

HIC 85402 T

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

Bitte lesen Sie zuerst diese Anleitung.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Wir möchten, dass Sie mit der Leistung Ihres neuen Gerätes, das in modernen Produktionsstätten hergestellt wurde und strengste Qualitätsprüfungen durchlaufen hat, von Anfang an und auf lange Jahre rundum zufrieden sind.
Daher möchten wir Ihnen warm ans Herz legen, diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Einsatz Ihres neuen Gerätes aufmerksam durchzulesen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können. Wenn Sie das Gerät an jemand anderen weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, die Bedienungsanleitung ebenfalls weiterzugeben.

Die Bedienungsanleitung hilft Ihnen, Ihr Gerät schnell und sicher bedienen zu können.

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen.
- Halten Sie sich strikt an die Sicherheitshinweise.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem gut erreichbaren Ort auf, damit Sie bei Bedarf darin nachlesen können.
- Lesen Sie auch die restlichen Dokumente, die mit dem Gerät geliefert wurden.

Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde.

Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich hervorgehoben.

Die Symbole

In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:

 Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.

 Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.

 Warnung vor Stromschlägen.

 Warnung vor Brandgefahr.

 Warnung vor heißen Flächen.

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeine Informationen 4

Geräteübersicht 4
Technische Daten 4

2 Sicherheitshinweise..... 6

Sicherheit, allgemein 6
Sicherheit beim Umgang mit Strom ..7
Bestimmungsgemäße Verwendung...7
Wenn Kinder in der Nähe sind7

3 Installation..... 8

Vor der Installation..... 8
Einbauen und Anschließen 8
Entsorgung 11
Verpackungsmaterialien entsorgen .11
Altgeräte entsorgen11
Transport.....11

4 Vorbereitungen..... 12

Tipps zum Energiesparen 12
Erste Inbetriebnahme..... 12
Erstreinigung des Gerätes..... 12

5 Bedienung Kochfeld 13

Allgemeine Hinweise zum Kochen..... 13
Bedienung Kochfeld 14
Bedienfeld..... 15

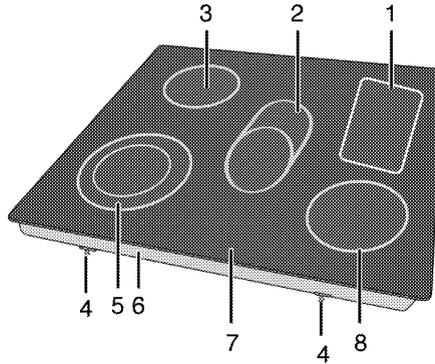
6 Pflege und Wartung 24

Allgemeine Hinweise 24
Kochfeld reinigen 24

7 Störungen beheben 26

1 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|----------------------|---|-----------------|
| 1 | Warmhalteplatte | 5 | Doppel-Kochzone |
| 2 | Erweiterter Kochzone | 6 | Basisabdeckung |
| 3 | Einzel-Kochzone | 7 | Brennerplatte |
| 4 | Montageklemme | 8 | Einzel-Kochzone |

Technische Daten

| | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Spannung/Frequenz | 220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz |
| Leistungsaufnahme gesamt | 6800 W |
| Sicherung | min. 32 A |
| Kabeltyp/Kabelquerschnitt | H05RR-F 5 x 1,5 mm ² |
| Kabellänge | max. 2 m |
| Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) | 55 mm/770 mm/510 mm |
| Einbaumaße (Breite/Tiefe) | 750 mm/490 mm |

Kochzonen

| | |
|---------------|-----------------------------|
| Hinten rechts | Warmhalteplatte |
| Leistung | 110 W |
| Mitte | Erweiterter Kochzone |
| Abmessungen | 140/250 mm |
| Leistung | 1100/2000 W |
| Hinten links | Einzel-Kochzone |
| Abmessungen | 160 mm |
| Leistung | 1500 W |
| Vorne links | Doppel-Kochzone |
| Abmessungen | 210/120 mm |
| Leistung | 2000/600 W |
| Vorne rechts | Einzel-Kochzone |
| Abmessungen | 140 mm |
| Leistung | 1200 W |

-  Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.
-  Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.
-  Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

2 Sicherheitshinweise

Sicherheit, allgemein

- Dieses Gerät darf nicht von Personen bedient werden, die unter körperlichen/geistigen Behinderungen oder Wahrnehmungsstörungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt; dazu zählen auch Kinder. Eine Ausnahme kann gemacht werden, wenn solche Personen von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt und gründlich in der Bedienung des Gerätes unterwiesen werden. Kinder müssen grundsätzlich gut im Auge behalten werden, damit sie nicht mit dem Gerät herumspielen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten“-Tabelle an. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sein sollten. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder zu verändern. Allerdings lassen sich viele Probleme oder Schwierigkeiten auch ohne Reparatur oder professionellen Beistand beheben. Siehe *Störungen beheben*, Seite 26.
- Waschen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verzichten Sie auf die Nutzung des Gerätes, wenn Ihr Einschätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.
- Bei Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur muss das Gerät stets vollständig von der Stromversorgung getrennt sein.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.
- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie alkoholhaltige Speisen zubereiten. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
- Erwärmen Sie keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern im Ofen. Dadurch kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.

- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden – die Seitenflächen können sich im Betrieb stark erhitzen.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
- Vergessen Sie nicht, das Gerät nach jedem Gebrauch abzuschalten.
- Durch Dampfbildung kann sich zwischen Kochgeschirr und Kochfeld ein Polster bilden, welches das Kochgeschirr springen lässt. Achten Sie daher darauf, dass sowohl Kochfeld als auch die Unterseite des Kochgeschirrs stets trocken sind.

 Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß gültigen Bestimmungen installiert werden. Andernfalls erlischt die Garantie.

Sicherheit beim Umgang mit Strom

- Arbeiten an Elektrogeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Elektrofachkräften durchgeführt werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung ab oder drehen Sie diese heraus.

- Achten Sie darauf, dass die Sicherung (Amperezahl) für die Stromaufnahme Ihres Kochgerätes ausgelegt ist.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig. "Achtung: Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden (z. B. zum Beheizen des Raumes)."

Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.

Wenn Kinder in der Nähe sind

- Erreichbare Teile des Gerätes erhitzen sich im Betrieb stark; Kinder sollten ferngehalten werden, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Lagern Sie keinerlei Dinge über dem Gerät, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterial an einem Ort auf, der nicht von Kindern erreicht werden kann. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß Ihren örtlichen Entsorgungsvorschriften.

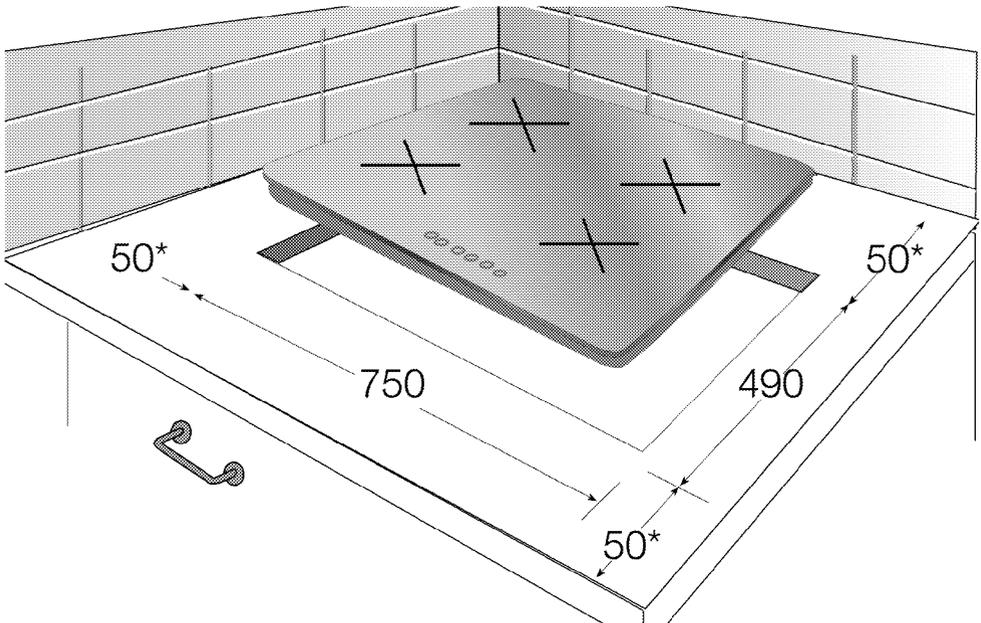
3 Installation

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbel muss ein Sicherheitsabstand bleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (min 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* min.

Einbauen und Anschließen



Glasbruchgefahr!

Das Glaskeramik-Kochfeld nicht auf eine Ecke oder Kante aufsetzen.

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur

Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.

Der Anschluss des Gerätes darf nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenem Gasinstallateur durchgeführt werden.

Anschließen an das Stromnetz

Dieses Gerät muss geerdet werden!

Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Verwendung des Gerätes ohne ordnungsgemäße Erdung entstehen.

Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch nicht fachgerechte Installation!

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der korrekte und sichere Betrieb des Gerätes kann nur nach ordnungsgemäßer Installation gewährleistet werden.

Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch Beschädigung des Geräteschlusskabels!

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden oder mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

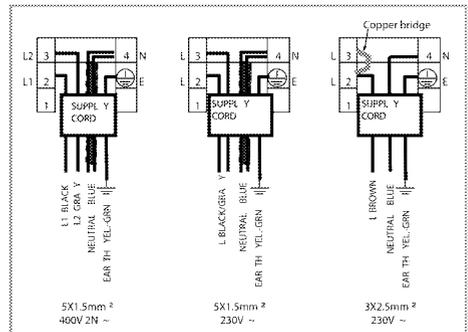
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich an der Gehäuserückwand des Gerätes.
- Die Geräteanschlussleitung muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen; siehe *Technische Daten, Seite 4*.

Stromschlaggefahr! Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten.

1. Kann das Gerät nicht allpolig vom Netz getrennt werden, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand an sämtlichen Polen vorgeschaltet werden (Sicherungen, LS-Schalter und Schütze). Die Trennvorrichtung sollte in Übereinstimmung mit IEE-Vorschriften in der Nähe, jedoch nicht oberhalb des Gerätes installiert werden. Nichteinhaltung dieser Vorgaben kann zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Produktgarantie führen.

Eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) wird empfohlen.

Wenn Ihr Gerät mit einem Netzkabel ohne Stecker geliefert wurde:



2. **Bei Einphasenanschluss** führen Sie den Anschluss wie folgt aus:
 - Braunes Kabel = L (Phase)
 - Blaues Kabel = N (Nullleiter)
 - Das grün-gelbe Kabel muss mit Erde (E)  verbunden werden.
3. **Bei Zweiphasenanschluss** führen Sie den Anschluss wie folgt aus:

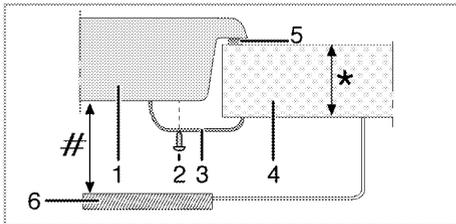
- Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
- Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- Das grün-gelbe Kabel muss mit Erde (E) \equiv verbunden werden.

Einbauen

1. Bei Kochfeldern mit gerahmten Kanten legen Sie die mitgelieferte Dichtung von unten an den Rahmen des Produktes an.



2. Kochfeld in die Aussparung setzen und ausrichten.
3. Gemäß Abbildung mit den Aussparungen im unteren Gehäuse verbinden.

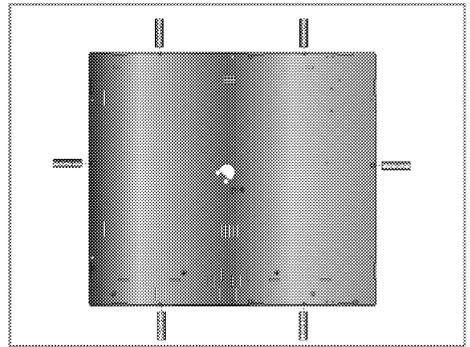


- * mind. 20 & max. 40 mm
- # mind. 50 mm
- 1 Kochfeld
- 2 Schraube
- 3 Montageklemme
- 4 Arbeitsplatte
- 5 Dichtung
- 6 Trennplatte

- i** Wenn das Kochfeld über einem Schrank installiert wird, muss eine Trennwand wie oben gezeigt montiert werden. Bei der Montage über einem Einbauherd ist dies nicht erforderlich.

Wenn Sie das Gerät beispielsweise über einer Schublade installieren und die Unterseite des Gerätes dadurch freiliegt, muss ein Holzbrett dazwischen angebracht werden.

Ansicht von unten (Anschlussausparung)



Kochfeld fixieren.

- i** Verbindungen zu unterschiedlichen Aussparungen sind in sicherheitsrelevanter Hinsicht abzulehnen; es kann zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen.

Endkontrolle

1. Stecken Sie die Anschlussleitung ein, vergessen Sie die Gerätesicherung nicht.
2. Funktion prüfen.

Entsorgung

Verpackungsmaterialien entsorgen

Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

Altgeräte entsorgen



Entsorgen Sie Altgeräte grundsätzlich auf umweltfreundliche Weise. Dieses Gerät ist mit dem Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach den Vorgaben der europäischen Richtlinie 2002/96/EC recycelt und zerlegt werden muss, damit die Umwelt möglichst wenig beeinträchtigt wird. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung. Elektrogeräte, die nicht über spezielle Sammelstellen entsorgt werden, stellen durch das Vorhandensein gefährli-

cher Substanzen eine potentielle Gefahr für Umwelt und Gesundheit dar. Hinweise zur richtigen Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrem Händler oder bei entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und machen die Türverriegelung (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr geraten.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
 - Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.
-  Keine sonstigen Gegenstände auf dem Gerät abstellen. Das Gerät muss aufrecht transportiert werden.
-  Schauen Sie sich das Gerät nach dem Transport gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden.
Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochge-

schirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.

- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzone 5 – 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit ab. Durch Ausnutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Energie einsparen.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes

 Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte. Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

5 Bedienung Kochfeld

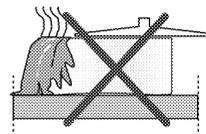
Allgemeine Hinweise zum Kochen

- ⚠ Feuergefahr durch überhitzte Öle und Fette!
Öle und Fette nicht unbeaufsichtigt erhitzen.
- Auf keinen Fall mit Wasser löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen durch sofortiges Aufsetzen eines Deckels auf Topf oder Pfanne. Schalten Sie den Herd ab, sofern dies gefahrlos möglich ist, rufen Sie nötigenfalls die Feuerwehr.
- Sorgen Sie dafür, dass Sie nicht aus Versehen an den Handgriffen hängen bleiben oder das Kochgeschirr herunterreißen; geben Sie acht, dass Handgriffe nicht von benachbarten Kochstellen aufgeheizt werden. Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das nicht absolut fest steht und leicht kippen kann. Kochgeschirr, das sich aufgrund seines hohen Gewichtes nicht mühelos bewegen lässt, kann ebenfalls zu Gefährdungen führen. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
 - Achten Sie darauf, Kochgeschirr zu verwenden, das die Menge der Nahrungsmittel problemlos fassen kann; wichtig, damit nichts überläuft und unnötigen Reinigungsaufwand verursacht. Legen Sie keine Topfdeckel auf dem Kochfeld ab.

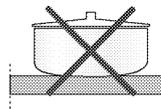
Setzen Sie Kochgeschirr immer genau auf die Mitte der Kochstelle. Wenn Sie Geschirr von einer Kochstelle zur anderen versetzen, heben Sie das Geschirr immer an: Nicht schieben.

Tipps für Glaskeramik-Kochflächen

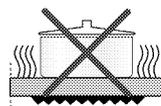
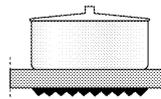
- Die Glaskeramik-Oberfläche ist hitzebeständig und unempfindlich gegenüber großen Temperaturschwankungen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld nicht als Ablage oder Schnittunterlage verwenden.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit abgeschliffenen Böden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen aus Aluminium. Aluminium beschädigt die Glaskeramik-Oberfläche.



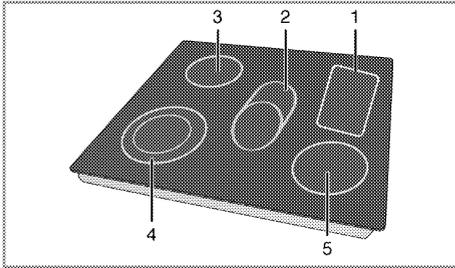
Spritzer können die Glaskeramikoberfläche beschädigen und sich entzünden.



Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit noch innen oder außen gewölbtem Boden. Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Sie gewährleisten eine gute Wärmeübertragung. Bei zu kleinem Kochgeschirr verschenden Sie Energie.



Bedienung Kochfeld



- 1 Warmhalteplatte
- 2 Erweiterter Kochzone 14-16/25-27 cm
- 3 Einzel-Kochzone 16-18 cm
- 4 Doppel-Kochzone 21-23/12-14 cm
- 5 Einzel-Kochzone 14-16 cm Empfohlener Kochgeschirrdurchmesser.



Glasbruch!

Keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen. Auch kleine Gegenstände (z.B. Salzstreuung) können das Kochfeld beschädigen.

Glaskeramik-Kochflächen mit Rissen nicht weiter verwenden. Wasser kann durch die Risse dringen und einen Kurzschluss verursachen.

Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

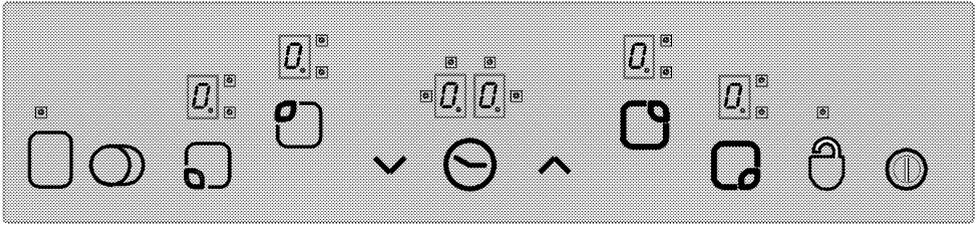
Das Glaskeramik-Kochfeld besitzt eine Betriebsleuchte und eine Restwärmeanzeige.

