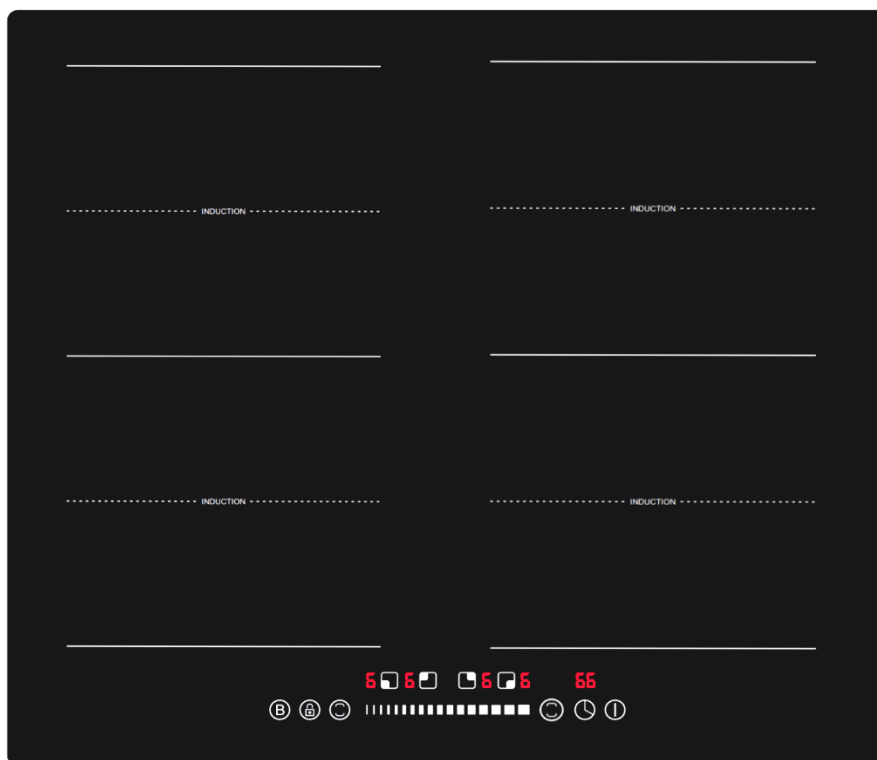


# AREBOS

## Induktionskochfeld mit 4 Kochplatten

AR-HE-IDFR



Bitte befolgen Sie alle Sicherheitsmaßnahmen in dieser Bedienungsanleitung, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten.



Vielen Dank für Ihr Vertrauen in AREBOS.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>3</b>
1.1 Einleitung.....	3
1.2 Erläuterung der Symbole.....	3
1.3 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	4
<b>2. Installation des Geräts .....</b>	<b>5</b>
<b>3. Inbetriebnahme des Gerätes .....</b>	<b>6</b>
<b>4. Technische Daten .....</b>	<b>7</b>
<b>5. Vor dem Gebrauch.....</b>	<b>7</b>
<b>6. Layout des Bedienfelds .....</b>	<b>8</b>
6.1 Ein-/Ausschalten des Kochfelds.....	8
6.2 Timer.....	9
6.3 Kindersicherung.....	10
6.4 Automatische Abschaltung.....	10
6.5 Energieeinsparung.....	11
6.6 Verwendung der Boost-Funktion .....	11
6.7 Die Flex-Zone-Funktion .....	12
<b>7. Wärme-Einstellungen .....</b>	<b>13</b>
<b>8. Reinigung .....</b>	<b>13</b>
<b>9. Fehlerbehebung .....</b>	<b>14</b>
<b>10. Umweltfreundliche Entsorgung .....</b>	<b>17</b>
10.1 Entsorgung und Verpackung .....	17
10.2 Entsorgung von Altgeräten.....	17
<b>EU-Konformitätserklärung.....</b>	<b>18</b>

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden. Wenn Sie das Produkt an Dritte übergeben, muss auch diese Bedienungsanleitung übergeben werden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Die Zeichnungen in diesem Handbuch stimmen möglicherweise nicht mit den physischen Objekten überein. Bitte beziehen Sie sich auf die physischen Objekte.

# 1. Sicherheitshinweise

## 1.1 Einleitung

- - Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Induktionskochfeld entschieden haben. Diese Bedienungsanleitung soll Sie mit der Installation, Verwendung und Wartung des Geräts vertraut machen. Um das Gerät sicher und korrekt zu installieren, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung, bevor Sie beginnen.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Melden Sie Schäden sofort dem Spediteur, mit dem das Induktionskochfeld geliefert wurde.

