

Model Number:

CBBIH4B

CBBIH4BF

CBBIH4BFF



www.ciarraappliances.com



Sehr geehrte Kunden:

Vielen Dank für Ihren Einkauf, bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation & Verwendung sorgfältig durch.

Bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-mail: info@ciarraappliances.com

INHALT

Hinweise und Symbole	34
Sicherheitshinweise	35-37
Einrichtung	38-42
Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen	38
Schneiden der Arbeitsplatte	39
Belüftung und Sicherheitsabstände	40
Einsetzen des Kochfeldes	41
Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz	42
Produktübersicht	43-45
Vor dem Gebrauch	46-48
Verwendung des Kochfeldes	49-58
Mit dem Kochen beginnen	49
Zum Kochen anhalten	50
Modus der Leistungsanpassung	51-52
Die Booster-Funktion	53-54
Die Funktion der Flexzone	55
Verwendung der Timerfunktion	56-57
Sicherheit	58
Leitlinien für das Kochen	59
Reinigung des Kochfeldes	60
Fehlersuche	61-62
Fehlercodes	62

Hinweise und Symbole



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern an einer Sammelstelle für Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten entsorgt werden muss.

(Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)).

Die Umwelt und die allgemeine Gesundheit werden durch unsachgemäße Entsorgung gefährdet.

Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Gefahren zu vermeiden.

Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem örtlichen Bürgeramt, Ihrem Abfallentsorgungsunternehmen oder dem Verkäufer.

Bitte entsorgen Sie auch alle Verpackungsmaterialien unter Berücksichtigung der Umwelt.

Die verwendeten Materialien werden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden. Recycling reduziert Verwendung von Rohstoffen und Abfälle.



Dieses Symbol weist auf eine gefährliche Situation hin.

Sie finden dieses Symbol insbesondere in allen Beschreibungen der Schritte, die eine Gefahr verursachen können.

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend und vorsichtig. Geben Sie diese Warnungen an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol zeigt eine Warnung an.

Sie finden dieses Symbol in Beschreibungen der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, sodass eine Beschädigung des Gerätes verhindert werden kann. Geben Sie diese Sicherheitshinweise auch an alle Benutzer des Geräts weiter.



Dieses Symbol zeigt Informationen an.

Dieses Symbol weist auf nützliche Tipps hin und bittet um Aufmerksamkeit auf die ordnungsgemäße Vorgehensweise und das richtige Verhalten.

Die Einhaltung der mit diesem Symbol gekennzeichneten Hinweisen kann viele Probleme vermeiden.



Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig.

Bitte lesen und befolgen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

Stellen Sie bitte diese Informationen auch dem Monteur dieses Geräts zur Verfügung. Dies könnte Ihre Installationskosten reduzieren.

Geeignete Verwendung

- Dieses Gerät ist für den Innenbereich ausgelegt und zum Erhitzen von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Defekte, die durch unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen verursacht werden.

- Das Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrungen und Kenntnisse (einschließlich Kinder) geeignet, es sei denn, sie werden bei der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen und kennen die damit verbundenen Risiken.

- Kinder unter 8 Jahren sollten immer vom Gerät ferngehalten oder ständig beaufsichtigt werden.

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern. Die Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Bewahren Sie bitte keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.

- Das Gerät ist nicht für Betrieb mit einer separaten Fernbedienung oder einem externen Timer ausgelegt.

- Verwenden Sie das Gerät bitte nicht zum Heizen von Räumen.

- Verwenden Sie das Kochfeld bitte nicht zur Aufbewahrung oder als Regal oder Arbeitsfläche.

- Um Schäden zu vermeiden, darf es nicht auf dem Gerät gesessen oder gestanden werden, stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie nichts darauf fallen.

- Stellen Sie bitte sicher, dass das Kochfeld nicht von Schmuck, spitzen oder scharfen Gegenständen usw. zerkratzt wird.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden und ohne scharfe Kanten oder Grate.

- Verwenden Sie bitte Töpfe und Pfannen, die für eine höhere Temperatur vorgesehen und geeignet sind (bis zu 200 °C, geeignet für Glaskeramik).

- Während des Einsatzes werden in der Nähe des Kochfelds Wärme und Feuchtigkeit erzeugt.

Stellen Sie bitte sicher, dass Ihre Küche gut belüftet ist.

Dafür verwenden Sie bitte die bereitgestellten Möglichkeiten oder installieren Sie gegebenenfalls ein Absaugsystem (z. B. eine Dunstabzugshaube).

Gefahr durch Magnetismus

- Dieses Gerät entspricht den Standards für elektromagnetische Sicherheit. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht vom elektromagnetischen Feld betroffen sind. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen!
- Halten Sie magnetisierbare Objekte (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) bitte immer vom Kochfeld fern, da diese durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinträchtigt werden können.

Installation

- Das Gerät muss während der Installation oder anderer Arbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.
- Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß den geltenden Vorschriften installiert und geerdet werden.
- Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Stromschlag oder zum Tod führen!

- Die Kanten des Kochfelds sind scharf. Schützen Sie sich vor Verletzungen, z. B. mit Arbeitshandschuhen, wenn Sie sie berühren.
- Es ist wichtig, dass das Gerät gemäß den nationalen und lokalen Vorschriften an ein intaktes Erdungssystem angeschlossen ist.
- Ein Leistungsschalter muss in dem Stromkreis, an den das Gerät angeschlossen ist, installiert werden, um eine vollständige Trennung von der Stromversorgung zu gewährleisten.
- Installieren Sie das Kochfeld bitte nicht in einer Umgebung mit höheren Temperaturen oder in der Nähe eines Gas- oder Petroleumofens.
- Im Fall einer nicht ordnungsgemäßen Installation können Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche ungültig werden.

Verwendung

- Wenn das Kochfeld defekt oder beschädigt ist, trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.

Wenn Sie das Gerät in diesem Zustand weiterhin benutzen, besteht die Gefahr eines lebensbedrohlichen Stromschlags!

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts sehr heiß und können Verbrennungen verursachen.

Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die beheizte Kochfläche bitte nicht mit Ihrem Körper, Ihrer Kleidung oder Gegenständen außer geeignetem Kochgeschirr und halten Sie Kinder vom Gerät fern.

- Kochutensilien und Griffe von Kochgeschirr können während des Gebrauchs heiß werden.

Stellen Sie bitte sicher, dass sie nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche, die nicht hitzebeständig sind. Sie könnten sich entzünden, schmelzen oder beschädigt werden, wenn das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird.
- Achten Sie auf magnetisierbare Metallgegenstände, die am Körper getragen werden, da diese während des Gebrauchs in der Nähe des Kochfelds heiß werden können. Gold- und Silberschmuck ist nicht betroffen.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Deckel auf das Kochfeld, da diese durch Induktion heiß werden können.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs bitte niemals unbeaufsichtigt. Überkochtes Essen kann verbrennen und schädlichen Rauch oder Feuer verursachen.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Ölen und Fetten (oder öl-/fetthaltigen Lebensmitteln), da diese sich bei hohen Temperaturen leicht spontan entzünden können.
- Sollte ein Brand auftreten, versuchen Sie bitte niemals, ihn mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab (z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke).
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter oder Dosen auf der Kochfläche. Dies birgt Explosionsgefahr durch Überdruck beim Erhitzen!
- Um Gefahren zu vermeiden, schalten Sie die Kochzone aus, wenn Sie sie nicht benutzen. Verwenden Sie dazu die EIN/AUS-Taste und verlassen Sie sich bitte nicht auf die automatische Deaktivierung bei keinem Kochgeschirr.

Reinigung

- Schalten Sie das Gerät bitte vor der Reinigung aus.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Kochfläche keine aggressiven oder abrasiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme o. Ä. Dies kann Schäden verursachen.
- Verwenden Sie einen Kochfeldschaber nur mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Verletzungsgefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie zum Reinigen dieses Produkts keinen Dampfreiniger. Dies kann zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Fehlfunktionen führen.
- Entfernen Sie bitte zuckerhaltige Speisereste immer sofort und wenn möglich noch heiß, um dauerhafte Flecken oder Schäden an der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden.
- Befolgen Sie die Anweisungen zur Pflege und Reinigung im entsprechenden Kapitel. Wir übernehmen keine Haftung für unsachgemäße Behandlung.

Reparatur und Wartung

- Nehmen Sie bitte niemals Änderungen am Gerät vor.
- Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Trennen Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, darf es nur von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

1. Installation

1.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen



- Das Kochfeld muss von einem qualifizierten Elektriker installiert werden.
- Ein Leistungsschalter (Sicherung), der eine vollständige Trennung von der Hauptstromversorgung gewährleistet, muss in die permanente Verkabelung integriert werden und die örtlichen Vorschriften einhalten.
- Diese Sicherung muss geprüft werden und um alle Pole (oder um alle aktiven [Phasen] Leiter, sofern in den Vorschriften vorgesehen) muss es einen Abstand von mindestens 3 mm geben.
- Die Sicherung muss leicht zugänglich sein.
- Wenden Sie sich bitte an einen Spezialisten oder die Bauaufsichtsbehörde, wenn Sie sich während der Installation unsicher fühlen.
- Die Arbeitsplatte muss aus isolierendem und hitzebeständigem Material bestehen, sodass Stromschläge und Verformungen durch Wärmestrahlung vermieden werden können. Holz und ähnliches faseriges oder hygroskopisches Material dürfen nicht als Material für die Arbeitsplatte verwendet werden, es sei denn, dass das Material imprägniert ist.
- Die Arbeitsplatte muss flach und eben sein und nichts darf in den Arbeitsbereich hineinragen.
- Die Wand über der Arbeitsfläche, angrenzende und umgebende Flächen sowie alle verwendeten Klebstoffe müssen bis 100 °C hitzebeständig sein.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach usw. installiert ist oder von unten zugänglich ist, muss eine Wärmeschutzbarriere unter der Basis des Kochfelds angebracht werden (siehe Kapitel zum Einsetzen des Kochfelds).
- Verwenden Sie bitte leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) als Wandflächen um den Kochbereich.
- Das Kochfeld darf nicht auf Kühlgeräten, Geschirrspülern oder Trommeltrocknern installiert werden.
- Das Kochfeld muss so installiert werden, dass eine ordnungsgemäße Wärmestrahlung für einen einwandfreien Betrieb gewährleistet werden kann.
- Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und die Zuluft- und Luftauslassöffnung nicht blockiert sind.

