

5.3 Konfiguration

Die Bedienung des i-Cooking Induction Gerätes muss konfiguriert werden, bevor erste Inbetriebnahme. Hierbei werden die individuellen Kochfelder zugewiesen an die Positionen im ovalen Bedienungsdisplay. Führen Sie untenstehende Instruktionen Schritt für Schritt aus.

1. Entfernen Sie eventuelle Töpfe auf den Kochfelder
2. Strom ausschalten mit der Sicherung oder Hauptschalter in Ihrem Zählwerk
3. 10 Sekunden warten bevor Sie den Strom wieder einschalten
4. Jetzt Konfiguration anfangen binnen 2 Minuten nach Stromeinschaltung. Nehmen Sie hierzu einen Topf mit Bodendiameter mindestens 16cm. Während der Konfiguration nicht unterschiedliche Töpfe verwenden

Start

- A. Symbol „P“ im Display eindrücken und eingedrückt halten bis alle 3 oder 4 Kochfeld-Positionssymbole aufleuchten
- B. Immer weiter eingedrückt halten, und gleichzeitig mit Ihrer anderen Hand die Kochfeld-Positionssymbole eindrücken. Fangen Sie rechts unten an und enden links oben (im gegengestellten Uhrzeigersinn). Bei jeder Position sollten Sie einen Piepton hören. Wichtig: Dieser Schritt soll in einer fließenden Bewegung binnen zirka 2 Sekunden gemacht werden. Bei einer erfolgreichen Konfiguration ändern sich die Positionssymbole in liegenden Strichelchen. Falls Sie einen doppelten Piepton hören, muss die Konfiguration wiederholt werden ab Schritt A. Achtung: die Konfiguration für einen i-Cooking Induction Satz mit 3 statt 4 individuellen Kochfeldern soll die Konfiguration statt rechts unten jetzt rechts oben gestartet werden
- C. Jetzt alle Taste loslassen und nur einige Sekunden die Φ Ein/Aus-Taste eindrücken, bis blinkende „E“ Symbole erscheinen
- D. Warten sie bis die blinkende „E“ Symbole nicht mehr blinken. Nach einigen Sekunden werden diese „E“ Symbole sich ändern in „C“ Symbolen

Zuweisen der Kochfelder

Nehmen Sie den Topf [mit minimaler Diameter 16cm] und während der Konfiguration also keine andere.

- E. Wählen Sie ein Kochfeld aus, durch ein übereinstimmendes „C“ Symbol im Display einzudrücken. Danach den Topf auf das gewünschte Kochfeld stellen und warten bis das „C“ Symbol sich ändert in einem „-“ Symbol. Das Kochfeld ist jetzt konfiguriert.
- F. Wiederholen Sie Schritt E für die übrigen Kochfelder. Wenn alle Kochfelder konfiguriert sind, Ihr i-Cooking Induction Gerät ist jetzt fertig für erste Inbetriebnahme!

FAQ: Fehlerkoden, was jetzt?

Code E4: Konfiguration neu anfangen, alte Konfiguration entfernen durch Strom ausschalten und mindestens 5 Minuten zu warten. Falls dies nicht gelingt, bitte Kontakt aufnehmen mit unserem Kundendienst

Code E2: Kochfeld ist zu heiß, warten

Code E3: Topf ohne magnetischem Boden,

Code Er03: Automatische allgemeine] Ausschaltung, meistens wegen zu viel Flüssigkeiten / Kochprodukte auf dem Bedienungsdisplay

Code L: Kein Fehler, Loch-Funktion ist eingeschaltet

Code Er21: Gerät ist zu heiß, automatische Abschaltung, wieder einzuschalten nach einigen Minuten

Übrige Code Möglichkeiten: Nehmen Sie Kontakt auf mit unserem Kundendienst

BEDIENUNGS- | MONTAGEANLEITUNG

i-Cooking induction

Wir empfehlen Ihnen diese Anleitung vollständig und aufmerksam zu lesen, vor Montage und Ingebrauchnahme Ihres i-Cooking Induction Gerätes.

DE 2

Inhaltsverzeichnis

Kapitel 1

1.1 Einführung 04

1.2 Gerätebeschreibung 04

1.3 Komponente 05

Kapitel 2

2.1 Allgemeine Sicherheitsmaßnahmen 07

2.2 Sicherheitsmaßnahmen für den Gebrauch 08

Kapitel 3

3.1 Induktionsprinzip 10

3.2 Bedienung 11

3.3 Erklärung Bedienungspaneel 11

3.4 Kochfunktionen 12

3.5 Töpfe 15

Kapitel 4

4.1 Pflege 15

4.2 Empfehlungen 16

4.3 Probleme und Fehlermeldungen 16

Kapitel 5

5.1 Elektrische Installation 17

5.2 Installation 18

5.3 Konfiguration 21

5.4 FAQ / Weitere Fehlerkoden 22

CE-Erklärung 23

DE 3 Inhalt

1.1 Einführung

Vielen Dank für Ihren Wahl für ein unserer i-Cooking Qualitätsprodukte.

