

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



Inhalt

1. Technische Daten.....02

2. Sicherheitshinweise03

3. Vorbereitungen und Installation...06

Montageklammer verwenden.....07
Elektrischer Anschluss08

4. Kochfeld bedienen09

Bedienelemente und Anzeigen 09
Kochfeld einschalten.....10
Kochstellen auswählen10
Kochstellen sicher und
effektiv verwenden.....11
Automatisches und Hochleistungskochen
(Schnellkochen)13
Herd abschalten13
Tastensperre14
Kindersicherung14
Timer15
Betriebsgeräusche.....16
Sensorkalibrierung und Fehlermeldungen16

5. Pflege und Wartung.....17

Pflege des Glaskeramikkochfeldes17
Frittieren18

6. Reinigung19

7. Problemlösung.....20

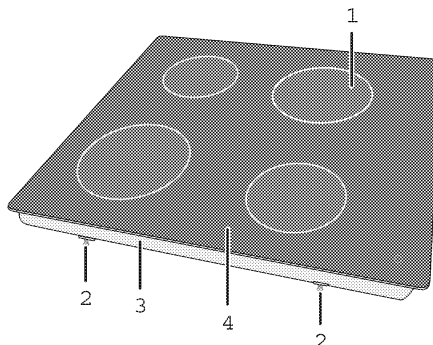
8. Gerät transportieren.....21

9. Garantiebedingungen.....22

1 Technische Daten

! Dieses Produkt ist zur ausschließlichen Verwendung im Haushalt bestimmt.

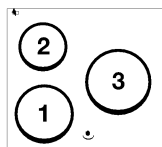
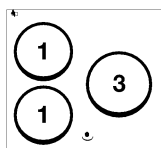
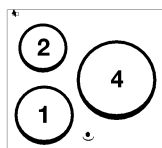
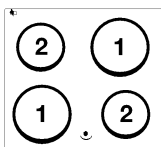
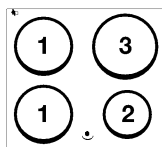
- 1. Glaskeramikkochfeld
- 2. Montageklammer
- 3. Gehäuseunterseite
- 4. Glaskeramik



• Grafiken und Abbildungen dienen nur der Veranschaulichung, Das tatsächliche Aussehen kann etwas abweichen.

Außenabmessungen	60 cm
Breite	580 mm
Tiefe	510 mm
Höhe	55 mm
Abmessungen des Einbaugerätes	
(*) Breite	560 mm
Tiefe	490 mm
Versorgungsspannung	1N AC 220 - 240 V / 2N AC 380 - 415 V ~ 50 Hz

- 1- Ø 180 - 1800 W / 2500 W
- 2- Ø 145 - 1400 W / 1800 W
- 3- Ø 210 - 2200 W / 3200 W
- 4- Ø 280 - 2400 W / 3600 W



Technische Daten können sich zur Verbesserung der Produktqualität ohne Vorankündigung ändern.
Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können daher etwas von Ihrem Gerät abweichen. Bei den Kennzeichnungen am Gerät oder bei in anderen Begleitdokumenten angegebenen Werten handelt es sich um Werte, die gemäß zutreffender Richtlinien unter Laborbedingungen ermittelt worden. Diese Werte können je nach Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Produktes etwas abweichen.

2 Sicherheitshinweise

Geben Sie auf sich selbst, auf Familienmitglieder und auf Freunde acht.



Geben Sie auf sich selbst, auf Familienmitglieder und auf Freunde acht.

- **Dieses Gerät ist nicht zur Nutzung**

durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die über reduzierte körperliche Eignung, Wahrnehmung oder geistige Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung und Wissen verfügen, sofern diese Personen nicht von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.

Kinder sollten in jedem Fall beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Bevor Sie Ihr Gerät auf den Betrieb vorbereiten, kümmern Sie sich zunächst um den Aufstellungsort.
- Die Installation und der elektrische Anschluss des Gerätes müssen streng nach den Anweisungen erfolgen. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem zugelassenen Installateur/Elektriker ausführen. Wenden Sie sich dann an den autorisierten Kundendienst .

- Falls Sie das Gerät über einem Schrank installieren, müssen Sie eine Trennwand anbringen. Bitte lesen Sie dazu in den Installationsanweisungen nach.

- Während des Betriebes können sich die Oberflächen des Gerätes stark erwärmen. Achten Sie darauf, bei der Arbeit mit dem Gerät keine heißen Flächen zu berühren.

- Lagern Sie keinerlei Dinge über dem Gerät, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.

- Beim Kochen müssen Sie grundsätzlich besonders aufmerksam sein.

- Vergewissern Sie sich, dass nach der Benutzung sämtliche Bedienelemente des Gerätes ausgeschaltet sind.

- Umherspritzendes Öl oder Fett kann leicht Feuer fangen. Behalten Sie das Gerät beim Frittieren daher gut im Auge. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Ersticken Sie einen Brand mit feuchten Handtüchern und halten Sie Türen und Fenster geschlossen (damit das Feuer nicht durch frische Luft weiter angefacht wird)!

- Achten Sie darauf, dass die Griffe von Pfannen und Töpfen nicht anbrennen oder anderweitig beschädigt werden. Geben Sie gut acht, dass die Griffe nicht über den Rand des Gerätes hinaus ragen und von Kindern ergriffen werden können.

- Beim Kochen kann sich durch Feuchtigkeit ein leichter Überdruck unter dem Kochgeschirr bilden; dadurch kann das Kochgeschirr leicht verrutschen und etwas hüpfen. Achten Sie daher darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs und das Kochfeld stets trocken sind.

Wichtiger Hinweis für Menschen, die unter Asthma leiden

- Bei der ersten Benutzung des Gerätes kommt es zu einer leichten Rauchentwicklung und zu ungewöhnlichen Gerüchen; dies liegt daran, dass bestimmte Schutzbeschichtungen dabei abgebrannt werden. Sorgen Sie daher bei dieser Gelegenheit für eine gute Durchlüftung des Raumes, atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.



Damen Induktionskochstellen mit Magnetfeldern arbeiten, können sich Gefahren für Menschen ergeben, die medizinische Geräte wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen tragen.

Elektrogeräte und Haushalt



- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig; am besten nach jedem Gebrauch. Zuvor schalten Sie grundsätzlich den Strom ab und lassen das Gerät abkühlen.

- Falls Sie einmal etwas verschütten, sollten Sie sich sofort darum kümmern - denken Sie aber daran, dass die betroffenen Flächen sehr heiß sein können. Nach dem Kochen zurückbleibende Speisereste sollten Sie vor der erneuten Benutzung des Gerätes entfernen, damit sie sich nicht einbrennen.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine Bleichmittel, keine aggressiven Scheuermittel oder chemische Reiniger.

- **Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern.**

- Vergewissern Sie sich, dass sich keine leicht entflammaren Gegenstände neben dem Gerät befinden, da sich die Seitenteile im Betrieb erwärmen.

- Platzieren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Gegenstände aus Kunststoff auf oder in der Nähe des Gerätes, legen Sie niemals feuchte Tüchern oder Ähnliches zum Trocknen auf das Gerät.

- Erwärmen Sie niemals geschlossene Nahrungsmittelbehälter (zum Beispiel Dosen oder Flaschen), da beim Erhitzen solcher Behälter Druck entsteht, der das Gefäß zum Platzen bringen kann.
- Bei übermäßiger Erwärmung können sich bei der Edelstahl-Variante des Gerätes die Oberflächen in unmittelbarer Nähe der Kochstellen im Laufe der Zeit verfärben.
- Die unteren elektrischen Kochstellen Ihres Herdes sind mit der fortschrittlichen **Induktionstechnologie** ausgestattet. Für diese Zeit und Energie sparenden Induktionskochstellen benötigen Sie **für Induktionskochstellen geeignetes Kochgeschirr** (lesen Sie bitte den Abschnitt zur Auswahl des richtigen Geschirrs); andernfalls funktioniert das Gerät nicht.

