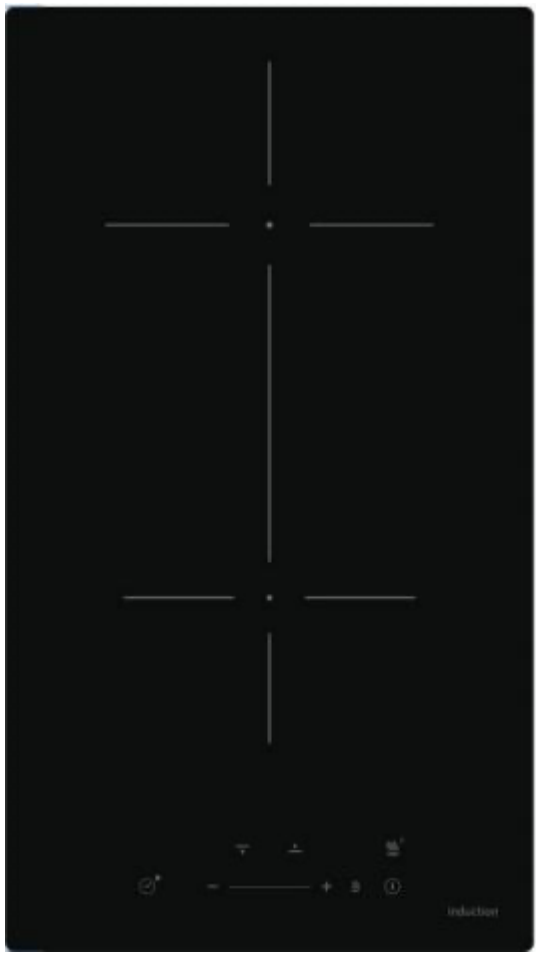
exquisit

Autarkes Induktionskochfeld

VREKI30202-SF-B-380



DE Gebrauchsanweisung

Einleitung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen. Die Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise für den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Korrektes Bedienen trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb.
Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.
Die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen aufbewahren und an eventuelle Nachbesitzer weitergeben.
Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Deshalb behalten wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vor.

CE-Konformität

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen, die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind.
Dieses Gerät ist mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

Gerätebeschreibung

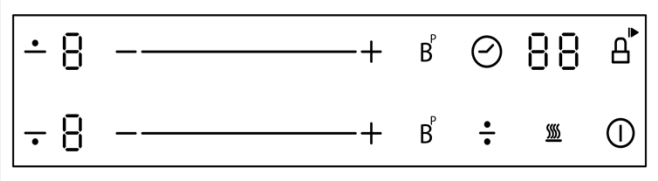
Die Gerätebeschreibung fasst alle wichtigen Informationen zusammen und dient zum schnellen Überblick und Kennenlernen des Gerätes und seiner Funktionen.

Lieferumfang

1x Autarkes Induktionskochfeld
1× Gebrauchsanweisung
1× Einbauanleitung
1× Autarkes Induktionskochfeld (separat beiliegende Einbauanleitung)

Zubehör Einbau
1× Dichtung

Geräteübersicht

INDUKTIONSKOCHFELD	SYMBOL	BESCHREIBUNG
		
		Kindersicherung / Stop&Go
		Ein / Aus
		Leistungsstufen
	B P	PowerBooster P= Booster (geeignet für schnelles anbraten von Fleisch) b= Doppel Booster (geeignet für schnelles Kochen von Wasser)
		TwinTimer
		Kochzone B 1500/1800/2000W
		Kochzone A 2000/2300/2600W
		SmartFlex

		5 Autokochfunktionen

Bedienfeld

► Zur Bedienung des Gerätes siehe Induktionskochfeld bedienen.

Inhaltsverzeichnis / Table of contents

1 Sicherheitshinweise 6
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 7
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 7
1.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen 7
1.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation 7
1.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes 8
1.6 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege 8
1.7 Sicherheitshinweise für die Entsorgung 8
2 Gerät für den Einbau vorbereiten 9
3 Induktionskochfeld bedienen 10
3.1 Zusätzliche Funktionen 13
4 Fehlermeldungen und Störungen 18
5 Kundendienst 19
6 Garantiebedingungen 20
7 Entsorgung 21

1 Sicherheitshinweise

Für eine sichere und sachgerechte Verwendung die Gebrauchsanweisung und die weiteren produktbegleitenden Unterlagen sorgfältig lesen und für die spätere Verwendung aufbewahren.
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Anweisungen zur Installation, Gebrauch sowie Reinigung und Pflege des Gerätes entstanden sind.

