

# Bedienungsanleitung

# INOVA 30



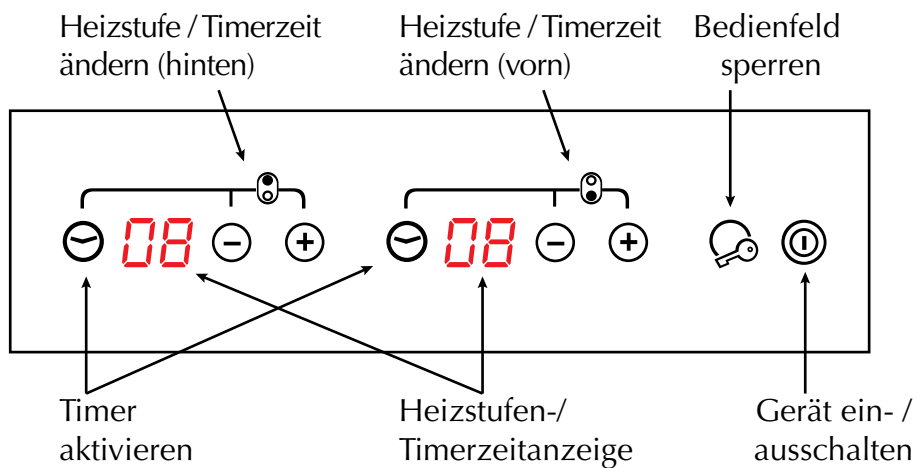
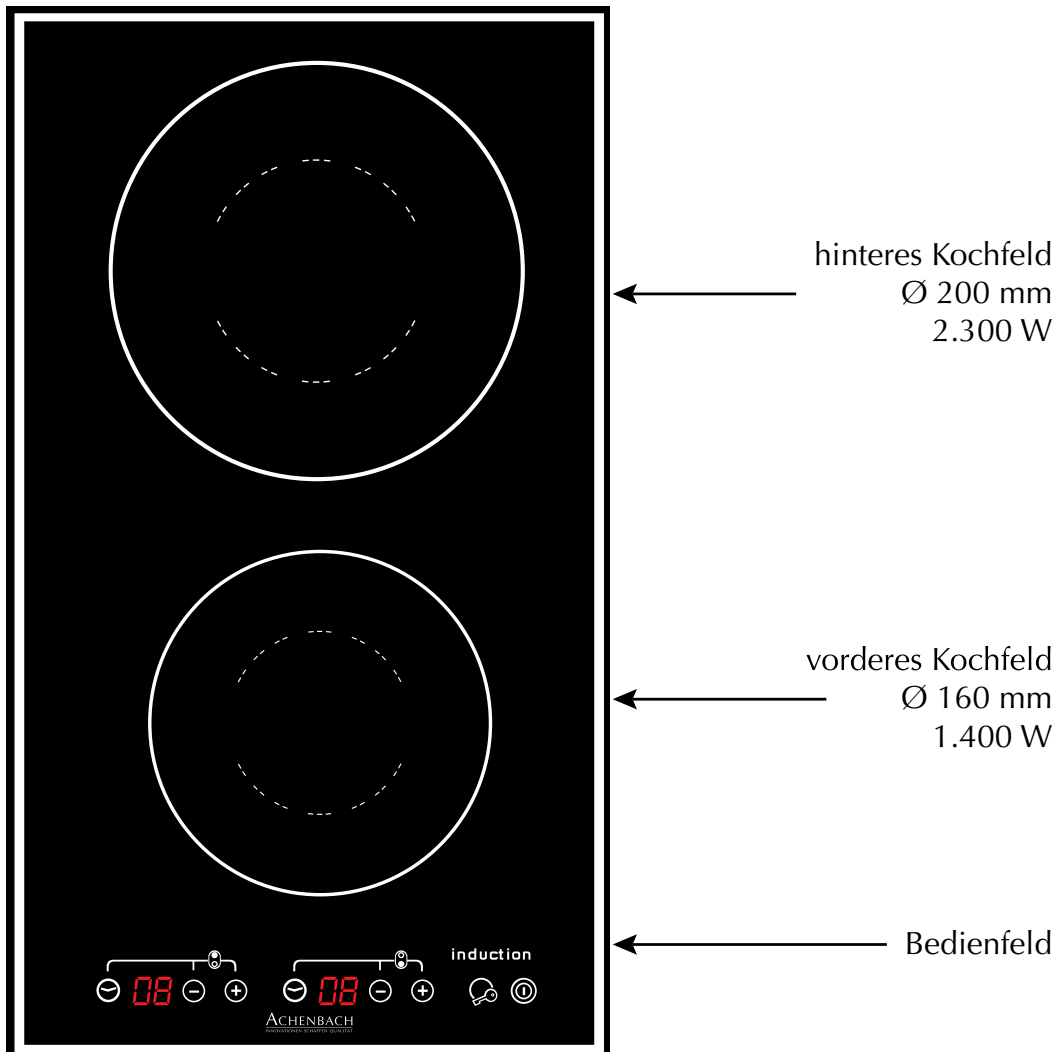
– Induktionskochfeld –

