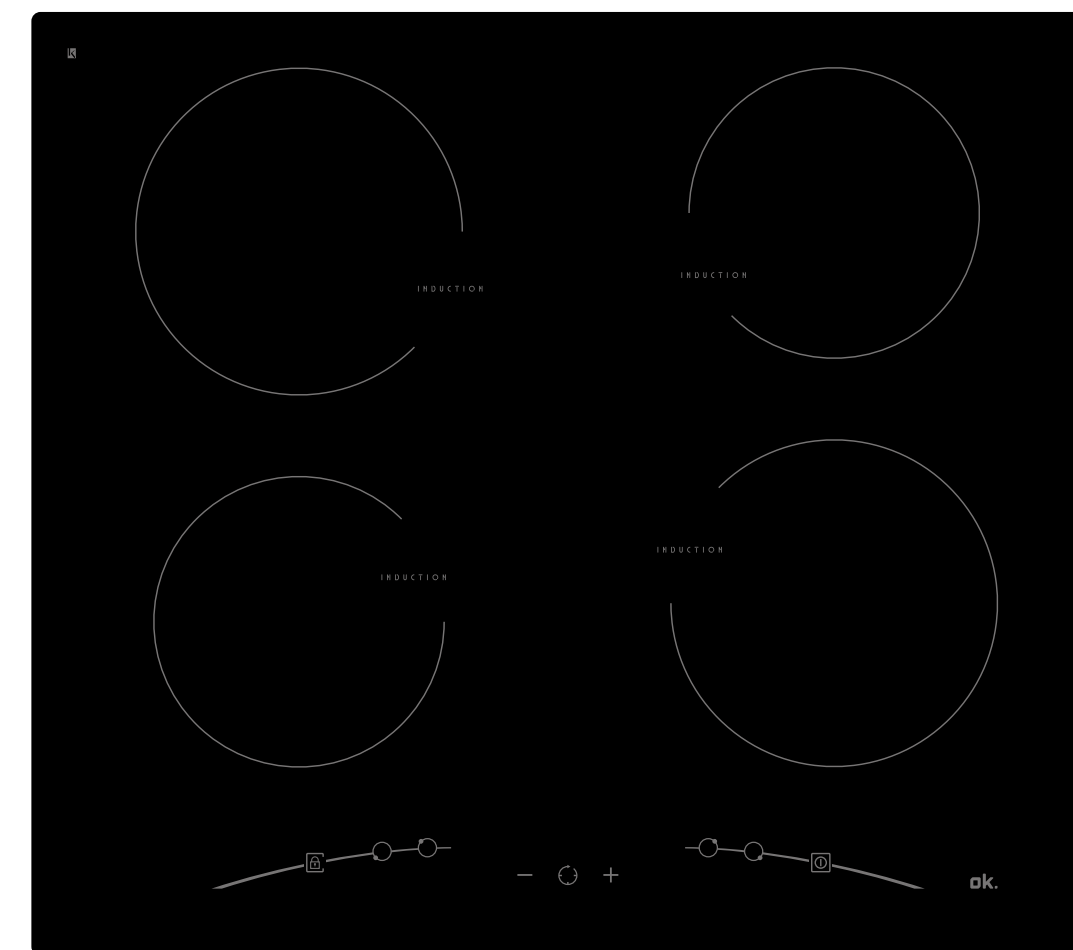


ok.

OBH36321

**60 CM INDUKTIONSKOCHFELD // 60 CM INDUCTION HOB //
PLACA DE INDUCCIÓN DE 60 CM // PLAQUE D'INDUCTION DE
60 CM**



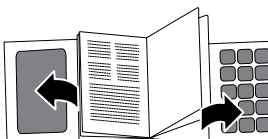
DE GEBRAUCHSANWEISUNG	3	IT MANUALE DELL'UTENTE	57
EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	12	NL GEBRUIKSAANWIJZING	66
EN USER MANUAL	21	PL INSTRUKCJA OBSŁUGI	75
ES MANUAL DE INSTRUCCIONES	30	PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO	84
FR MODE D'EMPLOI	39	SV BRUKSANVISNING	93
HU FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV	48	TR KULLANIM KILAVUZU	102

