

MANUALE D'USO
PIANO A INDUZIONE PORTATILE

IT

USER MANUAL
PORTABLE INDUCTION COOKER

EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR
TABLE À INDUCTION PORTABLE

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG
TRAGBARES INDUKTIONSKOCHFELD

DE

GEBRUIKSAANWIJZING
DRAAGBARE INDUCTIEKOOKPLAAT

NL

MANUAL DE USO
PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

ES

MANUAL DE USO
PLACA DE INDUÇÃO PORTÁTIL

PT



Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com

We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for managing the appliance's aesthetic and functional qualities.

For further information on the product: www.smeg.com

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel, qui comprend toutes les indications pour maintenir inchangées les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour obtenir des informations supplémentaires sur le produit : www.smeg.com

Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung, die sämtliche Anweisungen enthält, um das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten, sorgfältig zu lesen.

Für weitere Informationen über das Produkt wird auf www.smeg.com verwiesen

We adviseren om deze handleiding aandachtig door te lezen. Ze bevat aanwijzingen die nodig zijn om de esthetische en functionele eigenschappen van het gekochte apparaat intact te houden.

Bezoek voor meer informatie over het product: www.smeg.com

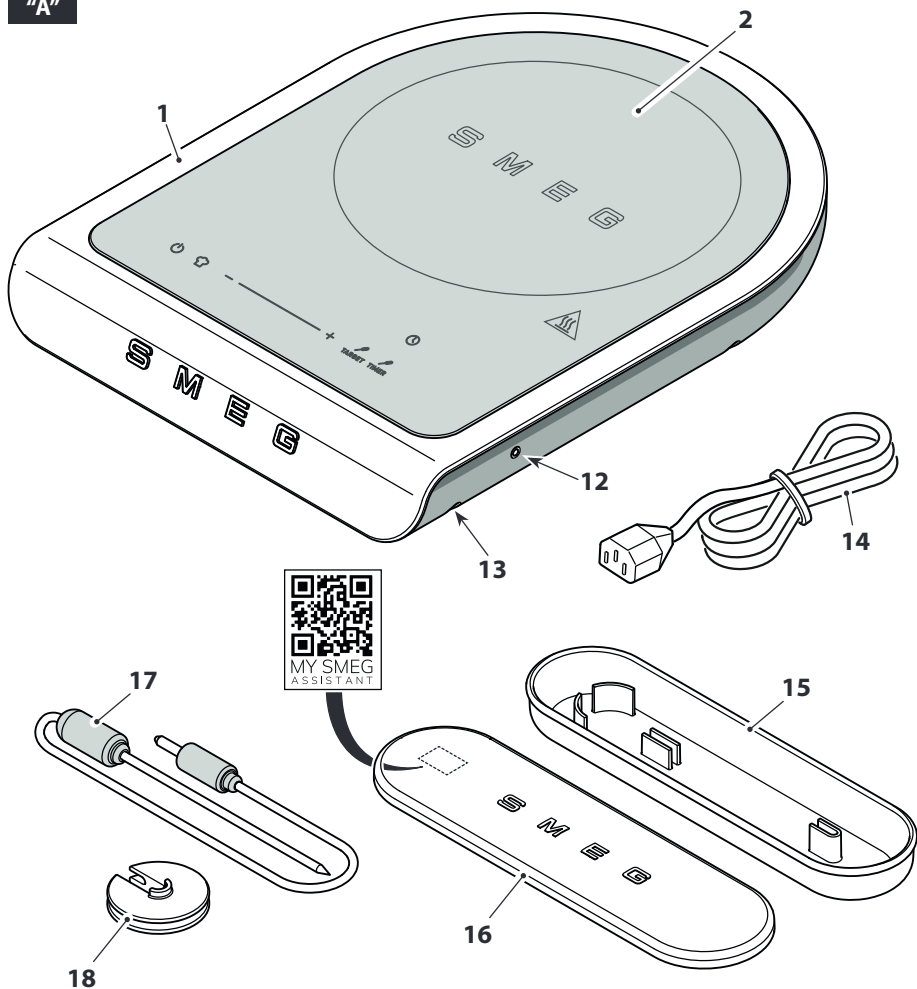
Aconsejamos leer atentamente este manual que contienen todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.

Más información sobre el producto en: www.smeg.com

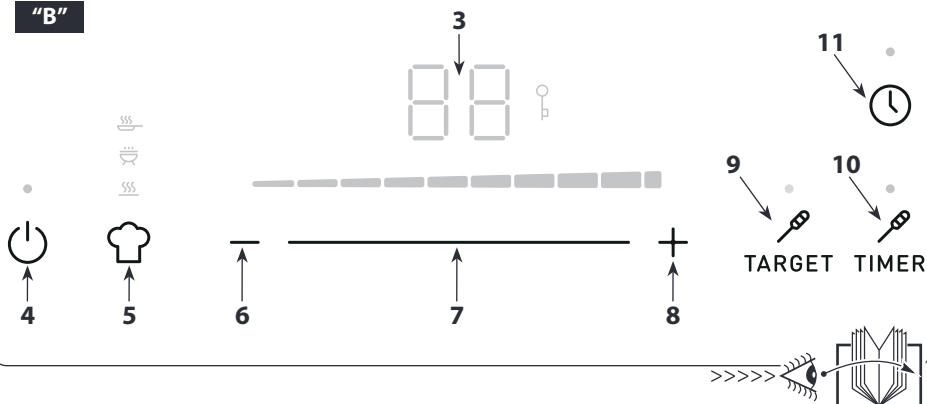
Aconselhamos que leia atentamente este manual, que refere todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do aparelho comprado.