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>1. Geräte-Kurzbeschreibung</b> .....	3
<b>2. Sicherheitshinweise</b>	
2.1. Technische Sicherheit .....	4
2.2. Sachgemäße Bedienung .....	4
2.3. Besondere Vorsicht bei Kindern im Haushalt .....	5
2.4. Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen .....	6
2.5. Vermeidung von Beschädigungen am Gerät .....	7
2.6. Bei einem Gerätedefekt .....	8
2.7. Erlöschen der Herstellergarantie .....	8
<b>3. Gesundheitliche Hinweise</b>	
3.1. Allgemeine Gesundheitshinweise .....	9
3.2. Besondere Hinweise zu den Induktionskochfeldern .....	9
<b>4. Einbau-Tipps / Vor der ersten Inbetriebnahme</b>	
4.1. Anlieferung .....	10
4.2. Montage-Anleitung / Einbau-Tipps .....	10
4.3. Elektrischer Anschluss .....	12
4.4. Vor der ersten Inbetriebnahme .....	12
<b>5. Bedienung</b>	
5.1. Die Bedien-Elemente und deren Bedienung.....	13
5.2. Die Anzeige-Elemente .....	14
5.3. Funktionsweise des Induktionskochfeldes .....	14
<b>6. Energiespar-Tipps</b> .....	15
<b>7. Hinweise zum Kochgeschirr</b> .....	16
<b>8. Reinigung und Pflege</b> .....	17
<b>9. Was tun, wenn ...</b> .....	18
<b>10. Hinweise zur Entsorgung des Gerätes</b> .....	19

# 1. Geräte-Kurzbeschreibung



## 2. Sicherheitshinweise

---

### 2.1. Technische Sicherheit

#### **- Einbau**

Das Gerät darf nur von einer Elektrofachkraft eingebaut und angeschlossen werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.

#### **- Elektrische Sicherheit**

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird.

#### **- Keine Verlängerungskabel**

Verwenden Sie zum Anschluss an das Stromnetz keine Verlängerungskabel, da sonst die Sicherheit des Gerätes nicht gewährleistet werden kann.

#### **- Kein Öffnen des Geräte-Gehäuses**

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Sie gefährden damit sich selbst und führen möglicherweise Funktionsstörungen des Gerätes herbei.

### 2.2. Sachgemäße Bedienung:

#### **- Nur eingebaut in Betrieb nehmen**

Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. Nur so ist gewährleistet, dass Sie mit den stromführenden Teilen nicht in Berührung kommen.

#### **- Benutzung nur im Privathaushalt**

Dieses Gerät ist für die Verwendung im privaten Haushalt, nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.

#### **- Aufsichtspflicht**

Lassen Sie die in Betrieb genommene Kochstelle niemals unbeaufsichtigt!

#### **- Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Benutzen Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.

#### **- Ausschalten nicht vergessen**

Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.

---

### **- Nasse Topfböden und Kochstellen**

Halten Sie Kochstellen und Topfböden immer trocken und sauber. Wenn zwischen Topfboden und Kochstelle Flüssigkeit gelangt, kann diese verdampfen und durch den entstehenden Druck unter Umständen der Topf in die Höhe springen. Verletzungsgefahr!

### **- Keine geschlossenen Behälter erhitzen**

Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter, z.B. Konservendosen, auf den Kochzonen. Durch den entstehenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen. Verletzungsgefahr! Eine Konservendose wird am besten erwärmt, indem man sie öffnet und in einen mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt, der zum Erhitzen auf der Kochfläche platziert wird.

### **- Kochgeschirr auf Kochfeld zentrieren**

Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig auf dem Kochfeld platziert ist, damit der Geschirrboden das elektromagnetische Feld so weit wie möglich abdeckt.

### **- Magnetfeld beachten**

Magnetisierbare Gegenstände, wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Durch das Magnetfeld kann ihre Funktion beeinträchtigt werden.

## **2.3. Besondere Vorsicht bei Kindern im Haushalt**

### **- Aufsichtspflicht:**

Stellen Sie sicher, dass Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt einschalten oder Einstellungen ändern können. Kinder können die Gefahren im Umgang mit dem Gerät nicht richtig einschätzen und sollten sich nie unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes aufhalten.

### **- Benutzungsberechtigung**

Das Gerät ist für die Benutzung durch Erwachsene bestimmt, die den Inhalt dieser Bedienungsanleitung genau kennen. Ältere Kinder dürfen das Gerät unter Aufsicht nur benutzen, wenn ihnen die Bedienung so erklärt wurde, dass sie das Gerät sicher handhaben und die Gefahren einschätzen können.

### **- Kindliche Neugier beachten**

Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in der Nähe des Gerätes auf. Kinder werden sonst dazu verleitet, auf das Gerät zu klettern. Verbrennungsgefahr! Achten Sie darauf, dass Kinder nicht die Möglichkeit haben, heiße Töpfe und Pfannen herunterzuziehen.