Dafür befolgen Sie bitte die Anweisungen im folgenden Abschnitt.

Installation

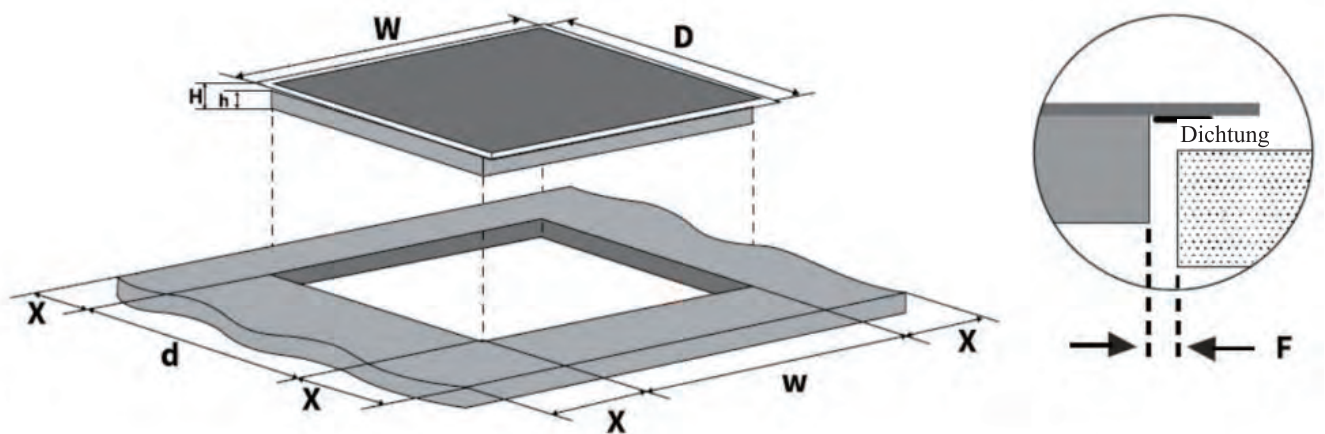
1.2 Schneiden der Arbeitsplatte

- Schneiden Sie bitte die Arbeitsplatte gemäß den in der folgenden Zeichnung angegebenen Abmessungen aus.

Hinweis: Überprüfen Sie bitte vor dem Schneiden, ob die angegebenen Abmessungen den Abmessungen des Produkts entsprechen.



- Stellen Sie bitte sicher, dass die Stärke der Arbeitsplatte mindestens **30 mm** beträgt. Wählen Sie bitte ein hitzebeständiges Material für die Arbeitsplatte.
- Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens **3 mm** betragen.
- Für die Installation und den Gebrauch muss ein Abstand von mindestens **5 cm** um den Ausschnitt eingehalten werden.



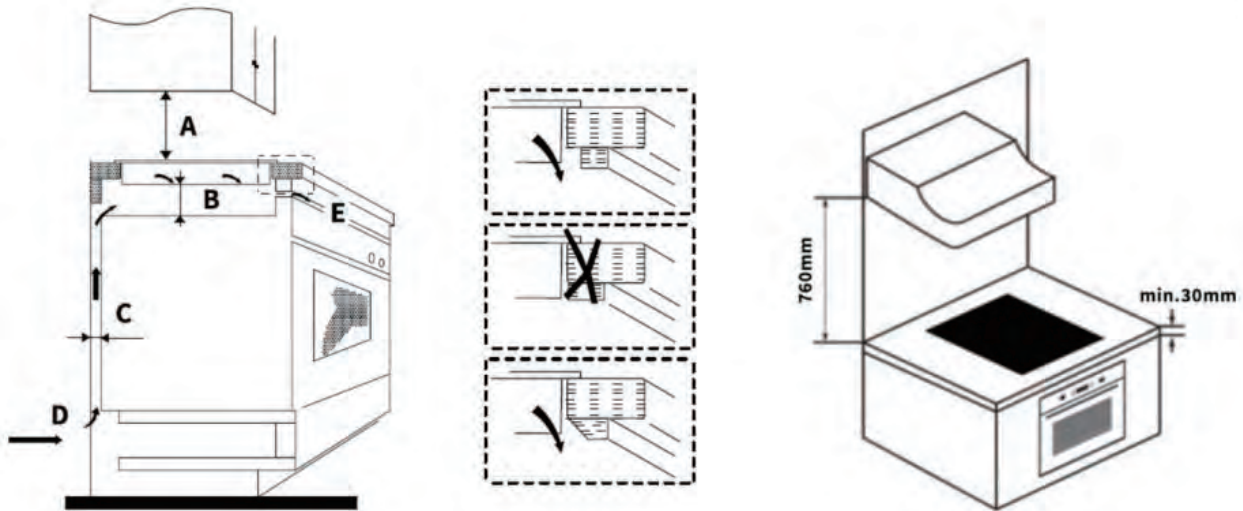
DE

Model	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
CBBIH4B	590	520	58	54	560	490	mini.50	mini.3
CBBIH4BF	590	520	58	54	560	490	mini.50	mini.3
CBBIH4BFF	590	520	58	54	560	490	mini.50	mini.3

Installation

1.3 Belüftung und Sicherheitsabstände

- Stellen Sie unbedingt sicher, dass die folgenden Bedingungen für eine ausreichende Belüftung des Kochfelds erfüllt sind und die Zu- und Abluft nicht blockiert sind:



A (mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Luftspalt/Einlass	Abluft min. 5mm

- Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und umliegenden Schränken oder zwischen dem Kochfeld und der darüber hängenden Dunstabzugshaube sollte mindestens **760 mm** betragen.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert ist, muss der Ofen einen eigenen Lüfter haben.

Der Sicherheitsabstand zwischen dem Boden des Kochfelds und dem Ofen muss mindestens **50 mm** betragen.

- Die Installation muss allen Abstandsbestimmungen und anderen Vorschriften entsprechen.

Installation

1.4 Einsetzen des Kochfelds

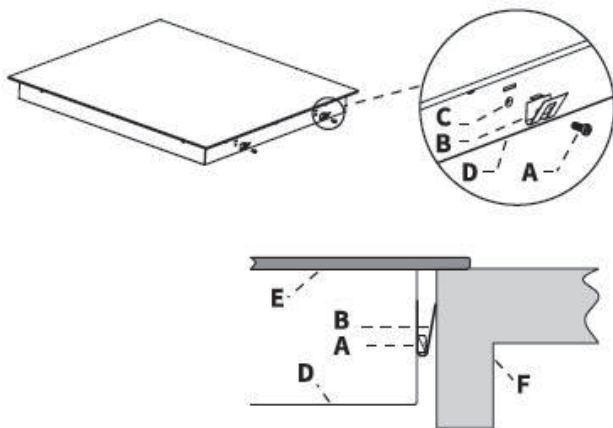
Hinweis: An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Belüftungsöffnungen. Stellen Sie beim Einsetzen des Kochfelds unbedingt sicher, dass diese nicht von der Arbeitsplatte blockiert werden.



Befestigen des Kochfelds mit Montagehalterungen

- Stellen Sie bitte das Kochfeld auf eine stabile, glatte Oberfläche (verwenden Sie beispielsweise die Verpackung als Unterlage).
- Stellen Sie bitte sicher, dass kein Druck auf die aus dem Kochfeld herausragenden Elemente ausgeübt wird.
- Schrauben Sie 4 Montagehalterungen wie in der Abbildung gezeigt an die untere Basis des Kochfelds:

Achtung: Wenn die Öffnung größer als 565 * 495 mm ist, installieren Sie bitte die Montagehalterung.