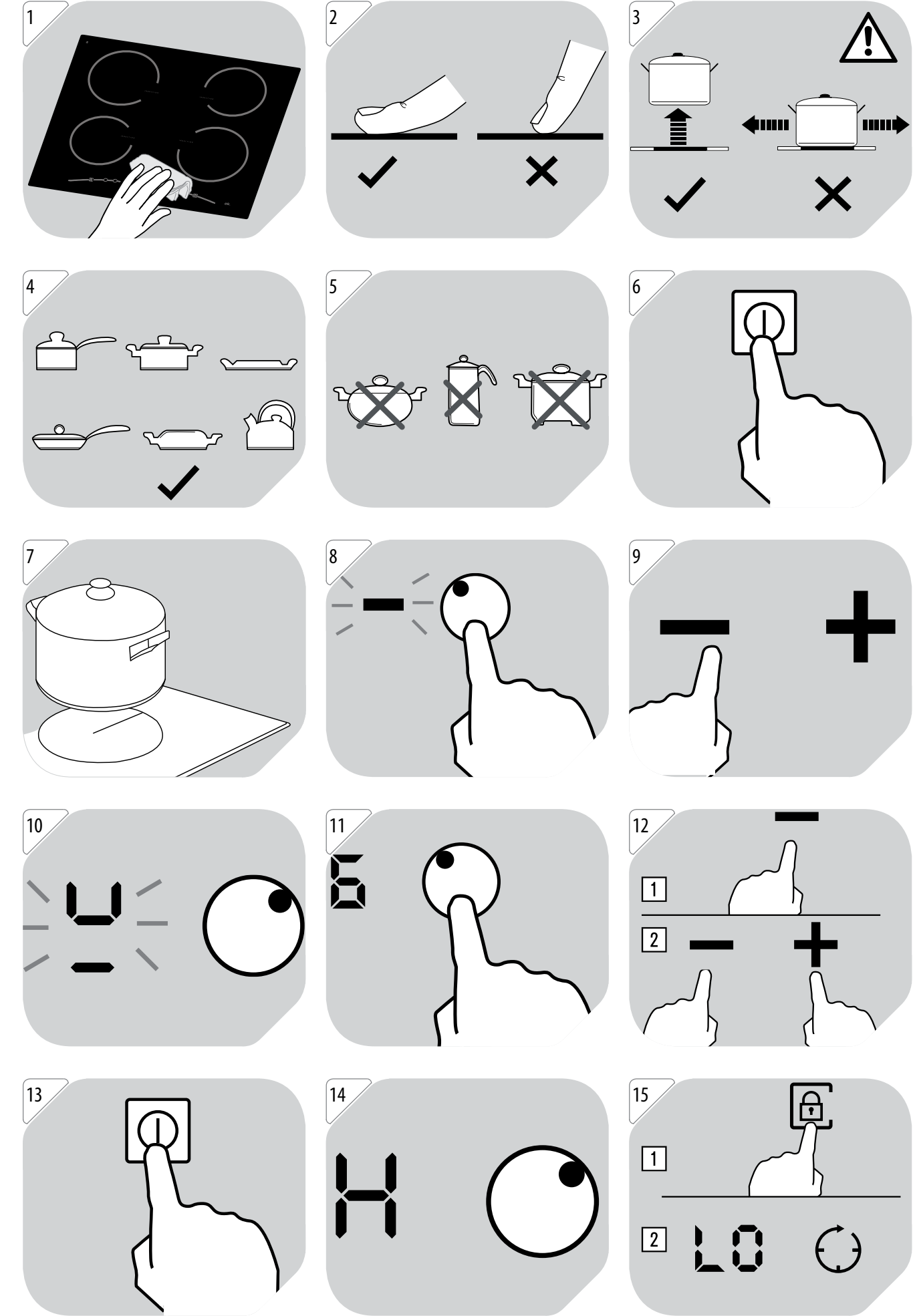
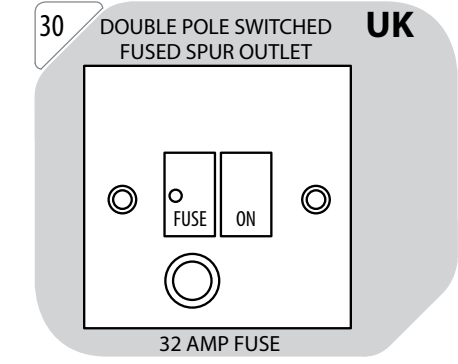
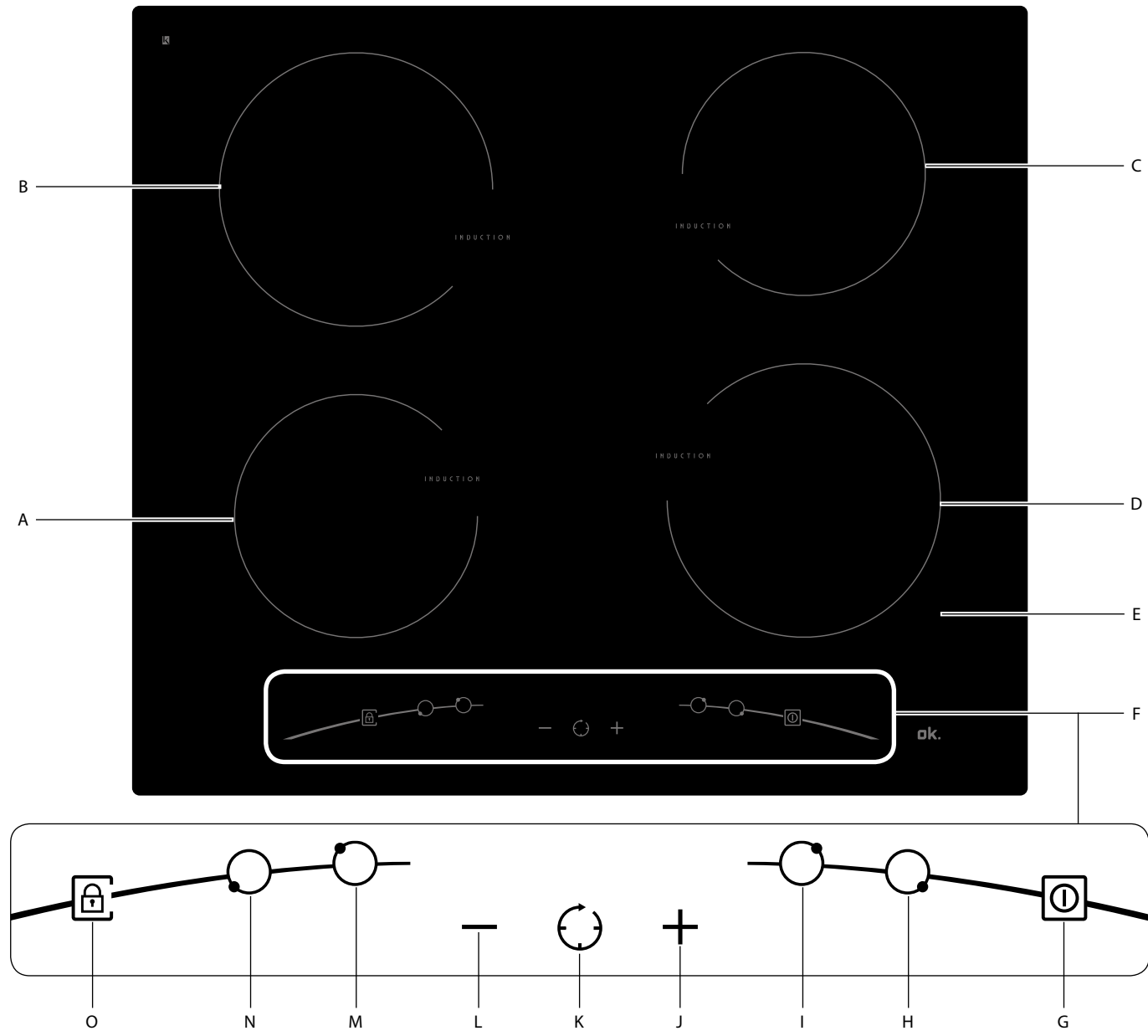
IM_OBH36321_141210_VO7