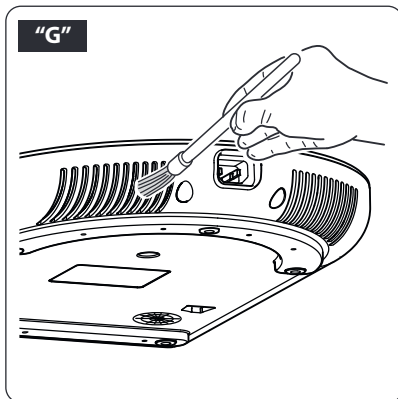
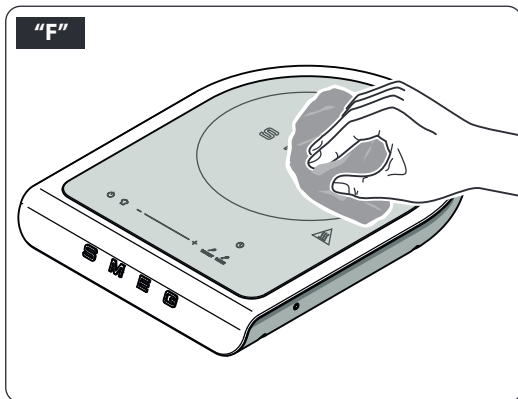
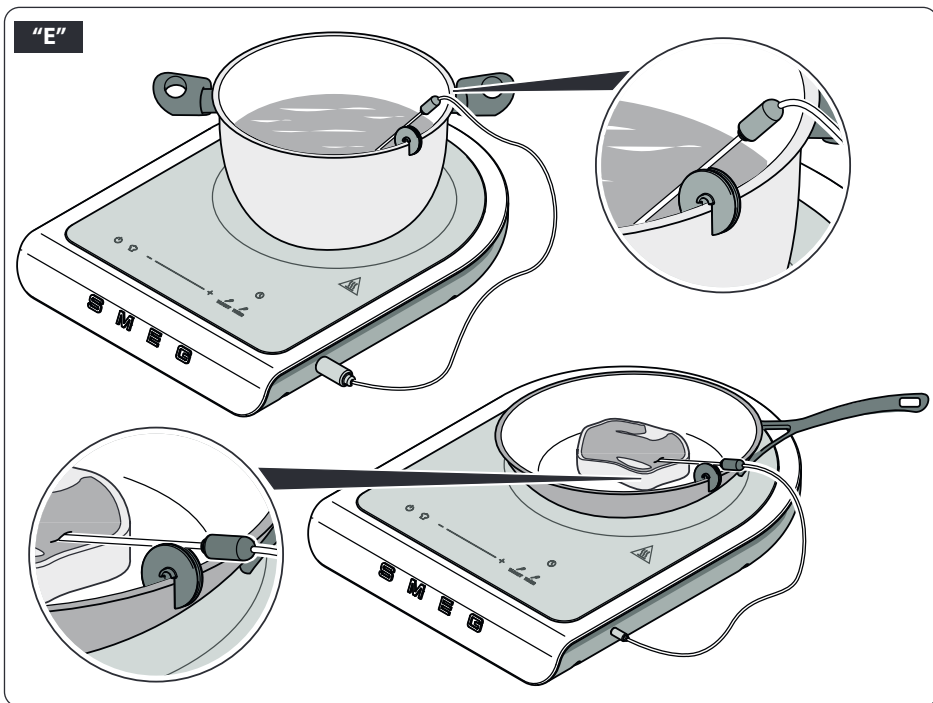
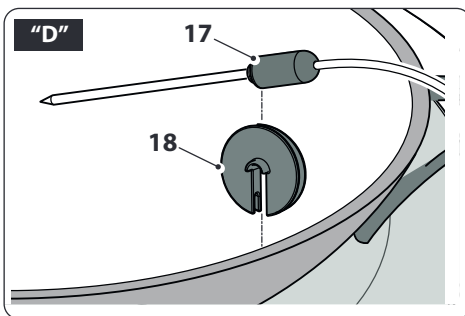
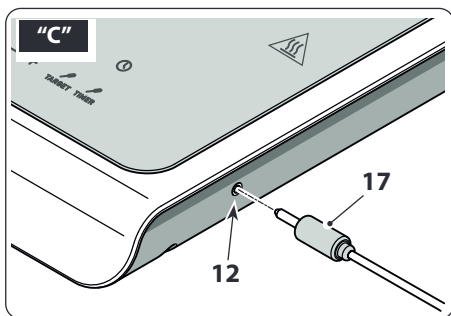
Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

"A"



"B"





Informazioni importanti per l'utente / Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur / Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker / Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador

 **Avvertenze / Instructions / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen / Advertencias / Advertências**
Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale / General information on this user manual, on safety and final disposal / Informations générales sur ce manuel d'utilisation, sur la sécurité et sur l'élimination définitive de l'appareil / Allgemeine Informationen zu dieser Gebrauchsanleitung, zur Sicherheit und die endgültige Entsorgung / Algemene informatie over deze handleiding, veiligheidsinstructies en uiteindelijke verwerking / Información general del manual relativa al uso, la seguridad y la eliminación final / Informações gerais sobre este manual do utilizador, segurança e para a eliminação final

 **Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción / Descrição**
Descrizione dell'apparecchio / Appliance description / Description de l'appareil / Beschreibung des Geräts / Omschrijving van het apparaat / Descripción del aparato / Descrição do aparelho

 **Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização**
Informazioni sull'uso dell'apparecchio / Information on using your appliance / Informations sur l'utilisation de l'appareil / Informationen zum Gebrauch des Geräts / Informatie over het gebruik van het apparaat / Información sobre el uso del aparato / Informações sobre a utilização do aparelho

 **Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza e manutenção**
Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio / Information for proper cleaning and maintenance of the appliance / Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil / Informationen zur ordnungsgemäßen Reinigung und Wartung des Geräts / Informatie voor de juiste wijze van reiniging en onderhoud van het apparaat / Información sobre la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato / Informações para a limpeza e manutenção corretas do aparelho

 **Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité / Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad / Advertências de segurança**

 **Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información / Informação**

 **Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões**



Scansiona il QR code per un accesso rapido al portale My Smeg Assistant
Scan the QR code for a quick access to the portal My Smeg Assistant
Scannez le code QR pour accéder rapidement au portail My Smeg Assistant
Scannen Sie den QR-Code für einen schnellen Zugriff auf das Portal My Smeg Assistant
Scan de QR-code voor snelle toegang tot de portal Mijn Smeg Assistant
Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant
Digitalizar o código QR para um acesso rápido ao portal My Smeg Assistant

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.



1 Hinweise

Diese Gebrauchsanweisung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Geräts dar und ist unversehrt und in Griffweite des Kunden für das gesamte Leben des Geräts aufzubewahren.

1.1 Gebrauchsbestimmung

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und das mangelnde Lesen der Gebrauchsanweisungen kann zu einem unsachgemäßen Gebrauch des Geräts und zu daraus folgenden Körperverletzungen führen.

- Das Gerät darf ausschließlich als Induktionskochfeld benutzt werden. Jeglicher andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen. Das Gerät nicht für einen andern als den vorgesehenen Gebrauch verwenden.
- Das Gerät ist für die Nutzung im Haushalt und in vergleichbaren Umgebungen bestimmt, wie:
 - Im Küchenbereich für Beschäftigte in Geschäften, Büros und sonstigem Arbeitsumgebungen;
 - In Bed-and-Breakfast-Einrichtungen und Urlaubs-Bauernhöfen;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und Wohnanlagen.
- Andere Nutzungen, wie in Restaurants, Bars und Cafés, sind missbräuchlich.
- Das Gerät nicht im Freien aufbewahren oder benutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, an feuchten Orten oder in der Nähe eines Schwimmbeckens gebrauchen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Hitzequellen oder brennbarem Material, in einem der Feuchtigkeit, Regen ausgesetztem Raum, dort, wo sich eine Gasleckage ereignen kann oder auf einer unebenen Fläche installieren.
- Das Gerät nicht auf Booten oder Wohnwagen installieren.
- Das Gerät auf einer waagerechten und stabilen Auflagefläche platzieren, deren Oberfläche nicht empfindlich ist (z.B., lackierte Möbel, Tischtücher usw.). Gegenstände wie Deckel, Vasen usw. dürfen nicht auf dem Gerät abgelegt werden.
- Das Gerät nicht in ein geschlossenes Möbelstück stellen (z. B. als Einbauteil).
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit externen Timern oder mit Fernsteuerungssystemen zu funktionieren.
- Der Gebrauch dieses Geräts ist Personen (einschließlich Kindern über 8 Jahren) mit eingeschränkten körperlichen sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt oder sofern sie in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die mit dessen Gebrauch verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und dessen Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Reinigungs- oder Wartungsarbeiten dürfen von Kindern über 8 Jahren nur unter Aufsicht eines Erwachsenen vorgenommen werden.



Wichtige Erhaltungsmaßnahmen

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts, sämtliche Sicherheitshinweise befolgen: Stromschlaggefahr, da es sich um ein mit elektrischer Energie funktionierendes Gerät handelt, sind folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

- Vor Gebrauch des Geräts diese Gebrauchsanweisung sorgfältig lesen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist.
- Das Gerät, das Zuleitungskabel, den Netzstecker oder den Gerätesockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nicht den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose ziehen, indem am Kabel gezogen oder dieses mit nassen Händen berührt wird.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät zu Boden gefallen ist oder irgendwie beschädigt wurde.
- Im Fall eines Defekts oder wenn das Netzkabel beschädigt ist, das Gerät ausschließlich von einem Fachmann oder einem zugelassenen Kundendienstcenter reparieren lassen.
- Das Netzkabel ist bewusst kurz gehalten, um Unfälle zu vermeiden.
- Das Versorgungskabel nicht über den Tischrand oder andere Flächen hängen lassen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
- Vermeiden, dass das Netzkabel mit scharfen Kanten in Berührung kommt.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe

von eingeschalteten Gas- oder Elektro-Kochstellen, im Inneren eines Ofens oder in der Nähe von Wärmequellen platziert.