Wichtige Hinweise zu Ihrer Sicherheit



Dieses Gerät entspricht dem derzeitigen Stand der Technik und den gängigen Sicherheitsvorschriften. Dennoch müssen Sie stets sorgsam mit dem Gerät umgehen, damit es nicht zu Beschädigungen oder Unfällen kommt. Bitte beachten Sie hierzu nicht nur die folgenden Informationen, sondern auch die Hinweise im weiteren Text.

WARNUNG: Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, falls Sie einen Sprung in der Glaskeramik bemerken sollten; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.

Wenden Sie sich in solchen Fällen an den autorisierten Kundendienst.

- Versuchen Sie niemals, das Gerät mit Hilfe von Werkzeugen (z. B. Schraubenziehern usw.) zu öffnen oder zu reparieren. Reparaturen und sonstige Arbeiten am Gerät - insbesondere an der Elektrik - dürfen ausschließlich von speziell für dieses Gerät geschulten Technikern vorgenommen werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Beschädigungen oder Ausfällen führen.
- Bei einem Ausfall des Gerätes beachten Sie bitte zunächst die Informationen unter „Garantiebedingungen“, ehe Sie sich an den Kundendienst wenden. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.

Eine natürliche Belüftung ist für die Funktion des Gerätes und für Ihre eigene Sicherheit wichtig.

Bei längeren Dauernutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden: Zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters, durch den Einsatz eines festen, mechanischen Belüftungssystems (beispielsweise Abluftventilator oder Abzugshaube mit Verbindung nach draußen).

- **Überlassen Sie Wartungsarbeiten in jedem Fall einer qualifizierten Fachkraft für Elektrogeräte.**

So benutzen Sie das Gerät:

- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nur für die Zubereitung von Lebensmitteln im Haushalt verwendet werden. Bei Missbrauch oder nicht vorschriftsmäßiger Behandlung des Gerätes kann keine Haftung für Schäden übernommen werden.
- Missbrauchen Sie das Kochfeld nicht zum Beheizen von Räumen.
- Bei einer offensichtlichen Funktionsstörung oder bei Rissen oder Sprüngen in der Glaskeramikplatte (z. B. nach zu hoher mechanischer Belastung) muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden: Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen, Sicherungen herausdrehen bzw. Sicherungsautomaten abschalten).
- Halten Sie elektrische Kabel vom heißen Kochfeld und vom Kochgeschirr fern. Andernfalls kann die elektrische Isolierung beschädigt werden.

So vermeiden Sie Beschädigungen Ihres glaskeramischen Kochfeldes

Die glaskeramische Oberfläche ist gegenüber Hitze (bis zu 650 °C) und Temperaturschwankungen unempfindlich. Sie ist bruchfest und bis zu einem gewissen Grad auch unempfindlich gegen Kratzer. Trotzdem sollten Sie folgende Informationen beachten, damit es nicht zu Beschädigungen der Glaskeramik kommt:

- Gießen Sie niemals kaltes Wasser über die heißen Kochstellen.
- Steigen Sie nicht auf die Glaskeramik.
- Lassen Sie keine harten Gegenstände (z. B. Salzstreuer) auf die Glaskeramik fallen. Es ist ratsam, solche Gegenstände nicht über dem Kochfeld aufzubewahren.
- Überzeugen Sie sich vor jedem Einsatz, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Flächen der Kochstellen sauber und trocken sind.
- Ziehen Sie Kochgeschirr nicht über die Glaskeramik, damit Oberfläche und Dekor nicht verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr immer ab.
- Schälen Sie kein Gemüse über dem Kochfeld. Herabfallende Sandkörner können die Glaskeramik verkratzen.
- Missbrauchen Sie das Kochfeld nicht als Ablageplatz; lagern Sie insbesondere kein brennbares Material, keine Kartons oder Plastikverpackungen darauf. Gegenstände aus Zinn, Zink oder Aluminium (auch Aluminiumfolie oder leere Kaffeebecher) können auf dem heißen Kochfeld schmelzen und Schäden verursachen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Nahrungsmittel oder Säfte auf das Kochfeld gelangen. Andernfalls kann die Oberfläche der Glaskeramik verfärbt werden. Wischen Sie Übergekochtes sofort ab, solange es noch heiß ist.
- Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf den Rahmen des Kochfeldes.
- Achten Sie darauf, dass beim Reinigen kein Wasser in das Gerät eindringt. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie ausschließlich leicht angefeuchtete Tücher zur Reinigung des Gerätes. Spritzen Sie das Gerät niemals ab, verwenden Sie keine Dampfstrahler.

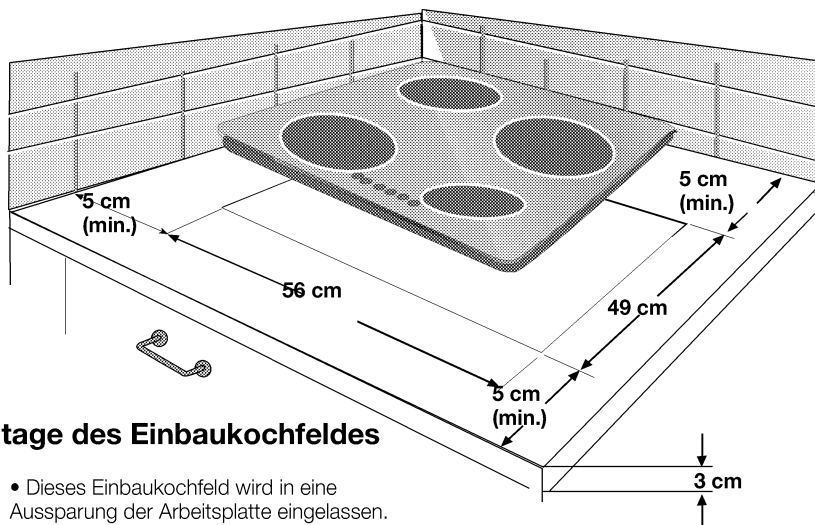
Vorschriftsmäßige Entsorgung:

- Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und bringen Sie es zu einer geeigneten Entsorgungsstelle in Ihrer Nähe. Das Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug.
- Permanent an das Netz angeschlossene Geräte (ohne Stecker) müssen von einem Elektriker abgeklemmt werden, ehe Sie sie entsorgen können.
- Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar: Schneiden Sie, nachdem Sie den Netzstecker gezogen haben, das Netzkabel durch und entfernen Sie lose Kabel.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird.

Lebensmittelhygiene

- Achten Sie darauf, dass Fleisch und Geflügel vor der Zubereitung komplett aufgetaut sind.
- Sorgen Sie dafür, dass Lebensmittel beim Kochen grundsätzlich vollständig durchgerhitzt werden.

3 Vorbereitungen und Installation



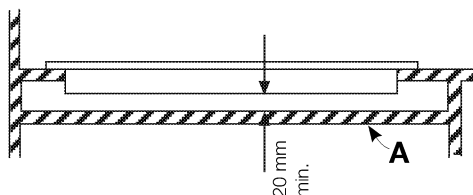
Montage des Einbaukochfeldes



- Dieses Einbaukochfeld wird in eine Aussparung der Arbeitsplatte eingelassen. Der Einbau darf nur von einem speziell geschulten Fachmann vorgenommen werden.
- Der elektrische Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung sollte von einem zugelassenen Techniker ausgeführt werden. Dabei sind nicht nur die lokalen Sicherheitsvorschriften, sondern auch die Anschlussvorschriften des örtlichen Stromversorgers zu beachten.
- Es ist eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm einzusetzen (Schalter mit Erdungsleitung, Hauptschalter).
- Der Abstand von den Seitenwänden zu den Seiten der Aussparung muss mindestens 5 cm betragen.
- Falls ein Backofen unterhalb des Kochfeldes installiert wird, muss der Ofen mit einem Kühlungslüfter ausgestattet sein.
- Zwischen der Unterseite des Induktionskochfeldes und dem Einbauofen oder anderen Möbelstücken unterhalb des Produktes muss ausreichend Platz zur Kühlung des Induktionskochfeldes verbleiben. Daher sollte auch der Zustrom heißer Luft möglichst unterbunden werden. Falls ein Ofen ohne Kühlungseinrichtung unterhalb des Kochfeldes installiert wird, kann es unterhalb des Kochfeldes zu einem Hitzestau kommen, der vermieden werden muss.