Die Restwärmeanzeige zeigt die Position der eingeschalteten Kochstelle und bleibt nach dem Abschalten an. (Die Anzeige erlischt, sobald die Temperatur der Platte so weit abgesunken ist, dass eine gefahrlose Berührung möglich wird). Ein leichtes Flackern der Restwärmeanzeige ist normal.



Glaskeramik-Schnellkochstellen leuchten nach dem Einschalten hell auf.

Bedienfeld

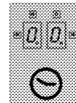


Spezifikationen

-  Haupttaste - Ein-/Austaste
-  Tastensperre
-  Temperaturstufe/Timer (steigend)
-  Temperaturstufe/Timer (fallend)
-  ** Doppel-/Dreifach-Kochzonenauswahl
* Timer de-/aktivieren
-  ** Kochzone de-/aktivieren
-  Steuerung der Kochzonenwahl
- 
- 
- 
-  Kochzonenanzeige (Temperatureinstellung 0 – 9)
-  Doppel-/Dreifach-Kochzonenbetriebs-LED (Kochzonenanzeige)
-  * Timeranzeige (4 LEDs für 4 verschiedene Kochzonen)

 Dieses Gerät wird über Sensortasten gesteuert. Jede Ihrer Eingaben am Sensorbedienfeld wird durch einen Signalton bestätigt, sofern Ihr Sensorbedienfeld über einen Timer verfügt.

 Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz können Funktionsprobleme verursachen.

 (*) Falls Ihr Herd mit einem Timer ausgestattet ist.

**   Falls Ihr Herd mit diesen Funktionen ausgestattet ist

 Bei Modellen mit einer Uhr

Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das tatsächliche Aussehen und die Funktionen können variieren.

Kochfeld einschalten

Berühren Sie die Taste "" etwa 1 Sekunde lang. Die Kochzonenanzeigen leuchten auf. Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit. Sie können innerhalb der folgenden 10 Sekunden andere Kochzonen auswählen. Wenn die Haupttas-

Schnellheizen-Funktion aktivieren:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die Temperatur der Kochzone mit "▼" auf **9** ein. Nach Abschluss der Temperatureinstellung zeigt das Display abwechselnd **9** und **A** an. Dies bedeutet, dass die Temperatur auf **9** eingestellt und die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist.
4. Wählen Sie dann innerhalb 10 Sekunden mit der Taste "▼" die Temperaturstufe, die nach dem Schnellheizen während der verbleibenden Zubereitung aktiviert werden soll. Stellen Sie die Kochzone mit den Tasten "▲" / "▼" auf einen Wert zwischen **1** und **9** ein (im Folgenden wird von der Auswahl der Stufe **6** ausgegangen).
5. **A** und **6** erscheinen während der Schnellheizen-Funktion abwechselnd auf der Anzeige (nach Ablauf der Schnellheizen-Funktion wird nur noch **6** angezeigt).

Schnellheizen-Funktion deaktivieren:

- Verringern Sie mit der Taste "▼" die Temperaturstufe auf den Wert **0**; dadurch wird die Schnellheizen-Funktion schneller deaktiviert.
- Wenn nach Ablauf des Schnellheizens **9** als Temperaturstufe ausgewählt ist (also kein geringerer Wert), hört die Anzeige nach 10 Sekunden auf zu blinken. Die Schnellheizen-Funktion ist nun deaktiviert.

Schalten Sie das Kochfeld aus.

Wenn Sie die Haupttaste "⏻" länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Kochfeld aus und wechselt wieder in den Bereitschaftsmodus. Wenn nach dem Abschalten des Kochfeldes noch eine nutzbare Restwärme vorhanden ist, wird dies durch das Symbol "A" auf der entsprechenden Kochzonenanzeige angezeigt.