- Den Stecker nicht mit nassen Händen berühren.
- Sicherstellen, dass die Steckdose jederzeit zugänglich ist, um bei Bedarf den Stecker ziehen zu können.
- Will man den Stecker aus der Steckdose ziehen, direkt den Stecker ergreifen und nicht das Kabel ziehen.
- Nicht versuchen, etwaige Defekte des Geräts zu reparieren. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und sich an den technischen Kundendienst wenden.
- Niemals versuchen, am Gerät Veränderungen oder Reparaturen vorzunehmen: Dieses im Fall eines Defekts ausschließlich von einem Fachmann reparieren lassen oder den technischen Kundendienst kontaktieren.



Verletzungsgefahr! Der unsachgemäße Gebrauch des Geräts kann zu Verletzungen führen. Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.

- Das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Niemals versuchen, eine Flamme, bzw. einen Brand mit Wasser zu löschen: Das Gerät ausschalten, das Kabel aus der Steckdose ziehen und die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke bedecken.



- Das Gerät stets vom Netz trennen, wenn es nicht in Betrieb, unbeaufsichtigt oder defekt ist.
- Das Gerät vor der Montage und dem Ausbau der Bestandteile stets vom Netz trennen.
- Vor sämtlichen Reinigungsmaßnahmen, das Gerät stets vom Netz trennen und vor der Vornahme von Reinigungsarbeiten abkühlen lassen.
- Das Gerät nicht mit Teilen oder Zubehör von anderen Herstellern benutzen.
- Nur Originalersatzteile des Herstellers verwenden. Bei Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Ersatzteilen kann es zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen kommen.
- Das Gerät nur auf ebenen und trockenen Oberflächen abstellen.
- Das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine spülen. Keine Flüssigkeiten auf den Stecker noch auf die Versorgungsbasis fließen lassen. Die Missachtung dieser Hinweise kann Tod, Brand oder Stromschlag verursachen.
- Keinen Adapter verwenden.
- Nur für den Gerätetyp geeignete zugelassene Verlängerungskabel verwenden.
- Niemals versuchen, Änderungen vorzunehmen oder das mitgelieferte Netzkabel im Fall von Störungen oder Beschädigungen zu reparieren.



Sicherstellen, dass der Stecker des Netzkabels bis zu seinem vollständigen Anschlag in die Buchse des Produkts eingeführt wird.

1.3 Hinweise für dieses Gerät

- Das Gerät nicht mitsamt dem Topf versetzen.
- Keinen leeren Topf erwärmen, noch überhitzen, um ein Sieden in trockenem Zustand zu vermeiden.
- Keine Metallgegenstände wie Besteck, Deckel, Dosen, Aluminiumfolien und anderes auf den Kochbereich des Induktionsfelds legen oder stellen, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Verbrennungsgefahr!
- Keine Papierblätter zwischen den Topf und der Glaskeramikplatte legen. Das Papier könnte Feuer fangen!
- Die Glaskeramikplatte nach dem Entfernen des Topfes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!



Gefahr! Ist die Glasoberfläche gesprungen, das Gerät ausschalten, um das Risiko von Stromschlägen zu vermeiden.

- Die Lüfter und die Luftauslassgitter nicht verschließen.
- Auf der Glaskeramikplatte keine Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter verwenden.
- Ausschließlich induktionsgeeignete Pfannen und Töpfe von passendem Durchmesser (12 cm - 24 cm) verwenden.
- Nach dem Gebrauch das Gerät an seinem Platz abkühlen lassen, bevor dieses versetzt und die Glaskeramikplatte gereinigt wird. Die Glaskeramikplatte bleibt nach dem Gebrauch warm, nicht mit den Händen berühren!
- Dass in Betrieb befindliche Gerät nicht gegen Wände oder unter Ablagen, Tischen usw. platzieren. Auf der rechten und der linken Seite des Geräts einen



Wichtige Erhaltungsmaßnahmen

Abstand von mindestens 10 cm und nach oben von 50 cm belassen.

- Auch wenn der der Erhitzung ausgesetzte Teil der der Glaskeramikplatte in Kontakt mit dem Behälter ist, erwärmt sich auch das übrige Gerät während des Gebrauchs. Um etwaige Verbrennungen zu vermeiden, vorsichtig vorgehen, um die zugänglichen Hochtemperaturteile des Geräts nicht zu berühren. Verbrennungsgefahr!
- Keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Stahlwolle benutzen, um das Gerät zu reinigen.
- Was die Anweisungen für die Reinigung betrifft, siehe das Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Dieses Gerät darf während des Gebrauchs nicht in einen Schrank oder ein anderes geschlossenes Behältnis gestellt werden.
- Auf Grund der vom Gerät während des Betriebs erzeugten elektromagnetischen Felder, können Störungen auftreten. Das Gerät nicht in der Nähe von Gegenständen verwenden, die von den elektromagnetischen Welle beeinträchtigt werden können, wie: Radiogeräte, DVD- oder Kassetten-Abspielgeräte, Magnetkarten (EC-Karten, Kreditkarten usw.).
- Vor dem Gebrauch des tragbaren Induktionskochfeldes, einen Arzt befragen, ob man einen Herzschrittmacher besitzt.



**G e f a h r ! D i e
Glaskeramikplatte bleibt
nach dem Gebrauch
warm, nicht mit den
Händen berühren.**

1.4 Haftung des Herstellers

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- und Sachschäden, die verursacht wurden durch:

- Eine vom vorgesehenen Gebrauch abweichende Gerätenutzung;
- Nicht-Lesen der Gebrauchsanleitung;
- Manipulationen des Geräts, auch einzelner Teile;
- Verwendung nicht originaler Ersatzteile;
- Missachtung der Sicherheitshinweise.



Diese Gebrauchsanweisung sorgfältig aufbewahren. Bei Weitergabe an andere Personen muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.

Diese Anleitungen können von der Website von Smeg „www.smeg.com“ heruntergeladen werden.

1.5 Entsorgung



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

- Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden und den entsprechenden, vom Staat vorgesehenen Entsorgungsfachzentren zugeführt werden. Durch die korrekte Entsorgung des Altgeräts werden Umweltschäden und Gesundheitsrisiken für Menschen vermieden. Weitere Informationen über die Entsorgung des Altgeräts erhalten Sie bei der Gemeindeverwaltung, dem Abfallwirtschaftsamt oder bei Ihrem Gerätehändler.



2 Beschreibung des Geräts (Abb. A und B)

- 1 Gerätekörper
- 2 Heizplatte aus Glaskeramik
- 3 Display
- 4 ON/OFF-Taste
- 5 Programm-Taste „CHEF“
- 6 Verringerungstaste Zeit / Leistung / Temperatur
- 7 Cursor Leistungsregelung „-/+“
- 8 Steigerungstaste Zeit / Leistung / Temperatur
- 9 Taste „TARGET“ Temperatursonde
- 10 Taste „TIMER“ Temperatursonde
- 11 Taste „TIMER“
- 12 Anschlussbuchse Temperatursonde
- 13 Stützfüße
- 14 Netzkabel
- 15 Zubehör-Aufbewahrungsetui
- 16 Deckel des Etuis
- 17 Temperatursonde
- 18 Topfklammer

2.1 Vor dem ersten Gebrauch (Abb. A)

- Das Gerät vorsichtig auspacken und jegliches Verpackungsmaterial entfernen.
- Den Gerätekörper (1) und die Glaskeramikplatte (2) mit einem feuchten Tuch reinigen, um den Staub zu beseitigen.
- Das Zubehör auf die gleiche Weise reinigen.
- Sicherstellen, dass das Gerät und das Zubehör vor der erneuten Montage vollkommen trocken sind.