Ein spezielles Kinderschutzgitter (im Fachhandel erhältlich) reduziert die Gefahr.

---

---

### **- Verpackungsteile sind kein Spielzeug**

Bewahren Sie Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie sie so schnell wie möglich. Erstickungsgefahr!

## **2.4. Schutz vor Verbrennungen und Verbrühungen:**

### **- Schutz der Hände**

Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät oder Kochgeschirr mit wärmeisolierten Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem.

### **- Brandgefahr durch überhitztes Fett**

Vermeiden Sie unbedingt ein langfristiges Überhitzen von Ölen und Fetten! Überhitztes Öl oder Fett kann sich schnell entzünden. Sollte es zu einem kleineren Brand auf der Kochstelle kommen, schalten Sie alle Kochflächen aus (ggf. Sicherungen deaktivieren) und ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem feuchten Geschirrtuch.

### **AUF KEINEN FALL MIT WASSER LÖSCHEN!**

Wenn der Brandherd erloschen ist, Geschirr auf dem Kochfeld abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen!

### **- Flambieren**

Bei Verwendung einer Dunstabzugshaube niemals auf dem Kochfeld flambieren. Sie könnten sonst die Dunstabzugshaube in Brand setzen!

### **- Temperaturempfindliche Stoffe**

Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen und feuergefährlichen Stoffe (z.B. Reinigungsmittel und Spraydosen) in Schubladen oder Fächern unter bzw. neben der Kochstelle auf.

### **- Heißes Kochgeschirr**

Beachten Sie bitte, dass – im Gegensatz zur Kochfläche – das Kochgeschirr unter Umständen sehr heiß sein kann. Die im Topfboden erzeugte Wärme kann so groß sein, dass durch den Rückstrahleffekt auch das Kochfeld darunter erwärmt wird.

### **- Anschlusskabel elektrischer Geräte**

Achten Sie darauf, dass die Anschlusskabel elektrischer Geräte nicht das heiße Kochgeschirr berühren. An der Kabelisolierung können Schäden entstehen.

---

## 2.5. Vermeidung von Beschädigungen am Gerät

### **- Kochgeschirr mit glatten Böden benutzen**

Raue Topf- und Pfannenböden beschädigen unter Umständen die Kochfeld-Oberfläche. Prüfen Sie Ihr Geschirr. Bei Spezialgeschirr beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

### **- Leerkochen vermeiden**

Vermeiden Sie unbedingt ein Leerkochen des Kochgeschirrs. Topfboden und Kochfeld werden dadurch beschädigt.

### **- Bedienfeld schützen**

Stellen Sie nie heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld ab. Fehlbedienungen und Beschädigung der Kochfeldelektronik können die Folge sein.

### **- Die Kochfläche ist keine Arbeitsunterlage**

Verwenden Sie die Kochfläche nie als Arbeits- oder Abstellfläche. Alu-Folie oder Kunststoffgefäße können durch die Hitze schmelzen. Zucker, Salz oder sonstige körnige Materialien können die Oberfläche der Kochfläche beschädigen. Nie die Kochfläche als Schneidunterlage benutzen! Beachten Sie, dass sich auf dem Kochfeld befindliche metallische Gegenstände (z.B. Besteck) durch das Induktionsfeld ebenfalls erhitzen können. Verbrennungsgefahr!

### **- Harte und spitze Gegenstände vermeiden**

Lagern Sie keine harten oder spitzen Gegenstände über dem Kochfeld. Beim Herunterfallen können diese die Kochfläche beschädigen. Auch leichte Gegenstände (z. B. Salzstreuer) können Risse oder Brüche in der Kochfläche verursachen.

### **- Übergelaufene Speisen entfernen**

Entfernen Sie übergelaufene Speisen unmittelbar mit dem Glasschaber. Nach Erkalten des Kochfeldes reinigen Sie die gesamte Kochfläche gründlich mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Angetrocknete und nicht entfernte Speisereste können sich auf dem Kochfeld entzünden und die Oberfläche beschädigen.

---

## 2.6. Bei einem Gerätedefekt

### **- Beschädigte Glaskeramik**

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik schalten Sie wegen der bestehenden Stromschlaggefahr das Gerät sofort aus und deaktivieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Rufen Sie den Kundendienst.

### **- Ungewöhnliche Bedienfeld-Reaktionen**

Sollte das Kochfeld ungewöhnlich auf Ihre Eingaben reagieren, schalten Sie das Gerät sofort aus (ggf. Sicherungen deaktivieren) und rufen Sie den Kundendienst.

### **- Beschädigung der elektrischen Zuleitungen des Kochfeldes**

Bei Beschädigung der elektrischen Zuleitungen des Kochfeldes deaktivieren Sie wegen der drohenden Stromschlaggefahr sofort die entsprechenden Sicherungen im Sicherungskasten.

Lassen Sie die Reparatur der defekten Stromleitungen nur durch autorisiertes Fachpersonal durchführen.