A Schraube

B Montagehalterung

C Schraubenloch

D Bodenbasis

E Glaskeramikplatte

F Arbeitsplatte

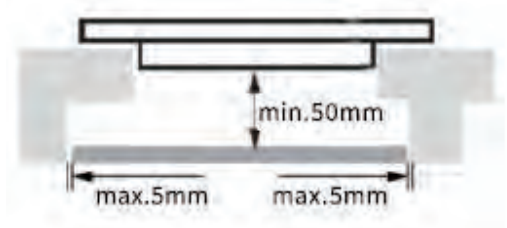
Hinweis:

Abbildungen können variieren

Installation des Hitzeschutzes unter dem Kochfeld

Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach oder ähnlichem installiert ist oder wenn das Kochfeld von unten zugänglich ist:

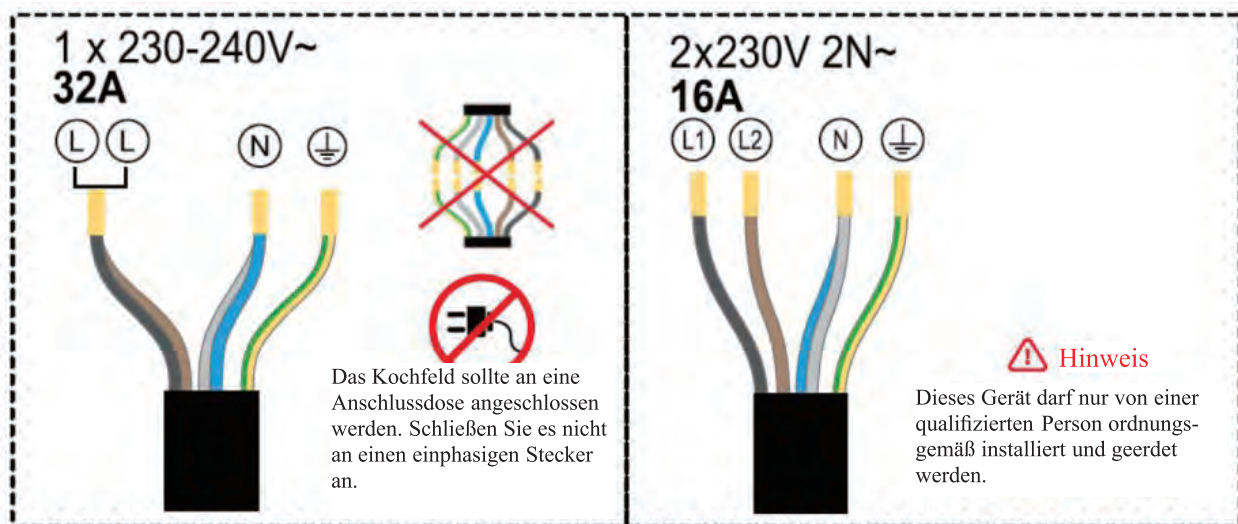
- Installieren Sie bitte eine Schutzplatte aus hitzebeständigem Material (z. B. aus Lochplatte, um die Belüftung zu gewährleisten) in einem Mindestabstand von 50 mm unter dem Kochfeld (siehe Abbildung).
- Stellen Sie bitte bei der Verwendung von Klebstoff sicher, dass die Temperaturbeständigkeit 100 °C beträgt.



Installation

1.5 Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz

- Stellen Sie bitte sicher, dass die Angabe auf dem Typenschild (V) mit Ihrer Versorgungsspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß der entsprechenden Norm oder mit einem einpoligen Leistungsschalter erfolgen, wie nachstehend beschrieben:



- Der elektrische Anschluss muss ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsbestimmungen erfolgen.
- Verwenden Sie zum Anschließen des Kochfelds an die Hauptstromversorgung keine Adapter, keine Reduzierstücke und keine Verzweigungsgeräte, da diese zu Überhitzung und Brand führen können.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden.
- Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur niemals 75 ° C überschreitet
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem qualifizierten Elektriker mit den geeigneten Werkzeugen durchgeführt werden.
- Der Monteur muss ein Stromkabel vom Typ H05GG-F verwenden.

Nach der Installation dürfen das Verbindungskabel und die Unterseite des Kochfelds nicht mehr zugänglich sein.