Der für die Oberfläche des Induktionskochfelds verwendete Behälter muss aus Metall bestehen, magnetische Eigenschaften aufweisen und eine ausreichend ebene Auflagefläche besitzen.



Die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Werkstoffen gefertigt, die den geltenden Gesetzesvorschriften entsprechen.

3 Beschreibung des Zubehörs bzw. der Bedienungen (Abb. A-B)

DE

3.1 Beschreibung des Zubehörs (Abb. A)

Zubehör-Aufbewahrungsetui (15)

Zusammen mit dem Gerät wird ein Etui geliefert, das das Zubehör enthält, damit dies stets dem Benutzer zur Verfügung steht.

Darin befinden sich die Temperatursonde (17) und die Klammer für Töpfe (18).

Temperatursonde (17)

Zur Verwendung bei der Vornahme von Zubereitungen, die das Erreichen oder die Beibehaltung einer bestimmten Temperatur einer Flüssigkeit oder im Kern einer Speise erfordern.

Um die Sonde zu befähigen, ist diese an das Kochfeld durch Einstecken in die Buchse (12) anzuschließen.

Topfklammer (18)

Als Halterung zur Befestigung der Temperatursonde zu verwenden. Die Klammer kann auf den Rand eines Topfes oder einer Pfanne aufgesetzt werden.



Die Befestigungsklammer nicht mit Flammen oder Gegenständen mit zu hoher Temperatur in Berührung bringen.



Gebrauch

3.2 Beschreibung der Bedienungen (Abb. B)

ON/OFF-Taste (4)

Durch Drücken der Taste wird die Benutzeroberfläche ein- bzw. ausgeschaltet.

Programm-Taste „CHEF“ (5)

Nacheinander gedrückt, erlaubt die Taste die Aktivierung des gewünschten Programms unter folgenden:

„☞ Keep Warm“, „☞ Barbecue“ und „☞ Fry“.

Tasten und Regelungs-Cursor Zeit bzw. Leistung (6), (7) und (8)

Die Tasten (6) und (8) ermöglichen bei jeder Berührung, die Zeit, die Leistung oder die Temperatur (nur bei angeschlossener Temperatursonde) zu erhöhen oder zu verringern.

Der Cursor (7) ermöglicht, mittels Bewegung des Fingers in die gewünschte Richtung, die Zeit oder die Leistung zu erhöhen oder zu verringern.



Die Regelung der Leistung ist mittels des Leuchtbalkens ersichtlich. Es gibt 9 Leistungsstufen, plus die mit „Boost“ bezeichnete Funktion der Höchstleistung.

Taste „TARGET“ Temperatursonde (9)

Nur bei angeschlossener Temperatursonde, ermöglicht diese Taste die Aktivierung der Funktion „TARGET“.

Taste „TIMER“ Temperatursonde (10)

Nur bei angeschlossener Temperatursonde, ermöglicht diese Taste die Aktivierung der Funktion „TIMER“.

Taste „TIMER“ (11)

Die Taste erlaubt die Einstellung eines Timers, nach dessen Ablauf sich der Kochvorgang automatisch unterbricht.

4 Gebrauch



Vor dem Einschalten des Geräts, das Kapitel „1 Hinweise“ und den Abschnitt „Vor dem ersten Gebrauch“ aufmerksam lesen.

4.1 Einschalten des Geräts (Abb. A und B)

- Das Gerät auf einer waagerechten und stabilen Auflagefläche platzieren, deren Oberfläche unempfindlich gegen hohe Temperaturen ist. Sich vergewissern, dass alle Stützfüße (13) auf der Fläche aufliegen.
- Das Netzkabel (14) vollständig ausrollen.
- Das Netzkabel in die Steckdose einführen und sich vergewissern, dass die Netzspannung den Angaben des Typenschilds des Geräts entspricht.
- Auf dem Display erscheint eine Sekunde lang die Zahl „88“.
- Den Behälter mit den zu kochenden Speisen auf die Glaskeramikplatte (2) stellen.
- Die Taste (4) drücken, um das Kochfeld einzuschalten. Das Gerät gibt einen Piepton aus und die Led der Taste (4) leuchtet auf; dies bedeutet, dass es für die Einstellung bereit ist.



Während des Betriebs erwärmt sich die Platte (2).
Vorsicht walten lassen.
Verbrennungsgefahr!



4.2 Einstellung der Leistung (Abb. B)

- Bei Einschalten des Geräts beträgt die Leistung standardmäßig „0“. Um den Kochvorgang zu starten, die Leistungsstufe mittels des Cursors (7) oder der spezifischen Tasten (6) und (8) einstellen.
- Wird das Vorliegen des Topfes festgestellt, beginnt das Gerät automatisch den Kochvorgang.



Wird kein Topf festgestellt, weil nicht vorliegend oder von unangemessenen Abmessungen, blinkt auf dem Display der Buchstabe „u“ mit einem Unterstrich „u“.

Das Kochfeld schaltet sich automatisch nach 30 Sekunden ab, wenn die Leistungsstufe auf 0 gestellt ist, keine anderen Vorgänge vorgenommen werden und wenn kein Topf festgestellt wird.

- Um eine große Menge Wasser zu erwärmen bzw. zu kochen oder für intensiveres Garen, gibt es die Funktion „BOOST“, die es der Induktionsspule erlaubt, für eine begrenzte Zeitdauer (5 Minuten) mit der höchstmöglichen Leistung zu arbeiten.
- Zur Aktivierung der Funktion „Boost“ die Stufe „P“ mit dem Cursor (7) oder durch mehrmaliges Drücken der Taste (8) auf dem Display einstellen. Die Funktion „Boost“ stellt sich nach Ablauf der Höchstdauer von 5 Minuten automatisch ab, danach sinkt die Leistung auf Stufe 9.

- Zur Abschaltung der Funktion „Boost“ von Hand, mit dem Cursor (7) oder durch mehrmaliges Drücken der Taste (6) eine andere Leistungsstufe einstellen.
- Nach Abschluss des Kochvorgangs, wird auf dem Display die Angabe der Restwärme angezeigt:
 „=Niedrige Restwärmestufe“
 „=Mittlere Restwärmestufe“
 „=Hohe Restwärmestufe“



Bevor das Gerät berührt wird, um es wegzustellen oder zu reinigen, warten, bis die auf dem Display gezeigte Angabe der Restwärme verschwunden ist.

Vorsicht walten lassen.
Verbrennungsgefahr!

- Je nach eingestellter Leistungsstufe besitzt das Gerät eine maximale Betriebsdauer, nach Ablauf derselben es sich von selbst ausschaltet oder, im Fall der Funktion „Boost“, es zur niedrigeren Leistungsstufe zurückkehrt.

Die Tabelle zeigt die maximale Betriebsdauer auf:

Leistungsstufe	Abschaltzeit
Keep Warm	2 Stunden
1	6 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	1,5 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
P	5 Minuten



Gebrauch

4.3 Pause und Timer-Einstellungen (Abb. B)

Pause

- Es ist möglich, jeden Kochvorgang durch 2 Sekunden langes Drücken der Taste (11) in Pause zu versetzen. Befindet sich das Kochfeld in Pause, wird auf dem Display das Symbol „II“ angezeigt.
- Um den Kochvorgang mit den zuletzt eingegebenen Parametern erneut aufzunehmen und den Pausenzustand aufzuheben, erneut lange die Taste (11) drücken.