## 1.2 Erläuterung der Symbole



Anhand einer CE-Kennzeichnung kann erkannt werden, dass ein Produkt den gesetzlichen Bestimmungen der europäischen Rechtsnormen entspricht und somit innerhalb der Europäischen Gemeinschaft gehandelt werden kann.



Dieses Produkt wurde vom TÜV Rheinland geprüft und zertifiziert. Das "GS"-Zeichen steht für geprüfte Sicherheit. Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).



Dieses Produkt darf **nicht** über den Hausmüll entsorgt werden!



Warnung! Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.



**Aufmerksamkeit!** Stellen Sie sicher, dass das Produkt geerdet ist!



Warnung! Heiße Oberfläche



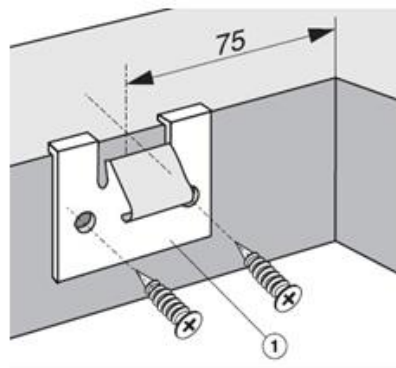
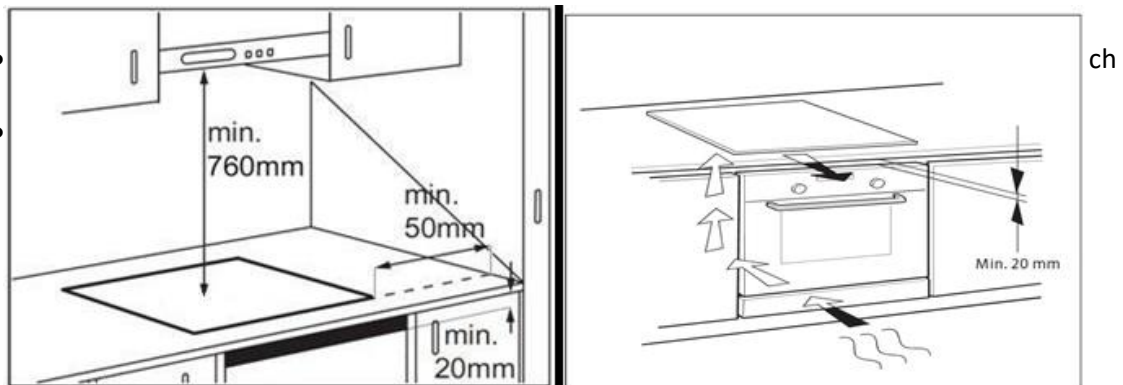
### Warnung vor elektrischer Spannung!

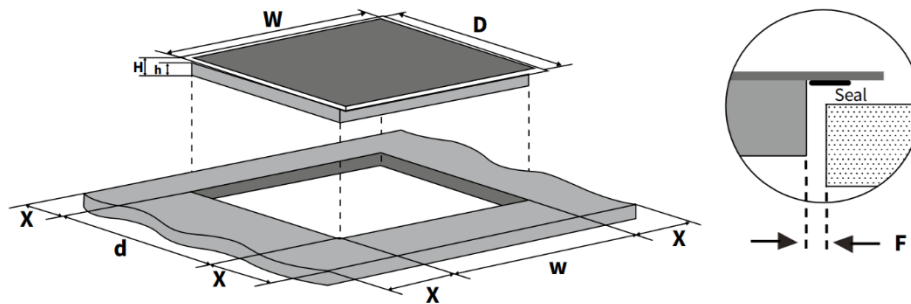
#### 1.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Ihre Sicherheit ist uns am wichtigsten. Bitte lesen Sie daher unbedingt die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Induktionskochfeld installieren und verwenden. Wenn Sie sich bei den Informationen in diesem Handbuch nicht sicher sind, wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- **⚠️ ACHTUNG:** Lesen Sie alle Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen und -anweisungen kann zu Stromschlägen, Bränden und/oder schweren Verletzungen führen. Bewahren Sie alle Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen zum späteren Nachschlagen auf. Verwenden Sie das Induktionskochfeld NICHT, wenn Sie die Bedienungsanleitung noch nicht gelesen haben.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Bedienungsanleitung gründlich gelesen und den Inhalt verstanden haben, bevor Sie mit der Installation beginnen.
- Die Anweisungen sind im Interesse Ihrer Sicherheit.
- Dieses Handbuch und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die zu lesen und immer zu beachten sind.
- Alle sicherheitsrelevanten Meldungen geben das potenzielle Risiko an, auf das sie sich beziehen, und geben an, wie das Risiko von Verletzungen, Schäden und Stromschlägen durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts verringert werden kann. Stellen Sie sicher, dass Sie die folgenden Punkte einhalten.
- Das Gerät muss vor der Installation von der Stromversorgung getrennt werden.
- Installation und Wartung müssen von einem spezialisierten Techniker unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers und der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das im Schrank eingebaute Gerät an die Stromversorgung anzuschließen.
- Für die Installation gemäß den aktuellen Sicherheitsvorschriften ist ein omnipolarer Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm erforderlich.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts.
- Die elektrischen Teile dürfen nach dem Einbau für den Benutzer nicht zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch zum Garen von Speisen bestimmt. Eine anderweitige Nutzung (z.B. Beheizung von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller lehnt jede Haftung für unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Einstellung der Bedienelemente ab.
- **Warnung!** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es sollte darauf geachtet werden, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren werden ferngehalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Die zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Kinder müssen vom Gerät ferngehalten und beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht damit spielen.
- Berühren Sie die Heizelemente des Geräts während und nach dem Gebrauch nicht. Lassen Sie das Gerät nicht mit Kleidung oder anderen brennbaren Materialien in Berührung kommen, bis alle Komponenten ausreichend abgekühlt sind.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf oder in die Nähe des Geräts.
- Überhitzte Öle und Fette fangen leicht Feuer. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie fett- und ölige Lebensmittel zubereiten.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Ein Luftschalter oder Leistungsschalter (nicht im Lieferumfang enthalten) sollte im Fach unter dem Gerät installiert werden.
- Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- **Warnung!** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme dann z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- **Warnung!** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gestellt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfелеlement nach Gebrauch durch seine Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Pfannenmelder.
- **Vorsicht!** Oberfläche bleibt nach Gebrauch heiß! Berühren Sie die obere Platte nicht direkt nach dem Entfernen des Topfes oder der Pfanne, da die obere Platte immer noch sehr heiß ist.