www.ok-online.com



Imtron GmbH
Wankelstraße 5
D-85046 Ingolstadt
www.imtron.eu





HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Vielen Dank für Ihren Kauf des Produkts von ok.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND FÜR SPÄTEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.

1. **VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE!**
2. Die Temperatur von berührbaren Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Fassen Sie Kochgeschirr nur an den Griffen an.

Kinder

3. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und älter sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine sichere Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
4. Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung immer entsprechend dieser Anweisung aus (d.h. durch das Benutzen der Sensortasten). Verlassen Sie sich beim Entfernen von Töpfen nicht auf die Topferkennungsfunktion, um die Kochfelder auszuschalten.
5. Erlauben Sie Kindern nicht mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
6. Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen.
7. Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
8. Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
9. Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.

Installation & Änderungen dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden

10. Das Gerät sollte nur von einer qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
11. Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
12. Stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung.
13. Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den Installationsanweisungen installiert werden. Nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.
14. Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.
15. Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Installation - Gefahr von Stromschlägen

16. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
17. Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
18. **Warnung:** Stromtrennvorrichtungen müssen entsprechend den Vorschriften ins vorhandene Stromnetz eingebaut sein.

Gefahr durch Schneiden - Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen

19. Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
20. Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Betrieb und Wartung - Gefahr von Stromschlägen oder Tod

21. Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzen Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstrom-

- versorgung ab (Wandschalter) und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
22. Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
23. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

Gesundheitsrisiko für Personen mit elektrischen Implantaten - Lebensgefahr

24. Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards. Jedoch müssen Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie z.B. Insulinpumpe) vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller ihres Implantats um Rat fragen, um zu gewährleisten, dass ihre Implantate nicht vom elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden.

Gefahr durch heiße Oberfläche - Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen. Kinder fernhalten!

25. Während der Benutzung können berührbare Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
26. Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
27. **Vorsicht:** Magnetisierbare Metallgegenstände, die am Körper getragen werden, können in der Nähe des Kochfeldes heiß werden. Gold- und Silberschmuck ist davon nicht betroffen.
28. Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
29. Nichtbeachten dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Weitere wichtige Sicherheitshinweise

30. **Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.**
31. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden könnten.
32. **Warnung:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und zu Brand führen. **Versuchen Sie niemals**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.
33. Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
34. Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
35. Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
36. Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
37. Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
38. Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und schleifen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
39. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf der Oberfläche des Kochfeldes ab, da sie heiß werden könnten.
40. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem bedient zu werden.
41. Schalten Sie nach der Benutzung das Kochfелеlement mit der entsprechenden Sensortaste aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
42. **Warnung: Brandgefahr:** Verstauen Sie keine Gegenstände auf der Kochoberfläche.
43. **Warnung:** Verwenden Sie nur Kochfeldabdeckungen, die vom Hersteller des Kochgeräts hergestellt, in der Gebrauchsanweisung vom Hersteller des Geräts als geeignet angegeben sind oder zur Ausstattung des Geräts gehören. Das Verwenden von ungeeigneten Abdeckungen kann Unfälle verursachen.

Reinigung

44. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
45. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

46. Dieses Gerät ist zur Verwendung im Haushalt sowie für folgende Verwendungsarten geeignet:

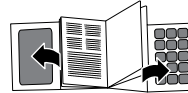
- Belegschaftsküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
- Bauernhöfe;
- Kunden von Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen;
- Frühstückspensionen und ähnliche Einrichtungen.
- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.














BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Zubereiten von Lebensmitteln unter Verwendung von geeignetem Kochgeschirr bestimmt.

BAUTEILE

Klappen Sie für Abbildungen des Produkts die Vorder- und Rückseite auf.



A	 Kochzone A (1500 W)	F	Bedienfeld	K	 Timer-Sensortaste
B	 Kochzone B (2000 W)	G	 An/Aus-Sensortaste	L	 Leistungsstufe reduzieren
C	 Kochzone C (1500 W)	H	 Auswahltaste: Kochzone D	M	 Auswahltaste: Kochzone B
D	 Kochzone D (2000 W)	I	 Auswahltaste: Kochzone C	N	 Auswahltaste: Kochzone A
E	Glasplatte	J	 Leistungsstufe erhöhen	O	 Kindersicherung

VOR DEM ERSTEM GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich noch auf der Glasplatte befinden könnten. Reinigen Sie die Oberfläche (→ *Reinigung und Pflege*).

BETRIEB

- 2 Die Sensortasten reagieren auf Berührungen, das Ausüben von Druck ist daher nicht notwendig. Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.