### **- Unsachgemäße Reparaturen**

Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen gefährden Ihre Sicherheit und können weitere Schäden am Gerät nach sich ziehen. Führen Sie Reparaturen am Gerät niemals selbst aus – kontaktieren Sie bei einem Geräte-Defekt unbedingt den Kundendienst.

## 2.7. Erlöschen der Hersteller-Garantie:

Während der Garantiezeit darf eine Reparatur nur durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Wird das Gerät anderweitig geöffnet oder eine der vorgenannten Sicherheitsmaßnahmen nicht beachtet, erlischt die Herstellergarantie.

## 3. Gesundheitshinweise

---

### 3.1. allgemeine Gesundheitshinweise

#### **- *Be- und Entlüften der Kochstelle***

Sorgen Sie bei jedem Gebrauch des Gerätes für eine hinlängliche Frischluftzufuhr und ein ausreichendes Entlüften der Kochdünste durch eine Dunstabzugshaube. Übermäßige Rauchentwicklung, z.B. beim Braten, kann gesundheitsschädigend sein.

#### **- *Hitzeentwicklung beachten***

Bedenken Sie, dass beim Kochen oder Braten an einigen Stellen des Kochgeschirrs und des Kochfeldes Temperaturen von weit mehr als 100°C entstehen können. Berühren Sie solche Stellen niemals mit bloßer Haut. Verbrennungsgefahr!

#### **- *Sicheres Abstellen der heißen Speisen***

Sorgen Sie beim Abstellen der heißen Speisen für einen standfesten Untergrund. Ansonsten besteht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr.

#### **- *Ausreichende Speisentemperatur sicherstellen***

Erhitzen Sie Speisen immer ausreichend. Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur durch genügend hohe Temperaturen und eine ausreichend lange Einwirkzeit abgetötet.

### 3.2. Besonderheiten beim Kochen mit Induktionskochfeldern

#### **- *Für Personen mit Herzschrittmacher:***

Beachten Sie, dass bei eingeschaltetem Induktionskochfeld ein elektromagnetisches Feld entsteht. Eine Beeinträchtigung des Herzschrittmachers ist unwahrscheinlich. Befragen Sie im Zweifelsfall den Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihren Arzt über empfohlene Grenzwerte.

#### **- *Grundsätzlich gilt:***

Eine Spontanwirkung der auftretenden Magnetfelder kann im Normalfall ausgeschlossen werden, da die gesetzlichen Grenzwerte von 6,25 Mikrotesla ( $\mu\text{T}$ ) bei weitem unterschritten werden. Das Wissen über den biologischen Einfluss niederfrequenter elektromagnetischer Felder (800 Hz – 100 kHz) ist derzeit noch relativ gering. Die meisten der verfügbaren Studien beziehen sich auf eine Dauerbelastung von durchgehend 24 Stunden. Gesichert ist dagegen die Erkenntnis, dass die Intensität eines elektromagnetischen Feldes mit zunehmendem Abstand von der Quelle des Feldes potenziell abnimmt, und dass die Einwirk-Dauer entscheidend für eventuelle Auswirkungen auf den menschlichen Organismus ist. Halten Sie sich also nie länger als nötig in unmittelbarer Nähe eines eingeschalteten Induktionskochfeldes auf. Personen mit einer gesteigerten Elektrosensibilität sollten im Zweifelsfall vor dem Kauf testen, ob sie auf die elektromagnetischen Felder der Induktionskochstellen reagieren.

## 4. Einbau-Tipps / Vor der ersten Inbetriebnahme

---

### 4.1. Anlieferung

#### - Überprüfung der angelieferten Ware

Prüfen Sie nach dem Anliefern der Ware, ob irgendwelche Transportschäden am Gerät erkennbar sind. Bei eventuellen Beschädigungen kontaktieren Sie bitte umgehend den Kundenservice.

### 4.2. Montage-Anleitung / Einbau-Tipps

#### - Elektrischer Anschluss nur vom Fachmann!

Für den fachgerechten elektrischen Anschluss des Kochfeldes beauftragen Sie bitte einen konzessionierten Fachmann vor Ort. Für Schäden, die auf einen unsachgemäßen Anschluss des Gerätes zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

#### - Wahl des Montage-Ortes

Vermeiden Sie die Montage des Gerätes in unmittelbarer Nähe von Fenstern oder Türen. Aufspringende Fenster oder Türen könnten sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen.