Kennzeichnung und Erklärung der Warnhinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen.

⚠ GEFAHR

Bezeichnet eine unmittelbar gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führt!

⚠ WARNUNG

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führen kann!

VORSICHT

Bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zu leichten oder mäßigen Verletzungen führen kann!

ACHTUNG

Bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

Verwendete Symbole

	➢ Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

- Markiert eine Aufzählung

✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach und Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahrensituationen

1. Markiert Arbeitsschritte der Reihe nach

→ Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch / Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für die gewerbliche Benutzung geeignet.

- Das Induktionskochfeld eignet sich zum Kochen von Speisen.

Jedwede Verwendung, die außerhalb dieser Anwendungsbereiche liegt, ist nicht bestimmungsgemäß und gilt somit als Fehlgebrauch.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Wenn Hände oder Füße nass sind, Gerät nicht berühren.
- Gerät nach Gebrauch ausschalten.
- Im Notfall die Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
- Bei Beschädigung, z.B. weil eine Glasscheibe gesprungen ist, Gerät sofort abschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit etwaige Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.

1.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen

- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen nur dann benutzen, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen werden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten bzw. durchgehend beaufsichtigen.

1.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation

- Installationsarbeiten und Arbeiten an der elektrischen Verkabelung nur von qualifizierten Fachkräften in Übereinstimmung mit sämtlichen lokal geltenden Normen und Vorschriften durchführen lassen, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen.
- Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen.
- Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist.
- Bei unzureichender Luftzirkulation kann sich ein Wärmestau bilden, wodurch ein Brand entstehen kann. Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten siehe separate **Einbauanleitung**.

Elektrische Sicherheit

Die elektrische Sicherheit ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.

- Gerät nicht mit Mehrfachsteckdosen am Stromnetz anschließen.
- Netzkabel nicht auf Spannung verlegen.
- Netzkabel nicht knicken.
- Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker nie mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Ein beschädigtes Netzkabel sofort ersetzen (► Kundendienst).
- Sind Netzkabel oder Netzstecker beschädigt, Gerät nicht weiter benutzen.
- Kinder unter 8 Jahren vom Netzkabel fernhalten, da Strangulationsgefahr besteht.

1.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Herdes

- Keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld abstellen, da diese die Kochzonen beschädigen können.
- Keine Folien, Kunststoffe oder andere leicht schmelzbare Materialien wie Zucker auf das Induktionskochfeld legen.
- Keine leicht entzündbaren Materialien auf das Induktionskochfeld legen, da sich diese beim unbeabsichtigten Einschalten verformen oder in Brand geraten können.
- Keine elektrischen Geräte im Bereich der heißen Kochzonen benutzen.
- Heiße Oberflächen (z.B. Induktionskochfeld) nicht berühren. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.
- Während des Gebrauchs beim Gerät bleiben, da sich Öl und Fett entzünden können (► **Vorgehen bei Feuer**).

Vorgehen bei Feuer

Brennendes Öl und Fett niemals mit Wasser löschen.

1. Gerät ausschalten. Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
2. Flammen mit einer Löschdecke oder einem Deckel abdecken.
3. Wenn sich das Feuer ausbreitet, sofort die Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und den Brandbereich verlassen.

1.6 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege

- Außer den in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Reinigungs- und Pflegearbeiten keine Eingriffe und Reparaturen am Gerät vornehmen.
- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen (► Kundendienst).
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Die Stromversorgung trennen.

1.7 Sicherheitshinweise für die Entsorgung

Gerät gemäß lokal geltender Umweltvorschriften entsorgen (► Entsorgung).

2 Gerät für den Einbau vorbereiten

Geräte auspacken

- Induktionskochfeld behutsam auspacken.
- Induktionskochfeld auf Schäden überprüfen.