Bevor die erste Inbetriebnahme des Gerätes, empfehlen wir Ihnen diese Anleitung sorgfältig zu lesen. Bei normalem Gebrauch und regelmäßige Pflege können Sie dieses Gerät jahrelang problemlos benutzen.

Das i-Cooking Induction Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.

Sollten trotzdem Störungen auftreten, dann bitten wir Sie Kontakt aufzunehmen mit Ihrem Lieferanten.

1.2 Gerätebeschreibung

i-Cooking kann geliefert werden in mehreren Zusammenstellungen und Mengen von Induktionsfeldern, die eingebaut werden können in Arbeitsplatten aus Komposit, Naturstein, Glas oder Beton.

i-Cooking ist ein individuelles Kochsystem. Sie wählen selbst die Einteilung und Anzahl der Induktionsfelder. Zum Beispiel extra raum eingeteilt, wodurch bei den Gebrauch größerer Töpfe alle Felder auch tatsächlich praktisch verwendbar bleiben.

Die individuelle Felder gibt es in zwei Leistungen, beide haben eine sogenannte Booster-Funktion, bis maximal 3100W. Der flächenbündige Einbau oder traditionelle Aufbau sorgt für eine Integration der Induktionsfelder in die Arbeitsplatte. Die Arbeitsplatte läuft dabei aus einem Stück zwischen die Induktionsfelder durch. Es gibt vier vordefinierte Zusammenstellungen als Basis. Diese können nach persönlicher Einteilung unter bestimmten Bedingungen eingebaut werden.

ACHTUNG: Das Gerät darf ausschließlich gemäß den gesetzlichen Vorschriften montiert und verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen vor Montage und Ingebrauchnahme aufmerksam.

DE 4 Einführung

!

1.3 Komponente

i-Cooking Induction Beispiel

- 1 Induktionsfeld stark | boost 3100W
- 2 Induktionsfeld basis | boost 1770W
- 3 Bedienung | Touch Control
- 4 Power Unit | Anschlusswert 3600W bis 7200W [2 Gruppen]

DE 5 Komponente

i-Cooking induction besteht aus individuellen Induktionsfeldern und einer separater Bedienungseinheit, die alle angeschlossen werden an eine zentrale Power Unit. Die Felder können flächenbündig eingebaut werden, oder traditionell aufgebaut. Bei beide Montagemethoden sollen die Elemente wasserdicht mit Silikon-Kitt fixiert werden.

Flächenbündige Montage Aufbau Montage

Umschreibung Abmessung (of: Abm.) Kochfeld basis Kochfeld stark Bedienung

Steckercode		5	7	C
Keramisches Glas A		Ø270mm	Ø300mm	276x150 R=75mm
Einschnittmaß	B	Ø274mm	Ø304mm	280x154 R=77mm
Aussparungsmaß	C	Ø254mm	Ø284mm	260x134 R=67mm
Glasstärke		4mm	4mm	4mm
Gesamthöhe		4+53mm	4+53mm	4+31mm
Induktionselement		Ø160mm	Ø200mm -	
Leistung		1100W	2300W	
Power Boost Leistung		1770W	3100W	
Abmessungen Power Unit:		270x210x48mm		

DE 6 Komponente

DE 7 Sicherheit

2.1 Allgemeine Sicherheitsmassnahmen

Das i-Cooking Gerät entspricht den gesetzlichen Anforderungen. Bij unfachkundigem Gebrauch besteht Risiko auf persönliche oder materielle Verletzung.

Deswegen empfehlen wir Ihnen diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen, bevor erste Ingebrauchnahme. In dieser Anleitung finden Sie wichtige Instruktionen über Sicherheit, täglichen Gebrauch und Pflege. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und geben Sie es einem möglich neuen zukünftigen Benutzer.

Dieses Gerät ist ausschließlich geeignet für den haushaltlichen Gebrauch und für die Zubereitung von Speisen. Eine alternative Anwendung ist nicht gestattet und kann zu Gefahr führen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schaden, entstanden durch eine fehlerhafte Bedienung oder eine alternativen Anwendung.

Das i-Cooking Gerät darf ausschließlich verwendet werden von Personen mit der Fähigkeit es ungefährlich zu bedienen und die völlig bekannt sind mit dem Inhalt dieser Anleitung.