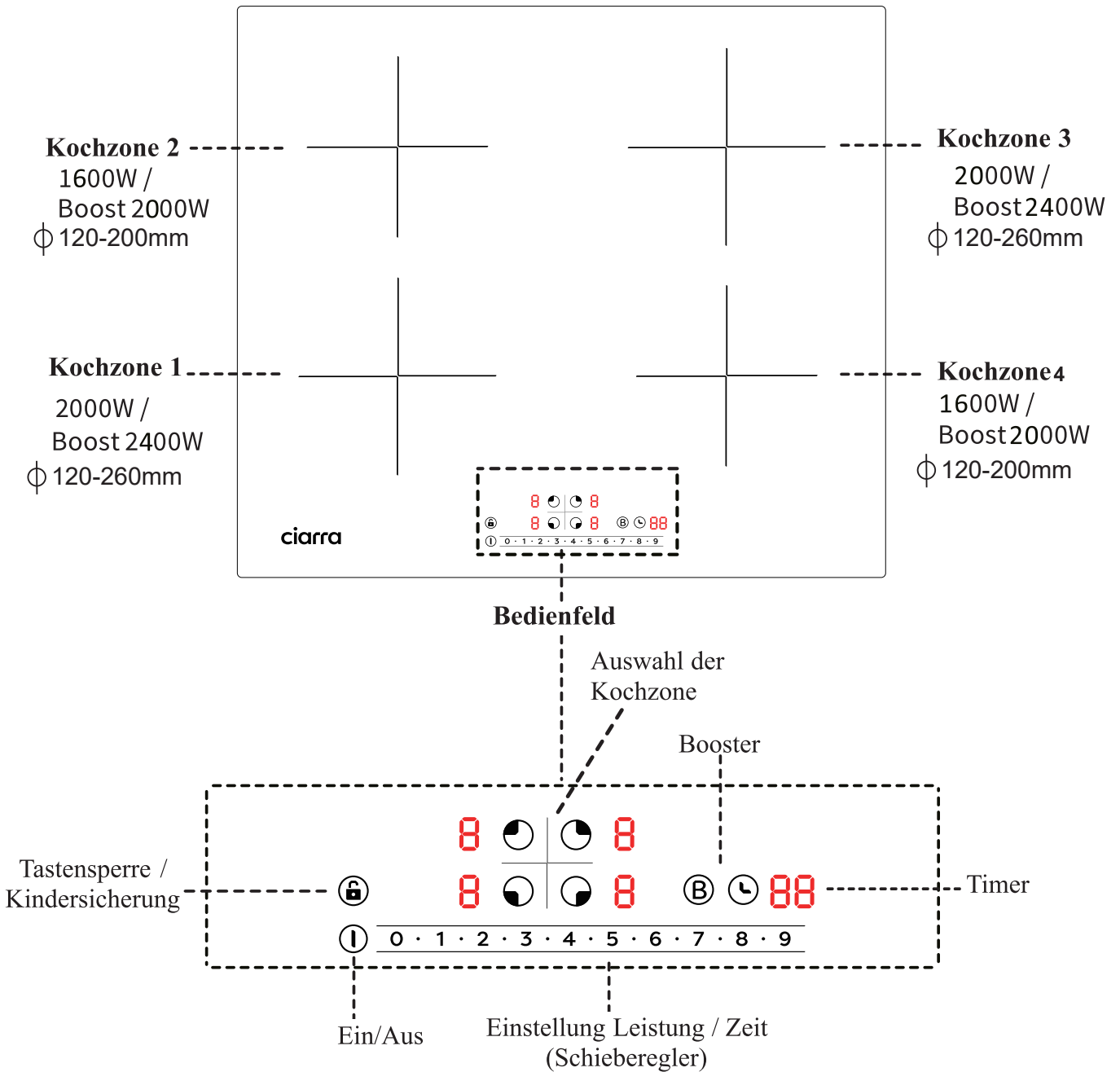


Produktübersicht

1. Produktübersicht

1.1 Elemente des Kochfelds

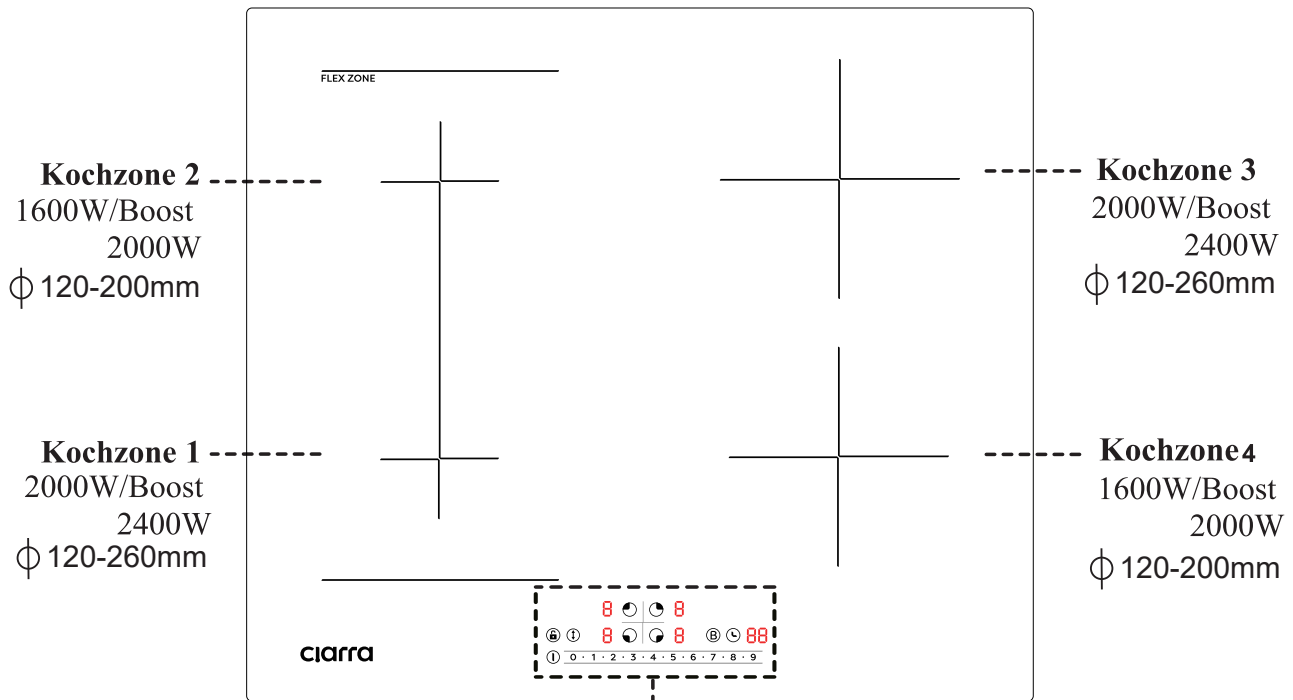
CBBIH4B



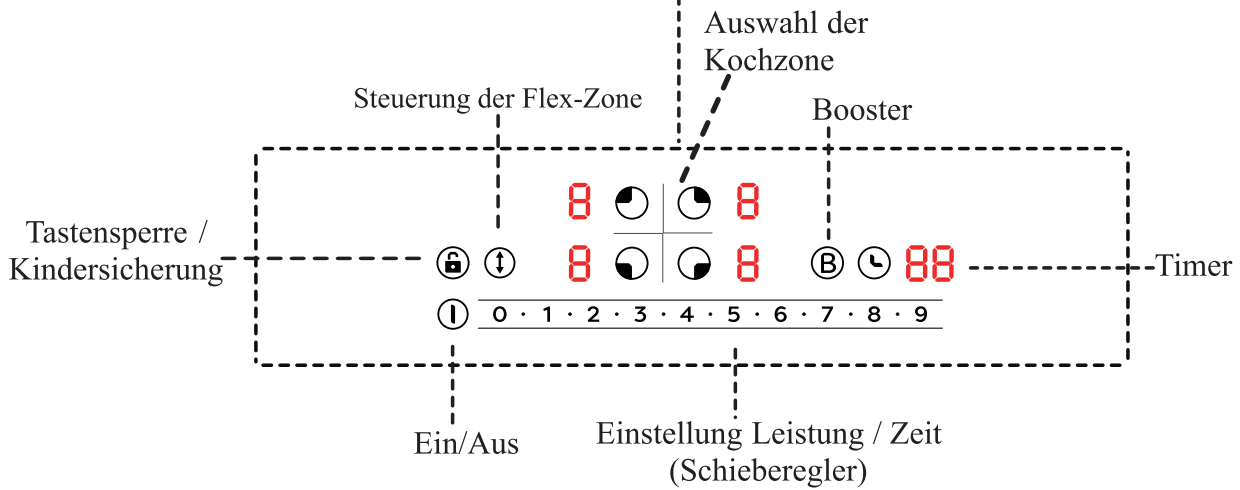
DE

Produktübersicht

CBBIH4BF

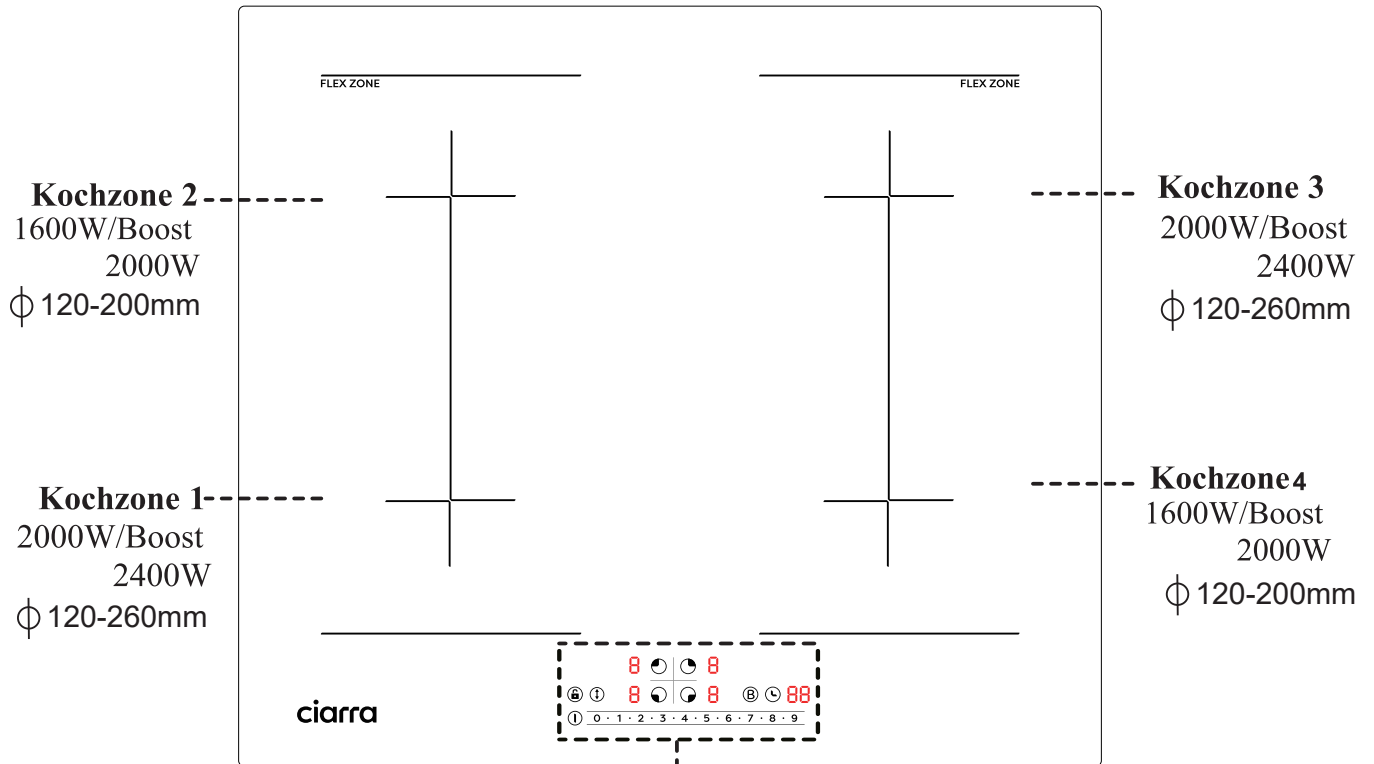


Bedienfeld

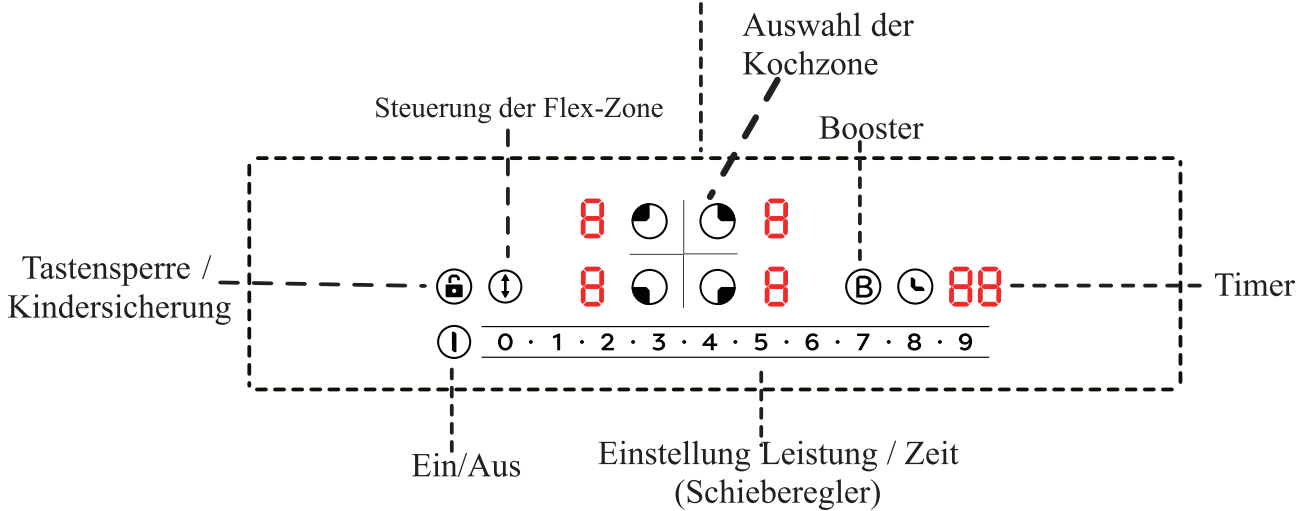


Produktübersicht

CBBIH4BFF



Bedienfeld



DE

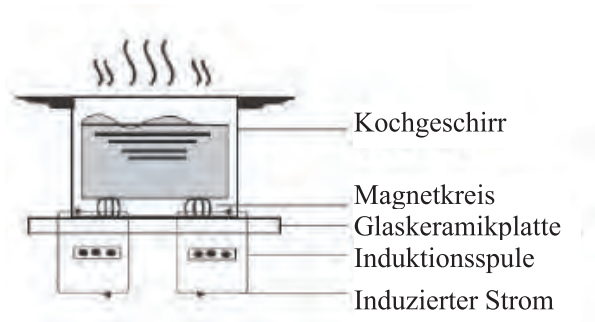
Vor Gebrauch

2.2 Wie das Induktionskochfeld funktioniert

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie.