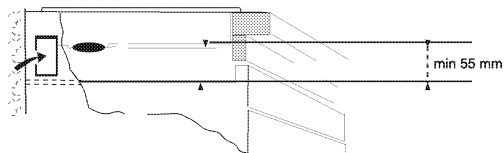
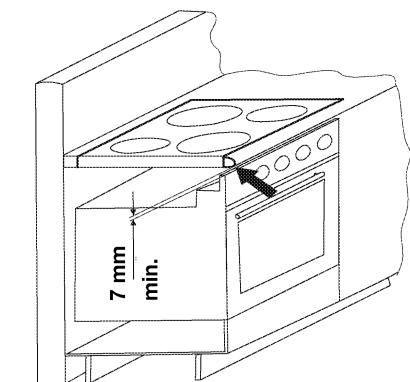
Falls die Unterseite des Gerätes wegen einer Installation über einer Schublade zugänglich bleiben sollte, muss dieser Bereich durch ein Holzbrett verschlossen werden.

Achtung: Wenn Sie das Kochfeld in einem Küchenmöbel installieren, achten Sie darauf, dass mindestens 20 mm Platz zwischen der (A)-Fläche des Möbels und der Unterkante des Kochfeldes verbleibt. Bei der Montage über einem Einbauherd ist dies nicht erforderlich.

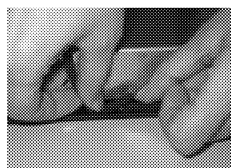
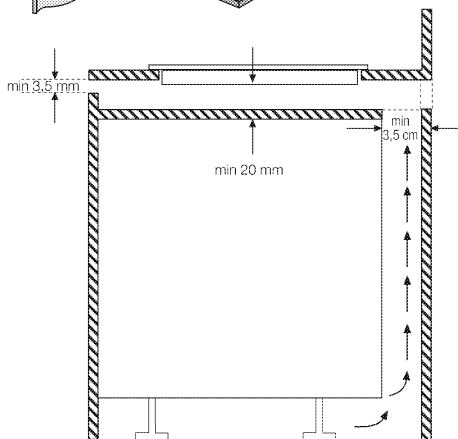
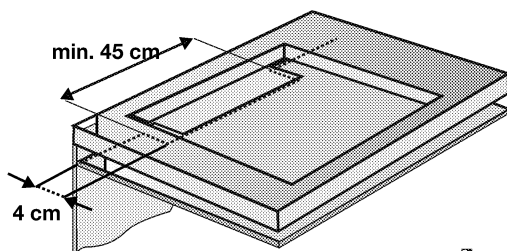


Eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm² sollte an der Rückseite des Möbels vorhanden sein.

Wenn sich ein Ofen darunter befindet:



Wenn sich ein Brett darunter befindet:



Achten Sie bei der Installation Ihres Induktionskochfeldes besonders darauf, dass das Gerät absolut parallel zur Installationsoberfläche eingebaut wird. Zusätzlich muss ein Eindringen von Flüssigkeiten in die Zwischenräume zwischen Gerät und Arbeitsplatte unterbunden werden; dazu dient die oben erwähnte Dichtung unterhalb des Kochfeldes.

1. Bereiten Sie die Arbeitsplatte wie gezeigt vor.
2. Nehmen Sie die Dichtung aus der Verpackung.
3. Die mitgelieferte Dichtung muss bei der Installation wie gezeigt um den Glasrahmen an der Unterseite gelegt werden.
4. Zentrieren Sie das Gerät in der Arbeitsplatte.
5. Fixieren Sie das Gerät an Ort und Stelle, indem Sie die Federschrauben am Boden des Gerätes anziehen.

Montageklammer verwenden

Zur Installation Ihres Kochfeldes muss die mitgelieferte Montageklammer wie in Abbildung 1 beschrieben eingesetzt werden. Eine Montageklammer muss an den in Abbildung 2 (Unterseite des Gerätes) gezeigten Punkten eingesetzt werden.

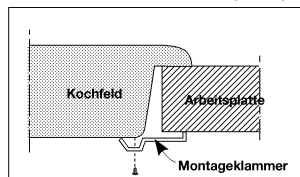


Abbildung 1

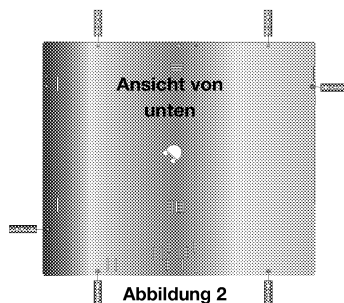


Abbildung 2

Elektrischer Anschluss



- Schließen Sie das Gerät erst dann an die Stromversorgung an, nachdem sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen entfernt wurden.

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen.

- Die Installation und der elektrische Anschluss des Gerätes müssen streng nach den Anweisungen erfolgen. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem zugelassenen Installateur/Elektriker ausführen. Wenden Sie sich dann an den autorisierten Kundendienst.

Ihr Produkt arbeitet mit:

1N AC 220 - 240 V / 2N AC 380 - 415 V ~ 50 Hz.

Im Einphasenbetrieb benötigt Ihr Kochfeld maximal 32 A, im Zweiphasenbetrieb entsprechen 2 x 16 A. Lassen Sie die elektrische Installation einschließlich Sicherung in Ihrem Haus durch einen zugelassenen Elektriker prüfen und sich bestätigen, dass die Stromversorgung für das Gerät geeignet ist.

- Lassen Sie die Erdung durch einen zugelassenen Elektriker ausführen.

Warnung!

Dieses Gerät muss geerdet werden

- Das Gerät muss über das mitgelieferte Originalkabel oder mit einem h05RRF 5G 1,5 mm² entsprechenden Kabel angeschlossen werden.

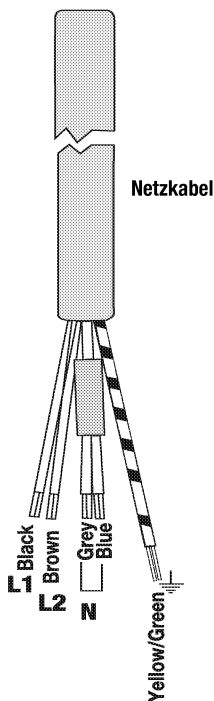
- Ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von 3 mm muss mit dem Produkt eingesetzt werden. Dieser Schalter sollte sich an einer möglichst zugänglichen Stelle befinden.

- Das Netzkabel sollte mit Abstand vom Gerät weggeführt werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt werden sollte, darf es ausschließlich durch den autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.

Die Kabellänge sollte aus Isolierungssicherheitsgründen 2 Meter nicht überschreiten.

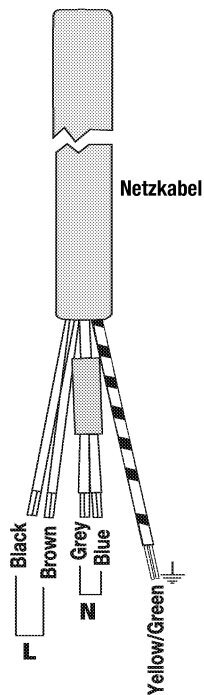
- Unser Unternehmen haftet nicht bei Schäden, die durch einen von der Bedienungsanleitung abweichenden Einsatz des Gerätes entstehen.