Die maximale Pausendauer beträgt 10 Minuten. Nach dieser Zeit stellt sich das Kochfeld ab.

Timer

Es kann ein Timer eingestellt werden, um den laufenden Kochvorgang automatisch bei Ablauf des Countdowns anzuhalten.



Bevor der Timer freigegeben wird, ist der Topf auf die Platte zu stellen und die gewünschte Garleistung einzugeben.

- Um den Timer einzuschalten, die Taste (11) drücken. Die Led der Taste blinkt und das Display zeigt die Zeitdauer „00“ an.
- Die Tasten (6) und (8) drücken, um den Timer einzustellen.
- Nach Einstellung der gewünschten Garzeit, 2 Sekunden warten oder erneut die Taste (11) drücken. Jetzt leuchtet die Led der Funktion „TIMER“ dauerhaft und auf dem Display erscheint der Countdown.



Falls bei eingestelltem Timer, der Topf nicht auf die Platte gestellt oder von dieser entfernt wird, wird die Funktion „TIMER“ 3 Minuten lang beibehalten. Während dieser Phase blinkt die Led der Taste (11). Wird der Topf nicht erneut auf die Platte gestellt, schaltet sich das Gerät nach Ablauf der 3 Minuten ab.

- Nach Ablauf des Countdowns stoppt der Kochvorgang, das Display zeigt blinkend „00“ an und es ertönt eine kurze Folge von Pieptönen (20 Sekunden). Nach einem weiteren Intervall von 10 Sekunden mit Leistungsstufe 0, schaltet sich das Kochfeld ab.



Während des Garens mit eingestelltem Timer ist es immer möglich, die Leistung mittels der Tasten (6) und (8), oder des Cursors (7) zu ändern.



Während des Garens mit eingestelltem Timer ist es immer möglich, den Countdown durch Drücken der Taste (11) und anschließend durch Betätigung der Tasten (6) und (8) zu verändern.

4.4 Tastensperre Abb. B)

- Das gleichzeitige Drücken der Tasten (10) und (11) erlaubt die Sperre bzw. Freigabe der Tastatur. Ist die Tastatur gesperrt, leuchtet auf dem Display das Schlüssel-Symbol „K“ auf.
- Die Tastatur kann während des Gebrauchs des Kochfelds mehrmals gesperrt bzw. freigegeben werden, ohne dieses ein- bzw. Die Tastensperre bleibt aktiv, auch wenn die Versorgungsspannung unterbrochen und innerhalb weniger Sekunden wiederhergestellt wird, da sie von Hand deaktiviert werden muss.



- Ist die Tastensperre aktiviert, kann das Gerät trotzdem immer durch Drücken der Taste (4) ausgeschaltet werden.



Ist die Tastensperre aktiviert, ist es nicht möglich, das Gerät erneut einzuschalten, ohne zuvor die Sperre aufgehoben zu haben. Bei Drücken der Einschalttaste wird auf dem Display das Schlüsselicon angezeigt.

5 Kochprogramme „CHEF“ (Abb. B)

Drückt man nacheinander die Taste (5), wählt man die Funktion „CHEF“, die es ermöglicht, eines der folgenden Programme zu aktivieren:

- Keep Warm (Warmhalten) „“
- Barbecue „“
- Fry (Frittieren) „“



Um jegliche „CHEF“-Programm zu aktivieren, muss der Topf auf die Platte gestellt werden.

5.1 Programm „Keep Warm“

Das Programm ermöglicht, das Kochfeld mit einer gleichbleibenden Wärme zu erwärmen, um die Gericht für die Dauer warm zu halten, die der Benutzer wünscht.

- Den Topf auf das Kochfeld stellen und nacheinander die Taste (5) drücken, bis das Icon „“ aufleuchtet; das Programm ist aktiv.
- Das Display zeigt „**U**“ an, das Kochfeld erwärmt sich und bewahrt bis zum Zeitpunkt des automatischen Abschaltens eine gleichbleibende Wärme.



Es ist nicht möglich, die Leistung zu verändern. Jegliche Berührung der Regelungstasten hat keinen Einfluss auf die Leistung.

- Nach dem Start des Programms kann ein Timer zur Zeitsteuerung eingestellt werden. Zur Einstellung des Timers, siehe den Punkt „Timer“ in Absatz „4.3 Pause und Timereinstellung“.
- Das Programm bleibt solange aktiv, bis der Benutzer das Garprogramm wechselt, bei Ablauf des Timers oder der maximalen Abschaltzeit.

5.2 Programm „Barbecue“

Das Programm ermöglicht, Fleisch, Fisch und Gemüse mit Kocheinstellungen für die Verwendung von Grillplatten zu garen. Je nach der Speise, die der Benutzer zu kochen wünscht, kann ein unterschiedliches Barbecue-Programm mit entsprechenden Kochleistungen und -zeiten gewählt werden.

- Die Grillplatte ohne Speisen auf das Kochfeld stellen und nacheinander die Taste (5) drücken, bis das Icon „“ aufleuchtet; das Icon blinkt.
- Die Tasten (6) und (8), oder den Cursor (7) verwenden, um die gewünschte Art des Barbecue-Programms zu wählen. Das Display zeigt den Namen des gewählten Programms an:
 - „**b1**“ - Barbecue-Programm Gemüse.
 - „**b2**“ - Barbecue-Programm weißes Fleisch bzw. Fisch.
 - „**b3**“ - Barbecue-Programm Steak bzw. Hamburger bzw. Bacon
- Beim Start jedes Programms schaltet sich die Vorheizphase ein, während der das Kochfeld und die Grillplatte sich erwärmen, um die optimale Gartemperatur zu erreichen. Während dieser Phase blinkt das Icon „“ bis zum Ende der Phase.



Gebrauch



Die Vorheizphase jedes Programms verfügt über einen Timer und eine werksseitig eingestellte Leistung. Diese voreingestellten Werte können nicht verändert werden.



Während der Vorheizphase kann man durch Drücken der Taste (8) direkt zur Garphase übergehen.

- Wenn das Icon „☹“ dauerhaft leuchtet, bedeutet dies, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist und die Grillplatte die für den Garvorgang erforderliche Temperatur erreicht hat.
- Die Speisen auf die Grillplatte legen, das Kochfeld wird mit einer voreingestellten Leistungsstufe garen.
- Während des Garvorgangs kann gemäß den in der Tabelle „Garzeiten“ am Ende der Gebrauchsanweisung gelieferten Angaben ein Abschalt-Timer eingestellt werden. Zur Einstellung des Timers, siehe den Punkt „Timer“ in Absatz „4.3 Pause und Timereinstellung“.



Der Timer kann auch während der Vorheizphase eingestellt werden, in Erwartung, dass er sich im Anschluss an die Beendigung dieser Phase in Gang setzt. In diesem Fall blinkt die Led (11) mit einer geringeren Frequenz.
Endet die Vorheizphase, beginnt der Countdown und die Led (11) leuchtet dauerhaft.

- Zusätzlich kann während des Garvorgangs die Leistungsstufe verändert werden.



Es können nur die Leistungsstufen von 6 bis 9 gewählt werden.

Zeiten und Leistungen der „Barbecue“-Programme

Die Tabellen zeigen die festgelegten Leistungsstufen und Phasenzeiten für jedes Programm

Programm	Vorheizphase
b1	Leistungsstufe: 9 Timer: 2 Minuten
b2	Leistungsstufe: 9 Timer: 2 Minuten
b3	Leistungsstufe: 8 Timer: 4 Minuten
	Leistungsstufe und Timer können NICHT verändert werden.

