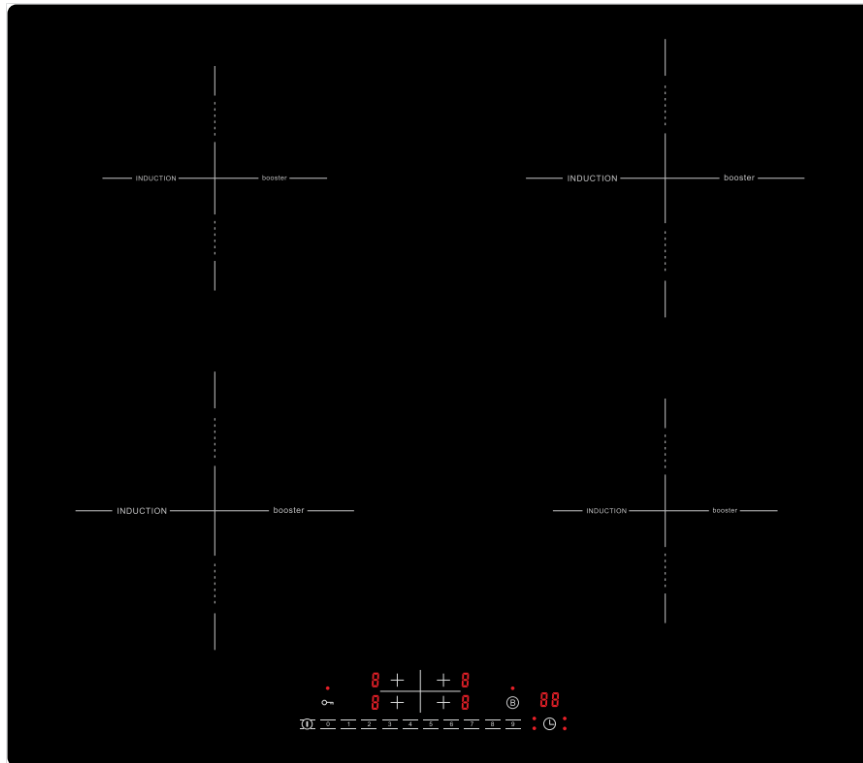
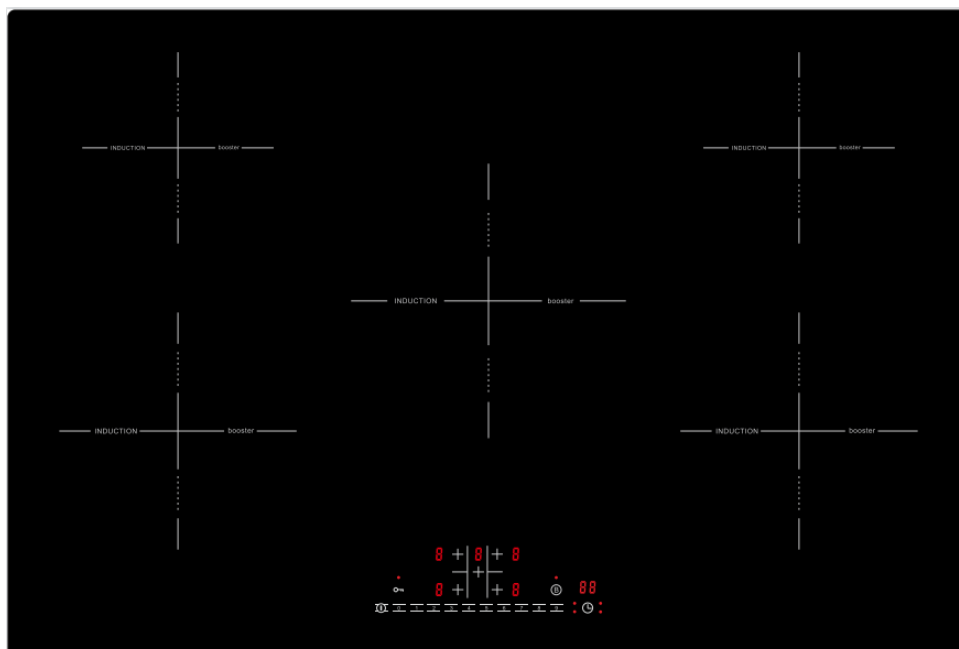


Gebrauchsanweisung

4 und 5 Kochzonen Induktionskochfeld



Maße: 590 x 520mm



Maße: 770 x 520mm

INHALT

| | |
|--------------------------------|----|
| VOR DER VERWENDUNG | 2 |
| SICHEREITSHINWEISE | 3 |
| EINBAUANLEITUNG | 4 |
| ANSCHLUSS DES GERÄTES | 5 |
| BEDIENUNGSANLEITUNG | 5 |
| TEMPERATURNIVEAUTABELLE | 8 |
| TECHNISCHE INFORMATIONEN | 9 |
| REINIGUNG | 10 |
| FEHLERBEHEBUNG | 10 |
| GERÄUSCHE VOM KOCHFELD | 10 |
| KUNDENDIENST | 11 |