WARNUNG

SCHNITTVERLETZUNGSGEFAHR DURCH BESCHÄDIGTE SCHARFE KANTEN!

Beschädigte Kochplatte umgehend durch den Kundendienst reparieren/austauschen lassen.

ACHTUNG

Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

- Ein beschädigtes Gerät auf keinem Fall installieren und in Betrieb nehmen.
- Im Falle eines Schadens den Kundendienst oder den Lieferanten kontaktieren.

Transporthinweise

Das Gerät auf Transportschäden überprüfen.

Transportschutz entfernen

Der Backofen und das Induktionskochfeld sind für den Transport geschützt.

- Alle Klebebänder, Styroporeinlagen und Plastikfolien entfernen.
- Kleberückstände behutsam mit Reinigungsbenzin entfernen.

Sichtbare Schäden sofort dem Kundendienst melden

Arbeitsplatte vorbereiten

- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 38 mm dick sein.
- Das Induktionskochfeld muss waagerecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen sind mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz zu versiegeln, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Ausschnitt muss mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.
- Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11 mind. 100°C.

Induktionskochfeld einbauen

VORSICHT

SCHNITTVERLETZUNG DURCH GERISSENE GLASKERAMIKKOCHPLATTE!

Das Induktionskochfeld nicht auf den Glaskeramikecken setzen. Glasbruch!

Genaue Vorgehensweise siehe beigefügte Einbauanleitung!

SACHSCHADEN!
Das Induktionskochfeld nur durch den Kundendienst des Herstellers oder eine autorisierte Elektrofachkraft ausbauen und reparieren lassen.

3 Induktionskochfeld bedienen

Vor Inbetriebnahme das Gerät gründlich reinigen.
Die Herdflächen mit einem feuchten Tuch reinigen und trocken nachwischen. Weitere Hinweise siehe Reinigung und Pflege.

GEFAHR

VERLETZUNGSGEFAHR

- Ist das Kochfeld gerissen, sofort das Gerät ausschalten. Stromschlaggefahr!
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst kontaktieren.

VORSICHT

Um Beschädigungen am Kochfeld zu vermeiden, Kochstellen trocken halten.
Nasse Töpfe können Kochfelder beschädigen.

WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN!

Kochstellen und deren Umgebung heizen sich auf.

- Niemals heiße Oberflächen berühren.
- Das Kochfeld ausschalten, sobald das Kochen beendet ist.

WARNUNG

ELEKTRISCHER SCHLAG DURCH DEFEKTES INDUKTIONSKOCHFELD!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht ausschalten.

- Sofort die Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst kontaktieren.
- Keine Reparaturen am Gerät selbst vornehmen.

Geeignetes Kochgeschirr

- Die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein.
- Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden verwenden.
- Hitzebeständiges Kochgeschirr nehmen und Herstellerangaben beachten.
- Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.

ACHTUNG

Beschädigung des Induktionskochfeldes durch raue Topfböden.
Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Induktionskochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

1. Induktionskochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Induktionskochfeld mit einem sauberen Tuch trockenreiben.
3. Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.
4. Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel Reinigung und Pflege.

Einschalten des Kochfeldes

Das Induktionskochfeld ist mit Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser und Leistung ausgestattet. Das Kochgeschirr für die beste Heizleistung genau auf die bezeichnete Kochzone stellen.

Einschalten der Kochzonen

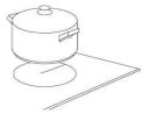


1. Das Gerät einschalten.

→ Ein Signal ertönt.

→ Alle Anzeigen leuchten für eine Sekunde auf und erlöschen wieder.

Das Gerät ist im Modus Standby.



Innerhalb einer Minute nach dem Einschalten des Gerätes, die Kochzone wählen und den Kochvorgang starten. Andernfalls fällt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.



1. Zur Auswahl der Kochzone, die gewünschte ***WAHLTASTE*** berühren. Die Kochzone schaltet sich ein. Die Anzeige der gewählten Kochzone blinkt und zeigt ***--.***
2. Die ***LEISTUNGSSTUFE*** ist wählbar zwischen ***1 UND 9.*** Zur Regulierung ***- ODER +*** mit dem Finger schieben.