Programm	Garphase
b1	Leistungsstufe: 8 Timer: Vom Benutzer gemäß der Tabelle „Garzeiten“ einzustellen
b2	Leistungsstufe: 7 Timer: Vom Benutzer gemäß der Tabelle „Garzeiten“ einzustellen
b3	Leistungsstufe: 7 Timer: Vom Benutzer gemäß der Tabelle „Garzeiten“ einzustellen
	Es können die Leistungsstufen von 6 bis 9 geregelt werden.



5.3 Programm „Fry“

Das Programm ermöglicht das Frittieren von frischen, tiefgekühlten Speisen und Gebäck mit entsprechenden voreingestellten Gareinstellungen. Je nach der Speise, die der Benutzer zu frittieren wünscht, kann ein unterschiedliches Fry-Programm mit entsprechenden Kochleistungen und -zeiten gewählt werden.

- Den Topf mit Öl auf das Kochfeld stellen und nacheinander die Taste (5) drücken, bis das Icon „“ aufleuchtet; das Icon blinkt.
- Die Tasten (6) und (8), oder den Cursor (7) verwenden, um die gewünschte Art des Fry-Programms zu wählen. Das Display zeigt den Namen des gewählten Programms an:
„F1“ - Programm Frittieren frischer Speisen.
„F2“ - Programm Frittieren tiefgekühlter Speisen.
„F3“ - Programm Frittieren von Gebäck.
- Beim Start jedes Programms schaltet sich die Vorheizphase ein, während der das Kochfeld und das Öl im Topf sich erwärmen, um die optimale Gartemperatur zu erreichen. Während dieser Phase blinkt das Icon „“ bis zum Ablauf des Timers.



Die Vorheizphase jedes Programms verfügt über einen Timer und eine werksseitig eingestellte Leistung. Diese voreingestellten Werte können nicht verändert werden.



Während der Vorheizphase kann man durch Drücken der Taste (8) direkt zur Garphase übergehen.

- Wenn das Icon „“ dauerhaft leuchtet, bedeutet dies, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist und das Öl die für den Frittiervorgang erforderliche Temperatur erreicht hat.
- Die Speisen in den Topf geben, das Kochfeld wird mit einer voreingestellten Leistungsstufe garen.
- Während des Garvorgangs kann gemäß den in der Tabelle „Garzeiten“ am Ende der Gebrauchsanweisung gelieferten Angaben ein Abschalt-Timer eingestellt werden. Zur Einstellung des Timers, siehe den Punkt „Timer“ in Absatz „4.3 Pause und Timereinstellung“.



Der Timer kann auch während der Vorheizphase eingestellt werden, in Erwartung, dass er sich im Anschluss an die Beendigung dieser Phase in Gang setzt. In diesem Fall blinkt die Led (11) mit einer geringeren Frequenz.

Endet die Vorheizphase, beginnt der Countdown und die Led (11) leuchtet dauerhaft.

- Zusätzlich kann während des Garvorgangs die Leistungsstufe verändert werden.



Es können nur die Leistungsstufen von 6 bis 9 gewählt werden.



Gebrauch

Zeiten und Leistungen der „Fry“-Programme

Die Tabellen zeigen die festgelegten Leistungsstufen und Phasenzeiten für jedes Programm

Programm	Vorheizphase
F1	Leistungsstufe: 9 Timer: 9 Minuten
F2	Leistungsstufe: 8 Timer: 13 Minuten
F3	Leistungsstufe: 8 Timer: 13 Minuten



Leistungsstufe und Timer können NICHT verändert werden.

Programm	Garphase
F1	Leistungsstufe: 8 Timer: Vom Benutzer gemäß der Tabelle „Garzeiten“ einzustellen
F2	Leistungsstufe: 7 Timer: Vom Benutzer gemäß der Tabelle „Garzeiten“ einzustellen
F3	Leistungsstufe: 7 Timer: Vom Benutzer gemäß der Tabelle „Garzeiten“ einzustellen



Es können die Leistungsstufen von 6 bis 9 geregelt werden.

6 Temperatursonde (Abb. B, C, D und E)

Die Temperatursonde ist bei der Vornahme von Zubereitungen zu verwenden, die das Erreichen oder die Beibehaltung einer bestimmten Temperatur einer Flüssigkeit oder im Kern einer Speise erfordern.

Die Sonde an das Kochfeld durch Einstecken des Steckers in die Buchse (12) anschließen, die Led der Tasten (9) und (10) leuchten in Erwartung der Wahl des Benutzers zwischen „TARGET“ oder „TIMER“ auf.

6.1 Funktion „TARGET“

Die Funktion „TARGET“ wird für Zubereitungen empfohlen, die erfordern, dass der Garvorgang automatisch bei Erreichen einer Ziel-Kerntemperatur der Speise (z.B., Fleisch, Fisch) gestoppt wird.

- Den Topf mit der Flüssigkeit oder der Speise auf das Kochfeld stellen.
- Die Klammer (18) am Topfrand befestigen und die Sondenspitze in die Flüssigkeit eintauchen oder in die Speise einführen. Ist die Sonde platziert, diese derart in das Innere der Klammer legen, sodass sie in Stellung bleibt.
- Die Taste (9) drücken, um die Funktion einzuschalten; die Led der Taste blinkt.
- Die Tasten (6) und (8) benutzen, um die Solltemperatur einzustellen; das Display zeigt den Standardwert von 70°C an, anschließend den vom Benutzer eingestellten Wert.
- Nach 3 Sekunden startet der Kochvorgang, während dieser Phase blinkt die Led der Taste (9) mit einer geringeren Frequenz und auf dem Display wird die aktuell gemessene Temperatur angezeigt.



Während des Garvorgangs kann die Leistungsstufe mithilfe des Cursors von Hand geändert werden.
Die Standard-Leistungsstufe beträgt 5.



Während des Garvorgangs kann die eingestellte Solltemperatur geändert werden. Die Taste (9) drücken und die Solltemperatur von Hand mithilfe der Tasten (6) und (8) ändern.

- Sobald die Solltemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang unterbrochen. Das Display zeigt die erreichte Temperatur blinkend an und es ertönt eine kurze Tonfolge (20 Sekunden).
- Das Gerät schaltet sich nach einem weiteren Intervall von 10 Sekunden selbstständig aus.

6.2 Funktion „TIMER“

Die Funktion „TIMER“ wird für Zubereitungen empfohlen, die erfordern, dass für einen bestimmten Zeitraum eine bestimmte Temperatur einer Flüssigkeit beibehalten wird (wie z.B. im Fall des Vakuumgarens).

- Den Topf mit der Flüssigkeit oder der Speise auf das Kochfeld stellen.
- Die Klammer (18) am Topfrand befestigen und die Sondenspitze in die Flüssigkeit eintauchen oder in die Speise einführen. Ist die Sonde platziert, diese derart in das Innere der Klammer legen, sodass sie in Stellung bleibt.
- Die Taste (10) drücken, um die Funktion einzuschalten; die Led der Taste blinkt.
- Die Tasten (6) und (8) benutzen, um die Solltemperatur einzustellen; das Display zeigt den Standardwert von 70°C an, anschließend den vom Benutzer eingestellten Wert.

- Die Taste (11) drücken und den Timer mit den Tasten (6) und (8) einstellen.
- Nach 3 Sekunden startet der Kochvorgang, während dieser Phase blinkt die Led der Taste (10) mit einer geringeren Frequenz und auf dem Display wird die aktuell gemessene Temperatur angezeigt.



Während des Garvorgangs kann die Leistungsstufe mithilfe des Cursors von Hand geändert werden.
Die Standard-Leistungsstufe beträgt 5.



Während des Garvorgangs kann die eingestellte Solltemperatur angezeigt oder geändert werden. Die Taste (9) drücken und die Solltemperatur von Hand mithilfe der Tasten (6) und (8) ändern.