VOR DER VERWENDUNG

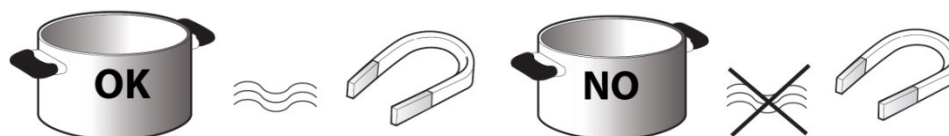
WICHTIG: Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten, wenn Töpfe nicht die richtige Größe haben. Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Symbol "INDUKTION" (Abbildung unten) oder emaillierte Töpfe. Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone, bevor Sie das Kochfeld einschalten.



Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie einen Magneten, um zu überprüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs für das Induktionskochfeld geeignet ist:

- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr eine flache Unterseite hat, sonst werden Sie das Kochfeld zerkratzen



- Der Durchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs soll mindestens 10 cm betragen. (Wenn die Böden des Kochgeschirrs nicht magnetisch nachweisbar sind, sind sie nicht geeignet)

SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE DER ANDEREN IST SEHR WICHTIG!

Diese Gebrauchsanleitung und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die zu lesen und unbedingt zu beachten sind.



Das ist die Anleitung in Bezug auf Sicherheit und die Warnung vor möglichen Risiken für die Benutzer und andere Mitmenschen. Alle sicherheitsrelevanten Anweisungen zeigen ein potentielles Risiko auf und erklären, wie man das Risiko von Verletzungen, Beschädigungen und Stromschlägen durch das Gerät reduzieren kann. Achten Sie darauf die folgenden Kriterien zu erfüllen, um ein gewisses Maß an Sicherheit zu gewährleisten:

- Berühren Sie nie das Gerät oder den Netzstecker mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen gleichen Anschluss mit anderen Geräten an, sondern ausschließlich an einen freien Anschluss. Das Gerät darf nur gem. Typenschild angeschlossen werden.
- Achten Sie auf eine ausreichende Absicherung.
- Das Kochfeld sollte während der Inbetriebnahme nicht bewegt werden!
- Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.
- Überprüfen Sie das Hauptverbindungskabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen. Lassen Sie nie das Gerät laufen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Anschlusskabel Beschädigungen aufweist, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker dieses austauschen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, Beschädigungen aufweist oder im Falle, dass es fallen gelassen wurde.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeobachtet. Halten Sie Kinder und andere Personen, die nicht mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut sind, fern.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten und reinigen Sie es niemals in der Spülmaschine.
- **Nur qualifizierte Fachleute dürfen Reparatur- und Wartungsarbeiten am Gerät, unter Verwenden ursprünglicher Ersatzteile und Originalzubehör, ausführen.**
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren!
- Im Gewährleistungsfall ist der schriftliche Nachweis über die fachgerechte Montage durch einen qualifizierten Fachmann zu erbringen.
- Wegen der Belüftung achten Sie darauf, dass ausreichend Platz um das Gerät vorhanden ist.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel oder die Glasplatte beschädigt oder gerissen ist.
- Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen und sensorischen Fähigkeiten geeignet.
- **Warnung!** Kinder sollten überwacht werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Gerät auf eine ebene, nicht hitzeempfindliche Unterlage stellen (z.B. lackierte Möbel) und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