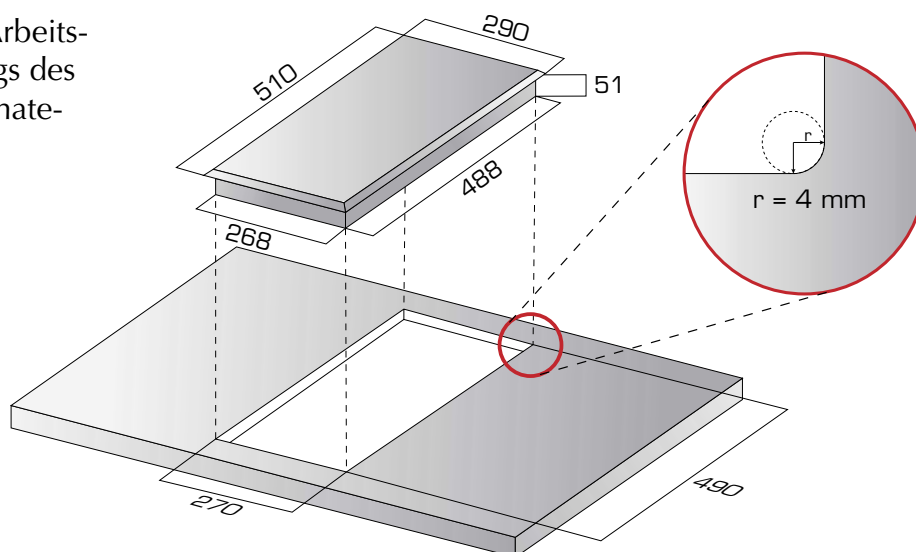
#### - Mindestabstände einhalten

Achten Sie beim Einbau des Gerätes unbedingt auf die notwendigen Sicherheitsabstände von 50 mm nach allen Seiten!

#### - Einbaumaße:

Das Gerät wurde für den Einbau in eine Arbeitsplatte konzipiert und darf nicht freistehend in Betrieb genommen werden.

Vor dem Einsetzen in die Arbeitsplatte bringen Sie bitte längs des gesamten Umfangs Isoliermaterial an.

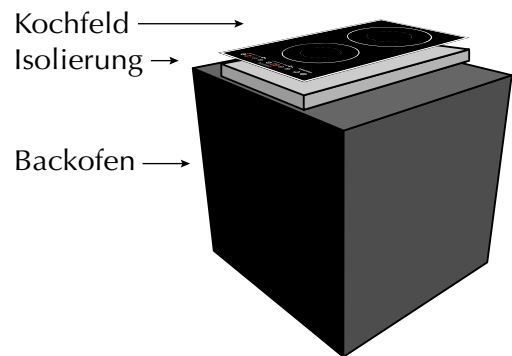


---

### - Einbau über einem Backofen

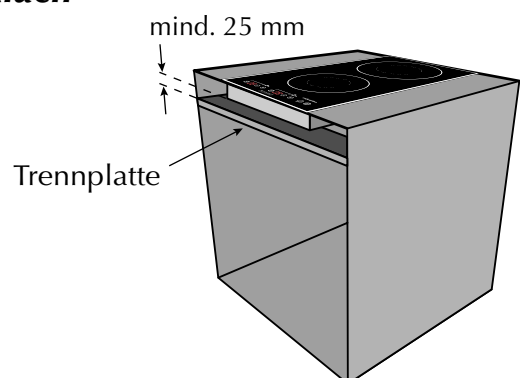
Soll das Kochfeld über einem Backofen oder einem ähnlichen, Hitze erzeugenden Gerät eingebaut werden, sorgen Sie bitte für eine ausreichende Isolierung zwischen den beiden Geräten.

Die beim Kochfeld ankommende Wärme sollte auf keinen Fall 60°C übersteigen.



### - Einbau über einem frei zugänglichen Schrankfach

Wenn das Schrankfach unter dem Kochfeld frei zugänglich sein sollte, ist es erforderlich, dass unter dem Kochfeld in einem Abstand von mindestens 25 mm eine Trennplatte angebracht ist, die den direkten Kontakt mit der Unterseite des Kochfeldes verhindert.

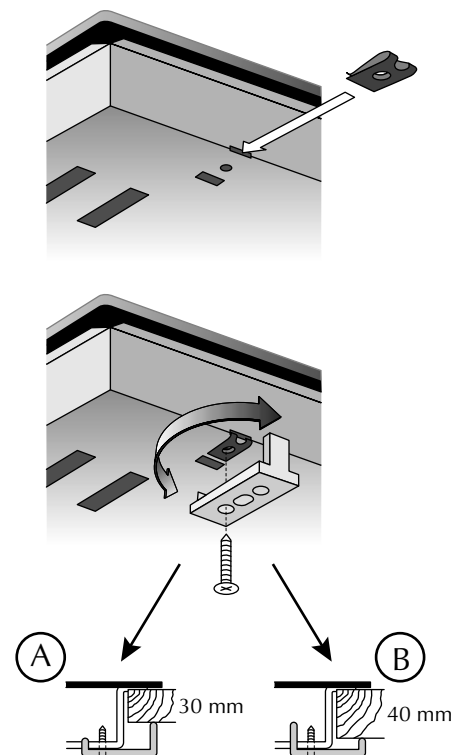


### - Kochfeld einsetzen

Wenn Sie das Kochfeld passend in die Arbeitsplatte eingesetzt haben, setzen Sie bitte die Federklemmen in die vorgesehenen Löcher ein und verankern das Kochfeld anschließend mit den Wechselschellen unter der Arbeitsplatte.