Die Wärme wird direkt im Metall des Kochgeschirrs durch elektromagnetische Schwingungen und nicht indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche erzeugt.

Die Glasplatte wird nur heiß, weil es schließlich vom Kochgeschirr erhitzt wird.



3. Vor Gebrauch

Lesen Sie diese Anleitung unter besonderer Berücksichtigung der Sicherheitsanweisungen.

Entfernen Sie bitte alle Schutzfolien, die sich eventuell noch auf Ihrem Keramikochfeld befinden.



Hinweis: Wenn das Kochfeld zum ersten Mal verwendet wird, können Produktionsrückstände einen Geruch und sogar Rauch verursachen.

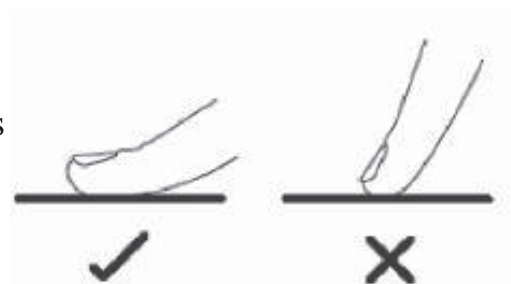
Das ist normal und harmlos.

Lassen Sie den Raum gut lüften, bis diese verschwunden sind (max. 30 Min.).



3.1 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie bitte den Fingerbauch, nicht die Spitze.
- Sie werden jedes Mal einen Piepton hören, wenn es auf eine Berührung reagiert wird.
- Stellen Sie bitte sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie bedecken. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs und seine Verwendung

Verwenden Sie bitte nur Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist. Achten Sie beim Kauf bitte auf die Kennzeichnung.


Als Hinweis: magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktion geeignet.



Hinweis:

Der Anteil magnetischer Metallpartikel variiert je nach Art des Kochgeschirrs. Je höher der Anteil, desto effizienter das Erhitzen und desto besser die automatische Erkennung des Kochfelds für Kochgeschirr (beschrieben im folgenden Abschnitt).

Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr

Das Kochfeld hat ein automatisches Erkennungssystem für geeignetes Kochgeschirr. Wenn in einer Kochzone kein für die Induktion geeignetes Kochgeschirr erkannt wird, wird dies durch das Symbol  auf der entsprechenden Anzeige der Kochzone angezeigt.

Dafür gibt es folgende Gründe:

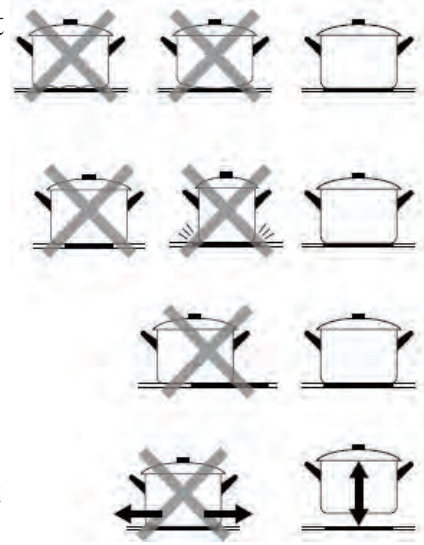
- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet.
- Das Kochgeschirr wurde nicht in die ausgewählte Kochzone gestellt.
- Das Kochgeschirr wurde nicht in die Mitte der Kochzone gestellt.
- Das Kochgeschirr ist zu klein.

Wird kein geeignetes Kochgeschirr erkannt, startet der Betrieb der entsprechenden Kochzone nicht. Nach einer Minute wird es automatisch ausgeschaltet.



Vor Gebrauch

- Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist und flach auf dem Glas steht.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbten Boden.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das eine Basis mit einem mindesten Basisdurchmesser gemäß der folgenden Tabelle hat.
- Stellen Sie das Kochgeschirr für eine optimale Effizienz immer in die Mitte der Kochzone.
- Heben Sie die Pfannen immer vom Kochfeld ab. Nicht schieben, da die Pfannen ansonsten die Glasplatte zerkratzen können.



Optimale Dimension des Kochgeschirrs



Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte je nach Kochzone einen bestimmten Mindestdurchmesser haben:

Kochzone	Durchmesser der Kochgeschirrbasis (mm) Minimum
1, 3,	120
2, 4,	120
Flex-Zonen	150

4. Bedienung des Kochfelds

4.1 Start zum Kochen

- Drücken Sie die EINAUS-Taste 3 Sekunden, um das Kochfeld einzuschalten.

Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, und alle Anzeigen leuchten etwa eine Sekunde lang auf und werden  oder  angezeigt.

Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.

- Stellen Sie bitte nun geeignetes Kochgeschirr mittig auf die gewünschte(n) Kochzone(n).

- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Kochfelds und der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken sind!

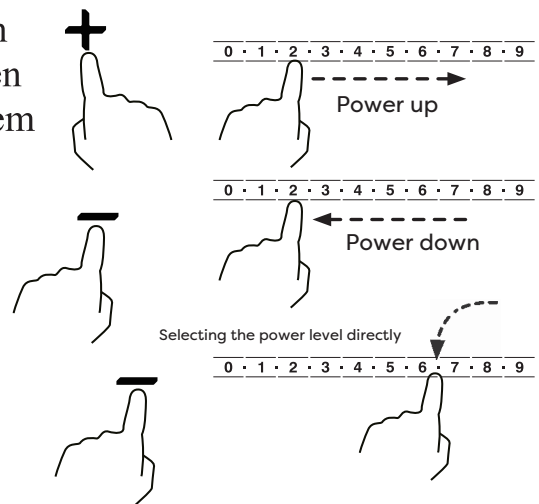
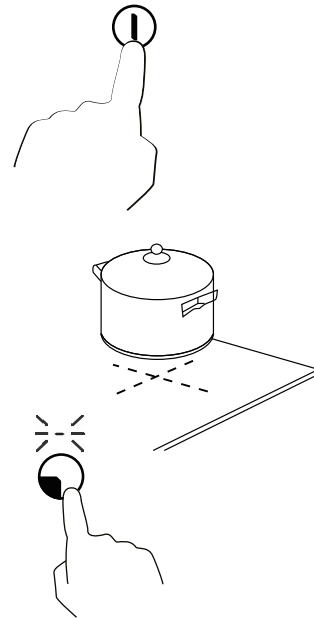
- Berühren Sie die Auswahltaste für die gewünschte Kochzone. Die entsprechende Betriebsanzeige beginnt zu blinken.

- Stellen Sie die Heizstufe von 1 bis 9 ein, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler fahren oder die gewünschte Intensitätsstufe direkt auf dem Schieberegler berühren.

- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Leistungseinstellung wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

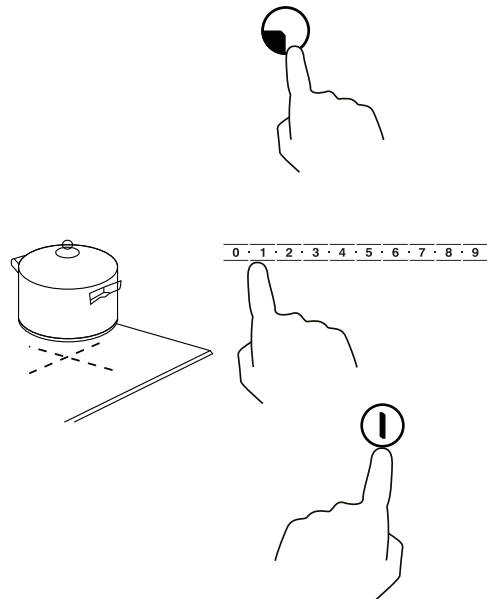
- Sie können die Leistung jederzeit während des Kochvorgangs ändern, indem Sie zuerst die gewünschte Kochzone auswählen und dann den Schieberegler verwenden.

- Wenn Sie die Taste [0] länger als 2 Sekunden drücken, wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.



4.2 Beenden des Kochens

- Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie bitte die Taste [0] länger als 2 Sekunden. Die entsprechende Kochzone wird ausgeschaltet.
- Um das **Kochfeld** auszuschalten, drücken Sie bitte die EIN/AUS-Taste.



Vorsicht vor heißen Oberflächen

Wenn eine Kochzone nach dem Gebrauch noch zu heiß zu berühren ist und Verletzungsgefahr besteht, wird dies durch ein „H“ auf der entsprechenden Anzeige der Kochzone angezeigt, das wieder verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

Dies kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden:

Wenn Sie weitere Kochutensilien aufwärmen möchten, verwenden Sie eine heiße Kochzone.



Modus der Leistungsanpassung

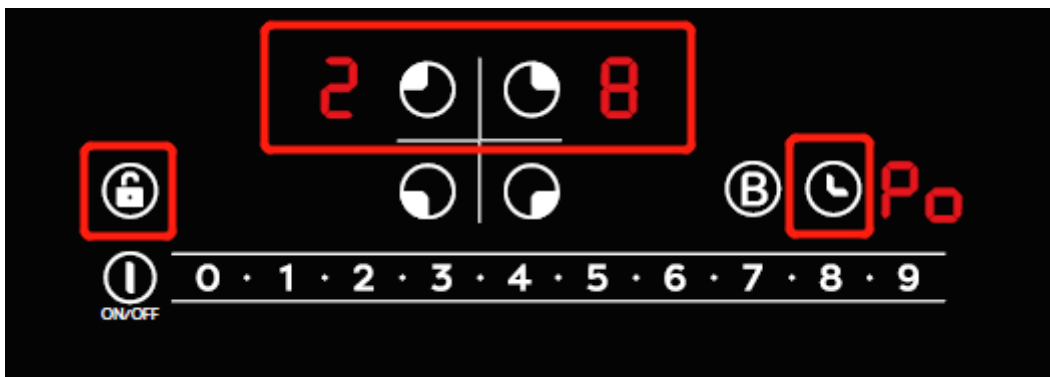


Hinweis: Der Leistungsanpassungsmodus ändert die Gesamtleistung des Induktionskochfelds, unter der Voraussetzung, dass die Nennspannung unverändert bleibt, ändert sich auch der Strom nach der Änderung der Leistung, aber sobald die Traglast des Netzstroms überschritten wird, kann es zu Auslösung, Leitungsbrand, Feuer und anderen Risiken kommen, bitte mit Vorsicht verwenden.