## 2. Installation des Geräts



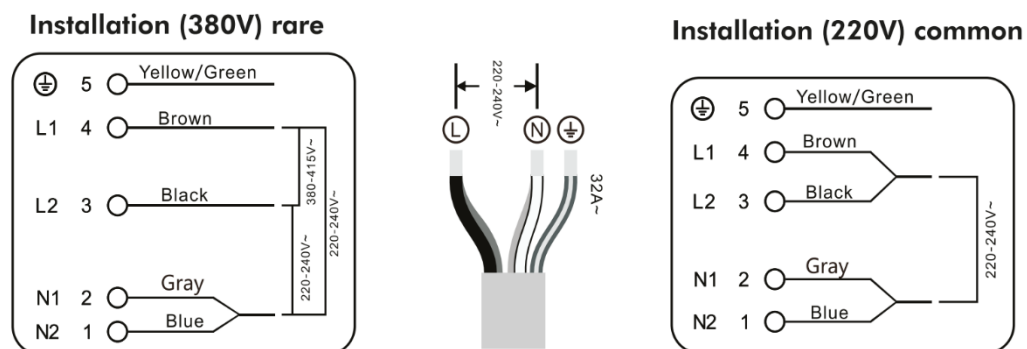


B (mm)	D (mm)	H (mm)	h (mm)	w (mm)	d(mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	58	54	565	495	min.50	min. 3

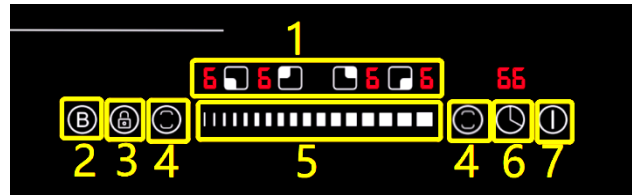
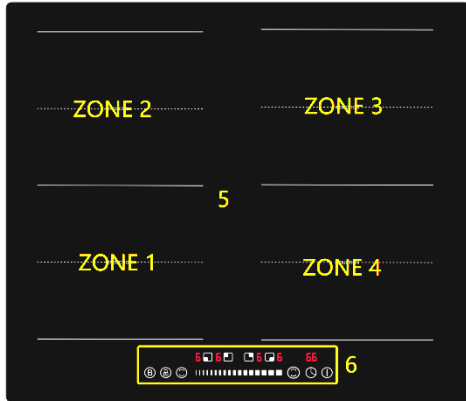
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Geräts und der Trennwand muss den in der Abbildung angegebenen Abmessungen entsprechen (min. 50 mm).
- Um den korrekten Betrieb des Produkts zu gewährleisten, darf der erforderliche Mindestabstand (min. 20 mm) auf der Arbeitsplatte für den Luftaustritt nicht behindert werden.
- Wenn ein Unterbauofen installiert ist, stellen Sie sicher, dass der Ofen mit einem Kühlsystem ausgestattet ist.
- Stellen Sie das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine auf, damit die elektronischen Schaltkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen, die sie beschädigen könnten.