→ Die Anzeige der gewählten Kochzone zeigt die Leistungsstufe.

Die Leistungsstufe ist während des Kochens jederzeit änderbar.

Topferkennung fehlgeschlagen

Die Anzeige dieses Symbols  im Wechsel mit der gewählten Heizleistung bedeutet:

- es ist kein Kochgeschirr auf der ausgewählten Kochzone
- das Kochgeschirr ist nicht induktionsgeeignet
- das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht zentriert auf der Kochzone platziert.

Der Induktionsvorgang startet erst, sobald sich induktionsgeeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.

Ausschalten der Kochzone



1. Die Wahltaste der Kochzone ***B*** berühren.
2. Um die Kochzone ***B*** auszuschalten, mit **-** die Heizleistung auf 0 schieben, oder um das Gerät auszuschalten, die ***EIN/AUS***-Taste berühren.





Restwärme

Beim Ausschalten einer Kochzone hat die Kochzonenoberfläche über 80°C, es erscheint auf der Kochzonen-Anzeige die Leuchtmeldung H. Im Beispiel: die Kochzone hinten links. Diese Leuchtmeldung erlischt,

- sobald die Temperatur der Kochzone fällt.

Auch wenn die Restwärme-Anzeige erlischt, kann die Kochzonenoberfläche nach wie vor zu Verbrennungen führen!

3.1 Zusätzliche Funktionen

PowerBooster

PowerBooster aktivieren

Variante 1 (Power)

1. Die Wahltaste der Kochzone ***A*** oder ***B*** berühren.
2. Auf die PowerBooster Taste drücken

→ die Anzeige zeigt P und die 2300 W (Kochzone A) oder 1800 W (Kochzone B) Leistungsstufe ist erreicht.



Variante 2 (DoppelBooster)

1. Die Wahltaste der Kochzone ***A*** oder ***B*** berühren.
2. Auf die ***POWERBOOSTER*** Taste 3 Sekunden drücken

→ die Anzeige zeigt ***B*** und die 2600 W (Kochzone ***A***) oder 2000 W (Kochzone B) Leistungsstufe ist erreicht.

Boost deaktivieren

1. Die Wahltaste der Kochzone berühren.
2. Anschließend den Slider berühren und die Leistungsstufe fällt auf die Stufe 9.

	➢ Nach 5 Minuten schaltes sich die Boost Funktion automatisch auf die Leistungsstufe 9 um.

Kochfunktionen

Es gibt 3 Kochfunktionen zur Auswahl:

1. Mit der Taste ***AUTOKOCHFUNKTION*** auf die entsprechende Kochfunktion springen.



Auftauen oder schmelzen (50° C)



Warmhalten (70° C)



Köcheln (geeignet für langsames Kochen)



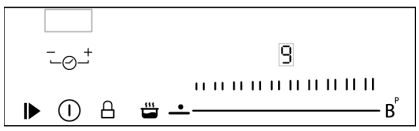
Öl Frittieren, Öltemperatur um 160℃ halten — d

Ankochautomatik
Gargut erhitzen und für 15 Minuten fortkochen. Danach schaltet sich die Kochstelle ab. Topfdurchmesser sollte nicht größer der angezeigten Kochstellengröße sein. — A

Gesicherter Modus – Tastenverriegelung/Kindersicherung

Tastenverriegelung / Kindersicherung aktivieren

1. Die Taste ***KINDERSICHERUNG*** berühren.
1. Das Gerät schaltet in den gesicherten Modus und LO ist ersichtlich.



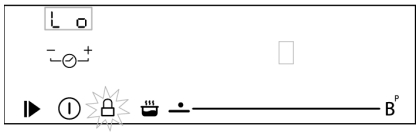
Im gesicherten Modus sind die folgenden Tasten bedienbar:

- ***EIN/AUS***-Taste
- ***KINDERSICHEURNG***



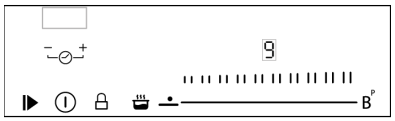
Tastenverriegelung / Kindersicherung deaktivieren

1. Die Taste ***KINDERSICHERUNG*** für 3 Sekunden anwählen.

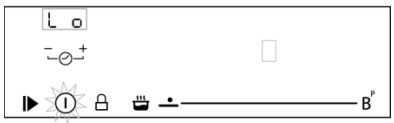


→ Die Leuchtmeldung LO auf der Timer-Anzeige erlischt.