2.1.1 Kinder

Behalten Sie Kinder in der Umgebung des Gerätes im Auge, und lassen Sie sie nie mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät erhitzt sich während des Gebrauches und es gibt auch selbst Hitze ab an seiner direkter Umgebung. Auch nach dem Gebrauch ist das Gerät und die Umgebung noch heiß. Halten Sie deswegen Kinder auch nach Gebrauch auf Abstand bis es keine Verbrennungsgefahr mehr gibt. Sorgen Sie dafür, dass Kinder während des Gebrauches, und gleich nachdem keine Töpfe vom Gerät ziehen können. Bei dem Fachhändler gibt es hierzu spezielle Produkte.

2.1.2 Technische Sicherheitsmaßnahmen

Überprüfen Sie das Gerät bevor erste Ingebrauchnahme auf sichtbare Fehler. Nehmen Sie bei Zweifel das Gerät nicht in Gebrauch. Ein beschädigtes Gerät kann Ihre Sicherheit gefährden.

Überprüfen Sie bevor erste Ingebrauchnahme die Anschlusswerte auf der Typenplatte und vergleichen Sie diese mit den Werten des Elektrizitätsnetzes [Spannung und Frequenz]. Diese Werte sollen übereinstimmen um Beschädigungen zu vermeiden. Fragen Sie Ihrem Installateuren um Rat bei Zweifel.

DE 7 Sicherheit

Kapitel 2

2.2 Sicherheitsmaßnahmen für den Gebrauch

Das i-Cooking Gerät erhitzt sich während des Gebrauches und bleibt auch nach Ausschaltung noch einige Zeit heiß. Berühren Sie das Gerät dann deswegen nicht.

Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen wenn Sie das heiße Gerät verwenden. Diese sollen nicht nass sein, weil sie sonst Hitze besser leiten und Sie sich möglicherweise verbrennen können.

Erhitzen Sie keine geschlossene Dosen [oder vergleichbar] auf das Kochgerät. Durch Überdruck können die Dosen auseinanderplatzen wodurch Verletzung oder Brandgefahr entsteht.

Platzieren und verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Verwenden Sie ausschließlich Töpfe mit einem Bodendurchmesser, der nicht grösser oder kleiner ist als in dieser Anleitung angegeben wird. Bei einem zu kleinen Durchmesser wird das Kochfeld nicht funktionieren. Töpfe mit einem zu großen Durchmesser können Ihre Arbeitsplatte beschädigen. Für diesen Schaden kann den Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden.

Führen Sie immer die Aufsicht wenn Sie mit Öl oder Fetten arbeiten. Überhitztes Fett und Öl können entflammen. Dabei kann auch die Dunstabzugshaube in Brand geraten. Brandgefahr!

Sollte das Öl oder Fett trotzdem entflammen, verwenden Sie dann nie Wasser zum Löschen! Löschen Sie die Flammen mit einem geeigneten Deckel, feuchtem Tuch oder etwas Derartiges. Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube. Die Dunsthaube kann die Flammen ansaugen und dadurch entflammen.

Verwenden Sie kein Küchengeschirr mit einem zu dünnem Boden. Auch nie leeres Küchengeschirr verwenden, außer wenn es von dem Hersteller des Geschirrs ausdrücklich erlaubt wird. Sonst kann Ihr Kochgerät beschädigt werden.

Während Gebrauch des Kochgerätes entstehen Wärme und Feucht. Sorgen Sie für eine ausreichende Ventilation im Raum wo das Gerät verwendet wird. Öffnen Sie ein Fenster oder kreieren Sie ausreichend mechanische Ventilation, zum Beispiel mittels einer passenden Dunsthaube.

DE 8 Sicherheit

Wenn das i-Cooking Gerät lange und intensiv gebraucht ist oder wird, empfehlen wir um den Raum extra zu ventilieren oder die Dunsthaube auf eine höhere Abzugskapazität um zu schalten.

Wenn sich in der Nähe des Gerätes eine Kontaktdose befindet, sorgen Sie dann dafür, dass die Anschlusskabel der zugehörigen Geräten nicht in Kontakt kommen können mit dem [noch] heißen Gerät. Die Isolation der Kabel kann beschädigt werden, wodurch Sie möglicherweise einen elektrischen Schlag bekommen können.

Sorgen Sie dafür, dass während des Kochens die Gerichte ausreichend erhitzt werden. Eventuelle Bakterien im Essen werden nur getötet wenn die Bereitungstemperatur hoch genug ist [minimal 70°C] und auch lange genug angehalten wird [minimal 10 Minuten].

Wenn Sie unter Ihrem Kochgerät einen Schubladen verwenden, ohne Zwischenboden, achten Sie dann darauf, dass Sie hier keinen leicht entflammare Stoffe und Produkte aufbewahren. Eine eventuelle Bestecklade soll aus hitzebeständigem Material sein.