Sie werden jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, ein akustisches Signal hören.

Achten Sie darauf, dass die Sensortasten immer sauber und trocken sind und von keinem Gegenstand (z.B. Küchengerät oder Tuch) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm könnte das Verwenden der Sensortasten erschweren.

- 3 **Warnung!** Heben Sie Kochtöpfe immer vom Induktionskochfeld hoch. Schleifen Sie Kochgeschirr nicht über die Oberfläche. Dies könnte die Glasplatte beschädigen.


- 4 Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr auf dem Kochfeld.

Geeignet: Ebene Töpfe und Pfannen aus (Edel-) Stahl, Druckguss oder emailliertem Eisen. (Durchmesser Ø 14 bis 22 cm).

Empfohlene Arten und Größen von Kochgeschirr	
Material	Kochgeschirr mit einem Boden aus Eisen oder magnetischem Edelstahl.
Form	Kochgeschirr mit einem ebenen Boden.
Größe	Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von 14 bis 22 cm.

- 5 **Nicht geeignet:** Unstabiles oder leicht kippendes Kochgeschirr. Töpfe oder Pfannen aus Keramik, Glas, Aluminium oder magnetisiertem Edelstahl (Durchmesser Ø kleiner als 14 cm oder größer als 22 cm).

Ungeeignetes Kochgeschirr	
Material	Kochgeschirr aus Keramik, Glas, Aluminium, Kupfer.
Form	Kochgeschirr mit einem unebenen Boden (z.B. gerundet).
Größe	Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von < 14 oder > 22 cm.

- 6 **Einschalten des Geräts:** Berühren Sie die Ein/Aus Sensortaste .

Ein akustisches Signal ertönt als Bestätigung, dass das Gerät eingeschaltet ist. Alle Anzeigen zeigen "--" oder "-".

- 7 Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

Der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone müssen sauber und trocken sein.

8 Berühren Sie die Auswahlstaste der Kochzone, die Sie verwenden möchten. Die Anzeige neben der Wahlstaste beginnt zu blinken.

9 Wählen Sie die Leistungseinstellungen für die gewählte Kochzone durch das Berühren der Sensortaste **+** oder **-**.

Die gewählte Temperatureinstellung (von 1 bis 9) erscheint im Bedienfeld.

Hinweise:

- Sie können die Einstellung der Leistungsstufe während des Kochens jederzeit ändern.
- Wenn Sie eine Leistungsstufe nicht innerhalb von 1 Minute gewählt haben, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um fortzufahren, schalten Sie das Kochfeld durch das Berühren der Ein/Aus-Sensortaste **⏻** erneut ein.

10 **Ungeeignetes Kochgeschirr:** Auf der Anzeige blinkt die Fehlermeldung **U** abwechselnd mit der Leistungsstufe auf der Kochzonenanzeige, wenn:

- kein Topf auf die ausgewählte Kochzone gestellt wurde.
- der Topf für das Induktionskochfeld ungeeignet ist.
- der Topf zu klein oder nicht genau in der Mitte der Kochzone platziert wurde.

Hinweis: Die Kochzone nimmt den Betrieb erst dann auf, wenn sich ein geeigneter Topf auf der Kochzone befindet. Die Anzeige schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn sich kein geeigneter Topf auf der Kochzone befindet.

Abschalten einer einzelnen Kochzone

11 Berühren Sie die Sensortaste für die Kochzone, die Sie abschalten möchten.

12 Schalten Sie die Kochzone durch **1** bis **9** nach unten scrollen **ODER** **2** durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten **+** und **-** aus. Displayanzeige: **0**.

Ausschalten des gesamten Geräts.

13 Berühren Sie die Ein/Aus-Sensortaste **⏻**.

Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter nach jedem Gebrauch aus. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch abschaltet.

Hinweis:

Ein eingebauter Lüfter schaltet sich automatisch ein, um das Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Er wird seinen Betrieb selbst dann fortsetzen, wenn Sie das Gerät ausgeschaltet haben. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung, solange der Lüfter in Betrieb ist!

Anzeige der Restwärme

14 Das Gerät verfügt über eine Anzeige der Restwärme für jede Kochzone.

Das **H**-Symbol erscheint auf der Anzeige nachdem die Kochzone ausgeschaltet wird und zeigt an, dass die Kochzone noch heiß ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche bis zu einer gemäßigten Temperatur abgekühlt ist.

- **Tipp:** Wenn Sie weitere Töpfe erhitzen möchten, benutzen Sie die Kochplatte, die noch heiß ist, um Energie zu sparen.

Abgesicherter Modus (Kindersicherung)

15 Um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten und ein unabsichtliches Einschalten zu vermeiden, ist das Gerät mit einer Sperrvorrichtung ausgestattet.

Sperren: Berühren Sie die Kindersicherung **⏻**, um Kinder vom Einschalten der Kochfelder abzuhalten. Alle Tasten (außer der Ein/Aus-Taste **⏻**) sind jetzt gesperrt. Der Timer zeigt **L**.

Entsperren: Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist. Berühren und halten Sie die Kindersicherung **⏻** einige Sekunden lang. Sie können jetzt mit dem Benutzen Ihres Induktionskochfeldes beginnen.

TIMER-FUNKTION

Timer als Kurzzeitmesser verwenden

16 **Vorbereitung:** Berühren Sie die Ein/Aus-Sensortaste **⏻**, um das Gerät einzuschalten.

Hinweis: Sie können den Kurzzeitmesser verwenden, ohne eine der Kochzonen auszuwählen.