### 3. Inbetriebnahme des Gerätes

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Die Installation muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das die aktuellen Sicherheits- und Installationsvorschriften kennt.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- oder Tierschäden sowie für Sachschäden ab, die sich aus der Nichtbeachtung der in diesem Kapitel enthaltenen Vorschriften ergeben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, damit das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernt werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung gleich ist.
- Nur ein qualifizierter Elektriker kann ein beschädigtes Kabel ersetzen.
- Das Kabel darf nicht gebogen oder gestaucht werden.



- **Aufmerksamkeit!** Um eine dauerhafte Beschädigung der Glaskeramikplatte zu vermeiden, verwenden Sie nicht:
  - Töpfe mit nicht perfekt flachen Böden.
  - Metalltöpfe mit emailliertem Boden.



1. Induktionsherd max. 2000/2400W
2. Induktionsherd max. 1600/2000W
3. Induktionsherd max. 2000/2400W
4. Induktionsherd max. 1600/2000W
5. Glasplatte
6. Schalttafel

1. Steuerung der Heizzonenauswahl
2. Boost-Funktion
3. Steuerung sperren
4. Flex-Zone
5. Schieberegler
6. Zeitschaltuhr
7. Ein-/Aus-Taste

## 4. Technische Daten

Modell	AR-HE-IKF60
Produktabmessungen	590 x 520 x 58 mm
Einbaumaße	560 x 490 x 52 mm
Spannung	220-240 V
Frequenz	50/60 Hz
Maximale Leistung	72000 W
Unten links (ZONE 1)	2000 W Boost auf 2400W
Oben links (ZONE 2)	1600 W Boost auf 2000W
Oben rechts (ZONE 3)Unten rechts (ZONE 4)	2000 W Boost auf 2400W 1600 W Boost auf 2000W

## 5. Vor dem Gebrauch

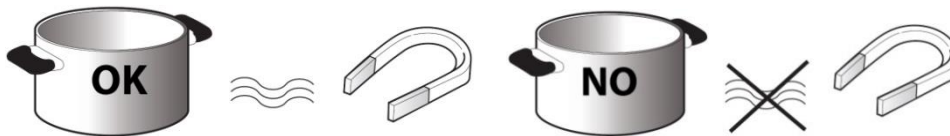
- **Wichtig:** Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben. Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Symbol "INDUCTION" (Abbildung unten) oder emaillierte Töpfe.

- Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone, bevor Sie das Kochfeld einschalten.



#### Vorhandene Töpfe und Pfannen

- Verwenden Sie einen Magneten, um zu überprüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs für das Induktionskochfeld geeignet ist.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr eine flache Unterseite hat, da es sonst das Kochfeld zerkratzt.




- Der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs sollte mindestens 10 cm betragen. (Wenn die Böden des Kochgeschirrs nicht magnetisch detektierbar sind, sind sie nicht geeignet)

## 6. Layout des Bedienfelds

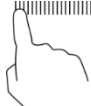


### 6.1 Ein-/Ausschalten des Kochfelds

- So starten Sie den Garvorgang:  rücken Sie die Taste, das Kochfeld zeigt für beide Brenner "-" an.

Dieses "-" verschwindet, wenn innerhalb von 30 Sekunden keine weitere Bedienung erfolgt.

- Berühren Sie den Heizonenwahlregler, eine Anzeige 0 bis zur Taste blinkt.
- Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie den Schieberegler berühren.



Von "1": min. Pegel bis "9": max. Pegel.

- Um den Garvorgang zu beenden, berühren Sie den Heizonen-Auswahlregler, den Sie ausschalten möchten.
- Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler 2 Sekunden lang berühren und nach unten auf "-" scrollen.



- Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den Regler "ON/OFF" berühren
- Wenn das Kochfeld in Betrieb war, leuchtet die Restwärmanzeige "H" so lange, bis die Kochzonen abgekühlt sind.