2-Phasen-Anschluss



2N AC 380 - 415 V

Einphasenanschluss



1N AC 220 - 240 V

Lassen Sie die Netzkabel von einem zugelassenen Elektriker anschließen:

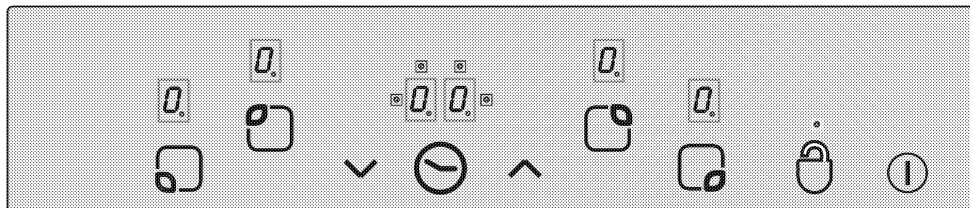
- Braunes Kabel an Phase
- Schwarzes Kabel an Phase (zweite Phase, sofern verfügbar)



- Blaues Kabel an Nullleiter
- Graues Kabel an Nullleiter
- Grün-gelbes Kabel an Erde.

4 Kochfeld bedienen

Bedienelemente und Anzeigen



Funktionen

 Hauptschalter – Ein-/Austaste

 * Tastensperre

 Leistungsstufeneinstellung/Timer erhöhen

 Leistungsstufeneinstellung/Timer vermindern

 Kochstelle (Kochzone)
Kochstellenauswahl





 *

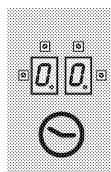
 * Timer ein-/ausschalten

 → Dezimalpunkt

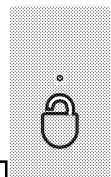
 * Timer-Anzeige (4 LEDs für 4 unterschiedliche Kochstellen)

Hinweis:

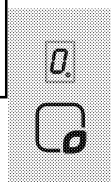
- Das Gerät wird über Sensortasten bedient. Wenn Ihr Bedienfeld über einen Timer verfügt, wird jeder Bedienschritt mit einem Tonsignal begleitet.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz können zu Fehlfunktionen führen.



(*) Wenn Ihr Kochfeld mit einem Timer ausgestattet ist.



(*) Wenn Ihr Kochfeld mit einem Timer ausgestattet ist.



(*) Nicht bei Herden mit 2 Brennern

• Grafiken und Abbildungen dienen nur der Veranschaulichung, Tatsächliches Aussehen und Funktionalität können etwas abweichen.

Kochfeld einschalten

Halten Sie die Taste **1** am Bedienfeld mindestens eine Sekunde lang gedrückt. Die Kochstellenanzeige leuchtet auf. **0** und sämtliche Dezimalpunkte blinken in den Kochstellenanzeigen. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit. Nun können Sie innerhalb von 10 Sekunden verschiedene Kochstellen auswählen.

Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden.

Kochstellen (Kochzonen) auswählen

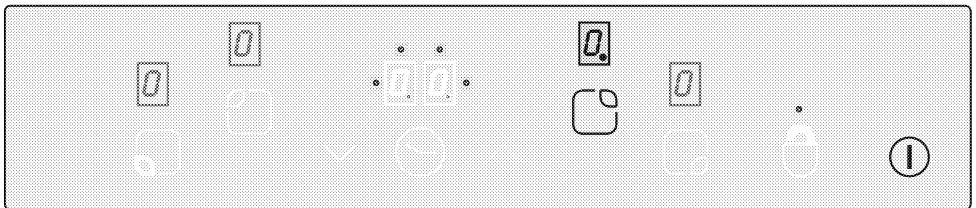
Setzen Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr (Geschirr mit magnetischem Boden, siehe Seite 12: „Das richtige Kochgeschirr“) auf die gewünschte Kochstelle.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Zum Einschalten der gewünschten Kochstelle berühren Sie die entsprechende Kochstellenauswahl Taste. Nach der Auswahl der Kochstelle hört der Dezimalpunkt **0** der jeweiligen Kochstelle zu blinken auf und leuchtet nun dauerhaft.
3. Erstellen Sie die Leistungsstufe von **1** bis **9** oder **9** bis **1**; dazu berühren Sie die Tasten „**^**“ oder „**^**“.

Die Tasten „**^**“ und „**^**“ sind mit einer Wiederholungsfunktion ausgestattet. Wenn Sie diese Tasten gedrückt halten, ändert sich der Einstellungswert fortlaufend (etwa zweimal pro Sekunde), ohne dass Sie die Tasten zwischendurch loslassen müssen.

Wenn Sie mit der Taste „**^**“ beginnen, erscheint „**1**“ in der Anzeige. Wenn Sie mit der Taste **^** beginnen, blinken eine halbe Sekunde lang die Symbole **A** und **9** in der Anzeige. Dies zeigt an, dass das **Automatische Kochen** läuft. Am Ende der vom Hersteller für das **Automatische Kochen** vorgegebenen Zeit endet das **Automatische Kochen**; das Gerät setzt den Betrieb mit der ursprünglich ausgewählten Leistungsstufe fort.

4. Um die höchste Leistungsstufe auszuwählen, erhöhen Sie die Leistungsstufe mit der Taste **^** bis zur Einstellung 9, anschließend drücken Sie die Taste **^** noch einmal. Dadurch schaltet das Gerät in den Hochleistungsmodus „**P**“ (**Schnellkochen**) um.

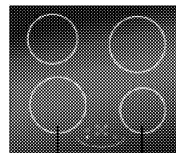


Wenn **0** blinkt:

- Das Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen.
- Auf der ausgewählten Kochstelle befindet sich kein Kochgeschirr.
- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs ist zu klein für die Kochstelle.



Die linken und rechten Kochstellengruppen können nicht gleichzeitig zum Schnellkochen verwendet werden.



Linke Kochstellen
Rechte Kochstellen

Beispiel: Wenn eine der Kochstellen auf derselben Seite (rechts oder links) auf die Stufe **P** eingestellt ist, können Sie die andere Kochstelle bis auf Leistungsstufe 8 einstellen, ohne die Leistungsstufe der ersten Kochstelle verändern zu müssen.

Induktionskochstellen sicher und effektiv verwenden

Arbeitsprinzip: Durch seine spezielle Funktionsweise wird beim Induktionskochen das Kochgeschirr direkt erwärmt. Dadurch ergeben sich viele Vorteile im Vergleich zu herkömmlichen Kochstellen. Die Energie wird effizienter eingesetzt, die Oberfläche des Kochfeldes bleibt kühler.

Ihr Induktionskochfeld ist mit hervorragenden Sicherheitssystemen ausgestattet, die für maximale Sicherheit bei der Arbeit mit dem Gerät sorgen.

Ihr Kochfeld sorgt automatisch dafür, dass Kochstellen nicht zu lange eingeschaltet bleiben. Falls Sie vergessen sollten, eine oder mehrere Kochstellen abzuschalten, werden diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. (Schauen Sie sich dazu die folgende Tabelle 1 an.)

Wenn der jeweiligen Kochstelle ein Timer zugewiesen wurde, wird 10 Sekunden lang **00** in der Timer-Anzeige dargestellt. Die maximale Betriebszeit hängt von der jeweiligen Temperatureinstellung (Leistungsstufe) ab.

Nachdem eine Kochstelle auf die oben beschriebene Weise abgeschaltet wurde, können Sie diese sofort wieder in Betrieb nehmen. Die maximale Betriebsdauer beginnt von neuem.