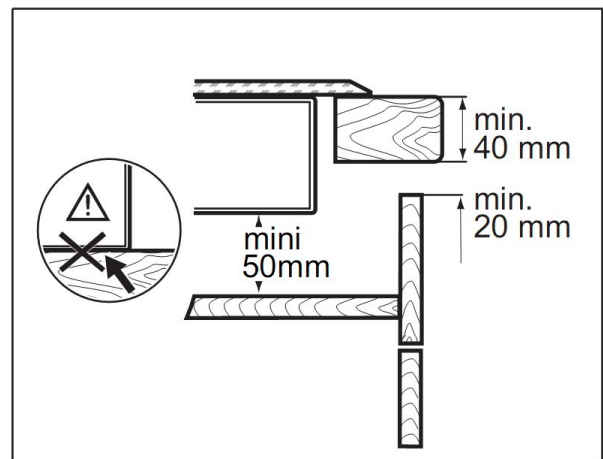
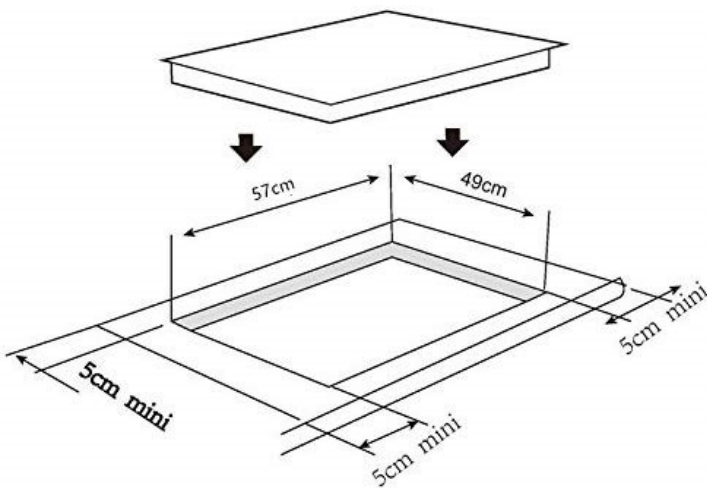
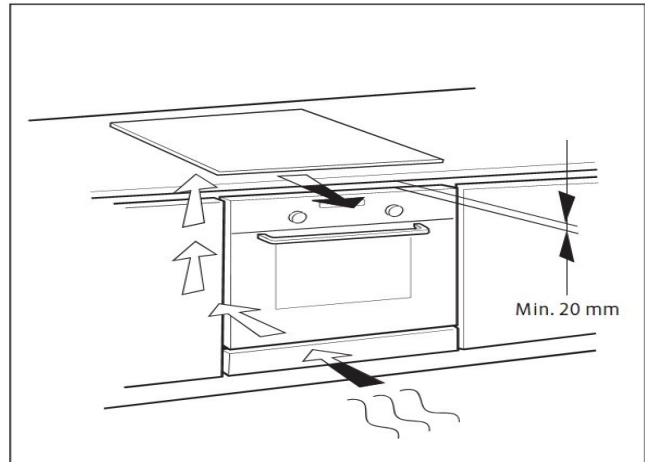
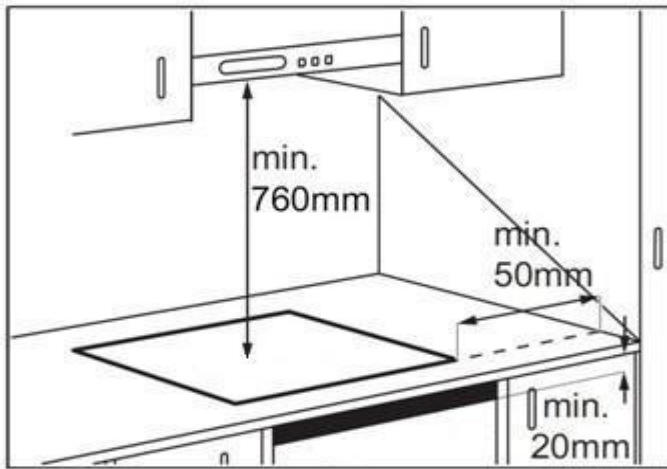


Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!

Berühren Sie die Kochplatte nicht, nachdem Sie den Topf oder die Pfanne entfernt haben, da die Kochplatte noch sehr heiß ist.

EINBAUANLEITUNG

Die Einbaumaße und die Einbauanleitung finden Sie in der nachstehenden Tabelle:



- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Arbeitsplatte muss die Maße der nachfolgenden Abbildung (min. 50 mm) einhalten.
- Um den korrekten Betrieb des Gerätes zu ermöglichen, darf die Mindestluftstrecke nicht behindert werden (min. 20 mm).
- Wenn ein Ofen unter dem Gerät vorhanden ist, stellen Sie sicher, dass der Ofen mit einem Kühlsystem ausgestattet ist.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine ein, damit die elektronischen Schaltkreise des Induktionskochfeldes nicht in Kontakt mit Dampf oder Feuchtigkeit der jeweils anderen Geräte kommen – dies könnte zu Schäden führen.