Timer-Modus eingeben: Berühren Sie die Timer-Sensortaste **⌚**. Die Timer-Sensortaste beginnt zu blinken und zeigt **0**.

17 Wählen Sie eine Timer-Einstellung durch das Berühren der Sensortaste **+** oder **-**.

- **Stellen Sie den Timer um 1 Minute höher oder niedriger:** Berühren Sie 1x die Sensortaste **+** oder **-**.
- **Stellen Sie den Timer um 10 Minuten höher oder niedriger:** Berühren und halten Sie die Sensortaste **+** oder **-**.

Hinweis: Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch zu der **00**-Einstellung.

18 **Timer-Einstellung abbrechen:** Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten **+** und **-**.

19 Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort rückwärts zu laufen. Die Anzeige zeigt die restliche Zeit an (Beispiel: **35** Minuten). Die Timer-Sensortaste **⌚** blinkt für 5 Sekunden.

20 **Eingestellte Zeit endet:** Ein akustisches Signal ertönt 30 Sekunden lang. Die Timer-Sensortaste **⌚** zeigt "--".

Timer einstellen, um eine einzelne Kochzone abzuschalten

21 **Vorbereitung:** Berühren Sie die Ein/Aus Sensortaste **⏻**, um das Gerät einzuschalten.

Berühren Sie die Sensortaste zum Auswählen der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.

22 Wählen Sie eine Timer-Einstellung durch das Berühren der **+** oder **-** Sensortaste.

- **Stellen Sie den Timer um 1 Minute höher oder niedriger:** Berühren Sie 1x die Sensortaste **+** oder **-** Sensortaste.
- **Stellen Sie den Timer um 10 Minuten höher oder niedriger:** Berühren und halten Sie die Sensortaste **+** oder **-**.

Hinweis: Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch zu der **00**-Einstellung zurück.

- **Timer-Einstellung abbrechen:** Berühren Sie gleichzeitig die **+** und **-** Sensortasten.

Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort rückwärts zu laufen. Die Anzeige zeigt die restliche Zeit an (Beispiel: **35** Minuten). Die Timer-Sensortaste **⌚** blinkt für 5 Sekunden.

23 Ein roter Punkt neben dem Leistungsstufen-Symbol der entsprechenden Kochzone zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.

24 **Eingestellte Zeit endet:** Die entsprechende Kochzone schaltet sich automatisch ab. Die Timer-Sensortaste **⌚** zeigt "--".

Hinweis: Andere Kochzonen werden weiter arbeiten, wenn sie im Vorfeld eingeschaltet worden sind.

KOCHLEITFADEN

- **Brandgefahr!** Seien Sie vorsichtig beim Braten, denn Öl und Fett wird sehr schnell heiß. Bei extrem hohen Temperaturen kann Öl und Fett schnell Feuer fangen.
- Wenn Essen zu kochen anfängt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Das Verwenden eines Topfdeckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Wärme im Innern des Topfes bleibt.
- Reduzieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um Kochzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen mit einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen erhitzt ist.

Reis kochen, sieden

- Sieden tritt unterhalb des Siedepunkts bei ungefähr 85 °C auf, wenn die Blasen nur gelegentlich zur Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Das ist das Geheimnis für köstliche Suppen und zarte Schmorgerichte, weil der Geschmack sich entfalten kann, ohne das Essen dabei zu überkochen. Saucen, die auf Eiern basieren oder mit Mehl gebunden werden, sollten ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereitet werden.

Tipps für pfannengerührte Gerichte

1. Wählen Sie einen für Induktion geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Pfannerrühren sollte schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen kochen möchten, bereiten Sie das Essen in mehreren kleineren Teilen zu.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie zuerst das Fleisch, stellen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie unter Rühren das Gemüse. Wenn es heiß, aber immer noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone runter, mengen Sie das Fleisch unter und geben Sie die Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzugehen, dass alles erhitzt ist.
7. Servieren Sie das Gericht sofort.

Einstellungen der Leistungsstufe

- Die unten angegebenen Einstellungen sind nur ein Leitfaden. Die genauen Einstellungen hängen von verschiedenen Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Kochmenge.

Einstellung der Leistungsstufe	Geeignet für
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Schwaches Erwärmen für kleine Lebensmittelmengen • Schmelzen von Schokolade, Butter, und für Speisen, die schnell anbrennen • Sanftes Sieden • Langsames Erwärmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Rasches Sieden • Zubereitung von Reis
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Zubereitung von Pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannerrühren • Scharfes Anbraten • Suppen zum Kochen bringen • Wasser kochen

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Temperatursensor

Das Gerät ist mit einem Temperatursensor und einem automatischen Abschaltssystem ausgestattet, um das Induktionskochfeld vor Beschädigung zu schützen. Die Temperatur im Inneren des Induktionskochfeldes wird ständig überwacht und das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn eine kritische Temperatur gemessen wird.

Feststellen von kleinen Gegenständen

Wenn eine Kochzone eingeschaltet wird und ein Topf mit unpassender Größe, ein nichtmagnetischer Topf (z.B. aus Aluminium), oder kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) erkannt wird, schaltet sie nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter wird das Gerät weiterhin 1 Minute lang abkühlen.

Automatische Abschaltfunktionen

- **Abschaltfunktion A:** Kochzonen, auf denen ein geeigneter Topf noch steht, werden nach Ablauf einer bestimmten Zeit abgeschaltet. Die Zeit bis zum Abschalten hängt von den Leistungseinstellungen ab:

Einstellung der Leistungsstufe	Die Kochzone schaltet sich automatisch ab nach
1 - 3	8 Stunden
4 - 6	4 Stunden
7 - 9	2 Stunden

- **Abschaltfunktion B:** Wenn der Topf von der Kochzone entfernt wurde, Sie jedoch vergessen haben, die Kochzone auszuschalten, stoppt das Gerät das Erhitzen sofort. Das Kochfeld schaltet nach 2 Minuten ab.