Da sich die Gesamtleistung des Induktionskochfeldes ändert, ändert sich auch die Leistungsanpassung zwischen den verschiedenen Kochbereichen entsprechend, und es kann ein leichtes Rauschen aufgrund der Frequenzunterschiede auftreten, wenn verschiedene Kochbereiche zusammenarbeiten.

1. So stellen Sie die Leistung ein:

Wenn das Induktionskochfeld eingeschaltet ist und sich im ausgeschalteten Zustand befindet, drücken Sie zuerst die Taste "Timer" und halten Sie sie gedrückt, dann tippen Sie dreimal auf die Taste "Kindersicherung" und halten Sie sie gedrückt, um in den Leistungseinstellungsmodus zu gelangen, dann zeigt die Kochzonenauswahl die Leistungsstufe an und "Po" blinkt rechts neben der Timer-Taste. Durch Drücken der Tasten "0" und "9" können Sie den einstellbaren Leistungsbereich einstellen, abschließend drücken Sie die Taste "ON/OFF" zum Speichern und Beenden.



2. Anweisungen zur Leistungseinstellung:

1) 2800W (220~230V/13A).

Wenn bei der "Kochzonenauswahl" "2" bzw. "8" angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Gesamtleistung des Induktionskochfeldes nur den eingestellten Wert von 2800W erreichen kann. In diesem Leistungsmodus beträgt der maximal zulässige Strom 13A. Wenn mehrere Brenner (max. 3) vorhanden sind und die Leistungserhöhung die Höchstgrenze überschreitet, ertönt ein "Piepton" und die Leistungserhöhung ist nicht mehr möglich.

2) 3500W (220~230V/16A)

Wenn in der "Kochzonenauswahl" "3" bzw. "5" angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Gesamtleistung des Induktionskochfeldes nur den eingestellten Wert von 3500W erreichen kann. In diesem Leistungsmodus kann maximal ein Strom von 16A übertragen werden. Wenn mehrere Brenner vorhanden sind und die Leistungserhöhung die Höchstgrenze überschreitet, ertönt ein Signalton und der Betrieb der Leistungserhöhung ist ungültig.

3) 6000W (220~230V/26A)

Wenn in der "Kochzonenauswahl" "6" bzw. "0" angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Gesamtleistung des Induktionskochfeldes nur den eingestellten Wert von 6000W erreichen kann. In diesem Leistungsmodus beträgt der maximal zulässige Strom 26A. Wenn mehrere Brenner vorhanden sind und die Leistungserhöhung die Höchstgrenze überschreitet, ertönt ein Signalton und der Betrieb der Leistungserhöhung ist ungültig.



4) 7200W (220~230V/32A)

Wenn bei der Auswahl der Kochzone "7" bzw. "2" angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Gesamtleistung des Induktionskochfeldes wieder auf die maximale Leistung von 7200 W und der maximal belastbare Strom 32 A beträgt, dann können Sie die 1*32A- oder 2*16A-Leitung anschließen.


4.3 Die Booster-Funktion

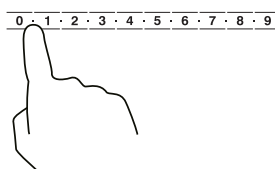
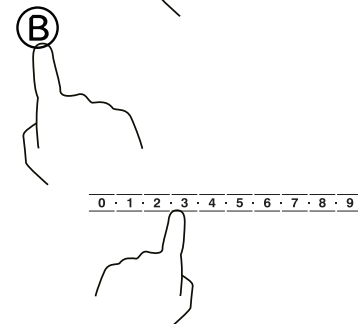
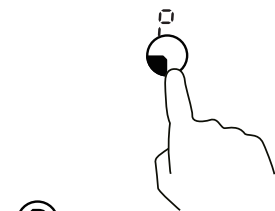
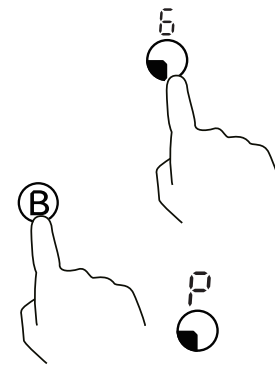
Mit der Booster-Funktion können Sie die Leistung einer Kochzone für 5 Minuten maximieren.


Aktivieren der Booster-Funktion

- Drücken Sie bitte die Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Booster aktivieren möchten.
- Drücken Sie bitte die Booster-Taste . Die Leistung der Kochzone wird maximiert; Die entsprechende Leistungsanzeige zeigt  an.
- Nach 5 Minuten endet der Booster automatisch und die Kochzone schaltet wieder auf Leistungsstufe 9.

Aufheben der Booster-Funktion

- Drücken Sie bitte die Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Booster deaktivieren möchten.
- Drücken Sie die Booster-Taste , um den Booster zu beenden und zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurückzukehren (oder zur Stufe 5, wenn der Booster bei Leistungsstufe 0 aktiviert wurde).
- Verwenden Sie den Schieberegler, um den Booster zu beenden und eine beliebige Leistungsstufe einzustellen.
- Um die Kochzone komplett auszuschalten, drücken Sie bitte die Taste [0] länger als 2 Sekunden. Der Booster wird dann auch beendet.



 **Dieses Induktionskochfeld verfügt über eine automatische Leistungsschutzfunktion, die die Booster-Funktion in einigen Kochzonen einschränken kann.**

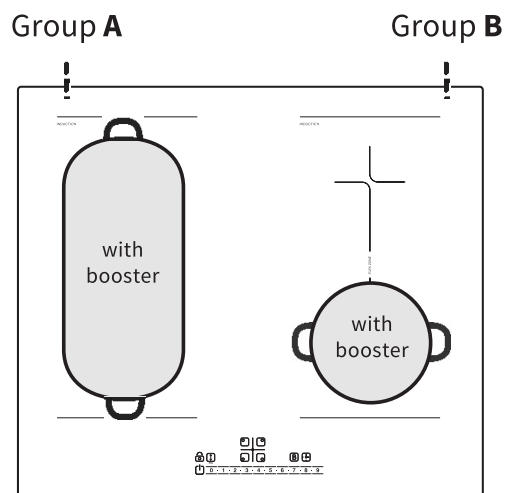
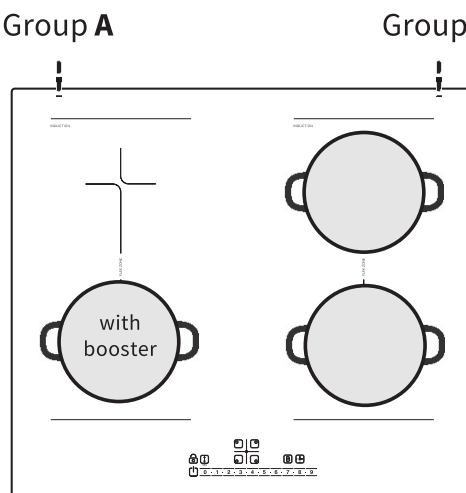
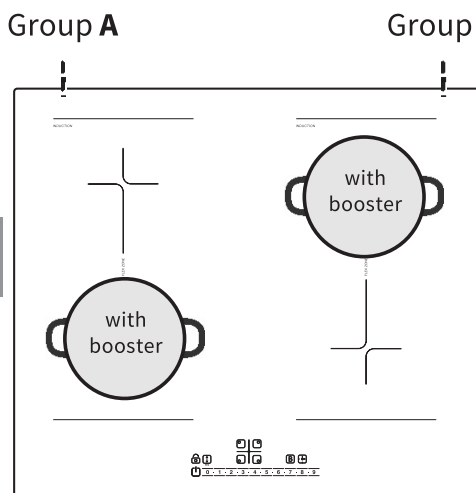
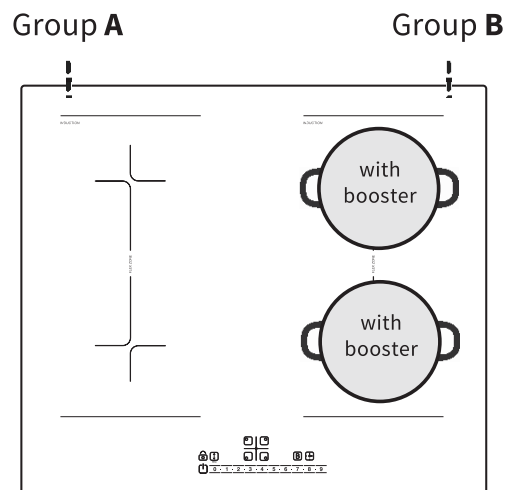
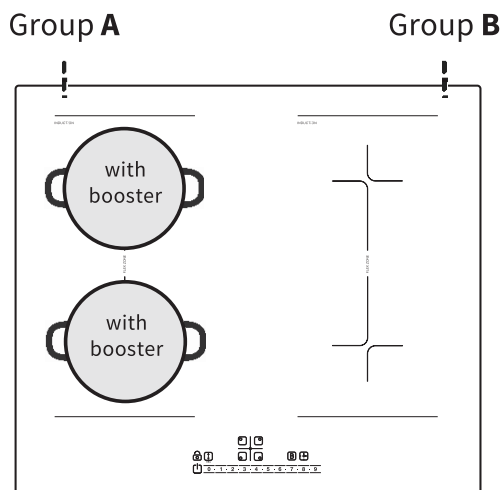
Alle Kochzonen können mit der Booster-Funktion einzeln genutzt werden, werden aber bei gemeinsamer Nutzung aus Gründen der Leistungssicherheit und -verteilung in 3 Gruppen aufgeteilt.