## 6.2 Timer

- Sie können es so einstellen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

### 6.2.1 Timer mit automatischer Abschaltung einer weiteren Kochzone(n) einstellen

- Berühren des Heizzone-Auswahlreglers



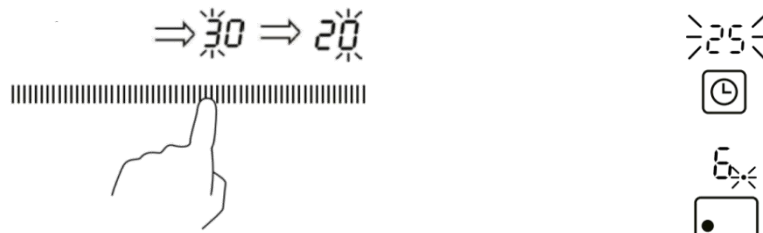
- Berühren Sie die Timer-Steuerung, die Timer-Anzeige zeigt "30" min.



- Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie den Schieberegler berühren.

Solange die zehnstellige Stelle blinkt, können Sie sie mit dem Schieberegler anpassen. Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die Einstellung übernommen und die Eins-Ziffer beginnt zu blinken.

Passen Sie es auch mit dem Schieberegler an.



( Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort, das Display zeigt die verbleibende Zeit an)

- Hinweis: Wenn die Einstellzeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minute zurück .

Wenn Sie den Regler für die Auswahl der Heizzone berühren und dann den "Timer" berühren, wird der Timer abgebrochen und das "--" wird in der Minutenanzeige angezeigt.



- Um die gewählte Zone zu markieren, leuchtet neben der entsprechenden Leistungsanzeige ein Punkt auf.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

### 6.2.2 Abbrechen und Ändern der Zeiteinstellung:

- Um die Zeiteinstellung abbrechen, drücken Sie die Timer-Taste erneut. Die verbleibende Zeitanzeige und der rote Punkt verschwinden und der Timer wird abgebrochen.
- Wenn Sie die Einstellzeit ändern möchten, müssen Sie die Einstellung abbrechen und mit dem ersten Schritt der Einstellung beginnen.



### 6.2.3 Einstellen des Timers zum Ausschalten von mehr als einer Kochzone

- Wenn mehr als eine Heizzone diese Funktion verwendet, zeigt die Timer-Anzeige die niedrigste Zeit an. (z.B. Zone 1# Einstellzeit von 3 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 6 Minuten, die Timer-Anzeige zeigt "3".)
- Wenn der Kochtimer abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

## 6.3 Kindersicherung

- Um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten, ist das Induktionskochfeld mit einer Verriegelungsvorrichtung ausgestattet.

- Zum Sperren: Berühren Sie die Taste.

- Entriegeln: Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt und das Kochfeld funktioniert wieder normal.


## 6.4 Automatische Abschaltung

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn Sie die Garzeit nicht eingestellt haben, vergessen haben, das Kochfeld auszuschalten und das Kochfeld überhaupt nicht bedient haben. Die Beziehung zwischen der Leistungsstufe und der Standardausschaltzeit ist in der folgenden Abbildung dargestellt.


Leistungsstufe	Zeit
1-2	6 Stunden
3-4	5 Stunden
5	4 Stunden
6-9	1,5 Stunden

(abhängig von der gewählten Leistungsstufe)

### Restwärme-Indikator

- Das Kochfeld ist für jede Kochzone mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet. Diese Anzeigen warnen den Benutzer, wenn die Kochzonen noch heiß sind.
- Wenn auf dem Display  angezeigt wird, ist die Kochzone immer noch heiß. Wenn die Restwärmeanzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann diese Zone z. B. zum Warmhalten eines Gerichts oder zum Schmelzen von Butter verwendet werden. Wenn die Kochzone abkühlt, erlischt das Display.

### Falscher oder fehlender Topfindikator – Fehlercode ""

- Wenn Sie einen Topf verwenden, der für Ihr Induktionskochfeld nicht geeignet, nicht richtig positioniert oder nicht richtig dimensioniert ist, erscheint das Symbol  im Display.

## 6.5 Energieeinsparung


- Für optimale Ergebnisse ist es ratsam:
  - Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einer Bodenbreite, die der der Kochzone entspricht.
  - Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
  - Wenn möglich, lassen Sie die Topfdeckel während des Kochens auf.
  - 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.

## 6.6 Verwendung der Boost-Funktion

Mit der Booster-Funktion können Sie die Leistung einer Kochzone für 5 Minuten maximieren. So können Sie ein leistungsstärkeres und schnelleres Garen erzielen.

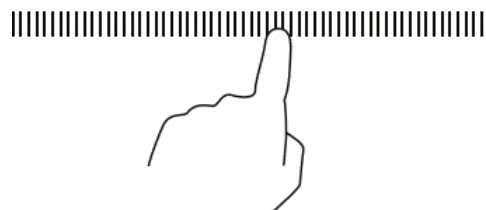
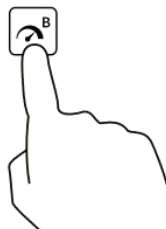
Aktivierung der Booster-Funktion

- Drücken Sie den Auswahlregler der Kochzone, für die Sie den Booster aktivieren möchten.