Kochzonen einzeln ausschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen ausschalten:

1. Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "▲" und "▼".
2. Durch Verringern der Temperaturstufe auf **0**; verwenden Sie dazu die Taste "▼".
3. Durch die Verwendung der Timerfunktion (sofern vorhanden) der entsprechenden Kochzone

1. Die Tasten "▲" und "▼" gleichzeitig drücken

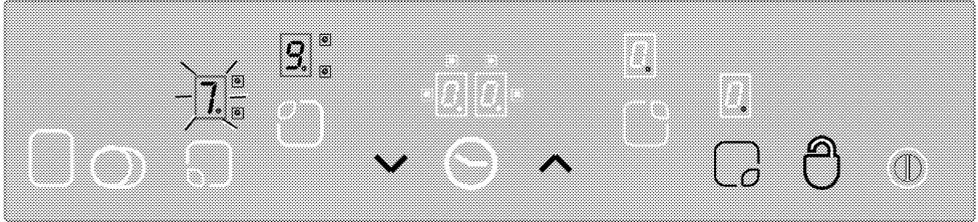
Wählen Sie mit der Kochzonenauswahltaste "□" die gewünschte Kochzone. Der Dezimalpunkt erscheint auf der "A" Kochzonenanzeige. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone gleichzeitig die Tasten "▲" und "▼".

2. Temperaturstufe der gewünschten Kochzone auf 0 einstellen (mit der Taste "▼")

Sie können eine Kochzone auch ausschalten, indem Sie die Temperaturstufe auf **0** einstellen.

Signalton bestätigt. Anschließend blinkt die LED "🔒" und alle Kochzonen sind gesperrt.

Die Kochzonen können nur im Betriebsmodus gesperrt werden. Wenn die Kochzonen gesperrt sind: Nur die Haupttaste "🔒" ist verfügbar. Die "🔒"



"🔒" ermöglicht Ihnen im Betriebsmodus die Sperrung bzw. Freigabe des Bedienfeldes.

Berühren Sie die Taste "🔒" zur Freigabe der Kochzonen 2 Sekunden lang. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt.

Anschließend erlischt die LED "🔒". Nun ist das Bedienfeld freigegeben und kann normal betrieben werden.

Kindersicherung

Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung umfasst einige komplexe Schritte zur Sperrung des Bedienfeldes. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

Das Modul sperren:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "🔒" ein.
2. Halten Sie die Tasten "⬆" und "⬇" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.

LED blinkt und zeigt ein Tastensperre-Modul an. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.

3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "⬆".

» Die Kindersicherung ist aktiviert und "🔒" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.

Kindersicherung ausschalten:

Die Schritte zur Aufhebung der Kindersicherung sind mit denen der Aktivierung identisch.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "🔒" ein.
2. Halten Sie die Tasten "⬆" und "⬇" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "⬇".

» Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint "🔒" auf allen Kochzonenanzeigen. Sobald die Sperre erfolgreich deaktiviert wurde, wird "🔒" nicht mehr angezeigt.

Timerfunktionen *

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen beim Kochen nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben, da sich

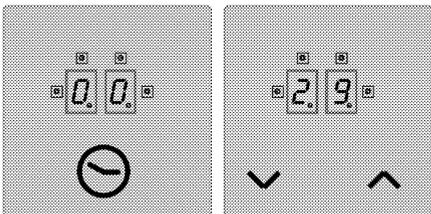
die gewünschte Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.

Der Timer bietet folgende Funktionen: Das Bedienfeld kann maximal 4 Kochzonentimer und einen zugewiesenen Alarmtimer gleichzeitig steuern. Alle Timer können nur im Betriebsmodus genutzt werden.

Alarmtimer

Der Alarmtimer funktioniert unabhängig von anderen Kochzonen. Daher ist es nicht erforderlich, dass eine Kochzone ausgewählt ist.

1. Berühren Sie zum Aktivieren des Alarmtimers die Taste "☹". **00** und "⌚" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch ist der Alarmtimer aktiviert.
2. Stellen Sie dann durch Berühren der Tasten "▲" und "▼" den gewünschten Zeitwert ein.
3. Der Timer startet automatisch, nachdem Sie die Zeiteinstellung abgeschlossen haben.



» Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

Kochzonentimer:

Die Kochzonentimer können nur bei den aktivierten Kochzonen eingerichtet werden.

1. Schalten Sie zuerst das Kochfeld ein; aktivieren Sie dann die gewünschte Kochzone. (Die Kochzone muss auf einen Wert zwischen **1** und **9** eingestellt werden)
2. Aktivieren Sie den Kochzonentimer wie den Alarmtimer mit der Taste "☹". **00** und "⌚" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch wird der Kochzonentimer aktiviert.
3. Zur Aktivierung des Kochzonentimers müssen Sie die Taste "☹" ein zweites Mal berühren. Nun können Sie den Timer zuweisen.
4. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "▲" und "▼" den gewünschten Zeitwert ein.