Verwenden Sie für die Reinigung des Kochgerätes nie eine Dampfreiniger. Der Dampf kann in Kontakt kommen mit Unterteilen die unter elektrischen Spannung stehen und kann so einen Kurzschluss verursachen.

Wenn das Gerät seit längerer Zeit nicht mehr verwendet ist, empfehlen wir erst eine gründliche Reinigung der Unterteile. Lassen Sie ein korrektes Funktionieren notfalls von einem Fachmann kontrollieren.

Wenn das i-Cooking Induction Gerät binnen der Garantiezeit defekt wird, darf es nur von ABK InnoVent repariert werden, sonst verfällt die Garantie.

Zubehör

Zubehör darf nur verwendet werden wenn dies nachdrücklich vom Hersteller freigegeben wird. Die Anwendung anderer Produkte ist nicht gestattet und führt zu Verlust der Garantie und Produkthaftung.

Wenn die Sicherheitsanweisungen und Warnungen nicht befolgt werden, kann den Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden für Schaden, die hieraus entstanden sind.

DE 9 Sicherheit

Kapitel 3

3.1 Induktionsprinzip

Induktionskochen wird wie Gaskochen, betrachtet als eine Energie-freundliche Kochweise. Das ist basiert auf das Prinzip, dass bei Induktionskochen den Topfboden direkt erhitzt wird. Das Prinzip funktioniert wie folgt:

Ein Generator unter der Glasplatte des i-Cooking Gerätes produziert ein Induktionsfeld. Wenn auf die Oberseite der Glasplatte einen Topf mit magnetischem Boden platziert wird, wird das Induktionsfeld den Topfboden erhitzen. Für diese Kochweise braucht man angepasste Töpfe mit magnetischem und extra dickem Boden. Das Induktionsfeld passt sich automatisch an an den Topfbodendurchmesser. Wenn der Topf aber zu klein ist, oder nicht geeignet für Induktion, wird er nicht erhitzt. Im Display erscheint das Symbol [U].

3.1 Bedienung

Das Gerät wird bedient mittels eines elektronisch gesteuerten Touch Control Displays. Wenn Sie mit Ihren Fingern die Symbole auf dem Glaspaneel berühren, aktivieren Sie die Funktionen. Während der Bedienung hören Sie einen „Beep“. Die Leistungsstufe stellen Sie einfach ein durch zu schieben zwischen 0 und 9, oder die gewünschte Stufe mit Ihrem Finger einzutippen.

Jedes Kochfeld hat seine eigene Kühlventilator. Die Ventilatoren fangen auf eine niedrige Geschwindigkeit an zu drehen, wenn das Element wärmer wird. Bei intensiverem Gebrauch wird die Geschwindigkeit zunehmen. Die Kühlung stoppt automatisch wenn die Temperatur dies wieder erlaubt. Auch nach Ausschaltung des Kochgerätes können die Ventilatoren einige Zeite weiter drehen, bevor diese automatisch abschalten. Dies ist notwendig für extra Kühlung um die Elektronik zu

schützen.

DE 10 Bedienung

3.3 Symbole Bedienungspaneel

Ein | aus

0-9 Leistungsregler [Slider]

U Topferkennung [keinen geeigneten oder zu kleinen Topf]

A Automatisch kochen

E Error | elektronischer Fehler

H Restwärmeanzeige

P Powerfunktion

L Verriegelung

Warmhaltefunktion [70°C]

|| Pausenfunktion

Touch control Anzeige

[abweichend pro Modell]

DE 11 Bedienung

3.4 Kochfunktionen

3.4.1 Start und stop

Um anzufangen, drücken Sie die ein/aus Taste. Im Display leuchten die "0" Symbole auf. Für Ausschaltung drücken Sie nochmals die ein/aus Taste. Jetzt brennen keine Symbole im Display mehr, oder nur "H" [Restwärme].

3.4.2 Kochzone einschalten

Drücken Sie die Ein/aus Taste. Wählen Sie die gewünschte Zone und drücken Sie diese ein im Display. Neben der selektierten Zone leuchtet jetzt eine Kontrolllampe auf. Stellen Sie jetzt die gewünschte Leistung ein. Um zu stoppen, stellen Sie die Leistung zurück auf Stufe "0". Im Display erscheint jetzt das Symbol "0" oder "H" [Restwärme].

Wenn jetzt binnen 20 Sekunden nichts mehr passiert, schaltet der Display sich in den Wartestand.