- Drücken Sie  die Taste, die Leistung der Kochzone wird maximiert;

Die entsprechende Leistungsanzeige zeigt "b" an.

- **Nach 5 Minuten stoppt der Booster automatisch und die Kochzone schaltet wieder auf Leistungsstufe 9 um.**



#### Abbrechen der Booster-Funktion

- Drücken Sie die Auswahl Taste der Kochzone, für die Sie den Booster deaktivieren möchten. Um den Booster zu stoppen und zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurückzukehren (oder zu Stufe 5, wenn der Booster auf Leistungsstufe 0 aktiviert wurde), drücken Sie die Booster-Taste.

- Um den Booster zu stoppen und eine beliebige Leistungsstufe einzustellen, verwenden Sie den Schieberegler.

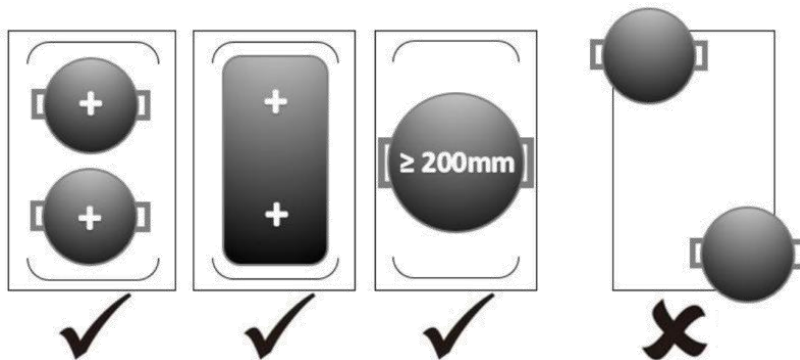
- Um die Kochzone vollständig auszuschalten, berühren Sie das linke Ende des Schiebereglers mindestens 2 Sekunden lang.

Der Booster stoppt dann ebenfalls.

#### 6.7 Die Flex-Zone-Funktion

- Dieser Bereich kann als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden, je nach Kochbedarf jederzeit.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Indikatoren, die separat gesteuert werden können. Wenn Sie als einzelne Zone arbeiten, wird ein Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs von einer Zone in die andere bewegt. Beibehaltung des gleichen Leistungsniveaus der Zone, in der das Kochgeschirr ursprünglich platziert wurde, und der Teil, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, wird nicht erhitzt.
- Wichtig: Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr zentriert auf der einzelnen Kochzone platziert ist. Achten Sie bei großen Topf-, ovalen, rechteckigen und länglichen Pfannen darauf, die Pfannen mittig auf die Kochzone zu stellen, die beide kreuzförmig abdeckt.

Beispiele für gute und schlechte Pot-Platzierungen:



- **Als große Zone:**

I) Um den flexiblen Bereich als einzelne große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach auf die entsprechende Zone.

II) Die Leistungseinstellung funktioniert wie jeder andere normale Bereich.

- **Als zwei unabhängige Zonen:**

Um den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Energieeinstellungen zu verwenden, drücken Sie die entsprechende Taste erneut, und die Zonen kehren in ihre alten Einstellungen zurück.

## 7. Wärme-Einstellungen

Bei den folgenden Einstellungen handelt es sich lediglich um Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Induktionsherd, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Einstellung der Hitze	Suitabit
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schonende Erwärmung für kleine Mengen an Speisen</li> <li>• Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen</li> <li>• Sanftes Köcheln</li> <li>• langsame Erwärmung</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wieder heizend</li> <li>• Schnelles Köcheln</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannkuchen</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautierend</li> <li>• Pasta kochen</li> </ul>
9-b	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannenrühren</li> <li>• ätzend</li> <li>• Suppe zum Kochen bringen</li> <li>• kochendes Wasser</li> </ul>

## 8. Reinigung

Art der Verschmutzung	Was kann ich tun?	Wichtig!
Alltäglicher Schmutz auf der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Spuren, nicht körnige Flecken von verkochten Lebensmitteln oder Flüssigkeiten)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Kochfeld aus.</li> <li>• Tragen Sie etwas Glaskeramikreiniger auf die lauwarmer (nicht heiße!) Glas.</li> <li>• Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch.</li> <li>• Gründlich abspülen und alle Reinigungsrückstände entfernen.</li> </ul> <p>Trocknen Sie die Kochfläche mit</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld nicht heiß ist.</li> <li>• Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme, Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel zerkratzen das Glas.</li> </ul> <p>Prüfen Sie die Herstellerangaben auf Eignung für Glasoberflächen.</p> <p>Entfernen Sie Reinigungsrückstände immer vollständig. Andernfalls kann die</p>