FEHLERBEHEBUNG

Problem / Anzeige von Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Überprüfen Sie, ob das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie die Haussicherung für das Gerät. Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall gibt, indem Sie andere elektrische Geräte einschalten.
Die Sensortasten reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Tasten (→ <i>Kindersicherung</i>).
Die Sensortasten sind schwer zu bedienen.	Auf den Sensortasten könnte sich ein dünner Wasserfilm befinden oder Sie benutzen die Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente berühren.	Überprüfen Sie, ob die Sensortasten trocken sind. Benutzen Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Einige Töpfe machen knackende oder klickende Geräusche.	Die Ursache könnte in der Konstruktion Ihres Kochgeschirrs liegen (verschiedene Metallschichten vibrieren unterschiedlich).	Dies ist für Kochgeschirr normal und stellt keine Störung dar.
Das Induktionskochfeld macht ein leises summendes Geräusch, wenn es in einer hohen Leistungsstufe verwendet wird.	Die Ursache dafür liegt in der Technologie des Kochens mit Induktion.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistungseinstellungen verringern.
Lüftungsgeräusch kommt aus dem Induktionskochfeld.	Ein Lüfter ist in Ihr Induktionskochfeld eingebaut, um die Elektronik vom Überhitzen zu schützen. Es kann weiterarbeiten, sogar wenn sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Das ist normal und bedarf keiner Handlung. Schalten Sie die Stromversorgung Ihres Induktionskochfeldes an der Wand nicht ab, solange der Lüfter in Betrieb ist.
Topf wird nicht erhitzt und erscheint nicht auf der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil es für Induktion nicht geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil es zu klein für die Kochzone ist oder sich nicht genau in der Mitte befindet.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist (→ <i>Richtiges Kochgeschirr wählen</i>). Platzieren Sie den Topf in die Mitte und überprüfen Sie, ob sein Bodendurchmesser mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Fehlercode F3-F8.	Temperatursensor-Fehler.	Kontaktieren Sie Ihren Händler oder einen qualifizierten Techniker.
Fehlercode F9-FE.		
Fehlercode E1/E2.	Anormale Betriebsspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
Fehlercode E3/E4.	Anormale Temperatur.	Überprüfen Sie den Topf, der verwendet wird.
Fehlercode E5/EE.	Die Kochplatte hat sich überhitzt und abgeschaltet, um das Kochfeld zu schützen.	Warten Sie bis das elektronische System ausreichend abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

PFLEGE UND WARTUNG

Warnung!

Schalten Sie die Stromversorgung immer aus, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen. Im Falle von Fehlern, kontaktieren Sie einen offiziellen oder autorisierten Händler.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es gegen ein spezielles Kabel oder Bauteil, das beim Hersteller erhältlich ist, ausgetauscht oder vom Kundendienst ersetzt werden.
- Nur für den Hausgebrauch.
- Legen Sie das Induktionskochfeld niemals direkt ins Wasser.
- Setzen Sie niemals eine leere Pfanne auf das Kochfeld, da dies die Pfanne beschädigen könnte. Bei Überhitzung könnte der Temperatursensor das Gerät automatisch abschalten.
- Wenn eine Kochzone für länger Zeit eingeschaltet war, bleibt die Oberfläche danach für einige Zeit heiß, berühren Sie also nicht die Glasoberfläche.
- Überprüfen Sie gelegentlich, ob der Lufteinlass unterhalb des Induktionskochfeldes durch nichts blockiert wird.
- Wenn die Oberfläche des Kochfeldes geplatzt ist, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und vermeiden Sie jede Möglichkeit eines Stromschlages.
- Platzieren Sie keine rauen oder unebenen Gefäße auf dem Kochfeld, da sie die Glasoberfläche verkratzen könnten.
- Lassen Sie keine Töpfe oder Pfannen auf das Kochfeld prallen. Die Glasoberfläche ist stabil, aber nicht unzerbrechlich.
- Lassen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf dem Kochfeld liegen, da sie heiß werden könnten.
- Verstauen Sie keine Reinigungsmittel oder entzündliche Stoffe unter dem Kochfeld.
- Reinigen Sie das Kochfeld nur, wenn es ausreichend abgekühlt ist.
- Wenn die Stromzufuhr der Kochplatte abgeschaltet ist, wird keine Restwärme angezeigt, die Kochzone kann jedoch immer noch heiß sein. Seien Sie sehr vorsichtig!

Wichtig:

- Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme oder raue/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas verkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet sind.
- Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme oder raue/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas verkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet sind.
- Lassen Sie niemals Reinigungsreste auf dem Kochfeld, das Glas könnte fleckig werden.
- Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung. Dies verhindert, dass übergelaufene Flüssigkeiten sich in die Keramik einbrennen.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungsanweisung auf der Verpackung.