3.4.3 Topferkennung

Die Topferkennungsfunktion sorgt für Sicherheit. Ohne Topf funktioniert die Induktion nicht. Wenn keinen oder einen falschen Topf auf die Kochzone steht ist es nicht möglich die Leistung einzuschalten. Im Display erscheint das Symbol "U". Diese löscht sich wieder wenn einen geeigneten Topf auf die Kochzone gesetzt wird.

Wenn einen Topf von der Kochzone genommen wird während des Kochens, wird die aktuelle Kochfunktion unterbrochen. Im Display leuchtet "U" auf, und verschwindet wieder wenn der Topf zurück gesetzt wird, nachdem der Kochprozess wieder verfolgt wird.

3.4.4 Restwärmeanzeige

Nachdem eine Kochzone benutzt ist, bleibt die Oberfläche noch einige Zeit heiss. Bei der Ausschaltung der Zone so wie auch bei der Ausschaltung des Gerätes bleibt denn einige Zeit das Symbol "H" brennen im Display. Während dieser Zeit dürfen keine wärmeempfindliche Produkte auf die Kochzone gelegt werden. Auch besteht denn Risiko auf Verbrennungsgefahr oder Feuer!

3.4.5. Powerfunktion

Mit der Powerfunktion können Sie eine Kochzone während maximal 10 Minuten mit extra Leistung benutzen, zum Beispiel um schnell eine große Menge Wasser zum Kochen zu bringen. Die Elektronik vom Gerät sorgt immer für eine maximale Leistung, ohne diese zu überschreiten. Bei Einschaltung der Powerfunktion kann die Elektronik die Leistung einer anderen Kochzone deswegen reduzieren, falls die Gesamtleistung die maximale Kapazität überschreiten würde. Im Display der reduzierten Kochzone blinkt jetzt das Symbol "9".

DE 12 Bedienung

3.4.6. Timer

Mit der Timerfunktion können Sie gleichzeitig auf alle 3 oder 4 Zonen eine individuelle Gardauer einstellen [von 0-99 Minuten]

Beispiel: 16 Minuten auf Stufe 7:

1. Schalten Sie das Gerät ein mit der Ein-aus-Taste.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone, durch diese im Display einzudrücken [“0“ und Kontrolllampe neben selektierter Kochzone leuchtet auf].
3. Stellen Sie die Leistung ein auf Stufe 7 mittels der Leistungsregler [Schlider]
4. Timer einschalten durch eindrücken von Symbol “CL“. Im Display erscheint jetzt “00“.

Achtung: die Anzahl 16 muss jetzt in zwei Stufen eingeführt werden; erst die einzelne Minuten [6] und danach erst die Zehnerminuten [1]!

5. Stellen Sie jetzt mittels des Schliders die Nummer “6“ ein. Bestätigen Sie dies durch auf “06“ im Display zu drücken.
6. Stellen Sie jetzt mittels des Schliders die Nummer “1“ ein und wieder bestätigen durch auf “16“ im Display zu drücken.

Um die Timerfunktion auszuschalten folgen Sie die gleiche Vorgangsweise ab Schritt 2 aber statt “CL“ zu drücken stellen Sie die Timerfunktion jetzt wieder auf “00“ Minuten.

Wenn das Ende der Timer auf einer Zone erreicht wird, wird diese Zone ausgeschaltet und blinkt “00“ auf im Display, und klinkt einen Alarmton [Beep]. Wenn Sie auf “00“ im Timer Display drücken, wird den Alarmton und das blinken ausgeschaltet.

3.4.7 Eieruhrfunktion

Zusätzlich zu der Timerfunktion kann auch auf jede Zone eine Eieruhrfunktion eingestellt werden.

Folgen Sie hierzu die gleiche Schritte als oben [3.4.6. Timer], aber OHNE Einstellung eines Kochfeldes [überschlagen Sie Schritt 2 und 3].

3.4.8 Automatisch kochen

Sie können auf jede Zone das automatisch Kochen einstellen. Dies bedeutet das mit maximaler Leistung gestartet wird und bei Erreichen der Kochtemperatur die Leistung wieder zurück geschaltet wird auf die vorab eingestellte Leistungsstufe.

Beispiel: Automatisch kochen, danach Leistungsstufe 7:

1. Schalten Sie das Gerät ein mit der Ein-aus-Taste.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone, durch diese im Display einzudrücken [“0“ und Kontrolllampe neben selektierter Kochzone leuchtet auf].
3. Stellen Sie die Leistung ein auf Stufe 9 mittels der Leistungsregler [Schlider]
4. Bestätigen Sie dies durch auf “09“ im Display zu drücken, wobei auch das Symbol “A“ erscheint.
5. Leistung mittels Schliders von 9 auf 7 zurückstellen, bis die Symbole “7“ und “A“ blinken.