	einem sauberen Textil- oder Papiertuch ab.	Kochfläche beschädigt werden.
<b>Verkochte, geschmolzene, verbrannte oder zuckerhaltige Flecken auf der Glasoberfläche.</b>	<p>Entfernen Sie sie sofort mit einem Spatel, Spatel oder Schaber für Glaskeramikkochfelder:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Kochfeld aus.</li> <li>• Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° zum Kochfeld und kratzen Sie den Schmutz auf eine kühle Stelle auf dem Feld. (Ggf. vorher ausgehärtete Verkrustungen vorsichtig zerdrücken ).</li> <li>• Entfernen Sie den Schmutz mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch.</li> </ul> <p>Reinigen, spülen und trocknen Sie das Glas wie unter "alltägliche Verschmutzung".</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Achten Sie darauf, sich nicht an erhitzten Kochlichtern zu verbrennen.</li> <li>• Beachten Sie, dass die Klingen der Schaber extrem scharf sind und Verletzungen verursachen können . Bewahren Sie diese außerhalb der Reichweite von Kindern auf.</li> </ul> <p>Entfernen Sie diese Art von Schmutz so schnell wie möglich, um zu verhindern, dass er sich absetzt und das Glas beschädigt .</p>
<b>Auf dem Bedienfeld verkocht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Kochfeld aus.</li> <li>• Saugen Sie Flüssigkeiten mit einem weichen Tuch auf.</li> <li>• Wischen Sie den Touch-Bedienbereich mit einem sauren, feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm ab.</li> </ul> <p>Trocknen Sie die Oberfläche vollständig mit einem Textil- oder Papiertuch ab.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Bedienfeld verschmutzt ist, kann sich das Kochfeld ausschalten. Das Berührungsfeld funktioniert möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich vollständig trocken gewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</li> </ul>

## 9. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Kochfeld kann Nicht einschalten.	Keine Stromversorgung	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist.
		Prüfen Sie, ob es sich in Ihrer Wohnung befindet oder In der Umgebung liegt ein Stromausfall vor.
Die Touch-Steuerung	Das Bedienfeld ist gesperrt.	Entsperren Sie das Bedienfeld. Siehe

reagiert nicht.		Kapitel Sicherheit.
<b>Die Touch-Steuerung ist schwierig zu bedienen.</b>	Auf dem Bedienfeld befindet sich ein kleiner Wasserfilm.	Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist.
	Sie bedienen mit der Fingerspitze	Verwenden Sie die Fingerballen, um zu bedienen.
<b>Das Kochgeschirr wird nicht beheizt und die Symbol angezeigt wird.</b>	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder wird nicht als solches erkannt .	Verwenden Sie Induktionskochgeschirr in einer für die gewünschte Kochzone geeigneten Größe und positionieren Sie es richtig. Siehe Kapitel über Kochgeschirr.
<b>Das Aufheizen dauert Ungewöhnlich lang.</b>	Es wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem hohen Anteil an magnetischen Partikeln (siehe Kapitel Kochgeschirr).
	Schwankungen im Stromnetz	Schon Schwankungen von 10 Volt im Stromnetz können zu einer deutlich längeren Garzeit führen.
<b>Die Kochfeldschalter Unerwartet.</b>	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst .	Achten Sie darauf, dass die Lüftungswege nicht blockiert sind und die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist .
		Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht über die Markierung der Kochzonen in Richtung des Bedienfelds hinausragt, um eine Überhitzung zu vermeiden.
<b>Das Kochfeld schaltet sich unerwartet aus oder ein .</b>	Das Bedienfeld wurde unkontrolliert berührt	Achten Sie darauf, nichts auf dem Bedienfeld zu platzieren und nichts darüber zu ziehen oder zu wischen. Schalten Sie das Kochfeld bei Bedarf wieder ein und verwenden Sie es wie beschrieben.
<b>Kratzer auf der Glasoberfläche</b>	Metallabrieb oder anderer Schmutz kann wie Kratzer auftreten.	Glaskeramik ist abriebfester als Stahl. Dadurch verursachte Abriebspuren stellen keine Schäden dar und können mit einem geeigneten Reiniger entfernt werden.
	Es wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem sauberen, ebenen und glatten Boden (siehe Kapitel Kochgeschirr).
	Ungeeignetes Reinigungsmittel oder -Utensilien sind gebraucht.	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel und Utensilien, die für Glasoberflächen geeignet sind.
<b>Einige Pfannen oder Töpfe geben ein knisterndes oder knisterndes Geräusch von sich.</b>	Dies kann durch die Zusammensetzung Ihres Kochgeschirrs geschehen .	Die Metallschichten des Geschirrs vibrieren beim Erhitzen unterschiedlich stark. Das ist sicher und normal.
<b>Bei hoher Leistung ist ein leichtes Brummen zu hören.</b>	Dies kann durch die Induktionstechnik verursacht werden.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte durch Absenken des Leistungspegels reduziert oder