So stellen Sie die Kochfeldtimer ein:

1. Berühren Sie nach Aktivierung des ersten Kochzonentimers noch einmal die Taste "☹". Die Steuerung springt im Uhrzeigersinn weiter zur nächsten aktiven Kochzone, die dem Timer zugewiesen wurde. Die Zuweisung wird durch eine blinkende LED "⊠" angezeigt.
2. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "▲" und "▼" den gewünschten Zeitwert ein.
3. Der bei der zuerst eingestellten Kochzone aktivierte Timer wird durch eine kontinuierlich blinkende LED "⊠" angezeigt.
 - Sie können anderen aktiven Kochzonen weitere Timer zuweisen, indem Sie die Taste "☹" einmal berühren.

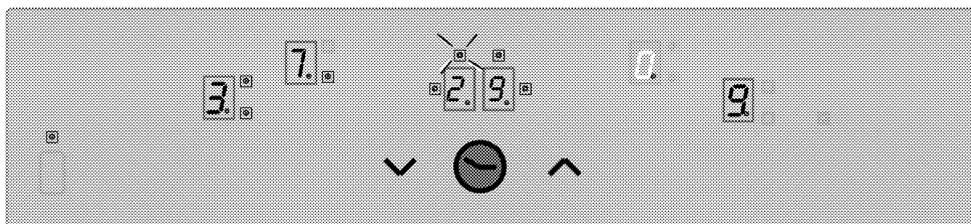
- Nach 10 Sekunden kehrt die Timeranzeige zu dem Timer zurück, der als erstes endet.
- Die LEDs "☐☐☐", die dauerhaft auf der Timeranzeige leuchten, zeigen den Timer an, der aktuell herunterzählt.
- Sie können die bei den Kochzonentimern und dem Eiertimer eingestellten Werte anzeigen, indem Sie die Position der Taste "☉" ändern. Eine blinkende LED "☐" vorne rechts zeigt stets eine Zuweisung an. Falls keine LED blinkt, wird der Wert des Eiertimers auf der Timeranzeige angegeben.

Timer deaktivieren:

Sie müssen zuerst den Timer anzeigen, indem Sie die Position der Taste "☉" ändern, bis der Timer erscheint. Dieser Wert kann später auf 2 verschiedene Weisen abgebrochen werden:

- Durch schrittweise Verringerung des Wertes auf **00** (durch berühren der Taste "∨"). key.
- Durch kurzes (halbe Sekunde) gleichzeitiges Berühren der Tasten "∧" und "∨", bis **00** auf der Timeranzeige erscheint.

Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.



Zeigen Sie die verbleibende Zeit des Kochzonentimers 3 (LED blinkt) im Timerdisplay an (die LEDs der aktiven Timer der Kochzonen 1 und 4 sind im Timerdisplay nicht sichtbar).

Warmhalten (je nach Modell)

Die Warmhalte-Funktion der Kochzone dient dazu, Lebensmittel durch Auswahl einer zusätzlichen Temperaturstufe zwischen 0 und 1 warmzuhalten. Aktivieren Sie mit der Taste "☐" die Warmhalte-Funktion.

Daraufhin blinkt die LED "☐". Berühren Sie die Taste "☐" zum Deaktivieren der Kochzone noch einmal.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet,

die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet. (Siehe Tabelle 1) Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperatureinstellung abhängig. Falls der Kochzone ein Timer zugewiesen wurde, erscheint 10 Sekunden später leuchtet die Restwärmeanzeige).

Dann schaltet sich die Timeranzeige aus.

Nachdem sich die Kochzone wie oben beschrieben automatisch abgeschaltet hat, ist sie wieder einsatzfähig und die

maximale Betriebszeit wird entsprechend dieser Temperatureinstellung angewandt.

Tabelle 1: Temperatureinstellungsparameter; Zykluszeit: 47,0 Sekunden

| Temperaturstufe | Aus-Zeit in Sekunden | Ein-Zeit in Sekunden | Betriebszeitbegrenzung in Stunden | Schnellheiz-Zeit in Sekunden |
|-----------------|----------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| U | 45,9 | 1,1 | 6 | - |
| 1 | 45,6 | 1,4 | 6 | 60 |
| 2 | 43,6 | 3,4 | 6 | 180 |
| 3 | 41,3 | 5,7 | 5 | 288 |
| 4 | 38,4 | 8,6 | 5 | 390 |
| 5 | 35,9 | 11,1 | 4 | 510 |
| 6 | 33,1 | 13,9 | 1,5 | 150 |
| 7 | 26,2 | 20,8 | 1,5 | 210 |
| 8 | 19,2 | 27,8 | 1,5 | 270 |
| 9 | 0 | 47,0 | 1,5 | - |

Restwärmefunktionen

Bei einer deaktivierten Kochzone, bei deren Oberflächentemperatur der Sensor mehr als 60 °C misst bzw. dessen Anzeige einen Wert über 60 °C anzeigt, erscheint das Symbol "☒" (Restwärme) auf dem Display. Wenn die Restwärme unter 60 °C fällt, erscheint **0** auf dem Display.