Für die Gruppen A und B gilt Folgendes:

Der Betrieb beider Zonen einer Gruppe mit aktiviertem Booster ist nicht möglich (siehe Abbildung).

Wenn der Booster für beide Zonen aktiviert ist, werden sie automatisch auf Leistungsstufe 9 eingestellt.

Bedienung des Kochfelds



5. Die Funktion Flex-Zone

- The front and rear cooking zones on the left, as well as the front and rear cooking zones on the right (cooking zones 1 and 2, as well as 3 and 4) each form a flex zone. Each Flex Zone consists of two independent induction zones that can be connected together as one large zone.

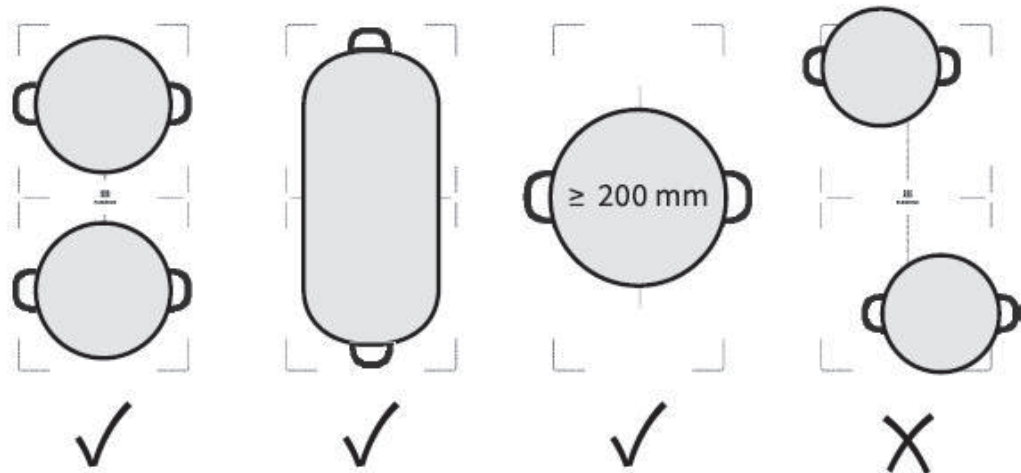
Die vordere und hintere Kochzone links sowie die vordere und hintere Kochzone rechts (Kochzonen 1 und 2 sowie 3 und 4) bilden jeweils eine Flex-Zone. Jede Flex-Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktionszonen, die zu einer großen Zone miteinander verbunden werden können.

Bedienung des Kochfelds

- Wenn das Kochgeschirr während des Betriebs einer großen Zone innerhalb des flexiblen Bereichs vom vorderen zum hinteren Teil (oder umgekehrt) bewegt wird, wird die neue Position automatisch erkannt. Die Leistungsstufe der Zone, in der das Kochgeschirr ursprünglich aufgestellt wurde, bleibt erhalten und der Teil, der nicht vom Kochgeschirr abgedeckt wird, wird automatisch ausgeschaltet.
- **Wichtiger Hinweis:** Im Flex-Zone-Betrieb muss das Kochgeschirr in der Mitte der

Zone platziert werden, damit beide Kochzonen gleichmäßig abgedeckt sind.

Beispiele für eine gute und schlechte Platzierung von



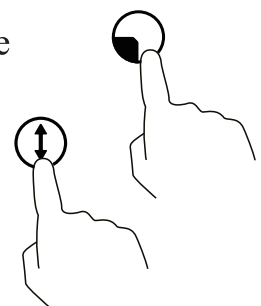
Kochgeschirr:

Verwendung als eine große Zone

- Um die Flex-Zone als eine große Zone zu betreiben, drücken Sie die entsprechende Flex-Zone-Taste.
- Die Leistungsstufe ist wie bei den anderen Kochzonen mit dem Schieberegler einzustellen.

Verwendung als zwei kleinere unabhängige Zonen

- Um die Flex-Zone als zwei unabhängige Einzelzonen zu betreiben, drücken Sie erneut die entsprechende Flex-Zone-Taste.



6. Verwendung der Timer-Funktion

6.1 Einstellen des Timers mit automatischer Ausschaltung einer oder mehrerer Kochzone(n)

- Wählen Sie bitte die gewünschte Kochzone mit der entsprechenden Auswahltaste.
- Drücken Sie dann die Timer-Taste.

Die Timer-Anzeige zeigt „30“ an.

- Solange die Zehnerstelle blinkt, können Sie sie mit dem Schieberegler anpassen.

Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die Einstellung übernommen und die Einerstelle beginnt zu blinken.

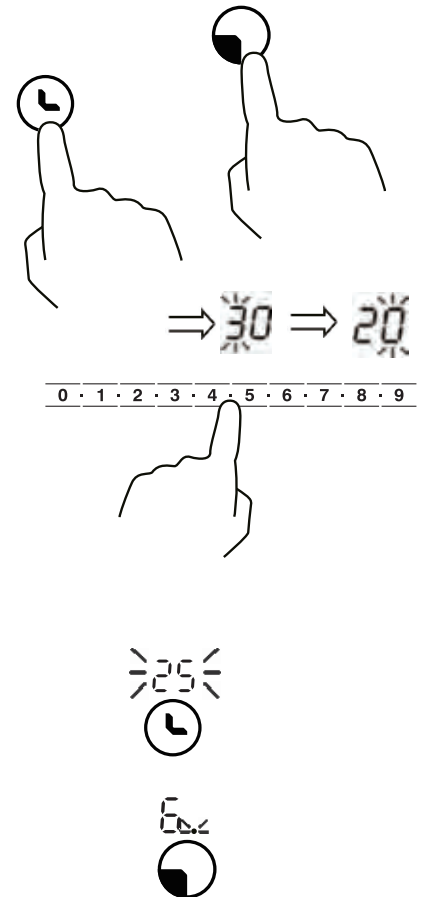
Stellen Sie sie auch mit dem Schieberegler ein.

- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt.

Der Countdown startet und die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an.

Damit die ausgewählte Kochzone markiert wird, leuchtet ein Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige auf.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



Hinweis: andere zuvor eingestellte Kochzonen bleiben vom Timer unberührt und bleiben in Betrieb.



Abbrechen und Ändern der Zeiteinstellung


- Um die Zeiteinstellung abbrechen, drücken Sie bitte die Timer-Taste erneut. Die Anzeige der verbleibenden Zeit verschwindet und der Timer wird abgebrochen.
- Wenn Sie die eingestellte Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchten, müssen Sie den Timer abbrechen und mit dem ersten Schritt erneut beginnen.

Verwendung der Timer-Funktion

Beim Aktivieren des Timers für mehrere Kochzonen

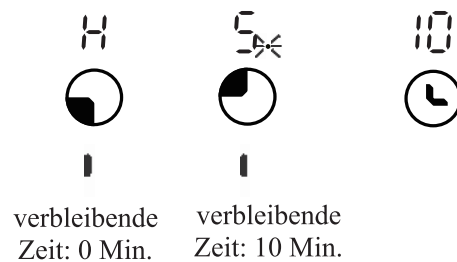
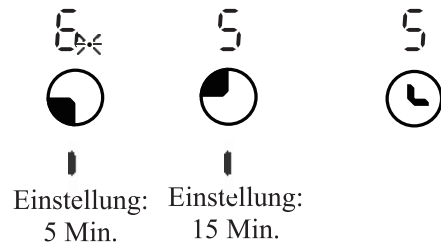
- Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigt die Timer-Anzeige immer die minimale verbleibende Zeit an.

Ein blinkender roter Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige zeigt die Kochzone an, auf die sich die Anzeige bezieht (Beispiel siehe Abbildung).

 Berühren Sie die entsprechende Auswahltaste, um die verbleibende Zeit des Timers einer anderen Kochzone anzuzeigen.

- Nach Ablauf der kürzesten eingestellten Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone aus, die Anzeige wechselt zur nächstniedrigsten Restzeit und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

- Wenn der letzte verbleibende Timer abläuft, wird die entsprechende Kochzone auch ausgeschaltet.



7. Sicherheit

7.1 Kindersicherung/Tastensperre

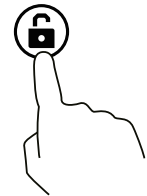
Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbefugte Verwendung zu verhindern (z. B. durch Kinder, die die Kochzonen versehentlich einschalten).

Auch wenn das Bedienfeld gesperrt ist, bleibt die Ein/Aus-Taste aktiv. So können Sie das Kochfeld im Notfall jederzeit ausschalten.