Wichtig: Ihr Kochfeld ist mit Induktionskochstellen der Durchmesser 145, 180, 210 und 280 mm ausgestattet. Dank der Induktionstechnik erkennen die Kochstelle den Durchmesser des Kochgeschirrs automatisch. **Energie wird nur an den Stellen aufgewendet, an denen der Boden des Kochgeschirrs die Kochstelle berührt** ; dadurch wird nur so viel Energie verbraucht, wie wirklich nötig ist.

Kochstufe	Betriebsdauer (Stunden)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (Schnellkochen) – Zum besonders schnellen Erhitzen	10 Minuten (*)

Tabelle 1: Vorgegebene Maximalbetriebszeiten (falls Sie das Ausschalten einmal vergessen sollten)

(*) 10 Minuten später wird die Leistungsstufe auf 9 reduziert.

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die zum Schutz des Gerätes gegen Überhitzung dienen. Folgendes kann bei Überhitzung geschehen:

- Eine Kochstelle kann sich im Betrieb abschalten.
- Die gewählte Leistungsstufe kann vermindert werden. (Dies wird jedoch nicht in der Anzeige dargestellt.)

Sicherheitssystem gegen Überlaufen

Ihr Kochfeld ist mit einer Sicherheitseinrichtung gegen überlaufende Lebensmittel ausgestattet. Falls überlaufende Lebensmittel auf das Bedienfeld gelangen sollten, wird die Stromversorgung des Gerätes automatisch ausgeschaltet. Dabei erscheint **F** in der Anzeige.

Restwärmeanzeige

Das Induktionskochfeld erwärmt sich beim Kochen und bleibt auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Weile heiß. Bis die Glaskeramik des Kochfeldes auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, wird **H** am Bedienfeld angezeigt. Berühren Sie die entsprechenden Kochzonen nicht, bis das Symbol **H** wieder verschwindet.



Bei einem Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht – und warnt daher auch nicht vor hohen Temperaturen.

Schnelle Leistungsänderung

Funktionsprinzip-bedingt reagieren Induktionskochstellen nahezu verzögerungsfrei auf Änderungen der Leistungsstufe. Leistungsstufen- und damit Temperaturänderungen werden äußerst schnell umgesetzt. Dadurch können Sie beispielsweise das Überkochen von Lebensmitteln verhindern, indem Sie das Gerät einfach abschalten.

Das richtige Kochgeschirr:

Mit Ihrem Induktionskochfeld können Sie nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden.

Kochgeschirr-Test:

Auf die folgenden Weisen können Sie herausfinden, ob sich Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochfeld eignet.

- 1 Falls ein Magnet am Boden des Kochgeschirrs haften bleibt, ist das Geschirr geeignet.
 - 2 Wenn die Leistungsstufenanzeige (U) beim Aufstellen des Kochgeschirrs auf die aktive Induktionszone nicht blinkt, ist das Geschirr geeignet.
- Auf Ihrem Induktionskochfeld können Sie auch Aluminiumgeschirr mit speziellem Stahl-, Teflon- oder magnetischem Boden verwenden; solches Geschirr ist gewöhnlich gesondert gekennzeichnet, wenn es sich für Induktionskochfelder eignet. Glas-, Keramik- und Tongefäße sowie nicht magnetisches Edelstahlgeschirr mit Kupfer- oder Aluminiumboden können nicht verwendet werden.

Geschirr-Erkennung

Beim Induktionskochen wird die Energie ausschließlich in den Boden des Kochgeschirrs

auf der jeweiligen Kochstelle geleitet. Der Durchmesser des Kochgeschirrs wird vom Induktionssystem erkannt - so wird nur die passende Zone entsprechend aufgeheizt. Wenn Sie das Kochgeschirr beim Kochen von der Kochstelle abheben, wird die Energiezufuhr unterbrochen. Die ausgewählte Leistungsstufe und U blinken abwechselnd.

Sichere Verwendung:

Stellen Sie eine Kochplatte nur auf Leistungsstufe 3 oder 4 ein, wenn Sie antihafbeschichtetes Kochgeschirr verwenden. Verwenden Sie niemals die Leistungsstufe 8, 9 und P - dadurch wird Ihr Kochgeschirr beschädigt. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln oder Topfdeckel auf das Kochfeld - die Gegenstände erhitzen sich. Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen. Stellen Sie niemals in Alufolie eingewickelte Produkte auf das Kochfeld.

Vorsicht!

- * Falls gleichzeitig ein Ofen unterhalb des Kochfeldes arbeitet, kann es vorkommen, dass die Sensoren eine starke Wärmeentwicklung feststellen und die Leistungsstufe reduzieren oder das Kochfeld abschalten.
- * Lassen Sie im Betrieb des Kochfeldes niemals magnetisch empfindliche Gegenstände (zum Beispiel Kreditkarten, Videobänder, usw.) auf dem Kochfeld liegen.

Kochzonen passend zum Geschirr verwenden

Große Kochzone Diese Kochzone: - Automatische Anpassung an das Kochgeschirr. - Liefert optimale Leistung. - Sorgt für eine überragende Wärmeverteilung; hier können Sie zum Beispiel große Pfannkuchen, Fische und ähnliche Lebensmittel zubereiten.	Normale Kochzone	Kleine Kochzone Zum Köcheln (Saucen, Cremes) Zum Zubereiten von kleinen Mengen; zum Beispiel für eine Person.
Große Kochplatte Ø 21 cm Ø 14 23 cm Ø 28 cm Ø 20 30 cm		Mittlere Kochstelle Ø 18 cm Ø 12 20 cm
		Kleine Kochplatte Ø 14,5 cm Ø 10 16 cm

Automatisches und Hochleistungskochen (Schnellkochen)

Die automatischen Kochfunktionen machen das Kochen einfacher. Beim automatischen Kochen wird die Kochstelle eine bestimmte Zeit (siehe Tabelle 2) lang mit voller Leistung betrieben. Die Zeit hängt dabei von der gewählten Leistungsstufe ab. Dies wird durch ein blinkendes **A** angezeigt, das sich mit der Leistungsstufenanzeige abwechselt (z. B. halbe Sekunde **“A”** und halbe Sekunde **“9”**). Nach Ablauf der Schnellkochzeit schaltete das Kochfeld wieder zur normalen, ausgewählten Leistungsstufe zurück; das Symbol **A** verschwindet.

Sämtliche Kochstellen sind mit einer Schnellkochfunktion ausgestattet. In der nachstehenden Tabelle finden Sie die automatischen Schnellkochzeiten der unterschiedlichen Leistungsstufen.

Kochstufe	Schnellkochen Betriebsdauer (Sekunden)
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Tabelle 2: Schnellkochzeiten beim Automatischen Kochen

Automatisches Kochen einschalten:

- 1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
- 2 Wählen Sie die gewünschte Kochstelle durch Berühren der Kochstellenauswahl-tasten.
- 3. Stellen Sie die Leistungsstufe der Kochstelle mit der Taste **“V”**. **9** und **A** werden jeweils in der Anzeige dargestellt. Das bedeutet, dass die Leistungsstufe **9** und die Schnellkochfunktion ausgewählt wurden.
- 4. Die Schnellkochfunktion wird je nach gewünschter Leistungsstufe mit den Tasten **^** oder **V** festgelegt.
- 5. Die ausgewählte Schnellkochfunktion arbeitet über den in der Tabelle 2 angegebenen Zeitraum; anschließend wird wieder die reguläre Leistungsstufe eingestellt. (Beispielsweise beträgt dieser Zeitraum 25 Minuten bei Leistungsstufe 6.)

Automatisches Kochen abschalten:

- Sie können das automatische Kochen vorzeitig beenden, indem Sie die Leistungsstufe auf **0**.
- Das automatische Kochen wird beendet, wenn die in Tabelle 2 angegebene Zeit abgelaufen ist.