		vollständig beseitigt werden.
<b>Lüftergeräusch</b>	Ein integrierter Lüfter verhindert eine Überhitzung der Elektronik. Dieser läuft bei Bedarf auch nach dem Ausschalten des Kochfeldes weiter.	Dies ist normal und für eine fehlerfreie Funktion notwendig. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung, während der Lüfter läuft. Um Funktionsbeeinträchtigungen zu vermeiden, achten Sie auf eine angemessene Umgebungstemperatur und eine gute Belüftung.
<b>Störung / Anzeige eines Fehlercodes</b>	Schwankungen im Stromnetz	Trennen Sie das Kochfeld für ca. 20 Minuten vom Stromnetz (Sicherung ausschalten) und schalten Sie es dann wieder ein.
	Technische Störung / Codebedeutung siehe folgende Tabelle	Notieren Sie sich den Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen zertifizierten Elektriker.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Heilmittel
	Es wurde kein geeignetes Kochgeschirr erkannt	Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der entsprechenden Kochzone (siehe Kapitel Kochgeschirr)
E1	Die Spannung ist zu niedrig (weniger als 85 V)	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Wenn dies normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E2	Die Spannung ist zu hoch (höher als 285 V)	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Wenn dies normal ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein
E3	Fehlermeldung des Kochs Oberflächensensor / Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder ein zertifizierter Elektriker.
E4	Fehlermeldung / Kurzschluss des IGBT-Sensors	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder ein zertifizierter Elektriker.
E5	Überhitzung des Kochfelds	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein.
E6	IGBT-Überhitzung	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein.



## 10. Umweltfreundliche Entsorgung

### 10.1 Entsorgung und Verpackung


- - Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz während des Transports zu gewährleisten. Diese Materialien sind vollständig recycelbar und reduzieren daher die Umweltbelastung. Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für wiederverwertbare Materialien.

### 10.2 Entsorgung von Altgeräten

- - Altgeräte sind gemäß den Richtlinien und den örtlichen Entsorgungsvorschriften zu entsorgen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde nach der Adresse des nächstgelegenen Recyclingzentrums und geben Sie Ihr Gerät dort ab.



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf einem Elektro- oder Elektronik-Altgerät weist darauf hin, dass es am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Sammelstellen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte stehen Ihnen in Ihrer Nähe kostenlos zur Verfügung. Die Adressen erhalten Sie bei Ihrer Stadt oder Gemeindeverwaltung. Über weitere von uns erstellte Rückgabemöglichkeiten können Sie sich auf unserer Website [www.arebos.de](http://www.arebos.de) informieren.

 Die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten soll die Wiederverwendung, das Recycling oder andere Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten ermöglichen und die negativen Folgen der Entsorgung für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermeiden.

**Unsere Kundenservice-Nummer: Tel. +44 (0) 208 068 5604**

**Telefax: +49 (0) 931 4523 2799 / E-Mail: [info@arebos.de](mailto:info@arebos.de)**

Canbolat Vertriebs GmbH • Gneisenaustraße 10-11 • 97074 Würzburg

## EU-Konformitätserklärung

Wir, die

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Germany

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend beschriebenen Geräte aufgrund ihrer Bauart und Konstruktion sowie in den von uns vertriebenen Ausführungen den relevanten, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EU-Richtlinien entsprechen.

Produktname: AREBOS Induktionskochfeld 4 Kochplatten und Flexzone

Artikelnummer: 4252023117524

Modellnummer: AR-HE-IDFR

Wird das Gerät ohne unsere Zustimmung verändert, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Direktiven

Dieses Gerät entspricht den folgenden EU/EG-Richtlinien:

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1

EN 61000-3-3:2013+A1+A2

Datum/Unterschrift Hersteller/Ort:

Würzburg, 18.09.2023



Unterschrift:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Geschäftsführer

Stellvertretend für diese Bedienungsanleitung/Technische Daten:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Geschäftsführer

Büroadresse:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

97074 Würzburg

Die Rücksendeadresse finden Sie im Impressum: <https://www.arebos.de/impressum/>

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 263752326

Eintragungsgericht im Handelsregister ist Würzburg, HRB 10082

WEEE-Reg.-Nr. DE 61617071