Während des Garvorgangs kann der eingestellte Timer geändert werden. Die Taste (11) drücken und den Timer von Hand mithilfe der Tasten (6) und (8) verstellen.

- Sobald die Solltemperatur erreicht ist, ertönt ein Ton und es beginnt der Countdown. In dieser Phase leuchten die Led der Taste (10) und der Taste (11) dauerhaft.
- Das Kochfeld hält die eingestellte Temperatur bis zum Ablauf des Countdowns aufrecht.
- Nach Ablauf des Countdowns stoppt der Kochvorgang, das Display zeigt blinkend „00“ an und es ertönt eine kurze Tonfolge (20 secondi).
- Das Gerät schaltet sich nach einem weiteren Intervall von 10 Sekunden selbstständig aus.



Gebrauch

7 Benutzermenü

Das Benutzermenü ermöglicht dem Benutzer individuelle Parameter auf dem Gerät einzustellen.

- Um auf das Benutzer-Menü zuzugreifen, gleichzeitig die Tasten (5) und (9) 4 Sekunden lang drücken.



Der Vorgang kann nur vorgenommen werden, wenn die Kochplatte eingeschaltet ist und kein Programm, Funktion oder Timer aktiv ist.

- Die Tasten (6) und (8) verwenden, um die Menüpunkte zu scrollen; der Buchstabe, der den gewählten Punkt identifiziert, wird auf der linken Seite des Displays angezeigt.
- Den Cursor (7) benutzen, um den Wert des markierten Punkts zu ändern; die Zahl, die den Wert identifiziert, wird auf der rechten Seite des Displays angezeigt.
- Um das Menü zu verlassen und die neuen Einstellungen zu bestätigen, die Taste (4) 2 Sekunden lang drücken.



Nach 30 Sekunden Untätigkeit schaltet sich das Gerät selbstständig ab.

Legende des Benutzermenüs

Menüpunkt	Bedeutung	Wert
a	Lautstärke der Tasten	0: Lautstärke Tasten AUS 1: Lautstärke Tasten EIN
b	Lautstärke Signaltöne	0: Lautstärke Signaltöne AUS 1: Lautstärke Signaltöne EIN
c	Helligkeit des Displays	Skala 0 - 9 0 : Mindesthelligkeit 9: Höchste Helligkeit



Auch mit auf „OFF“ gestellter Lautstärke der Tasten, kann der Ton der Taste (4) nicht abgestellt werden.



Barbecue-Funktion

Empfohlene Garzeiten bei Verwendung der jeweiligen Barbecue-Funktion.

Programm	Speise	Menge	Leistung	Timer
b1) GEMÜSE	Zucchini	80 - 100g	8	3 Minuten pro Seite
b1) GEMÜSE	Auberginen	80 - 100g	8	2 Minuten pro Seite
b1) GEMÜSE	Gemüsepaprika	100g	8	5 Minuten pro Seite
b1) GEMÜSE	Gemüsespießchen	3 Spießchen zu 70g	8	8 Minuten pro Seite
b2) WEISSES FLEISCH bzw. FISCH	Hühnerbrust	100g	7	2 Minuten pro Seite
b2) WEISSES FLEISCH bzw. FISCH	Putenbrust	100g	7	2 Minuten pro Seite
b2) WEISSES FLEISCH bzw. FISCH	Fischfilet	250g	7	4 Minuten pro Seite
b2) WEISSES FLEISCH bzw. FISCH	Ganzer Fisch	100g	7	10 Minuten pro Seite
b2) WEISSES FLEISCH bzw. FISCH	Garnelenspießchen	100g	7	10 Minuten pro Seite
b3) STEAKS bzw. HAMBURGER bzw. BACON	Hamburger (Rindfleisch)	2 Burger zu 100g	7	Halb durch: 2 Minuten pro Seite Medium: 4 Minuten pro Seite Gut durchgebraten: 6 Minuten pro Seite
b3) STEAKS bzw. HAMBURGER bzw. BACON	Rinderfilet	150g	7	Halb durch: 5 Minuten pro Seite Medium: 7 Minuten pro Seite Gut durchgebraten: 9 Minuten pro Seite
b3) STEAKS bzw. HAMBURGER bzw. BACON	Schweinesteak	180g	7	5 Minuten pro Seite
b3) STEAKS bzw. HAMBURGER bzw. BACON	Bacon	180g	7	5 Minuten pro Seite



Gartabellen

Funktion Fry

Empfohlene Garzeiten bei Verwendung der jeweiligen Fry-Funktion.



Die Zeiten wurden unter Verwendung von 900 ml Keimöl bestimmt (entspricht einer Flasche).

Programm	Speise	Menge	Leistung	Timer
F1) FRISCHE SPEISEN	Gemischtes frittiertes Gemüse	200g	8	4 Minuten
F1) FRISCHE SPEISEN	Gemischter frittierter Fisch	200g	8	3 Minuten
F1) FRISCHE SPEISEN	Chicken-Nuggets	200g	8	7 Minuten
F1) FRISCHE SPEISEN	Fischstäbchen	240g	8	6 Minuten
F1) FRISCHE SPEISEN	Hühnerschnitzel	200g	8	2 Minuten pro Seite
F1) FRISCHE SPEISEN	Frittierte Pizza	100g	8	4 Minuten
F2) TIEFGEFRORENE SPEISEN	Gemischtes frittiertes Gemüse	200g	7	7 Minuten
F2) TIEFGEFRORENE SPEISEN	Chicken-Nuggets	200g	7	3 Minuten
F2) TIEFGEFRORENE SPEISEN	Kartoffelkroketten	500g	7	10 Minuten
F2) TIEFGEFRORENE SPEISEN	Pommes frites	200g	7	5 Minuten
F3) GEBÄCK	Churros	-	7	5 Minuten
F3) GEBÄCK	Donuts (ungefüllt oder gefüllt)	Je 70g	7	30 Sekunden pro Seite
F3) GEBÄCK	Gebackene Apfelfringe	Je 20g	7	1 Minute pro Seite



SOUS-VIDE- Garen

Dies sieht das Garen von in Vakuumbeuteln versiegelten Speisen bei niedriger Temperatur vor. Die Speise darf erst nach Erreichen der eingestellten Temperatur in den Topf gegeben werden und muss für die empfohlen Zeit im Wasserbad gehalten werden.



Es wird die Verwendung der entsprechenden Temperatursonde mit Wahl der Funktion „TIKER“ (11) empfohlen.



Die empfohlenen Garzeiten wurden unter Verwendung eines Topfes mit einer Wassermenge von 4 Litern bestimmt.

	Speise	Menge	Temperatur	Leistung	Timer
FLEISCH	Rinderfilet	100g	Medium: 54°C Gut durchgebraten: 58°C	8	20 Minuten
	Hühnerbrust	250g	70°C	8	56 Minuten
FISCH	Kabeljau-Filet	250g	60°C	8	24 Minuten
	Lachsschnitte	200g	64°C	8	18 Minuten
EIER	Verlorene Eier	1 Ei (60g)	68°C	5	45 Minuten
	Weich	1 Ei (60g)	73°C	5	45 Minuten
	Hartgekocht	1 Ei (60g)	77°C	5	60 Minuten
NACHSPEISEN UND OBST	Englische Creme	350g	80°C	8	25 Minuten
	Obst (wie Ananas, Aprikosen, Pfirsiche)	250g	80°C	8	25 Minuten

Schmelzen

Empfohlene Garzeiten zum Aufweichen oder Schmelzen von Speisen.

	Speise	Menge	Leistung	Timer
	Weißer Schokolade	150g	5	5 Minuten
	Milchschokolade	150g	4	4 Minuten
	Bitterschokolade	150g	5	6 Minuten
	Butter	200g	7	4 Minuten



Reinigung und Wartung

8 Reinigung und Wartung (Abb. F und G)

8.1 Hinweise



Stromschlaggefahr.