Hochleistung (Schnellkochen)

Diese höchste Leistungsstufe können Sie zum besonders schnellen Aufheizen der Kochstellen verwenden. Allerdings raten wir davon ab, diese Funktion längere Zeit zum Kochen zu nutzen. Wählen Sie die gewünschte Kochstelle, stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf. Erhöhen Sie die Leistungsstufe bis auf **9**, stellen Sie dann die P-Position mit der Taste **^** ein. Aufgrund der hohen Temperaturen arbeitet Ihr Kochfeld nun maximal 10 Minuten lang; anschließend wird die Leistungsstufe der entsprechenden Kochstelle wieder auf Stufe 9 reduziert .

Herd abschalten

Wenn Sie die Haupt-Sensortaste **1** länger als 2 Sekunden lang gedrückt halten, schaltet sich das Kochfeld aus. Falls eine Kochstelle beim Abschalten des Kochfeldes noch heiß sein sollte, leuchtet **H** dauerhaft in der Anzeige.

Einzelne Kochstellen abschalten:

Sie können eine ausgewählte Kochstelle auf drei verschiedene Weisen abschalten:

1. Gleichzeitige Betätigung der Tasten **^** und **V**.

Die gewünschte Kochstelle muss mit der Kochstellenauswahl-taste **Q** gewählt werden. Beispiel: **Q**

Der Dezimalpunkt leuchtet in der Anzeige der Kochstelle; zum Abschalten der Kochstelle betätigen Sie die Tasten **^** und **V** gleichzeitig.

2. Leistungsstufe der gewünschten Kochstelle mit der Taste **V** der jeweiligen Kochstelle auf 0 reduzieren.

3. Timer-Abschaltfunktion für die gewünschte Kochstelle verwenden (sofern die Timer-Funktion zur Verfügung steht).

Tastensperre *

Zum Einschalten der Tastensperre berühren Sie die Taste  länger als 2 Sekunden. Die Tastenbetätigung wird durch ein Tonsignal bestätigt. Anschließend leuchtet das Symbol  auf, sämtliche Kochstellen sind nun gesperrt.

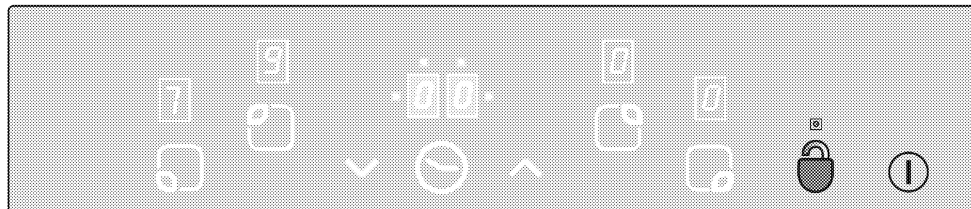
Bei aktivierter Tastensperre lässt sich nur noch die Haupt-Sensortaste  betätigen. Wenn Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre ausschalten, bleibt diese natürlich auch beim Wiedereinschalten aktiv. Zum Bedienen des Kochfeldes müssen Sie die Tastensperre wieder abschalten.

Bei einem Stromausfall wird die Tastensperre automatisch aufgehoben.

Tastensperre aufheben:

Zum Freigeben des Kochfeldes berühren Sie die Taste  länger als 2 Sekunden. Die Tastenbetätigung wird durch ein Tonsignal bestätigt.

Anschließend erlischt die LED . Das Bedienfeld ist nun freigegeben und kann ganz normal bedient werden.



Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät durch Berühren der Sensortaste  sperren oder freigeben.

Kindersicherung

Sie können Ihr Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder absichern. Mit der Kindersicherung können Sie das Bedienfeld so sperren, dass die Sperre nur durch einen komplexen Vorgang aufgehoben werden kann, der in mehreren Schritten abläuft.

Die Kindersicherung kann nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausgeschaltet werden.

So schalten Sie die Kindersicherung ein:

1. Schalten Sie das Gerät über die Haupt-Sensortaste  ein.
2. Halten Sie die Sensortasten  und  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt, warten Sie bis zur Bestätigung durch ein Tonsignal.
3. Drücken Sie dann noch einmal die Taste . Ein weiteres Tonsignal erklingt, an sämtlichen Kochstellen wird  angezeigt - die Kindersicherung ist nun aktiv.

Kindersicherung aufheben:

1. Schalten Sie das Gerät über die Haupt-Sensortaste  ein.
2. Halten Sie die Sensortasten  und  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt, warten Sie bis zur Bestätigung durch ein Tonsignal.
3. Drücken Sie dann noch einmal die Taste . Ein zweites Tonsignal erklingt - die Kindersicherung ist nun abgeschaltet.

“**L**” wird an den Kochstellen angezeigt, solange die Sperre aktiv ist.

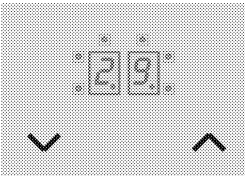
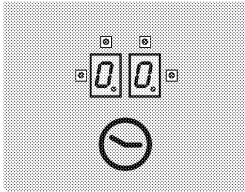
„L“ verschwindet, sobald das Gerät wieder freigegeben ist.

Timer *

Diese Funktion unterstützt Sie beim Kochen. Sie müssen beim Kochen nicht mehr permanent am Kochfeld stehen; die Kochstellen werden nach einer bestimmten Zeit von selbst ausgeschaltet.

* Der Timer bietet Ihnen die folgenden Funktionen:

Der Timer kann maximal vier Kochstellen gleichzeitig steuern. Sämtliche Timer können nur im Betriebsmodus der ihnen zugewiesenen Kochstelle genutzt werden.



So stellen Sie Kochstellentimer ein:

1. Nachdem Sie den ersten Kochstellentimer eingeschaltet haben, berühren Sie die Taste erneut. Die nächsten Tastenbetätigungen wirken sich auf die nächste Kochstellen-Timer-Kombination aus (die Auswahl geschieht im Uhrzeigersinn). Die zugewiesene Kochstelle wird durch eine blinkende LED angezeigt.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten und ein.
 - Wenn Sie die Sensortaste erneut drücken, können Sie auch den anderen Kochstellen einen Timer zuweisen.
 - 10 Sekunden nach dem Einstellen der Timerwerte schaltet die Timeranzeige zu der Zeit um, die zuerst abläuft; die LED der jeweiligen Kochstelle blinkt.
 - An der Anzahl der ständig leuchtenden LEDs in der Timeranzeige können Sie ablesen, wie viele Timer gerade aktiv sind.
 - Mit der Taste können Sie die Timerwerte der einzelnen Kochstellentimer anzeigen. Bei diesem Schritt blinkt die LED des gerade angezeigten Kochstellentimers.

Zum Ablauf der voreingestellten Zeit erklingt ein Tonsignal. Zum Abstellen des Tonsignals betätigen Sie eine beliebige Sensortaste.

Kochstellentimer:

1. Schalten Sie das Kochfeld zunächst ein und aktivieren Sie die gewünschte Kochstelle. (Die Kochstelle kann auf eine beliebige Leistungsstufe zwischen 1 und 9 sowie auf Hochleistung (P-Position) eingestellt werden.)
2. Aktivieren Sie den Kochstellentimer durch Berühren der Taste . In der Timeranzeige wird **00** angezeigt. Dies bedeutet, dass der Kochstellentimer aktiviert ist.
3. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten und ein.

Kochstellentimer können nur für aktive Kochstellen eingestellt werden.

Timer abbrechen:

- Wählen Sie zunächst den abzuschaltenden Timer mit der Taste .
- Ein Timer kann auf zwei verschiedene Weisen abgebrochen werden.
- Timer-Wert durch Berühren der Sensortaste vermindern, bis **00** angezeigt wird.
 - Sensortasten und gleichzeitig eine halbe Sekunde gedrückt halten, bis **00** angezeigt wird.