→ Gewählte Kochzone zeigt die voreingestellte Leistung

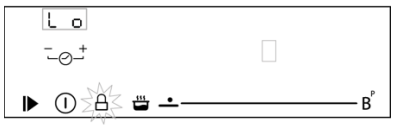


→ Das Gerät ist betriebsbereit.



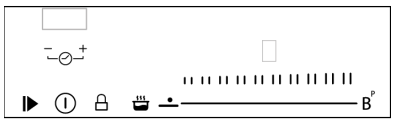
Oder

2. Die Taste Ein/Aus drücken.



Hier ist das Gerät erst wieder einsetzbar, wenn die Kindersicherung aufgehoben wird.

1. Die Taste ***KINDERSICHERUNG*** für 3 Sekunden anwählen.



→ Das Gerät ist betriebsbereit

Twin Timer

Den Timer zwischen 1 bis 99 Minuten einstellen Der Timer ist jeweils für alle Kochzonen einstellbar:
Timer-Funktion zum automatischen Ausschalten einer gewählten Kochzone.

1. Die ***EIN/AUS***-Taste anwählen.
2. Zur Auswahl der Kochzone, die gewünschte Wahltaste berühren.

→ Die Kochzone schaltet sich ein. Die Anzeige der gewählten Kochzone blinkt.

3. Die Heizleistung ist wählbar zwischen 1 und 9. Zur Regulierung die Slider **- / +** schieben.



→ Die Anzeige der gewählten Kochzone zeigt die Leistungsstufe.

4. Die Taste ***TIMER*** berühren.

→ Die ***TIMER*** LED-Anzeige blinkt 30.

5. Mit den Slidern ***+ODER -*** die gewünschte Zeit (in Minuten) einstellen.



→ Auf der Gewählten Kochzone ist die Leistungsstufe ersichtlich und das Symbol ***TIMER*** leuchtet.

	➢ Nach einigen Sekunden erscheint die eingestellte Zeit auf der Timer-Anzeige und die restliche Zeit wird angezeigt. ➢ Die Timer-Zeit lässt sich minütlich oder 10-minütlich einstellen (die Tasten – oder + etwas länger berühren).

Timer– Zeitschaltuhr / Wecker
Die Timer-Anzeige zählt zurück und zeigt die restliche Zeit an.
Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit ertönt während 30 Sekunden ein akustisches Signal:

- die eingestellte Zeit ist abgelaufen
- die ***TIMER***-Anzeige zeigt **- -**.

Zeitschaltuhr einstellen

1. Die ***EIN/AUS*** Taste anwählen.
2. Die Taste Timer berühren und die gewünschte Zeit einstellen.

→ Eingestellte Zeit blinkt und nach einigen Sekunden hört das Blinken auf.

	➢ Andere Kochzonen, die vor der Einstellung der Timer-Funktion bereits in Betrieb waren, arbeiten weiter.

Timer-Einstellung zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

1. Die entsprechende Kochzone wählen, welche in Betrieb ist.
2. Die Taste ***TIMER*** berühren

→ die Zeitanzeige blinkt

3. Auf die Sensoren "+" und "-" tippen und die Zeiteinstellung von 1 bis 99 Minuten vornehmen.

→ Ist die Zeit eingestellt, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

	➢ Halten Sie die "-" oder "+"-Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern. ➢ Wenn Sie "-" und "+" gleichzeitig berühren, wird der Timer abgebrochen und die Timer-Anzeige erlischt.

Autokochfunktionen

1x drücken	Auftauen Schmelzen ~ 50℃
2x drücken	Warmhalten ~ 70℃
3x drücken	Simmern ~ 92℃
D	Öl Frittieren, Öltemperatur um 160℃ halten
A	Ankochautomatik Gargut erhitzen und für 15 Minuten fortkochen. Danach schaltet sich die Kochstelle ab. Topfdurchmesser sollte nicht größer der angezeigten Kochstellengröße sein.