ANSCHLUSS DES GERÄTES



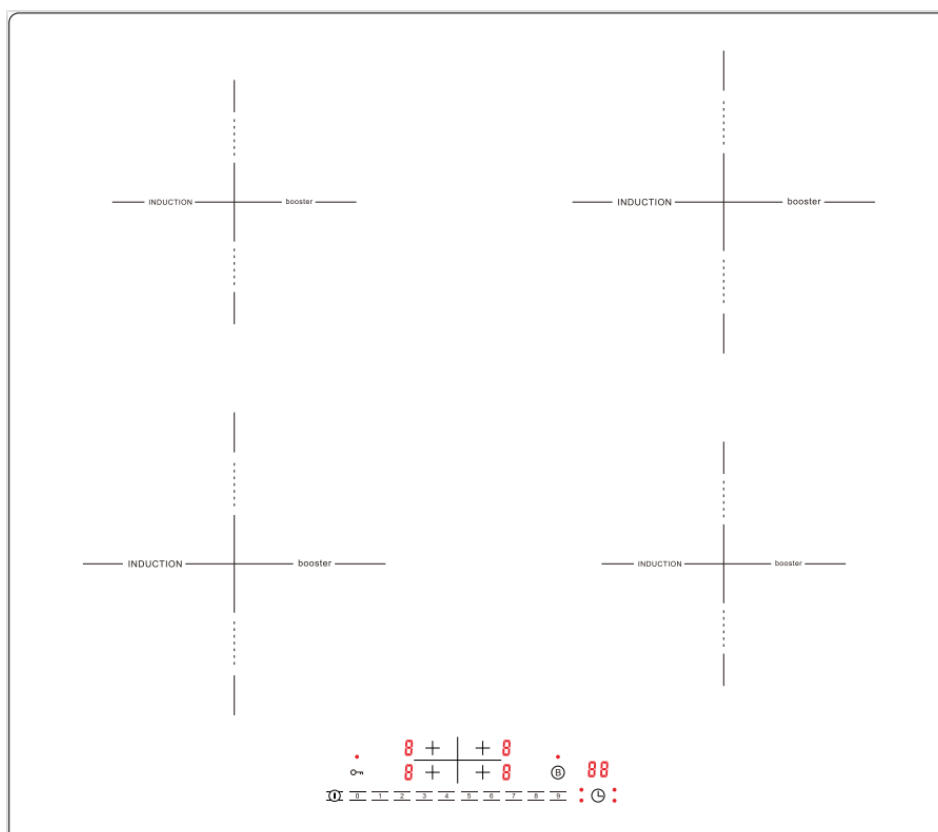
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Der Anschluss muss von qualifiziertem Personal, das die aktuellen Sicherheits- und Errichtungsvorschriften kennt, durchgeführt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen an Personen oder Tieren und auch nicht für Sachschäden, die durch Nichtbeachtung der Vorschriften, die in diesem Kapitel beschrieben werden, herrühren.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, damit das Kochfeld von der Arbeitsplatte rausgezogen werden kann.
- Es muss sichergestellt sein, dass die Spannung des Gerätes (siehe Typenschild, das sich auf der Rückseite/dem Boden des Gerätes befindet) die gleiche wie die Leistung von Steckdose ist.

| | | | | | |
|------------------------------|---------------------|-----------------|----------------|--------|-----------------------|
| 400V 2-N 50/60Hz 2X16A | 1 ● | 2 ● | 3 ● | 4 ● | 5 ⊥ — — — |
| | L1 braun/schwarz | L2 blau/weiß | N blau/weiß | | grün/gelb |
| 220-240V 50/60Hz 32A | 1 ● | 2 ● | 3 ● | 4 ● | 5 ⊥ — — — |
| | L braun/schwarz | | N blau/weiß | | grün/gelb |