Bei einer 30mm - Arbeitsplatte (Variante A) muss der lange Abstandshalter der Wechselschelle unter die Arbeitsplatte drücken.

Verwenden Sie eine 40mm-Arbeitsplatte (Variante B), drehen Sie die Wechselschelle bitte einmal um 180°, so dass der kurze Abstandshalter unter die Arbeitsplatte drückt.

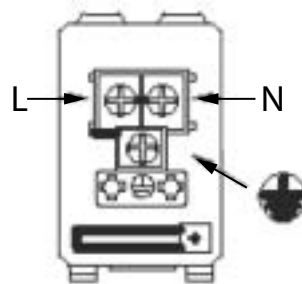


---

## 4.3. Elektrischer Anschluss

### - *Beachten des richtigen Anschlusswertes*

H05V2C2-F 3G 1.5mm<sup>2</sup>:



Die Kochfelder in 30er Breite arbeiten mit 230 V Wechselstrom. Der elektrische Anschluss ist ausschließlich von ausgebildetem Fachpersonal durchzuführen. Bitte beachten Sie, dass bei einem fehlerhaften elektrischen Anschluss das Kochfeld umgehend zerstört werden kann und Ihre Gewährleistung verloren geht.

## 4.4. Vor der ersten Inbetriebnahme

### - *Grundreinigung*

Reinigen Sie das Gerät gründlich mit einem feuchten Tuch von eventuellen Transport- oder Verpackungs-Verunreinigungen und trocknen Sie es ab. Verwenden Sie auf keinen Fall einen Dampfreiniger zum Reinigen, da durch den Dampfdruck Feuchtigkeit ins Innere des Gerätes gelangen kann!

Die Oberfläche sollte nach der Reinigung frei von Fetten und Reinigungsmitteln sein.

### - *Geruchsbildung beim ersten Benutzen*

Beim ersten Einschalten des Gerätes kommt es zu einer Geruchsbildung, eventuell tritt leichter Dunst auf. Dies ist völlig normal. Bei jeder folgenden Inbetriebnahme verringern sich diese Erscheinungen und verschwinden schließlich ganz.

### - *Versicherungsschutz*

Wir empfehlen Ihnen, das Gerät durch eine Zusatzvereinbarung in eine bestehende Glasversicherung mit aufzunehmen.

# 5. Bedienung

---

## 5.1. Die Bedienelemente und deren Bedienung

Alle Bedienelemente auf der Kochfläche sind als Sensortasten ausgelegt, d.h. zur Bedienung legen Sie einfach einen Finger auf die entsprechende Sensortaste.



### **- *Gerät ein- und ausschalten***

Bevor Sie ein Kochfeld verwenden können, schalten Sie hier das Gerät ein. Stellen Sie sicher, dass auf dem entsprechenden Kochfeld ein geeigneter Topf steht.

Wenn nach dem Einschalten für 20 Sekunden keine weitere Taste betätigt wird, schaltet sich das Gerät automatisch wieder aus.

Nach Beendigung des Kochvorgangs können Sie Sie mit diesem Bedienelement das Gerät ausschalten.



### **- *Temperaturstufe / Timerzeit erhöhen***

Um die Temperaturstufe eines Kochfeldes zu erhöhen, drücken Sie die dem Kochfeld entsprechende  $\oplus$ -Taste ( $\odot$  entspricht dem vorderen Kochfeld, für das hintere Kochfeld steht das  $\ominus$ -Symbol).

Wurde zuvor die  $\ominus$ -Taste (Timer) betätigt, können Sie hiermit die Timerzeit erhöhen.

Bei längerem Druck auf die Taste wird die Temperaturstufe/Timerzeit automatisch erhöht.



### **- *Temperaturstufe verringern***

Mit der  $\ominus$ -Taste können Sie die Temperaturstufe des entsprechenden Kochfeldes verringern.

Wenn die Temperaturanzeige des Kochfeldes auf  $\square$  steht, können Sie mit der  $\ominus$ -Taste direkt auf  $\square$  springen.

Wurde zuvor die  $\ominus$ -Taste (Timer) betätigt, können Sie mit der  $\ominus$ -Taste die Timerzeit verringern.



### **- *Timer aktivieren***

Mit dieser Taste aktivieren Sie die Timer-Funktion. Nach einmaligem Drücken können Sie mit den  $\oplus/\ominus$ -Tasten die Timerzeit einstellen, ein nochmaliges Drücken auf die  $\ominus$ -Taste startet den Timer.

---

## 5.2. Die Anzeigeelemente



### - Anzeige der Temperaturstufe (0 bis 9)

Besonderheiten:



Restwärmeanzeige, zeigt nach dem Ausschalten des Kochfeldes an, ob die Temperatur des betreffenden Kochfeldes noch über 60°C beträgt.



Pot-Detection-Warnung: es befindet sich kein Topf auf dem Kochfeld, oder das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht für das Induktionskochfeld oder der Durchmesser des verwendeten Kochgeschirrs ist kleiner als für die Platte zugelassen.