Stop&Go

Aktivieren

1. ***KINDERSICHERUNG*** Taste einmal drücken

→ Alle Kochzonen + Timer pausieren.

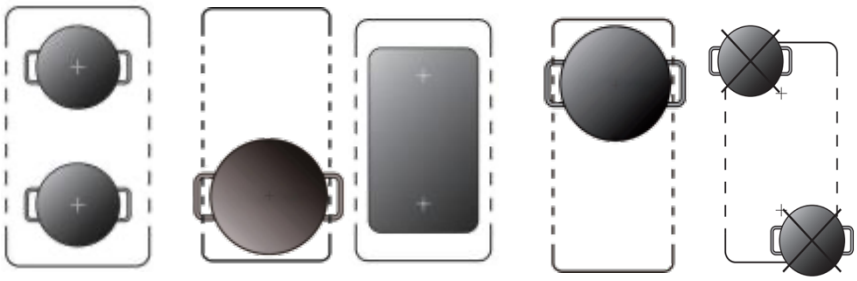
Deaktivieren

→ Alle Zonen blinken

2. Irgendeine Taste berühren und die Kochzone ist aktiv.

Bridge Funktion

- Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitte beider Kochzonen bedeckt.
- Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone.
- Zuerst die Kochstufe für eine der beiden Kochzonen einstellen.



Brücke aktivieren

1. Vordere und hintere Kochzone einschalten. 

→ Auf dem Bedienfeld ist n 0 ersichtlich.

2. Mit dem Slider die Leistungsstufe schieben.

Brücke deaktivieren

1. Vordere und hintere Kochzone nochmals berühren 

→ Auf dem Bedienfeld ist 0 0 ersichtlich.

→ Die Bridge Funktion ist nun ausgeschaltet und die Kochzonen sind einzeln bedienbar.

	➢ Beachten Sie, dass der Countdown fortgesetzt wird, wenn die Pausenfunktion deaktiviert wird. ➢ Die Pausenfunktion kann das Kochfeld für maximal 30 Minuten unterbrechen, andernfalls schalten sich alle aktiven Kochzonen automatisch ab, wenn innerhalb von 30 Minuten keine Taste betätigt wird. Das Kochgeschirr mittig auf der einzelnen Kochzone platzieren. Ideal ist ein ovaler oder rechteckiger Kochtopf oder eine Stielkasserolle.

Sicherheitsabschaltungen

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsvorkehrung versehen, die Risiken aus versehentlich eingeschaltet gelassenen Kochfeldern reduzieren soll.

Betriebsdauerbegrenzung

Abhängig von der ausgewählten Heizleistungsstufe wird jede Kochzone individuell nach einer bestimmten maximalen Betriebsdauer ausgeschaltet, sofern innerhalb dieser Zeit keine Berührung erfolgt, ist:

Heizleistung	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Betriebsdauer in Stunden	6	6	6	3	3	3	2	2	1.5

Diese Funktion NIE als Timer nutzen! Speisezubereitung immer überwachen!

Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten: Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn ungeeignetes oder nicht magnetisches Kochgeschirr (z.B. Aluminium) oder andere kleine Teile (z.B. Besteck, Schlüssel) auf dem Induktionskochfeld liegen, schaltet die Kochfeld-Steuerung nach 1 Minute automatisch auf Stand-by zurück.

Memory

- Wenn während des Kochens versehentlich die ***EIN/AUS***-Taste berührt wird und die EIN/AUS-Taste innerhalb von 10 Sekunden erneut berührt wird, wird das Kochfeld eingeschaltet und automatisch in den vorherigen Einstellungsstatus zurückgesetzt.
- Wenn das Kochfeld 10 Sekunden nach der versehentlichen Ausschaltung eingeschaltet wird, wird die Speicherfunktion deaktiviert und die vorherige Einstellung kann nicht wiederhergestellt werden.
- Wenn das Kochfeld von der Stromversorgung getrennt wird, kann die Speicherfunktion nicht aktiviert werden.