Verwenden Sie niemals:

- Unverdünnte Spülmittel
- Reinigungsmittel für Geschirrspülmaschinen
- Scheuermittel
- Scharfe Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner.
- Scheuerschwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahlreiniger.
- Die Oberfläche des Induktionskochfeldes kann folgendermaßen leicht gereinigt werden:

Art der Verschmutzung	Reinigungsmethode
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Speisereste oder nicht zuckerhaltige übergekochte Lebensmittel auf dem Glas).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes ab. 2. Verwenden Sie einen Glasschaber, wenn das Glas noch warm, aber nicht mehr heiß ist. 3. Wischen Sie die Oberfläche feucht ab und reiben Sie es mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocken.
Übergekochte Lebensmittel, geschmolzene und heiße zuckerhaltige Substanzen auf dem Glas.	<p>Wichtig: Entfernen Sie Flecken aus geschmolzenen und zuckerhaltigen Speiseresten oder übergekochten Lebensmitteln nach Möglichkeit sofort. Wenn die Flecken auf dem Glas erkalten, könnten sie möglicherweise schwer zu entfernen sein oder dauerhaft die Glasoberfläche beschädigen. Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, Schabmesser oder Rasierklingschaber Vorsicht vor heißen Kochzonen-Oberflächen!</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes an der Wand ab. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem 30° Winkel und schaben Sie die Verschmutzung oder die übergekochten Speisereste in Richtung eines kalten Bereichs auf dem Kochfeld. 3. Entfernen Sie die Verschmutzung oder übergekochte Speisereste mit einem Spüllappen oder Küchenpapier. <ul style="list-style-type: none"> • Warnung! Gefahr durch Schneiden! Wenn die Schutzhülle entfernt wurde, ist die Klinge des Glasschabers messerscharf. Verwenden Sie ihn äußerst vorsichtig und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Übergekochte Lebensmittel auf den Sensortasten.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes ab. 2. Fangen Sie die übergekochte Flüssigkeit mit einem Tuch auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Sensortasten mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit Küchenpapier vollständig trocken. <p>Hinweis: Das Kochfeld könnte sich mit einem akustischen Signal abschalten und die Sensortasten könnten nicht funktionieren, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Sorgen Sie dafür, dass der Bereich der Sensortasten trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</p>

INSTALLATION**Benötigte Ausrüstung (nicht mitgeliefert)**

- Kreuzschlitzschraubendreher
- Schraubendreher
- Silikon
- Bleistift und Lineal/Messband

Vorbereitung - Stellen Sie vor dem Installieren des Geräts sicher, dass...

- Die Arbeitsfläche rechteckig und waagrecht ist und keine Bauteile den Einbauräum behindern.
- Die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material besteht.
- Der Ofen über einen eingebauten Lüfter verfügt, wenn das Gerät über einem Ofen installiert wird.
- Die Installation allen Arbeitsanforderungen sowie geltenden Vorschriften und Richtlinien entspricht.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Abschaltung von der Hauptstromversorgung gewährleistet, in die vorhandene Schaltung eingebaut und entsprechend den landestypischen Richtlinien und Verordnungen montiert und angebracht ist. Der Trennschalter neben dem installierten Kochfeld für den Kunden leicht zugänglich ist.
- Ein Wärmeisolierfeld unterhalb des Kochfeldes installiert wird, wenn das Gerät über einer Schublade oder einem Küchenschrank eingebaut wird,
- Der Trennschalter zugelassen ist und an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite 3 mm beträgt (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern, wenn die landestypischen Verordnungen diese Variante der Vorgabe zulassen).
- Wenn das Gerät direkt an das Netz angeschlossen wird, ein omnipolarer Trennschalter, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm zwischen den Kontakten beträgt, installiert wird.
- Sie in Zweifelsfällen hinsichtlich der Installation die örtliche Baubehörde oder die Gemeindeverordnung hinzuziehen.
- Sie für die Wandoberfläche, die das Gerät umschließt, hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächenausführungen (wie z.B. Keramikfliesen) verwenden.

Anforderungen für die Installation**Vorsicht!**

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Das Induktionskochfeld muss von einer qualifizierten Person installiert werden. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu installieren.
- Das Induktionskochfeld darf nicht über Kühlschränken, Gefrierschränken, Geschirrspülmaschinen oder Trockner installiert werden.
- Die Wand und der Bereich über dem Kochfeld muss hitzebeständig sein.
- Die Arbeitsplatte sollte mindestens 30 mm dick und aus hitzebeständigem Material sein.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt über Geschirrspülmaschinen, Kühlschränken, Gefrierschränken, Waschmaschinen oder Trocknern, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen könnte.
- Der Stromversorgungskabel darf nicht in Berührung mit heißen Teilen kommen und so positioniert werden, dass seine Temperatur zu keinem Zeitpunkt höher als 75 °C ist.

Elektrischer Anschluss und Änderungen



Vorsicht!

- Lassen Sie von einem Elektroinstallateur überprüfen, ob Ihr Hausanschlusssystem geeignet ist oder Änderungen vorgenommen werden müssen. Alle Änderungen dürfen nur von einem qualifiziertem Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Das Kabel sollte während des Betriebs nicht gedehnt oder zusammengerollt werden.
- Adapter, Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden.
- Bei Überlastung besteht Brandgefahr.



Vorsicht!

Vor dem Anschließen an den Netzstrom Folgendes prüfen:

- Die elektrische Spannung entspricht den Anforderungen.
- Das Gerät ist einzeln und nicht gemeinsam mit einem anderen elektrischen Gerät an eine Anschlussdose angeschlossen. Ein geeigneter Stromschutzschalter muss entsprechend den Anschlussvorschriften in die vorhandene Schaltung eingebaut sein.

Wahl der Installationsausrüstung

25/ Schneiden Sie die Arbeitsoberfläche nach folgenden Maßen aus:

L	590 mm
B	520 mm
H	60 mm
D	56 mm
A	560 mm
B	490 mm
X	50 mm (Min.)

- Ein Abstand von mindestens 50 mm muss um die Öffnung herum freigelassen werden.
- Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie hitzebeständiges Oberflächenmaterial, um größere Verformungen durch die Wärmeausstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.
- Das Gerät muss ständig gut belüftet werden. Der Lufteinlass und -auslass dürfen nicht blockiert werden.