### - Anzeige der eingestellten Timerzeit

Hier sehen Sie die eingestellte Timerzeit (1-99 Minuten) für das aktive Kochfeld.

## 5.3. Funktionsweise des Induktionskochfeldes

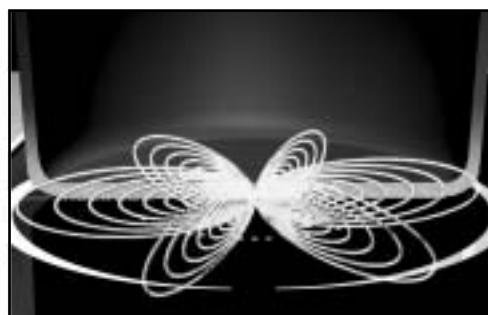
Ein herkömmliches Glaskeramik-Kochfeld erzeugt durch Heizelemente unter der Glasplatte Wärmeenergie, welche vorrangig nach oben abgestrahlt wird und damit das Kochgeschirr und die darin enthaltenen Speisen erhitzt.

Im Gegensatz dazu erwärmt sich ein Induktionskochfeld nicht selbst, sondern erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld (20 – 50 kHz). Dieses Magnetfeld erzeugt im Boden eines geeigneten Kochgeschirrs Teilchenverwirbelungen, die zu einer Erwärmung führen.

Das Kochfeld selbst bleibt dabei kalt und wird erst nach einiger Zeit durch den Rückstrahl-Effekt vom Topf erwärmt.



Querschnitt Topf und Kochfeld



Kochfeld mit Magnetfeld

## 6. Energiespar-Tipps

---

### **- *Erst Kochgeschirr aufstellen, dann einschalten***

Stellen Sie bei jedem Kochvorgang zuerst das Kochgeschirr auf die Platte, bevor Sie das Kochfeld einschalten.

### **- *Vorwärmzeiten vermeiden***

Bringen Sie das Wasser möglichst immer direkt mit den Speisen zum Kochen. Die zuzugarenden Speisen in kochendes Wasser zu bringen, ist unter Energiespar-Aspekten nicht sinnvoll.

### **- *Kochgeschirr immer abdecken***

Töpfe und Pfannen möglichst immer mit einem Deckel verschließen. Die Garzeit wird so wesentlich verringert. Außerdem wird die benötigte Abluftleistung der Dunstabzugshaube verringert.

Bei einem Kochgeschirr ohne Deckel entweichen bis zu 75% der erzeugten Energie ungenutzt nach oben.

### **- *Restwärme nutzen***

Kochfelder möglichst schon vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme auszunutzen. Die Restwärme kann auch dazu benutzt werden, um die Speisen nach dem Kochvorgang warm zu halten.

### **- *Passendes Kochfeld aussuchen***

Das Kochfeld und das darauf stehende Kochgeschirr sollten idealerweise immer den gleichen Durchmesser haben.

### **- *Angemessene Topfgröße wählen***

Verwenden Sie für kleinere Speisemengen auch kleine Töpfe. Große Töpfe mit kleinen Speisemengen verbrauchen unverhältnismäßig viel Energie.

### **- *Wenig Wasser zum Garen verwenden***

Benutzen Sie nur soviel Wasser zum Kochen, wie unbedingt erforderlich ist. Je mehr Wasser verwendet wird, desto höher ist der Energieverbrauch.

## 7. Hinweise zum Kochgeschirr

---

Das Gerät eignet sich nicht zum Erwärmen von Speisen in Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäßen.

### **- Auf die richtigen Materialien achten**

Aufgrund der besonderen Funktionsweise des Induktionskochfeldes eignet sich nur Kochgeschirr mit magnetisierbaren Böden zum Gebrauch.

Geeignetes Kochgeschirr besteht aus Stahl-Emaille, Gusseisen bzw. aus Edelstahl mit magnetisierbaren Böden.

Testen Sie im Zweifelsfall die Eignung Ihres Kochgeschirrs wie folgt: halten Sie einen Magneten an den Boden des Geschirrs. Bleibt er haften, können Sie das Geschirr benutzen. Je höher der Stahlanteil im Boden des Kochgeschirrs ist, desto effektiver funktioniert das Induktions-Prinzip.

## 8. Reinigung und Pflege

---

### **- Restwärme beachten**

Grundsätzlich gilt: Lassen Sie alle Kochfelder lange genug abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung der Kochfläche beginnen, um die Verbrennungsgefahr zu verringern. Gelangen allerdings Zucker, Kunststoff oder Alufolie auf die Kochfläche, sollten Sie das Gerät sofort ausschalten. Entfernen Sie die Rückstände mittels des beiliegenden Glasschabers direkt von der Kochfläche, um ein Einbrennen zu vermeiden. Anschließend wie beschrieben im erkalteten Zustand reinigen.

