sofern sie eingeschaltet sind.

So annullieren Sie die Zeitschaltung: Wählen Sie mit dem entsprechenden Schieberegler (3) das Kochfeld, Drücken Sie auf den Knopf - bis Sie bei 0 ankommen. Jetzt ist die Zeitschaltung nicht mehr in Betrieb. An der Anzeige sehen Sie zunächst 00 und dann --.

*HINWEIS:* Der leuchtende rote Punkt neben der Leistungsanzeige markiert die ausgewählte Kochzone.


### **Konfiguration der Zeitschaltung zum Ausschalten mehrerer Kochfelder**

1. Wenn Sie die Zeitschaltung an mehreren Kochzonen nutzen, sehen Sie an der Anzeige den jeweils kürzesten Zeitraum (wenn z. B. drei Minuten für Feld 3 und sechs Minuten für Feld 2 vorgewählt sind, erscheint an der Anzeige eine 3). Der leuchtende rote Punkt neben der Leistungsanzeige markiert die zur Zeitanzeige gehörige Kochzone.

*HINWEIS:* Mit der Betätigung des entsprechenden Schiebereglers (3) können Sie die vorgewählten Zeitspannen für die anderen Kochfelder prüfen. Sie sehen an der Anzeige der Zeitschaltung die Zeit für die angegebene Zone.

2. Nach abgelaufener Kochzeit schaltet sich das betreffende Kochfeld automatisch aus. Ein Signalton ertönt zwei Minuten lang und an der Anzeige erscheint der Buchstabe H (solange das Feld zum sich Verbrennen heiß ist).

## Tipps und Ratschläge

Problem	Mögliche Ursache(n)	Was tun?
Das Induktions-Kochfeld schaltet sich nicht ein.	Es ist kein elektrischer Strom vorhanden.	Vergewissern Sie sich, dass das Induktionsfeld an die Stromversorgung angeschlossen ist und dass diese eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrer Zone die Stromversorgung evtl. unterbrochen ist. Wenden Sie sich an eine spezialisierte Fachperson, falls nach allen Prüfungen das Problem fortbesteht.
Die Berührknöpfe reagieren nicht.	Die Knöpfe sind gesperrt.	Entriegeln Sie die Bedienungsknöpfe. Schlagen Sie in der Anleitung unter „Verwendung des Induktionskochfelds“ nach.
Berührknöpfe reagieren nur schwer.	Eventuell befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Knöpfen, oder Sie berühren Sie mit dem Fingernagel.	Sorgen Sie dafür, dass die Zone der Knöpfe trocken ist, und bedienen Sie sie mit der Fingerkuppe.
Die Glasoberfläche wird zerkratzt.	Das Kochgeschirr hat Gussnähte. Sie verwenden ungeeignete scheuernde Schwämme oder Reinigungsmittel.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einheitlich ebenem Boden. Schlagen Sie unter „Geeignetes Kochgeschirr“ nach.
Bestimmte Kochgefäße verursachen knisternde oder klickende Geräusche.	Das kann vom Herstellungsverfahren bestimmter Kochgefäße herrühren (Schichten verschiedener Metalle, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist kein Fehler oder Mangel, sondern eine normale Erscheinung.
Bei hoher Kochleistung erzeugt das Induktionsfeld ein Brummgeräusch.	Das kommt von der Induktionstechnologie.	Das ist normal, aber auf niedrigeren Leistungsstufen sollte das Geräusch zurückgehen oder ganz verschwinden.
Der Ventilator der Induktionsplatte erzeugt ein Geräusch.	In der Induktionsplatte hat sich ein Kühlventilator eingeschaltet, damit sich die Elektronik nicht überhitzt. Möglicherweise läuft der Ventilator noch bei ausgeschalteter Platte weiter.	Das ist normal; Sie müssen diesbezüglich nichts tun. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktions-Kochfelds nicht aus, solange der Ventilator läuft.
Das Kochgeschirr erhitzt sich nicht und an der Anzeige erscheint das Symbol 	Das Induktionsfeld detektiert das Kochgeschirr nicht, denn dieses ist für Induktion ungeeignet. Das Induktionsfeld detektiert das Kochgeschirr nicht auf, da es für die Kochzone zu klein oder nicht mittig daraufgestellt ist.	Verwenden Sie für Induktionsfelder geeignetes Kochgeschirr. Schlagen Sie im Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr“ nach. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Feld; vergewissern Sie sich, dass Topfboden und Kochfeld gleich groß sind.