Sperren des Bedienfelds

- Berühren und halten Sie die Kindersicherung/Tastensperre mindestens 3 Sekunden lang.
- Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ oder, wenn der Timer zuvor eingestellt wurde, abwechselnd „Lo“ und die verbleibende Zeit an. Das Bedienfeld ist bis auf die Ein/Aus-Taste gesperrt.



Entsperren des Bedienfelds

- Stellen Sie bitte sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Berühren und halten Sie die Kindersicherung/Tastensperre mindestens 3 Sekunden lang.
- Die Anzeige „Lo“ verschwindet. So können Sie jetzt das Kochfeld wieder normal benutzen.

7.2 Weitere Sicherheitsmerkmale

Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor kann die Temperatur innerhalb des Kochfelds überwachen.

Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, stellt das Kochfeld den Betrieb automatisch ein.

Warnung vor Restwärme

Wenn eine Kochzone über längere Zeit in Betrieb war, entsteht Restwärme.

Um Sie zu warnen, sich davon fernzuhalten, wird auf der Anzeige der entsprechenden Kochzone ein „H“ angezeigt.

Magnetüberwachung

Wenn kleine Gegenstände (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) oder ungeeignetes Kochgeschirr (aus nicht magnetischem Material wie Aluminium oder in ungeeigneter Größe) auf das Kochfeld gelegt werden, wechselt das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus.

Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld für eine weitere Minute ab.

Automatische Abschaltung

Damit Kochzonen nicht vergessen werden, schalten sie sich nach einer festgelegten Zeit automatisch aus (siehe Tabelle).

Leistungsstufe	Zeitdauer bis automatische Abschaltung (Std.)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1,5

8. Richtlinien zum Kochen

Brandgefahr!

Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öle und Fette oder öl- und fetthaltige Lebensmittel erhitzen. Diese erwärmen sich schnell und können sich bei extrem hohen Temperaturen leicht spontan entzünden.



8.1 Kochtipps

- Wenn das Essen zu sieden kommt, reduzieren Sie bitte die eingestellte Temperatur.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeiten und spart Energie, indem die Wärme gespeichert wird.
- Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit einer hohen Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen durchgeheizt ist.

8.2 Einstellung der Leistungsstufen

Einstellung der Leistungsstufen	geeignet für
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Zarte Erwärmung für kleine Mengen von Lebensmitteln• Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell brennende Lebensmittel• Sanft köcheln• Langsame Erwärmung
3-4	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• Schnelles sieden• Reis kochen
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Pfannenkuchen
7-8	<ul style="list-style-type: none">• Braten• Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none">• Rührend frittieren• Stark braten• Suppe und Wasser zum Sieden kochen

9 Reinigung des Kochfelds

Art von Schmutz	Vorgehensweise	Wichtig!
Täglicher Schmutz auf der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltige Überläufe)	<ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie das Kochfeld aus.• Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!).• Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch.• Spülen Sie es gründlich aus und entfernen Sie alle Reinigungsrückstände.• Trocknen Sie die Kochfläche mit einem sauberen Textil- oder Papiertuch.	<ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld nicht heiß ist.• Schrubbschwämme, einige Nylonschwämme und scharfe/abrasive Reinigungsmittel kratzen das Glas.• Überprüfen Sie die Angaben des Herstellers bzgl. Eignung für Glasoberflächen.• Entfernen Sie Reinigungsrückstände immer vollständig. Die Kochfläche kann sonst <u>beschädigt werden</u>.
Überläufe, Schmelze und heißer Zucker auf der Glasoberfläche	<p>Entfernen Sie diese bitte sofort mit einem Spatel, Schaber oder Rasierklingenschaber, die für Glaskeramik Kochfelder geeignet sind:</p> <ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie das Kochfeld aus.• Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30 ° zum Kochfeld und kratzen Sie die Verschmutzung auf einen kühlen Teil des Kochfelds.• Wischen Sie den verschmutzten Bereich mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch.• Reinigen, spülen und trocknen Sie das Glas wie unter „täglicher Schmutz“ beschrieben.	<ul style="list-style-type: none">• Achten Sie darauf, sich nicht von beheizten Kochzonen zu verbrennen.• Beachten Sie, dass die Klingen des Schabers extrem scharf sind und Verletzungen verursachen können. Bewahren Sie die Reinigungswerkzeuge außerhalb der Reichweite von Kindern auf.• Entfernen Sie diese Art von Verschmutzung so schnell wie möglich, um zu verhindern, dass sie am Glas haftet und es beschädigt.
Überläufe auf den Touch-Bedienelementen	<ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie das Kochfeld aus.• Nehmen Sie Flüssigkeiten mit einem weichen Tuch auf.• Wischen Sie den Touch-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm ab.• Trocknen Sie den Bereich vollständig mit einem Textil- oder Papiertuch.	<ul style="list-style-type: none">• Wenn das Bedienfeld verschmutzt ist, schaltet sich das Kochfeld möglicherweise aus.• Das Touch-Bedienfeld funktioniert möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich vollständig trockengewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

10. Troubleshooting

Reparieren, modifizieren und zerlegen Sie bitte das Kochfeld niemals selbst!



10.1 Defekte, mögliche Ursachen und Maßnahmen

Defekt	Mögliche Ursache	Maßnahmen
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Keine Stromversorgung	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen und intakt ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und der Defekt weiterhin besteht, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
	Steuerungskarte defekt	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Das Bedienfeld ist gesperrt / Die Tastensperre wurde aktiviert.	Entsperren Sie das Bedienfeld. Siehe Kapitel zur Sicherheit.
Die Touch-Bedienelemente lassen sich schwer bedienen.	Auf den Bedienelementen befindet sich ein dünner Wasserfilm. Sie verwenden die Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente berühren.	Stellen Sie sicher, dass der Touch-Bedienfeld trocken ist. Verwenden Sie den Fingerbauch, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Einige Tasten funktionieren nicht. / Das Display funktioniert anormal.	Steuerungskarte / Display defekt	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung und schließen Sie es nach kurzer Zeit wieder an. Wenn der Defekt weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte einen zertifizierten Elektriker.
Die Anzeige der Stromversorgung ist ein, aber der Heizvorgang startet nicht.	Überhitzung des Kochfelds Der Lüfter funktioniert nicht. Technischer Defekt	Stellen Sie sicher, dass die Lüftungswege nicht blockiert sind und die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist. Kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker.
Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und das Symbol  ist angezeigt.	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder wird nicht erkannt.	Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr in einer Größe, die für die gewünschte Kochzone geeignet ist, und positionieren Sie es richtig. Siehe das Kapitel Kochgeschirr.
Der Betrieb stoppt plötzlich und das Symbol  wird angezeigt.	Die automatische Erkennungsfunktion ist fehlgeschlagen.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker.
Das Symbol  wird für zwei hinter- einander angeordnete Kochzonen angezeigt (1+2/3+4)	Technischer Defekt	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker.
Das Glas wird zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr wird verwendet. Ungeeignete	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe das Kapitel über das richtige Kochgeschirr. Siehe Kapitel Reinigung.

Troubleshooting

	Scheuermittel oder Reinigungsmittel werden verwendet.	
Einige Pfannen oder Töpfe knistern oder machen Klickgeräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle vibrieren unterschiedlich).	Das ist harmlos und normal.
Ein leichtes Summen ist bei Betrieb mit hoher Leistung zu hören.	Dies kann durch Induktionstechnologie verursacht werden.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte sich verringern oder vollständig verschwinden, indem der Leistungspegel verringert wird.
Lüftergeräusch	Ein im Kochfeld integrierter Lüfter zur Kühlung verhindert eine Überhitzung der Elektronik. Bei Bedarf läuft es auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiter.	Dies ist normal und für einen fehlerfreien Betrieb erforderlich. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung, während der Lüfter läuft.
anormales Lüftergeräusch	Der Lüfter zur Kühlung ist beschädigt.	Kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker.
Das Kochfeld oder die Kochzone schaltet sich plötzlich aus, es ertönt ein Signalton und im Anschluss wird ein Fehlercode angezeigt.	Technischer Defekt / Codebedeutung siehe folgende Tabelle	Notieren Sie sich den Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung und kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker.

10.2 Fehlercodes

Fehlercode	Bedeutung	Was zu tun
U_U	Es wurde kein geeignetes Kochgeschirr identifiziert	Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der entsprechenden Kochzone (siehe Kapitel über Kochgeschirr).
E1	Die Spannung ist zu niedrig (weniger als 85 V)	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
E2	Die Spannung ist zu hoch (höher als 285 V)	Wenn sie normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E3	Fehlermeldung des Kochfeldsensors / des Kurzschlusses	Kontaktieren Sie den Kundenservice oder einen zertifizierten Elektriker.
E4	Fehlermeldung des IGBT-Sensors / Kurzschlusses	
E5	Überhitzung des Kochfelds	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein.
E6	Überhitzung von IGBT	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein.
E7	Fehlfunktion des Kochfeldsensors	
E_r	Sicherstellen, dass sowohl L1-, L2- als auch N-Kerne korrekt mit dem Sicherheitsschalter verbunden sind, oder Kommunikationsfehler zwischen Display und Mainboard.	Kontaktieren Sie den Kundenservice oder einen zertifizierten Elektriker.
E_t	Überlaufschutz	Entfernen Sie die übergelaufenen Flüssigkeiten und schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