Abschalten des automatischen Kochens wird gemacht durch auf die “7“ im Display zu drücken, undbd danach mit dem Schlider eine andere Leistungsstufe ein zu stellen.

DE 14 Bedienung

3.4.9 Pausenfunktion

Mittels dieser Funktion werden alle Kocheinstellungen zeitlich unterbrochen. Drücken sie hierzu die Pausentaste zirka 2 Sekunden ein um diese zu aktivieren, für Ausschaltung auch wieder 2 Sekunden eindrücken [LED Anzeige blinkt] und danach eine beliebige Taste eindrücken.

3.4.10 Rückruffunktion

Nach Ausschaltung ds Kochgerätes ist es möglich die letzte Einstellungen wieder neu zu aktivieren wie:

- Leistungseinstellungen aller Zonen
- Timerfunktionen der individuellen Zonen
- Einstellungen des automatischen Kochens

Folgen Sie diese Schritte:

1. Schalten Sie das Gerät ein mit der Ein-aus-Taste.

2. Drücken Sie binnen 6 Sekunden die Pausentaste ein. Jetzt werden alle alte Einstellungen wieder aktiviert.

3.4.11 Warmhaltefunktion

Diese Funktion sorgt dafür, dass Gerichte auf 70°C warm gehalten werden. Dies vermeidet überkochen und anbrennen. Diese Funktion kann maximal 2 Stunden verwendet werden. Wenn der Topf vom Gerät entfernt ist, bleibt die Funktion noch 10 Minuten aktiv, außer wenn sie ausgeschaltet wird.

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone, durch diese im Display einzudrücken [“0“ und Kontrolllampe neben selektierter Kochzone leuchtet auf].
2. Drücken Sie die Warmhalte taste ein, links im Schlidbereich

Um die Warmhaltefunktion wieder auszuschalten, drücken Sie die betreffende Zone im Display und wählen Sie eine beliebige Leistungsstufe.

3.4.12 Verriegelung

Um ungewünschte Einschaltung des Gerätes zu vermeiden, zum Beispiel während der Reinigung, kann das Bedienungspaneel verriegelt werden, mit Ausnahme von der Ein-aus-Taste. Folgen Sie diese Schritte:

1. Drücken Sie die Ein-aus-Taste.
2. Drücken Sie gleichzeitig die “P“ und “0“ die meist rechte Zone im Display
3. Drücken Sie zur Bestätigung nochmals auf die meist rechte Zone im Display. Im Display erscheint jetzt das Symbol “L“.

Um die Verriegelung wieder zu löschen:

1. Drücken Sie die Ein-aus-Taste.
2. Drücken Sie binnen 5 Sekunden gleichzeitig auf “P“ und die “L“ der meist rechten Zone im Display.
3. Im Display erscheint jetzt das Symbol “0“ oder “H“. Drücken Sie zur Bestätigung nochmals die “P“ Taste, jetzt wird in einigen Sekunden das Display ausgeschaltet.

DE 15 Pflege

3.5 Töpfe

Bei einem zu großen Topfdurchmesser, kann Ihre Arbeitsplatte einfach beschädigen. Für Schaden die auf diese Weise entsteht, kann der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden

3.5.1 Topfboden

Für Induktionskochen brauchen Sie spezielle Töpfe mit induktionsgeeigneten Böden.

3.5.2 Topfdurchmesser

Benutzen Sie immer einen Topf mit einem Durchmesser passend zur Induktionsfeld. Verwenden Sie hierzu folgende Faustregel:

- Großer Durchmesser bei einem Starkfeld
- Kleiner Durchmesser bei einem Basisfeld

Sehen Sie untenstehende Tabelle für Einzelheiten.

Induktionsfeld	Topf ø min. [cm]	max.
Starkfeld	15	26
Basisfeld	12	24

3.5.3 Energiebewusst

Kochen Sie energiebewusst, vorzugsweise mit einem Deckel auf dem Topf. Diese Weise ist sparsamer weil so weniger Wärme verloren geht.

Kapitel 4

4.1 Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und trocknen Sie es nachher sorgfältig. Beachten Sie das die Unterteile ausreichend abgekühlt sind von Reinigung.

Verwenden Sie nie einen Druckreiniger oder Dampfreiniger zur Reinigung. Durch Kontakt mit den unter elektrischer Spannung stehenden Unterteilen kann Kurzschluss entstehen.

Verwenden Sie keine scharfe Gegenstände zur Reinigung der Silikonfugen, Bedienung oder Induktionsfelder.

Verwenden Sie nie untenstehende Produkte wegen Beschädigung der Oberfläche: sand-, soda-/alkali-, sauer- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Grill- oder Ofensprays, Geschirrspülreiniger, Flecken- oder Rostentferner, Scheuermittel oder Schwämme/Bürsten mit einer scheuernden Oberfläche.