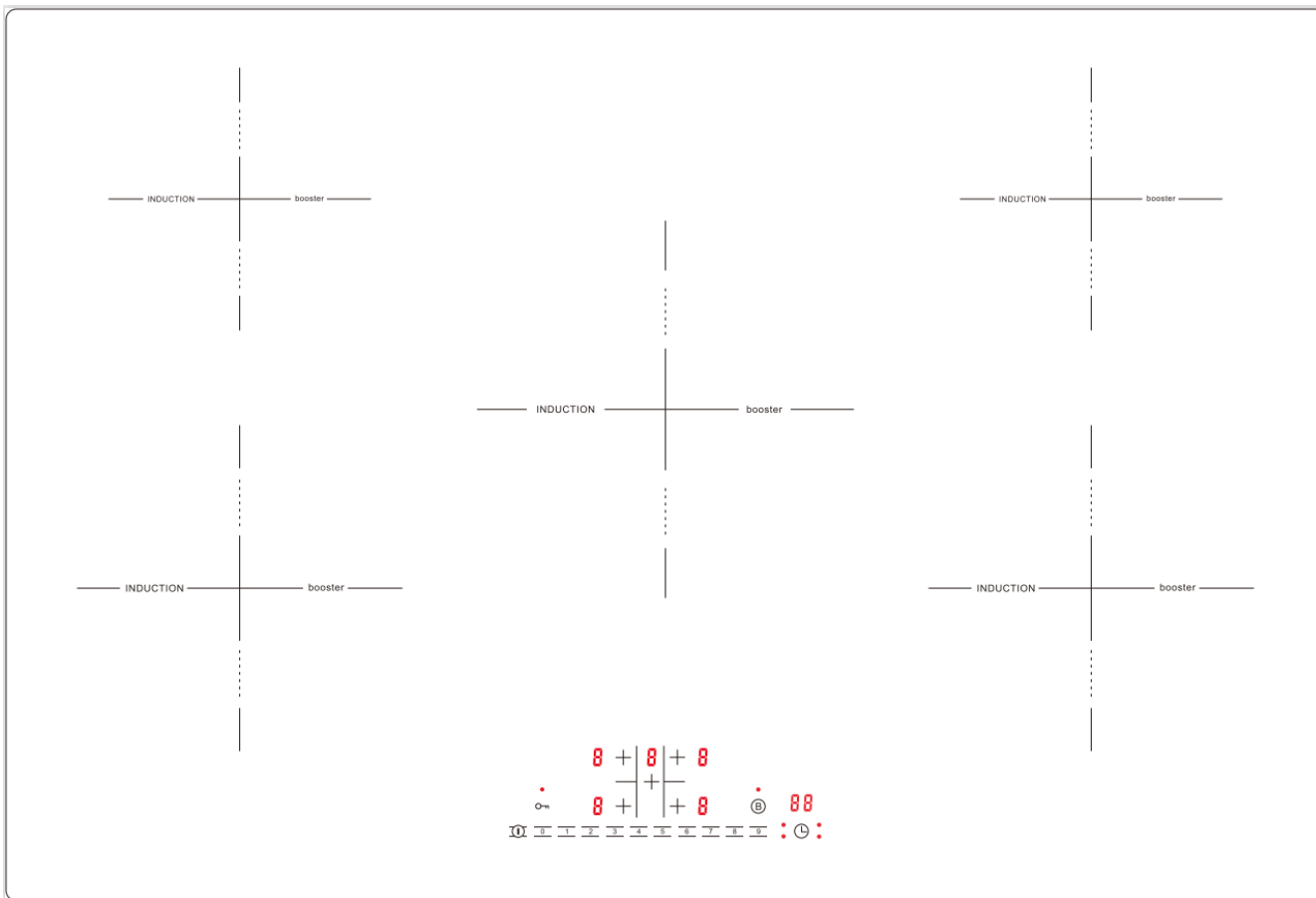
BEDIENUNGSANLEITUNG

ÜBERBLICK

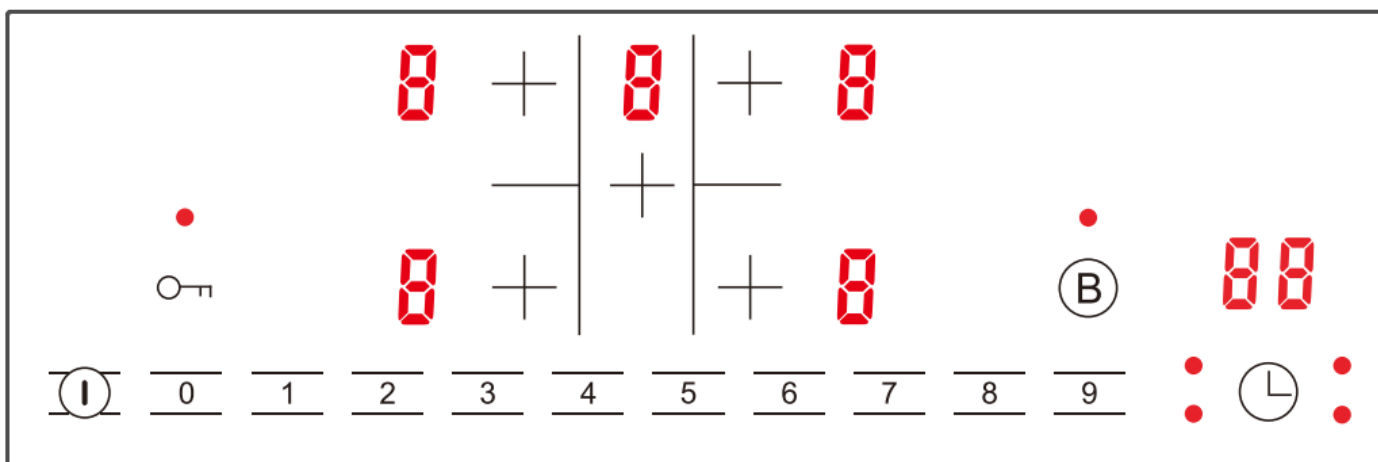
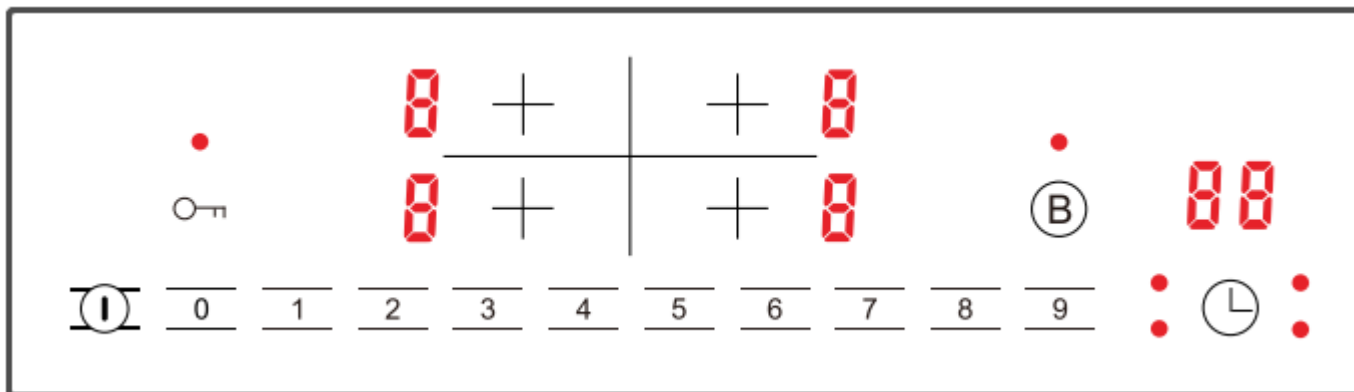
KMI4:



KMI5:



BEDIENFELD ANORDNUNG



Kochfeld An- und Ausschalten



Um das Gerät einzuschalten drücken Sie die  Taste und das Display der Kochzone leuchtet auf.

Zum Ausschalten drücken Sie die gleiche Taste, bis das Display ausgeschaltet ist. Alle Kochzonen werden so deaktiviert bzw. ausgeschaltet.

Wenn das Kochfeld in Betrieb war, leuchtet die Restwärmeanzeige "H", bis die Kochzonen abgekühlt sind.

Wenn innerhalb von 120 Sekunden nach dem Einschalten keine Kochzone gewählt ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Einschalten und Einstellen der Kochzonen



Sobald das Kochfeld eingeschaltet ist und sich das Kochgeschirr an der gewählten Kochzone befindet, wählen Sie die Zone mit der entsprechenden Taste: Das Display zeigt Stufe 0.

Jede Kochzone verfügt über verschiedene Leistungsstufen, einstellbar mit den:

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 Tasten, von "1": minimum bis "9": maximum

P - POWER-STUFE/BOOSTER



Mit der Schaltfläche 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 lässt sich die Power-Stufe auswählen. Nach 5 Minuten wechselt diese Funktion auf Stufe 9 zurück. Die Booster-Stufe funktioniert nur auf einer Kochstelle!

Deaktivierung der Kochzonen

Wählen Sie die Kochzone aus, die Sie abschalten möchten, und drücken Sie die entsprechende Taste.

Drücken Sie die Taste "0" um die Stufe "0" zu bestimmen. Die Kochzone schaltet sich ab und die

Restwärmeanzeige "H" leuchtet auf.

Kindersicherung



Mit dieser Funktion werden die Steuerungen gesperrt, um ein versehentliches Einschalten des

Kochfelds zu verhindern. Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie die  Taste für drei

Sekunden bis der Timer „Lo“ anzeigt. Somit wird das Bedienfeld gesperrt. Um die Kindersicherung zu

deaktivieren, wiederholen Sie den Aktivierungsvorgang. Wenn das „Lo“ erscheint, ist das Kochfeld wieder aktiv.

Timer-Funktion



Der Timer kann verwendet werden, um Garzeiten für maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) für alle Kochzonen einzustellen.

Wählen Sie die Kochzone aus, die Sie für den Timer verwenden wollen, drücken Sie die Taste mit dem

Uhrsymbol  und dann stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 Tasten der Timer-Funktion ein. Nach einigen Sekunden beginnt der Timer den Countdown. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.


Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie die "0" Taste, damit das Display "00" anzeigt oder drücken Sie die Taste mit dem Uhrensymbol für mindestens 4 Sekunden.

BEDIENFELD HINWEISE



Restwärmeanzeige

Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Indikatoren weisen den Benutzer darauf hin, dass die Kochzone noch heiß ist.

Wenn das Display das Symbol  anzeigt, ist die Kochzone immer noch heiß. Wenn die Restwärmeanzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann diese Zone verwendet werden, um beispielsweise einen Teller warm zu halten oder Butter zu schmelzen. Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt die Anzeige.

Fehlercode "E0" - Fehlerhafte oder fehlende Topfanzeige

Wenn Sie einen Topf, der nicht geeignet ist, oder der nicht richtig positioniert ist oder nicht den richtigen Abmessungen für das Induktionskochfeld entspricht, erscheint das Symbol "E0". Wird kein Topf innerhalb von 180 Sekunden erkannt, schaltet sich das Kochfeld aus.