Betriebsgeräusche

Bei Induktionskochfeldern können bestimmte Geräusche im Betrieb auftreten. Solche Geräusche sind völlig normal und gehören zum Induktionskochen einfach dazu. Betriebsgeräusche:

- können je nach Leistungsstufe zunehmen.
- können durch das Material des Kochgeschirrs verursacht werden.
- Bei niedrigen Leistungsstufen können prinzipbedingt Geräusche beim Ein- und Ausschalten auftreten.
- Beim Erhitzen von leerem Kochgeschirr können bestimmte Geräusche auftreten. Solche Geräusche verschwinden gewöhnlich, wenn Sie Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr geben.
- Bestimmte Betriebsgeräusche entstehen durch den Lüfter, der zur Kühlung der Elektronik eingesetzt wird.

Sensorkalibrierung und Fehlermeldungen

Sobald die Stromversorgung hergestellt wird, führt das Kochfeld eine automatische Kalibrierung hinsichtlich der Sensor-, Glas- und Umgebungsbedingungen aus. Achten Sie darauf, dass die Sensortasten bei der Kalibrierung nicht abgedeckt werden. Außerdem darf das Kochfeld nicht stark beleuchtet werden - zum Beispiel durch Sonnenlicht, starke Halogenlampen, etc.

Fehlerursache	Anzeige
Umgebungslicht zu hell	F1
Starkes Flackern (Leuchtstoffröhre)	F2
Sensor mit hellem Objekt abgedeckt	F3
Stark schwankendes Umgebungslicht	F4
Kalibrierungsfehler	AX
Induktionstechnik-Fehler	EX

Tabelle 3: Fehlercodes und Fehlerursachen (X = 0 bis 9)

Anwendungsbeispiel:

Die Kalibrierung funktioniert unter folgenden Umständen problemlos:

Beleuchtung: Glühlampe ohne Reflektor (100 W, matt), 70 cm von der Glaskeramik entfernt.

Nach erfolgreicher Kalibrierung funktioniert das Bedienfeld auch bei stärkerer Beleuchtung problemlos, beispielsweise mit Halogen-Spotlampen mit Reflektor (50 W).

Bei Fehlern wird die Kalibrierung wiederholt, bis die Umgebungsbedingungen eine erfolgreiche Kalibrierung ermöglichen. Das Gerät lässt sich nur dann bedienen, wenn sämtliche Sensoren erfolgreich kalibriert werden konnten.

Nach erfolgreicher Kalibrierung ist auch eine kräftigere Beleuchtung möglich.

Im Betrieb passt sich das Bedienfeld automatisch an wechselnde Umgebungsbeleuchtung an und kalibriert sich bei Bedarf selbst.



In der Tabelle 3 finden Sie Informationen zu den Fehlermeldungen, die in der Anzeige erscheinen können.

- Falls die Sensortasten länger als 10 Sekunden dauerhaft betätigt werden, schaltet sich das gesamte Steuerungssystem ab, ein Tonsignal erklingt. Zusätzlich blinkt das F-Symbol in der Anzeige.
- Falls die Sensortasten intensivem Dampf ausgesetzt werden, schaltet das gesamte Steuerungssystem ab; ein Tonsignal erklingt.
- Halten Sie die Sensortasten sauber. Andernfalls kann es zu Fehlfunktionen kommen.

5 Pflege und Wartung

Pflege des

Glaskeramikkochfeldes

Glaskeramikkochfelder sind alltagstauglich robust und lassen sich durch ihre glatte Oberfläche besonders leicht reinigen. Beachten Sie dennoch die folgenden Sicherheitshinweise.

- **Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, falls Sie einen Sprung in der Glaskeramik bemerken sollten.**

- **Halten Sie Kinder grundsätzlich von heißen Flächen fern.**

- Damit die Kochstellen nicht verschmutzen, achten Sie darauf, dass die Unterseite des Kochgeschirrs und die Kochstellenoberfläche vor der Benutzung sauber und trocken sind.

- Missbrauchen Sie die Oberfläche nicht als Arbeitsplatte; schneiden Sie beispielsweise kein Brot, kein Gemüse und keine Früchte darauf.

- Legen Sie keine Gegenstände auf der Oberfläche ab, die nicht dorthin gehören.

- Ziehen oder schieben Sie scharfkantiges Kochgeschirr nicht über die Glaskeramik; dies kann zu Beschädigungen führen.

- Stellen Sie keine Gegenstände aus Kunststoff, Aluminium oder ähnlichen Materialien auf der Oberfläche ab. Solche Materialien können schmelzen und sich in die Oberfläche einbrennen. Falls dies dennoch einmal geschehen sollte, müssen Sie die Rückstände sofort mit einem Kochstellenschaber entfernen.

- Reinigen Sie das Glaskeramikkochfeld niemals mit einem Geschirrtuch oder einem Schwamm – dabei bleiben schmutzige Reinigungsmittelreste auf dem Kochfeld zurück, die sich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes einbrennen und zu Verfärbungen führen.

- Erhitzen Sie kein leeres Emailgeschirr.

- Spritzer können die Glaskeramikoberfläche beschädigen und sich entzünden.

Die richtige Größe des Kochgeschirrs

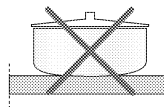
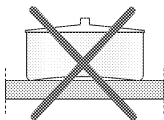
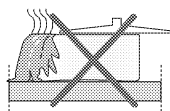
Um möglichst effektiv und sicher arbeiten zu können, verwenden Sie auf jeder Kochstelle nur Kochgeschirr der empfohlenen Größe.

- Benutzen Sie ausreichend großes Kochgeschirr, das die erforderliche Lebensmittelmenge leicht aufnehmen kann, damit das Gargut nicht überkocht und unnötigen Reinigungsaufwand verursacht.
- Legen Sie keine Deckel auf den Kochstellen ab.

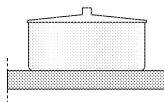
Setzen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochstellen. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochstelle zur anderen versetzen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an; schieben Sie es nicht über die Kochstellen.

- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit Aluminiumboden. (Solches Geschirr kann die Glaskeramikoberfläche beschädigen und verfärben.)

- Benutzen Sie das im Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr“ empfohlene Kochgeschirr. Benutzen Sie kein Geschirr aus „Borglas“ oder „Pyrex“ – solches Geschirr ist zur Verwendung im Backofen gedacht.



- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit noch innen oder außen gewölbtem Boden.



- Sie erreichen einen optimalen Wirkungsgrad, wenn Sie Kochgeschirr benutzen, dessen Durchmesser exakt mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmt.

Frittieren



- Füllen Sie Töpfe oder Pfannen nie höher als zu einem Drittel mit Fett oder Öl.
- Lassen Sie das Gerät während der Aufheizphase und beim Frittieren nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Frittieren Sie immer nur kleine Nahrungsmittelmengen; dies gilt ganz besonders für gefrorene Lebensmittel. Bei großen Mengen sinkt die Temperatur des Fettes; dadurch nehmen die Lebensmittel unnötig viel Fett an.
- Trocknen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren immer gründlich ab und geben Sie sie langsam in das heiße Öl oder Fett. Gerade gefrorene Lebensmittel bringen heißes Öl leicht zum Schäumen und Spritzen, wenn sie zu schnell hineingegeben werden.
- Erhitzen Sie Fette niemals mit aufgelegtem Deckel, setzen Sie beim Frittieren niemals den Deckel auf.

- Halten Sie die Außenseite des Kochgeschirrs stets von Öl- und Fettspritzern frei.
- Fette können Feuer fangen, wenn sie stark erhitzt werden.