Entfernen Sie salz- und süßigkeitshaltende Speisen oder Flüssigkeiten sofort, um Beschädigung der Oberfläche vor zu beugen.

Nach Reinigung sollte das i-Cooking Induktionsgerät mit einem sauberen Tuch getrocknet werden, um Kalkablagerung vorzubeugen.

DE 15 Pflege

4.2 Praktische Tipps

Sorgen Sie dafür dass die Töpfe immer in der Mitte der Kochzone zentriert stehen, damit die automatische Topferkennung eine optimale Wirkung realisieren kann.

Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von zertifizierten Fachleuten ausgeführt werden. Unfachmännisch durchgeführte Reparaturen bringt Gefahr ein für den Benutzer.

4.3 Probleme und Fehlermeldungen, was jetzt?

Das Gerät funktioniert nicht

- Fehlerhafte Anschluss an das Elektrizitätsnetz.
- Eine Sicherung ist defekt [geraten]
- Die Verrieglungsfunktion ist [per Unfall] eingeschaltet
- Es befindet sich Fett oder Wasser auf die Bedienungstasten

Kode "Ü"

- Es steht kein Topf auf dem Kochfeld
- Der Topf ist nicht induktionsgeeignet
- Der Durchmesser des Topfes ist zu klein

Kode "C" oder "E"

- Rufen Sie Ihr Lieferanten an unter deutlicher Angabe der Fehlerkode

Eine oder mehrere Zonen schalten ab

- Das Sicherungssystem ist aktiviert weil Sie vergessen haben die Kochzone[n] auszuschalten
- Eine oder mehrere Tasten sind bedeckt
- Ein Topf ist leer und der Boden überhitzt
- Das Gerät hat auch eine automatische Leistungsreduktion und Notabschaltsystem gegen Überbelastung

Der Ventilator läuft weiter nach Ausschaltung des Gerätes

- Dies ist kein Fehler. Der Ventilator schützt die Elektronik gegen Überhitzung. Nach einiger Zeit schaltet der Ventilator sich automatisch ab

Automatisch kochen gelingt nicht

- Die Kochzone ist noch warm und vermeldet Kode "U"
- Bei der Einschaltung wurde die höchste Leistungsstufe "9" eingestellt

Kode "L" wird 3 oder 4 Mal vermeldet

- Lesen Sehen Sie Kapitel 3.4.12 Verrieglung

Kode "||"

- Lesen Sehen Sie Kapitel 3.4.9 Pausenfunktion

Kapitel 5

5.1 Elektrische Installation

Das i-Cooking Gerät darf ausschließlich an eine geerdete Steckdose.....

5.2 Installation

Spannungsfrei machen

Wenn das Gerät allpolig spannungsfrei gemacht werden muss, gehen Sie dann wie folgt vor [abhängig der Situation]:

1. Sicherung
Drehen Sie die Sicherung los und entfernen Sie diese aus dem Behälter
2. Sicherungsautomat
Testknopf [rot] drücken bis mittleren Knopf [schwarz] ausspringt
3. Einbausicherungsautomat
 - Selbst-Schalter, min. Type B oder C. Stellen Sie den Kippschalter von 1 [ein] auf 0 [aus] um
 - Schutzschalter. Stellen Sie den Hauptschalter von 1 [ein] auf 0 [aus] um oder drücken sie den Testknopf ein

Achtung: Sorgen Sie dafür, dass die Netzspannung nicht wieder eingeschaltet werden kann.

Recycling

Das Verpackungsmaterial dieses Gerätes kann völlig wieder verwendet werden [Karton]. Sorgen Sie für eine korrekte Entsorgung. Wenn Sie Ihr Gerät entfernen möchten oder müssen, bringen Sie es dann zu einer zertifizierten Entsorgungsfirma, die für eine korrekte Entsorgung und Wiederverwertung der gebrauchte Materialien dieses Gerätes sorgt. Sie können sich immer bei den Behörden nach solchen Adressen informieren.

DE 18 Installation

1. Packen Sie alle Unterteile sorgfältig aus und kontrollieren Sie diese auf eventuellen Schaden
2. Vor erster Ingebrauchnahme soll das Gerät völlig verarbeitet und installiert sein in einer Küchenumgebung und geeigneter Arbeitsplatte
3. Dieses Gerät ist ausschließlich geeignet für die Bereitung von Speisen. Eine andere Anwendung, auf welche Weise denn auch, ist nicht gestattet
4. Entfernen Sie vor Gebrauch alle Aufkleber und Label von den Induktionsglasplatten
5. Die Induktionsfelder und Bedienungspaneel dürfen nicht als Arbeitsfläche verwendet werden
6. Das Gerät soll geerdet und laut den örtlichen Vorschriften angeschlossen werden
7. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel bei dem Anschluss
8. Das Gerät darf nicht montiert werden über einem Geschirrspüler oder Wäschetrockner. Bei diesen kommt Dampf frei, wodurch das elektrische System beschädigen kann und so können unsichere Situationen entstehen

Wichtig: dieses Gerät braucht eine ausreichende Ventilation. Rechnen Sie bei der Installation der Kochzonen damit, dass die Öffnungen im Gehäuse auf die Luftzufuhrseite gerichtet sind.