- Vor der Reinigung des Kochfelds stets den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Vor Vornahme der Reinigung, das Gerät auskühlen lassen.



Risiko von Beschädigungen der Oberflächen.

- Das Gerät nicht mit dem Dampfstrahler reinigen.
- Keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Reinigungsmittel auf oberflächenbehandelten Teilen mit Metalloberflächen (z. B. eloxiert, vernickelt, verchromt) verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel (z. B. pulverförmige Produkte, Fleckenentferner und Metallschwämme) verwenden.
- Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfe Metallspachtel verwenden.

8.2 Reinigung der Glaskeramikplatte (Abb. F)

Die Glaskeramikplatte (2) mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und etwaigem Spülmittel reinigen.



Die Glaskeramikplatte (2) nach jedem Gebrauch reinigen.

Es ist möglich, die Oberfläche der Glaskeramikplatte (2) mit einer Bürste mit weichen Borsten und Spülmittel zu reinigen.



Auf die Härte der Borsten achten, um die Oberfläche der Platte nicht zu zerkratzen.



Darauf achten, Töpfe und Pfannen auf der Glaskeramikplatte vorsichtig zu versetzen, um Kratzer zu vermeiden, sollte der Boden des Topfes oder der Pfanne nicht vollständig glatt sein.

8.3 Reinigung des Gerätekörpers (Abb. G)

Um die Außenflächen in gutem Zustand zu erhalten, müssen diese regelmäßig nach jeder Verwendung und nachdem diese abgekühlt sind, gereinigt werden. Mit einem weichen, feuchten Lappen abwischen.

Die Lüfter mit einem Pinsel oder einem Staubsauger reinigen und ein weiches Tuch verwenden.

Was tun, wenn...

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Der Stecker ist nicht ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt.	Sich vergewissern, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist.
	Der Gerätestecker wurde nicht ordnungsgemäß in das Gerät eingesteckt.	Sich vergewissern, dass der Sondenstecker ordnungsgemäß eingesteckt ist.
	Die Einschalttaste (4) wurde nicht gedrückt.	Die Einschalttaste (4) drücken, um das Gerät einzuschalten.
	Das Kabel ist defekt.	Den technischen Kundendienst kontaktieren.
	Fehlende Stromversorgung.	Sicherstellen, dass der Strom ordnungsgemäß fließt. Lässt sich das Problem nicht beheben, einen Elektrofachmann kontaktieren.
Das Gerät schaltet sich ein, jedoch startet der Garvorgang nicht oder wird unterbrochen.	Fehlen von Kochgeschirr oder nicht ordnungsgemäß auf dem Kochfeld platziert (auf dem Display blinkt der Buchstabe „u“ mit Unterstrich „-“).	Sich vergewissern, dass das Kochgeschirr ordnungsgemäß auf dem Kochfeld platziert ist.
	Verwendung von nicht für die Induktion geeignetem Kochgeschirr oder von ungeeignetem Durchmesser (auf dem Display blinkt der Buchstabe „u“ mit Unterstrich „-“).	Sicherstellen, dass das Kochgeschirr für die Induktion geeignet sind und einen angemessenen Durchmesser aufweisen (siehe „1.3 Hinweise für dieses Gerät“).
	Das Kochgeschirr ist warm, wird jedoch von dem Kochfeld weggenommen (auf dem Display blinkt der Buchstabe „u“ mit Unterstrich „-“).	Das Kochgeschirr nicht während des Garvorgangs vom Kochfeld entfernen.
	Die Tastensperre ist aktiv (Led  leuchtet).	Die Tastensperre aufheben (siehe „4.4 Tastensperre“).
Das Gerät schaltet sich während des Gebrauchs aus.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen und das Gerät hat den Garvorgang unterbrochen.	Gegebenenfalls die Garzeit verlängern, wenn die Speise nicht ausreichend gegart ist.
	Nach einer mangelnden Verwendung von mindestens 30 Sekunden, ist die selbstständige Abschaltung erfolgt.	Das Gerät erneut einschalten, wenn man es weiter benutzen möchte.
Auch nach dem Abschalten des Geräts, ist das Geräusch eines Lüfters zu hören.	Zur Abkühlung des Geräts läuft der Lüfter auch nach dessen Abschalten weiter.	Warten, bis die für das Abkühlen des Geräts erforderliche Zeit verstrichen ist. Sollte sich der Lüfter nach einer langen Wartezeit nicht ausschalten, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Das Gerät erzeugt ein metallisches Geräusch oder eine leichte Schwingung, wenn es in Betrieb genommen wird.	Während des Garvorgangs mit Induktionskochfeldern sind metallische Geräusche und Schwingungen möglich.	Sich vergewissern, dass das Kochgeschirr ordnungsgemäß auf dem Kochfeld platziert ist und für die Induktion geeignet ist (siehe 1.3 Hinweise für dieses Gerät). Halten die Geräusche an, den technischen Kundendienst kontaktieren.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Die Temperatursonde wird nicht vom Gerät erfasst.	Der Sondenstecker wurde nicht ordnungsgemäß in das Gerät eingesteckt.	Sich vergewissern, dass der Sondenstecker ordnungsgemäß eingesteckt ist.
	Möglicher Defekt der Sonde.	Den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Sonde misst die Temperatur nicht.	Die Spitze der Sonde wurde nicht ordnungsgemäß in der Speise oder der Flüssigkeit im Topf platziert.	Sicherstellen, dass die Sonden spitze ordnungsgemäß platziert ist.
	Die Temperatur ist gegenüber dem Bereich der von der Sonde gemessenen Werte zu hoch oder zu niedrig.	Sicherstellen, dass die Temperatur im Bereich zwischen 0 und 99°C liegt, um von der Sonde erfasst zu werden.
Das Display zeigt folgenden Fehlercode an: ER03	Mögliches Vorliegen von Wasser oder Kochgeschirr auf dem Display-Bereich.	Sicherstellen, dass der Display-Bereich trocken und frei von Kochgeschirr ist.
Das Display zeigt folgenden Fehlercode an: ER21	Die im Display-Bereich gemessene Temperatur übersteigt die Sicherheitsgrenze.	Warten, bis die für das Abkühlen des Geräts erforderliche Zeit verstrichen ist. Lässt sich das Problem nicht beheben, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Das Display zeigt folgende Fehlercodes an: E2 / E3	Verwendung von leerem oder nicht für Induktion geeignetem Kochgeschirr oder die Temperatur der Glaskeramik oder des Topfes ist zu hoch.	Sicherstellen, kein leeres oder für Induktion ungeeignetes Kochgeschirr zu verwenden (siehe „1.3 Hinweise für dieses Gerät“). Das Gerät und den Topf abkühlen lassen. Lässt sich das Problem nicht beheben, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Das Display zeigt folgenden Fehlercode an: E6	Möglicher Fehler der Versorgungsspannung.	Sicherstellen, dass die Stromversorgung in Ordnung ist. Lässt sich das Problem nicht beheben, einen Elektrofachmann kontaktieren.
Das Display zeigt folgenden Fehlercode an: E8	Der Lüfter ist durch Staub oder Fasern behindert.	Den Lüfter reinigen und etwaige Fremdkörper beseitigen. Lässt sich das Problem nicht beheben, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Das Display zeigt folgenden Fehlercode an: EA / EH	-	Das Gerät ausschalten, den Topf entfernen oder abkühlen lassen. Lässt sich das Problem nicht beheben, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Das Display zeigt folgende Fehlercodes an: ER36 / ER42 / E4 / E5 / E7 / E9	-	Den technischen Kundendienst kontaktieren.