## Fehleranzeige und Inspektion

Wenn eine Anomalie auftritt, geht das Induktionsfeld zum Schutz automatisch in einen Sicherheitszustand über. Dann erscheinen die entsprechenden Schutzcodes. Folgende Fehler treten am häufigsten auf:

Problem	Mögliche Ursache(n)	Was tun?
F3/F4	Fehler am Temperatursensor der Induktionsspule.	Setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung.
F9/FA	Fehler am IGBT-Temperatursensor.	Setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung.
E1/E2	Anomale Versorgungsspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung korrekt ist.
E3	Hohe Temperatur am Temperatursensor der Induktionsspule.	Setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung.
E5	Hohe Temperatur am IGBT-Temperatursensor.	Starten Sie das Induktionsfeld neu, sobald es sich abgekühlt hat.

Zerlegen Sie das Induktions-Kochfeld nicht auf eigene Faust; so vermeiden Sie eventuelle Gefahren und Schäden.

## Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie vorzugsweise Kochgeschirr, das ausdrücklich als geeignet für Induktionsplatten gekennzeichnet ist.

- Magnetisches Kochgeschirr ist möglicherweise für Induktionsfelder geeignet.
- Kochgeschirr mit Böden aus rostfreiem Ferritstahl oder aus mehreren Schichten, wenn am Boden angegeben: für Induktion geeignet.
- Kochgeschirr aus Gusseisen sollte möglichst am Boden emailliert sein, um die Glaskeramik-Oberfläche des Kochfelds nicht zu zerkratzen.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: Glas, Keramik, Ton, Aluminium, Kupfer, nicht magnetischer Edelstahl (Austenitstahl).
- Kochgeschirr mit ebenem und dickem Boden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Bodendurchmesser dem Kochfeld gleicht: So nutzen Sie die Kochleistung am besten.
- Zu kleines Kochgeschirr nutzt die Wärmeleistung der Kochplatte nicht vollständig, vermeidet aber Verluste durch Wärmereflexion vom Topf nach unten. Auf keinen Fall empfehlen wir Kochtöpfe mit Durchmessern unter 10 cm.
- Je nach Kochfeld sollten Sie Kochgeschirr mit folgenden Mindestdurchmessern verwenden:

<b>Kochfeld-Durchmesser (mm)</b>	<b>Topfdurchmesser mindestens (mm)</b>
160	100
220	140
300	180
200x400	200

- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone: So maximieren Sie die Wärmeausbeute.

### **Wartung und Pflege**

Entfernen Sie Aluminiumfolienstücke, Essensreste, Fettspritzer, verschütteten Zucker und stark zuckerhaltige Lebensmittel sofort mit einer geeigneten Spachtel von der Kochfläche, um diese nicht zu zerkratzen.

Reinigen Sie die Fläche mit einem geeigneten Mittel und mit Küchenpapier (Küchenrolle usw.). Spülen Sie mit Wasser nach und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Lappen, keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel und keine Fleckenentferner.

### **Installation**

#### **Hinweise für den Installateur**

Alle Installationsarbeiten sind nur von qualifiziertem Fachpersonal und gemäß den aktuell geltenden Vorschriften auszuführen.

Wie in der Abbildung dargestellt, ist dieses Kochgerät zur Installation in einer Küchen-Deckplatte (Arbeitsplatte) ausgelegt. Tragen Sie den mitgelieferten Dichtstoff rundum auf den Rand des Kochfelds auf. Installieren Sie das Kochfeld möglichst nicht auf bzw. über einem Ofen. Falls Sie das doch tun, prüfen Sie bitte Folgendes:

- Der Ofen besitzt eine angemessene Kühlvorrichtung.
- Vom Ofen entweicht keine Hitze zu den Kochplatten.
- Der Ofen verfügt über geeignete Lufteintrittsöffnungen, wie in der Abbildung dargestellt.