4 Fehlermeldungen und Störungen

FEHLERMELDUNG	MÖGLICHE URSACHE	FEHLERBEHEBUNG
	Temperatursensor funktioniert nicht.	► Kundendienst kontaktieren.
Das Gerät funktioniert nicht	Unterbrechung der Stromzufuhr	► Kundendienst kontaktieren.
Während des Erhitzens funktioniert das Gerät nicht mehr.	Der Timer für die Abschaltverzögerung wird aktiviert.	Eventuell ist die Ausschaltverzögerung aktiviert. Wenn die Ausschaltverzögerung aktiviert ist, schaltet das Gerät nach Ablauf der Verzögerungszeit ab.
U	Keine Pfanne oder ungeeignete Pfanne	Auf die richtigen Töpfe und die Grösse achten. Leiterplattensynchronisation oder Fehler im Antriebsschaltkreis. Kundendienst kontaktieren.
ER03	Wasser oder Topf auf dem Glas über der Steuerung	Benutzeroberfläche reinigen
E2E	Temperatursensor des IGBT ist zu hoch	Kochfeld neu starten, nachdem es sich abgekühlt hat.
E1E	Eingangsleistung zu hoch	Gerät neu starten. Ist das Problem nicht behoben, Kundendienst kontaktieren.
F3E	Ausfall des Temperaturfühlers (Spule) bei der Kochzone, wo "E" ersichtlich ist.	Kundendienst kontaktieren
F4 E	Ausfall des Temperaturfühlers der Hauptplatine. (die Kochzone, deren Anzeige "E" anzeigt)	
E5 E	Ausfall des Temperatursensors (die Kochzone, deren Anzeige "E" anzeigt)	Kundendienst kontaktieren.
E3	Abnormale Versorgungsspannung (zu hoch).	Kundendienst kontaktieren.

5 Kundendienst

⚠WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

Eine falsche bzw. nicht fachgerecht ausgeführte Reparatur führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs.

- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

Sollte sich eine Störung anhand der angeführten Hinweise (► Störungen und Fehlermeldungen) nicht beseitigen lassen, den Kundendienst kontaktieren:

EGS GmbH
Dieselstrasse 1
D-33397 Rietberg
Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 765

➢ Der Besuch unseres Kundendiensttechnikers wird im Falle einer Fehlbedienung siehe Sicherheitshinweise oder einer in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Fehlerbehebung auch während der Garantiezeit verrechnet.

Für die Bearbeitung benötigen wir folgende Angaben:

- Anschrift und Telefonnummer
- Fehlerbeschreibung
- Angaben lt. Typenschild (Version, Batch, Modell, EAN, Seriennummer)

Hinweis: Typenschild befindet sich...

6 Garantiebedingungen

Als Käufer eines vonReiter Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Die Inanspruchnahme gesetzlicher Gewährleistungsrechte ist unentgeltlich. Die Gewährleistungsrechte werden nicht durch diese Garantie eingeschränkt Diese Garantie wird Ihnen zusätzlich unter den folgenden Bedingungen eingeräumt.

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 12 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.
Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen) oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 6 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand. Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden aufgrund von chemischer bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emaille Schäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen.
Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am vonReiter Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch eine qualifizierte Fachkraft mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich erworben wurden und in Betrieb sind.

- Bei Reklamationen defekter Geräte müssen Absender- und Empfänger Anschrift in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich sein.
- Für Geräte, die in anderen europäischen Ländern erworben und betrieben werden, gelten die Garantiebedingungen des Verkäufers.
- Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:
- Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.
- Wird ein Gerät überprüft bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrts- und Arbeitspauschalen berechnet.
- Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich (s. Kapitel „Kundendienst").

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbütt

7 Entsorgung

Verpackung entsorgen

Die Verpackung sortenrein entsorgen. Pappe und Karton zum Altpapier und Folien in die Wertstoffsammlung geben.



Altgerät entsorgen (DE)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben.
Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.
Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m2 oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m2, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben.
Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgendes Gerät selbst verantwortlich sind.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Für die notwendige Aufsicht sorgen und Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Altgeräte entsorgen (AT)



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgendes Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

VONREITER

GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR. 8
41564 KAARST
GERMANY

VREKI30202-SF-B-380-_BDA_DE_VR1-0_2024-05.DOCX