### **- Keine scharfen / scheuernden Reinigungsmittel und keine kratzende Schwämme verwenden**

Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel oder kratzende Reinigungsschwämme beschädigen die Oberfläche des Gerätes. Benutzen Sie nur Wasser und Spülmittel bzw. spezielle Glaskeramik-Reiniger.

### **- Niemals Dampfreiniger oder Hochdruckgeräte zum Reinigen verwenden**

Durch den Überdruck kann Feuchtigkeit ins Innere des Gerätes gelangen. Dadurch gefährden Sie Ihre eigene Sicherheit (Kurzschlussgefahr!), außerdem kann die Elektronik beschädigt werden.

### **- Regelmäßige Reinigung nach jedem Gebrauch**

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Anschließend entfernen Sie Spülmittelreste und trocknen Sie zur Vermeidung von Kalkflecken die Kochfläche mit einem sauberen Tuch ab.

### **- Glasschaber nur bei stärkeren Verschmutzungen einsetzen**



Für getrocknete oder angebrannte Speisereste, die sich nicht mit einem feuchten Tuch entfernen lassen, benutzen Sie bitte den mitgelieferten Glasschaber. Setzen Sie diesen leicht schräg zur Glaskeramik-Fläche an und entfernen Sie die Verunreinigungen mit gleitender Klinge.

Vorsicht: Die Klinge des Glasschabers ist sehr scharf, es besteht Verletzungsgefahr. Beschädigte Klingen sind sofort zu ersetzen.

### **- Pflege des Kochfeldes**

Sie können Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik behandeln. Dieses überzieht die Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. So erleichtern Sie sich auch die zukünftige Reinigung.

## 9. Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
<b>Die Kochfelder funktionieren nicht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Gerät ist nicht eingeschaltet</li> <li>- Die gewünschte Kochstufe ist nicht eingestellt</li> <li>- Die Sicherungen (im Sicherungskasten) sind deaktiviert</li> <li>- Das Gerät oder die Stromzuleitung ist defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schalten Sie das Gerät ein (Sensortaste lange drücken)</li> <li>- Stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein</li> <li>- Schalten Sie die entsprechenden Sicherungen ein</li> <li>- Kontaktieren Sie den Kundendienst</li> </ul>
<b>Die Anzeige funktioniert nicht korrekt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Anzeige gibt dieses Zeichen wieder: </li> <li>- Die Anzeige gibt dieses Zeichen wieder: </li> <li>- Die Anzeige gibt ein unbekanntes Zeichen wieder oder zeigt nicht die korrekte Temperaturstufe an</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwenden Sie nur ein für die Induktion geeignetes Kochgeschirr.</li> <li>- Restwärmeanzeige, die Anzeige ist korrekt</li> <li>- Kontaktieren Sie den Kundendienst</li> </ul>

### Kundendienst:

Sie haben sich für ein hochwertiges Kochfeld aus der Achenbach-Kollektion entschieden. Sollten Sie dennoch einmal ein Problem mit dem Gerät haben, so gewähren wir eine Gewährleistung von 24 Monaten. In diesem Fall kontaktieren Sie uns bitte telefonisch, per Fax oder per eMail unter:

<p>Ariapura GmbH Georgenstr. 3 D-96114 Hirschaid</p> <p>Tel./Fax: 0700-27427872 eMail: fallis@induktionskochfeld-shop.de</p>	<p>Teilen Sie uns bitte Folgendes mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anschrift</li> <li>- Telefonnummer</li> <li>- Wer ist für den Einbau verantwortlich?</li> <li>- Kopie der Rechnung</li> <li>- Tag der Auslieferung</li> <li>- Genaue Mängelbeschreibung</li> </ul>
--	--

Wir werden uns dann umgehend um die Lösung Ihres Problems kümmern.

# 10. Hinweise zur Entsorgung des Gerätes

---

Dieses Produkt ist konform mit der EU-Richtlinie 2002/96/EG

## **- Entsorgung des Altgerätes:**

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer den entsprechenden Sammelstellen übergeben wird. Andernfalls können laut Abfallbeseitigungsgesetz Geldstrafen verhängt werden.



Das Symbol des durchgestrichenen Abfallbehälters weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seines Nutzungszeitraums nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern durch ein Entsorgungsunternehmen für elektrische und elektronische Altgeräte entsorgt werden muss. Beim Einkauf eines neuen, gleichwertigen Gerätes kann es auch dem Händler zur fachgerechten Entsorgung übergeben werden.

Für nähere Informationen zu den verfügbaren Sammelstellen wenden Sie sich bitte an ihren lokalen Entsorgungsbetrieb oder an den Händler, der Ihnen das Gerät verkauft hat.

## **- Verpackungsmaterialien:**

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwendbar. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

# INOVA 30

– Induktionskochfeld –

---

Ariapura GmbH  
Georgenstr. 3  
D-96114 Hirschaid

Tel./Fax: 0700-27427872

eMail:  
[fallis@induktionskochfeld-shop.de](mailto:fallis@induktionskochfeld-shop.de)