Falls Lebensmittel beim Erhitzen Feuer fangen:

1. Schalten Sie den Herd ab.
2. Erstickten Sie Flammen mit einer Löschdecke oder einem feuchten Tuch.



Versuchen Sie niemals, das Feuer mit Wasser zu löschen. Lassen Sie den Topf oder die Pfanne mindestens 30 Minuten lang abkühlen.

Verbrennungen und sonstige Verletzungen sind so gut wie unvermeidlich, wenn Sie eine brennende Pfanne oder einen brennenden Topf packen und damit nach draußen stürmen.

6 Reinigung

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung.

- Vergewissern Sie sich, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen.

• Achten Sie darauf, dass das Kochfeld ausreichend abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Arbeiten Sie niemals mit verschiedenen Reinigungsmitteln gleichzeitig: Durch die unterschiedliche Zusammensetzung können solche Mittel unberechenbar miteinander reagieren.

Außenflächen

Reinigen Sie die Außenflächen mit einem feuchten Tuch. Benutzen Sie niemals scharfe Gegenstände, scheuernde Haushaltsreiniger oder sonstige aggressive Reinigungsmittel. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem geeigneten Reinigungsmittel.

Glaskeramik

Entfernen Sie Verschmutzungen täglich, damit sich nichts einbrennt.

1. Wischen Sie immer gründlich mit einem sauberen Tuch nach, das Sie in klares Wasser getaucht und ausgewrungen haben. (Rückstände können das Glaskeramikkochfeld beim nächsten Einsatz beschädigen.)

2. Reiben Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch trocken.

• Benutzen Sie keine Stahlwolle, Scheuerpulver und sonstige Scheuermittel, keine Bleichmittel oder Reinigungsmittel auf Bleichmittelbasis – solche Mittel schädigen die Oberfläche.

- Verschüttete Lebensmittelreste und hartnäckige Verschmutzungen können Sie mit einem Glaskeramikschraber entfernen, den Sie im gut sortierten Fachhandel erhalten.

- **Verwenden Sie beim Reinigen von Edelstahlteilen keine sauren und keine chlorhaltigen Reinigungsmittel. Reinigen Sie grundsätzlich mit einem weichen, leicht mit etwas Seifenwasser oder einer anderen, nicht scheuernden Reinigungsflüssigkeit angefeuchteten Tuch. Wischen Sie immer nur in eine Richtung.**

- **Zuckerhaltige Lebensmittel wie Pudding und Sirup sollten Sie sofort abschaben (dabei gut aufpassen, dass Sie sich nicht verbrennen), solange die Oberfläche heiß ist. Tun Sie dies nicht, kann das Kochfeld dauerhaft beschädigt werden.**

- Spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramikkochfelder können andere Teile des Gerätes beschädigen; geben Sie also gut auf Teile in der Nähe acht.

- Benutzen Sie keinerlei Dampf- oder Sprühreiniger zum Säubern des Gerätes.

Im Laufe der Zeit...

- Einfassungen können sich im Laufe der Zeit geringfügig verfärben. Dies beeinträchtigt die Funktion Ihres Gerätes jedoch nicht.

- Leichte Verfärbungen und Spuren am Glaskeramikkochfeld sind normal.



Wichtige Hinweise zum Kochfeld

Lagern Sie Kochstellenschaber grundsätzlich außerhalb der Reichweite von Kindern.

Falls das Kochfeld nicht funktioniert



Falls das Gerät nicht arbeiten sollte:

- Ist der Strom ausgefallen?
- Prüfen Sie, ob die Sicherung herausgesprungen ist, ein Schutzschalter ausgelöst oder der Hauptstromverteiler ausgeschaltet wurde.
- Eventuell ist das Gerät überhitzt. Warten Sie ab, bis das Kochfeld abgekühlt ist.
- Eventuell ist das Kochgeschirr ungeeignet. Prüfen Sie Ihr Kochgeschirr.

Falls ständig **U** in der Anzeige erscheint:

- Eventuell befindet sich kein Kochgeschirr auf der aktiven Kochstelle.
- Ihr Kochgeschirr ist möglicherweise nicht für Induktionskochfelder geeignet.
- Das Kochgeschirr wurde nicht richtig auf die Kochstelle aufgesetzt, eventuell ist der Boden des Kochgeschirrs zu klein für die ausgewählte Kochstelle.
- Kochgeschirr oder Kochstelle sind möglicherweise überhitzt; warten Sie etwas ab.

Falls sich eine Kochstelle plötzlich abschaltet:

- Die vorgegebene Betriebszeit der jeweiligen Kochstelle ist möglicherweise abgelaufen.
- Eventuell ist das Gerät überhitzt. Warten Sie ab, bis das Kochfeld abgekühlt ist.
- Möglicherweise wurden die Sensortasten aus Versehen berührt.

Das Kochgeschirr erwärmt sich nicht, obwohl die Kochstelle eingeschaltet ist:

- Ihr Kochgeschirr ist möglicherweise nicht für Induktionskochfelder geeignet.
- Der Boden des Kochgeschirrs ist eventuell zu klein für die gewählte Kochstelle.
- Das Kochgeschirr steht möglicherweise nicht richtig auf der Kochstelle.

Falls das Symbol **U** nicht in der Anzeige der aktiven Kochstelle erscheint, obwohl sich kein Kochgeschirr darauf befindet:

- Falls Ihr Kochfeld mit Zweiphasenstrom versorgt wird, ist eventuell eine der Phasen ausgefallen.

Falls die Lüfter auch nach dem Abschalten des Kochfeldes weiter laufen:

Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.

Falls bei Glaskeramik-Kochplatten die Fehler **E1, E2 oder E3** angezeigt werden:

- Die Raumtemperatur ist eventuell sehr niedrig. Warten Sie, bis die Raumtemperatur entsprechend gestiegen ist (20 °C).

Falls sich der Fehler nicht durch die obigen Hinweise abstellen lassen sollte, trennen Sie den Herd von der Stromversorgung und schließen ihn nach ein paar Sekunden wieder an.



Falls das Gerät nach den obigen Überprüfungen immer noch nicht arbeiten sollte, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Charakteristisches Betriebsverhalten

- Im Betrieb können Geräusche durch Metallteile entstehen; dies liegt daran, dass sich diese Teile beim Erwärmen und Abkühlen ausdehnen und zusammenziehen.
- Falls sich beim Kochen Dampf auf kühleren Oberflächen an der Außenseite des Gerätes niederschlägt, kondensiert er und bildet Wassertropfen. Dies ist völlig normal und keine Fehlfunktion.

8 Gerät transportieren

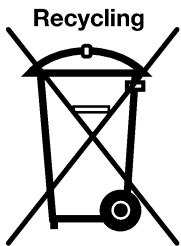
Bewahren Sie den Originalkarton und sonstiges Verpackungsmaterial an einem sicheren Ort auf. Transportieren Sie das Kochfeld in seinem Originalkarton. Halten Sie sich dabei an die auf dem Karton aufgedruckten Anweisungen.

Falls Sie den Originalkarton nicht mehr haben:

Fixieren Sie die Kappen und Geschirrauflagen mit Klebeband.

Verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie („Knackfolie“) oder dicken Karton, umwickeln Sie es ordentlich, damit es beim Transport nicht beschädigt wird.

Das Kochfeld muss aufrecht stehend transportiert werden. Legen Sie keine sonstigen Gegenstände auf dem Herd ab.



Dieses Produkt ist mit dem selektiven Entsorgungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das bedeutet, dass dieses Produkt gemäß der europäischen Direktive 2002/96/EC gehandhabt werden muss, um mit nur minimalen umweltspezifischen Auswirkungen recycelt oder zerlegt werden zu können. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihren regionalen Behörden.

Elektronikprodukte, die nicht durch den selektiven Entsorgungsvorgang erfasst werden, stellen durch das Vorhandensein potenziell gefährlicher Substanzen umwelt- und gesundheitsrelevante Risiken dar.