Nach Einbau muss gesichert sein, dass unter elektrischen Spannung stehende Unterteile nicht angefasst werden können.

DE 19 Installation

Achten Sie darauf, dass während Installation und Gebrauch Unterteile oder elektrische Kabel nicht belastet werden unter Zugspannung. Die benötigte elektrische Schaltschemas sind als Aufkleber befestigt an sowohl Kabel als Powerunit. Anschluss an das Elektrizitätsnetz muss mittels geerdeten Stecker gemacht werden. Es muss immer eine Sicherung installiert sein zwischen Gerät und Elektrizitätsnetz wie einen Fehlerstrom-schutzschalter, Sicherung oder Stopp.

Anschluss der Kochplatte

Verwende Sie bei den unterschiedlichen Montageweisen die Brücken aus Kupfer die sich im Gehäuse des Power Units befinden.

Beispiel Anschluss

Achtung:

Immer den Nullleiter [N] mit an.

Beachten Sie das elektrische Schaltschema, das auf dem Power Unit vermeldet wird.

Dieses Gerät ist ausschließlich für eine Versorgung von 230V | 50 Hz ausgelegt.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in die vorgesehene Schlitzen.

Tabel:

Land	Netzspannung	Anschluss	Kabeldurchmesser	Sicherung
fase+aarde = Phase+N				

DE 20 Installation

5.3 Konfiguration

5.4 FAQ / Weitere Fehlermeldungen

Kode E2

Die Kochzone ist wärmer geworden als 280 °C und wird deswegen automatisch abgeschaltet. Vielleicht ist Ihren Topf trocken gekocht. Nach Abkühlung kann die Zone wieder benutzt werden.

Kode E3

Ihr Topf hat kein magnetischen Boden und ist nicht geeignet für Induktionskochen.

Während des Kochens: Vor allem bei regelmäßigem Aufheben des Topfes von der Kochzone, zum Beispiel bei der Bereitung von Bratkartoffeln und Pfannkuchen, kann es ab und zu passieren, dass diese Kode erscheint. Ihr Induktionsgerät wird sich selbst ausschalten und binnen maximal einer halben Stunde wieder normal funktionieren.

Kode Er03

Die Bedienung schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus. Eine mögliche Ursache ist dass sich auf dem Bedienungspaneel zu viel Flüssigkeit oder Kochgeschirr befindet.

Kode L

Kein Fehler, die Verriegelungsfunktion ist aktiviert.

Kode Er21

Das Gerät ist ausgeschaltet wegen einer zu hohen Temperatur in der Elektronik. Nach Abkühlung kann es wieder benutzt werden. Überprüfen Sie an der Unterseite des Gerätes ob eine ausreichende Luftzufuhr und –Abfuhr vorgesehen ist.

Andere Kodex

Bei Meldung anderer Kodex bitten wir Sie Kontakt aufzunehmen mit Ihrem Lieferanten für mögliche Serviceleistung an Ihr Gerät.

DE 22 FAQ

Erklärt hiermit, dass das i-Cooking Induktionskochgerät:

- allen relevanten Bestimmungen der Niederspannungsrichtlinie 2006-95-EG entspricht, wie letztens geändert
- allen relevanten Bestimmungen der EMV-Richtlinie 2004-108-EG, wie letztens geändert

- folgenden harmonisierten Normen entspricht:

NEN-EN-IEC 60335 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke

Doetinchem, 1. April 2010

B. Kruse, Allgemeiner Direktor

Kundeninformationen

Bei Störungen oder Problemen die Sie nicht selber lösen können, nehmen Sie bitte Kontakt auf mit Ihrem Lieferanten oder dem ABK InnoVent Kundendienst.

Für eine effiziente und effektive Aushilfe, braucht der Kundendienst die Informationen Ihres Gerätes, die Sie auf dem Typenschild zurückfinden. Dieses Schild können Sie auch hierunten aufkleben, damit Sie diese Informationen immer einfach und schnell verfügbar haben.

Typenschild

Alle Rechte vorbehalten. [Rev.091008] Art.nr. KDI0100001