26/ Schneiden Sie die Arbeitsoberfläche nach folgenden Maßen aus:

A	760 mm	(= Mindestsicherheitsabstand zwischen Kochplatte und Küchenschrank über der Kochplatte)
B	50 mm	
C	20 mm	
D	Lufteinlass	
E	5 mm	(= Mindestangabe für Luftauslass)

- Das Induktionskochfeld muss gut belüftet werden und der Lufteinlass und -auslass unten am Gerät dürfen nicht blockiert werden. Der Lüfter unten am Kochfeld muss ausreichend Raum haben und ständig mit Frischluftzufuhr versorgt werden.

27/ Versiegeln Sie die Schnittkanten der Arbeitsplatte mit hitzebeständigem Silikon.

Platzieren Sie das Gerät in den Ausschnitt. Drücken Sie fest nach unten, um es richtig einzusetzen.

28/ **Vorbereitung:** Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, glatten Oberfläche (z.B. auf der Verpackung). Üben Sie keine Kraft auf die Bedienelemente, die am Gerät vorstehen, aus.

Einstellen der Position der Halterungen: Befestigen Sie das Gerät auf der Arbeitsfläche, indem Sie 2 Halterungen am Boden des Kochfeldes nach dem Anbringen festschrauben. Passen Sie die Halterungspositionen der unterschiedlichen Dicke der Arbeitsplatte an.

29/ Die Leiter des Netzkabels haben eine Farbe nach folgendem Code:

30/ **braun und schwarz = L - stromführender Leiter**

blau und grau = N - Neutraleiter

grün/gelb =  - Schutzleiter

Die Anschlussstelle muss neben dem Gerät positioniert werden, damit sie für einen Techniker im Falle eines Betriebsausfalls problemlos zugänglich ist.

30/ Nur für Großbritannien

Es wird eine geschaltete abgesicherte Anschlusseinheit nach BS 1363 Part 4 empfohlen.

Die elektrische Sicherung muss bei 32 Ampere liegen.

Alle elektrischen Installationen müssen mit den aktuellen I.E.E.-Bestimmungen und Bestimmungen von lokalen Elektrizitätsversorgungsunternehmen übereinstimmen. Zur Ihrer eigenen Sicherheit sollte ein qualifizierter Elektroinstallateur, der vom Nationalen Inspektionsrat für das Elektrische Installationsabkommen (NICEIC) zugelassen ist, die elektrische Installation durchführen.

Wenn Sie das Kochfeld installiert haben, sorgen Sie dafür, dass

- Das Netzkabel nicht von Schränken und Schubladen erfasst wird.
- Eine ausreichende Frischluftzufuhr von außen zur Basis des Kochfeldes erfolgt.
- Der Trennschalter für den Verbraucher leicht zugänglich ist.
- Das Kabel nicht verbogen oder eingedrückt ist.
- Das Kabel regelmäßig überprüft wird und von einem autorisierten Techniker ersetzt wird.

TECHNISCHE DATEN

Modellnummer	OBH36321		
Kochzonen	4		
Betriebsspannung	220-240 V~ 50/60 Hz	400 V 3N~ 50/60 Hz	
Installierte elektrische Leistung	6400-7200 W	7000 W	
Maße des Geräts L x B x H (mm)	590 x 520 x 60		
Einbaumaße A x B (mm)	560 x 490		
Für die Installation erforderliches Netzkabel	H07RN-F 5G1.5mm ²		
Tabelle - Informationen über Kochfelder für den Hausgebrauch	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung		OBH36321	-
Kochfeldtyp		Elektrisches Induktionskochfeld	-
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche		4	-
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und Kochbereiche, Strahlungskochzonen, feste Platten)		Induktionskochfelder	-
Für kreisförmige Kochzonen oder Kochbereiche: Durchmesser der Nutzfläche für elektrisch beheizte Kochzone, gerundet auf mindestens 5 mm	∅	<ul style="list-style-type: none"> • links: hinten 18 • links: vorne 16 • rechts: hinten 16 • rechts: vorne 18 	<ul style="list-style-type: none"> cm cm cm cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder Kochbereiche: Länge und Breite der Nutzfläche für elektrisch beheizte Kochzone oder Bereich, gerundet auf mindestens 5 mm	L B	- -	cm cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochbereich pro kg	EC _{electric cooking}	Kochbereich: <ul style="list-style-type: none"> • links: hinten 196,3 • links: vorne 218,5 • rechts: hinten 182,5 • rechts: vorne 193,7 	<ul style="list-style-type: none"> Wh/kg Wh/kg Wh/kg Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld pro kg	EC _{electric hob}	197,8	Wh/kg
Energieverbrauch Standby/Aus	P _S /P _O	0,25	W

ENTSORGUNG



Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Elektrische und elektronische Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Dieses Gerät nicht im unsortierten Hausmüll entsorgen. An einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Information wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die örtlichen Behörden.

Umweltschutz

- Damit die gesamte Umweltbelastung (z.B. Energieverbrauch) des Kochprozesses reduziert wird, sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät entsprechend den Installationsanweisungen installiert wird. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Arbeitsräume.
- Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung immer aus, so wie es in dieser Anweisung beschrieben wird (d.h. durch das Benutzen der Sensortasten). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe entfernen.
- **Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigung oder Wartungsarbeiten durchführen.**
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät entsprechend der Gebrauchsanweisung ausgebaut wird, wenn Sie es zerstörungsfrei warten möchten. Für eine Neuinstallation folgen Sie bitte den Installationsanweisungen, um Schäden zu vermeiden.