#### **Wahl und Vorbereitung von Installationsmitteln und Montageort**

Schneiden Sie die Küchen-Arbeitsplatte nach den Kochfeld-Abmessungen zurecht (Abb. 6)

Für Installation und Gebrauch sollte um das Montageloch herum stets eine Mindestbreite der Platte von 5 cm gegeben sein.



Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm stark ist.

Auf jeden Fall muss das Induktions-Kochfeld gut belüftet sein: Prüfen Sie, dass die Luft-Eintritts- und Austrittsöffnungen frei sind.

### **Prüfen Sie vor der Installation des Kochfelds Folgendes:**

- Die Küchen-Arbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und aus einem hitzebeständigen Material gefertigt sein. Auch die Wände neben den Kochplatten müssen hitzebeständig sein.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht auf einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank oder auf einer Waschmaschine bzw. einem Wäschetrockner, denn die Feuchtigkeit dieser Geräte könnte die Kochplatten beschädigen.
- Die Installation muss alle Sicherheitsanforderungen und alle geltenden Normen und Vorschriften erfüllen.

### **Prüfen Sie nach der Installation des Kochfelds Folgendes:**

- Die Stromversorgung darf ausgehend von den Türen der Schränke bzw. Schubladen nicht zugänglich sein.
- Falls Sie das Kochfeld auf einem Schrank- oder Schubladenmöbel installieren, sollten Sie unter den Kochzonen eine Wärmeschutzschicht anbringen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungstätigkeiten oder andere Arbeiten daran vornehmen.

### **Einstellung der Halterungsposition** (Abb. 8)

So befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte: Schrauben Sie die vier Halterungen seitlich unten am Installationsrahmen des Kochfelds fest.

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
Schraube	Halterung	Gewindebohrung	Boden des Kochfeld-Gehäuses

### **Anschluss des Kochfelds ans Stromnetz** (Abb. 9)

Farbcode der Kabel:

- A) Schwarz
- B) Braun
- C) Grau
- D) Blau
- E) Grün-gelb

### **Prüfen Sie vor dem Stromanschluss der Kochplatten Folgendes:**



- Stromanschluss und Verkabelung in Ihrer Wohnung sind für die Leistungsaufnahme des Kochfelds angemessen.
  - Die Versorgungsspannung entspricht dem angegebenen Wert auf dem Typenschild.
  - Ladungen gemäß Typenschild standzuhalten.
  - Die Installation verfügt gemäß den aktuell geltenden Gesetzen und Vorschriften über eine gut funktionierende Erdverbindung. Der Erdanschluss ist eine gesetzliche Anforderung.
- 
- Verwenden Sie beim Anschluss des Kochfelds ans Stromnetz keine Adapter, Dämpfungsglieder oder Verzweigungen, denn Sie könnten Überhitzungen und ggf. Brände verursachen.
  - Falls das Gerät über kein Kabel bzw. keinen Netzstecker verfügt: Verwenden Sie für die elektrischen Ströme gemäß Typenschild und für die Betriebstemperatur geeignete Materialien. Die Temperatur des Kabels darf nie um mehr als 50 °C über der Umgebungstemperatur liegen.
  - Die Stromversorgung ist gemäß der entsprechenden Vorschrift anzuschließen, oder ein einpoliger Stromkreisunterbrecher sollte vorhanden sein.
  - Im Folgenden sehen Sie das Anschlussverfahren:
  - Der Installateur muss sich vom korrekten Stromanschluss gemäß den Sicherheitsvorschriften überzeugen.
  - Knicken Sie die Kabel nicht und drücken Sie sie nicht zusammen.



CNA  
group

**CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.**

**Oficinas:** c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

**Fábrica:** c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

[www.cnagroup.es](http://www.cnagroup.es) - [cna@cnagroup.es](mailto:cna@cnagroup.es)

**Atención al Cliente:** 902 410 450 / +34 938 521 818 - [info@cnagroup.es](mailto:info@cnagroup.es)

**SAT Central Portugal:** +351 214 349 771 - [service@junis.pt](mailto:service@junis.pt)