Wenn die Stromversorgung nach einem Stromausfall wieder hergestellt ist und die Restwärme der entsprechenden Kochzone vor dem Ausfall über 60 °C betrug, blinkt die Restwärmeanzeige. Die Anzeige blinkt, bis die maximale Restwärmezeit abgelaufen ist bzw. die Kochzone ausgewählt und aktiviert wird.

Sensorkalibrierung und Fehlermeldungen

Wenn die Stromversorgung hergestellt ist, führt das Kontrollsystem des Kochfeldes je nach Sensor-, Glas- und Umgebungsbedingungen eine Kalibrierung durch. Decken Sie das Glas des Sen-

sors während der Kalibrierung nicht ab. Das Kontrollsystem des Kochfeldes sollte zudem keinen starken Lichtquellen (Sonnenlicht, starken Halogenlampen etc.) ausgesetzt sein.

Tabelle 2: Fehlermeldungen und Ursachen

| Fehlerursache | Display |
|--|---------|
| Umgebungslicht ist zu hell | F1 |
| Fluoreszierendes Licht | F2 |
| Der Sensor ist durch einen hellen Gegenstand verdeckt | F3 |
| Das Umgebungslicht ist starken Schwankungen ausgesetzt | F4 |

Beispielanwendung:

Folgende Lichtbedingungen gewährleisten eine reibungslose Kalibrierung:

Belichtung mit einer Glühlampe ohne Reflektor (100 W, matt) 70 cm über dem Glaskeramikkochfeld. Nach einer erfolgreichen Kalibrierung funktioniert das Kochfeld auch unter starker Be-

leuchtung, wie z. B. Halogenstrahlern mit Reflektor (50 W).

Falls ein Fehler auftritt, wird die Kalibrierung wiederholt, bis die Umgebungsbedingungen eine erfolgreiche Kalibrierung ermöglichen. Das Kontrollsystem des Kochfeldes kann nur bei erfolgreicher Kalibrierung aller Sensoren betrieben werden.

Während der Kalibrierung dürfen sich keine Gegenstände auf dem Kochfeld befinden. Zudem darf die Beleuchtung während der Kalibrierung nicht zu stark sein. Wenn eine der Meldungen F1, F2 oder F4 angezeigt wird, müssen Sie während der Kalibrierung bei der ersten Herstellung der Stromversorgung alle Lichtquellen ausschalten bzw. das Fenster schließen. Wenn die Kalibrierung erfolgreich abgeschlossen wurde,

kann das Kontrollsystem helleres Umgebungslicht tolerieren.

Das Kontrollsystem des Kochfeldes übernimmt die Einstellungen und kalibriert sich während des Betriebs entsprechend den Änderungen der Umgebungsbedingungen neu.



Ihr Bedienfeld ist mit einem Sensor ausgestattet, der einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Wenn dieser Sensor reagiert, wird die entsprechende Kochzone deaktiviert. Weitere Informationen über die Fehlermeldungen entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Falls eine Taste wiederholt betätigt wird (länger als 10 Sekunden), wird das gesamte Kontrollsystem deaktiviert; zudem erklingt ein Signalton.

6 Pflege und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

-  **Stromschlaggefahr!**
Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.
-  **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!**
Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Ofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten, wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheu-

ermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

-  **Oberflächenbeschädigung durch Reinigungsmittel und -geräte.**
Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerpulver, -milch oder spitzen Gegenstände verwenden.
-  **Benutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung.**

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

 Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funk-

tion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Störungen beheben

-  Stromschlag-, Kurzschluss-, Feuergefahr durch nicht fachgerechte Reparatur!
Das Gerät darf nur durch zugelassene Servicenederlassungen repariert werden.

Normale Betriebseigenschaften

- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu

Elektrik

| Störung/Problem | Mögliche Ursache | Hinweis/Abhilfe |
|-------------------------------|--|---|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Die Sicherung ist defekt oder ausgeschaltet. | Sicherungen im Sicherungskasten kontrollieren. Gegebenenfalls ersetzen oder wieder einschalten. |

Wenn die Störung weiter besteht:

1. Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen).
2. Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
 -  Versuchen Sie nicht, Ihr Kochgerät selbst zu reparieren. Im Inneren des Gerätes befinden sich keine vom Nutzer zu wartenden Teile.

Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.

- Wenn sich Metallteile erhitzen, dehnen sie sich aus und können dabei Geräusche erzeugen.

Bevor Sie den Kundendienst rufen, überprüfen Sie die folgenden Punkte.