TEMPERATUR-NIVEAUTABELLE

| Temperaturniveau | | Zubereitungsart | Stufenverwendung |
|----------------------|------------|---|--|
| Maximum Stufe | 9 | Braten - Kochen | Ideal zum Überbacken, beginnend zum Kochen, Braten, Tiefkühlprodukte, schnelles Kochen |
| Hochstufen | 7-8 | Anbraten - Kochen - Grillen | Ideal zum Anbraten, Kochen und Grillen |
| | 6-7 | Kochen - Schmoren - Anbraten - Grillen | Ideal zum Anbraten, Kochen und Grillen, Vorwärmen |
| Mittelstufen | 4-5 | Kochen - Schmoren - Grillen | Ideal zum Schmoren, Aufrechterhalten der Wärme, Kochen (für einen langen Zeitraum), Aufwärmen |
| | 3-4 | Kochen - Garen - Aufwärmen | Ideal für Reis, Soßen, Braten, Fisch mit Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) |
| | 2-3 | | Ideal für Reis, Soßen, Braten, Fisch mit Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) |
| Niedrigstufen | 1-2 | Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Aufwärmen | Ideal zum Schmelzen von Butter, sanft schmelzende Schokolade, Auftauen kleiner Produkte und Warmhalten von Saucen und Suppen |
| | 1 | | Ideal für die Aufrechterhaltung der Wärme |
| Ausgeschaltet | 0/H | - | Kochfeld befindet sich im Stand-by-Modus oder ist ausgeschaltet (eine mögliche Restwärme wird durch ein "H" angezeigt) |



Hinweis: Die Daten in der Tabelle dienen nur zur Orientierung. Die Beziehung zwischen der Thermofixierung und dem Leistungsverbrauch der Kochzonen ist nicht linear. Wenn Sie die Kochstufe erhöhen, ist es nicht proportional zum Anstieg des Stromverbrauches der Kochzone.

Die Leistung der Kochzonen kann in einigen kleinen Bereich unterschiedlich sein. Es ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.



Um dauerhaft eine Beschädigung der Glaskeramikplatte zu vermeiden, verwenden Sie kein Kochgeschirr das nicht perfekt flach ist.



Stellen Sie bitte keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Tastenfeld! Dies könnte zu Schäden führen.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Hat man die Uhrzeit nicht eingestellt und betreibt das Gerät, schaltet sich das Gerät nach der letzten Tastenbetätigung automatisch ab wie man es auf der Tabelle (nächste Seite) erkennen kann:

| Leistungsstufe | Zeit |
|----------------|-----------|
| 1-3 | 8 Stunden |
| 4-6 | 4 Stunden |
| 7-9 | 2 Stunden |

(Je nach der Leistungsstufe, die ausgewählt wurde)

Energieeinsparung

Für optimale Ergebnisse ist es ratsam:

- Verwenden Sie Kochgeschirr nur mit flachem Boden.
- Wenn möglich, benutzen Sie einen Topfdeckel während des Kochens.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um noch mehr Energie und Zeit zu sparen.
- Stellen Sie den Topf in die Mitte der auf dem Kochfeld markierten Kochzone.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

KMI4:

Spannung: 220 - 240 V 50/60 Hz

Max. Power: 6000W



Vorne links: 1800W mit 2000W BOOST



Hinten links: 1200W mit 1800W BOOST



Vorne rechts: 1200W mit 1800W BOOST



Hinten rechts: 1800W mit 2000W BOOST

KMI5:

Spannung: 220 - 240 V 50/60 Hz

Max. power: 8600W



Vorne links: 1800W mit 2000W BOOST



Hinten links: 1200W mit 1800W BOOST



Vorne rechts: 1800W mit 2000W BOOST



Hinten rechts: 1200W mit 1800W BOOST



Mitte: 2000W mit 2200W BOOST

Die Booster-Funktion funktioniert nur auf einer Kochstelle pro Seite.

REINIGUNG



- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind und dass die Restwärmanzeige ("H") nicht angezeigt wird.

WICHTIG: Verwenden Sie keine Scheuerschwämme. Ihr Einsatz könnte das Glas zerkratzen.

- Reinigen Sie das Kochfeld (wenn es kühl ist) nach jedem Gebrauch, um Ablagerungen und Flecken durch Nahrungsmittelrückstände zu vermeiden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Benutzen Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder einen bestimmten Kochfeldreiniger.

FEHLERBEHEBUNG

- Lesen und befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Gebrauchsanweisung".
- Überprüfen Sie die Stromversorgung.
- Wischen Sie das Kochfeld nach dem Säubern mit einem trockenen Tuch ab.
- Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und auf dem Display ein Fehler angezeigt wird, finden Sie die Fehlerbehebung und die Anweisung in der Tabelle auf der folgenden Seite.
- Wenn das Kochfeld nicht ausgeschaltet werden kann, trennen Sie es bitte von der Stromversorgung.

| Fehlercode | mögliche Ursache | Abhilfe |
|------------|--|--|
| E0 | Kein Kochgeschirr vorhanden oder es wird nicht erkannt. | Benutzen Sie ein geeignetes Kochgeschirr. |
| E2 | Kurzschluss | Kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an. |
| E3 | Stromspannung zu hoch | Kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an |
| E4 | Stromspannung zu niedrig | Kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an |
| E5-E8 | Vielerlei Möglichkeiten, das Gerät muss zur Reparatur eingeschickt werden. | Kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an |

- C/C-C-C-C Fehler: Automatische Sicherheitsabschaltung bei Flüssigkeitsüberlauf
Dies bedeutet, dass das Touchfeld mit Flüssigkeit begossen wurde.

GERÄUSCHE VOM KOCHFELD

Induktionskochfelder können während des normalen Betriebs pfeifende oder knisternde Geräusche machen. Diese Geräusche entstehen tatsächlich durch das Kochgeschirr als Folge der Eigenschaften der Böden (z.B. Böden von mehreren Materialschichten, oder unebene Böden). Diese Geräusche variieren in Abhängigkeit von dem Kochgeschirr und sind kein Hinweis auf einen Defekt jeglicher Art.

Darüber hinaus wird das Induktionskochfeld mit einer Innenkühlung (durch einen Ventilator) abgekühlt. Dies geschieht während des Betriebs und für einige Minuten nach dem das Kochfeld ausgeschaltet ist. Das Geräusch des Lüfters wird hörbar sein. Das ist völlig normal und für die ordnungsgemäße Funktion des Geräts in der Tat von wesentlicher Bedeutung.

KUNDENDIENST

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

1. Versuchen Sie, das Problem selbst mit Hilfe der "Fehlerbehebung" zu lösen.
2. Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um zu sehen, ob das Problem behoben ist.

Wenn das Problem nach der oben genannten Prüfung nicht behoben ist, kontaktieren Sie den nächstgelegenen Kundendienst.

Geben Sie folgende Sachen immer an:

- eine kurze Beschreibung des Fehlers
- Produkttyp und das genaue Modell
- Ihre volle Adresse
- Ihre Telefonnummer

Sollten Reparaturen erforderlich sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, um die Verwendung von Original-Ersatzteilen und eine sachgemäße Reparatur zu gewährleisten.

GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN

für dem privaten Endverbraucher

Gewährleistungszeit:

Die Gewährleistungszeit beginnt mit dem Kaufdatum des Gerätes und endet nach 24 Monaten. Berücksichtigt werden alle Ansprüche, die innerhalb des Gewährleistungszeitraums bei uns geltend gemacht werden.

Abwicklung der Gewährleistung:

Wird eine Serviceleistung notwendig, bitten wir Sie, uns das Produkt einzusenden. Ansprüche auf Gewährleistung können wir nur dann erfüllen, wenn das Produkt (sachgemäß verpackt und gereinigt) zusammen mit einer **Kopie der entsprechenden Kaufquittung**, einer möglichst genauen **Beschreibung des Sachmangels** sowie dem schriftlichen **Nachweis über die fachgerechte Montage** durch einen qualifizierten Fachmann eingesandt wird. Es liegt in unserem Ermessen, ob das mangelhafte Gerät durch eine Reparatur oder durch einen Austausch gegen ein mängelfreies Gerät erfüllt wird. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Ausgenommen von der Gewährleistung sind:

- Fehler und Schäden infolge eines unsachgemäßen Gebrauchs, fehlerhafter Aufstellung oder Installation sowie infolge äußerer Einwirkungen durch Stöße, Schläge oder Glasbruch.
- Schäden, die durch Blitzschläge, Wasser, Feuer, höhere Gewalt, falsche Netzspannung, unzureichende Belüftung oder andere von uns nicht zu verantwortende Gründe entstanden sind.
- Reparaturen und Abänderungen die von dritter, nicht autorisierter Seite, vorgenommen wurden.
- Missbrauch und zweckentfremdete Verwendung des Gerätes.
- Das Entfernen/Abtrennen des Gerätekabels.
- Das Gleiche gilt, wenn Teile im Rahmen des vorschriftsmäßigen Gebrauchs besonders beansprucht und dadurch abgenutzt sind.
- Das Induktionskochfeld ist NICHT für eine Gewerbliche Nutzung vorhergesehen!
Ein Gewährleistungsanspruch entfällt dadurch.

Für alle Gewährleistungsansprüche melden Sie sich bitte schriftlich per E-Mail an:
service@acopino.de



■ Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugefügt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

- Papier-, Pappe- und Wellpappenverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien (PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol) sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden