

# **Bauknecht**

## **Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

## **Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

## **Istruzioni per l'uso**



## **Brugsanvisning**

Bruksanvisning

## **Käyttöohje**

Manual de utilização

## **Instrucciones para el uso**



## **Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

## **Használati utasítás**

Инструкция за употреба



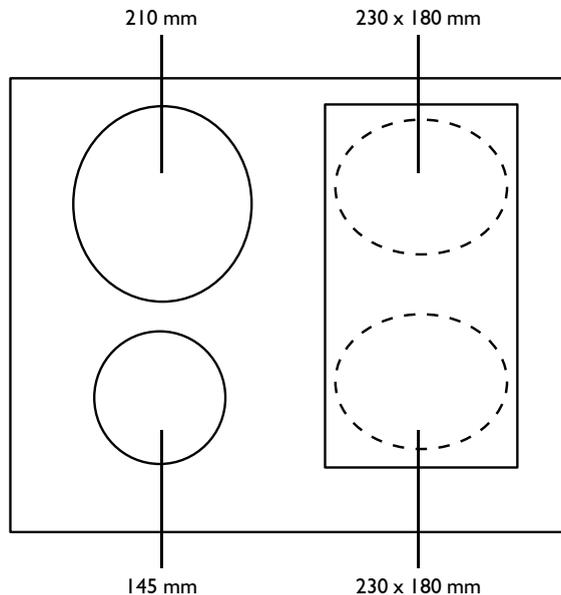
## **Návod k použití**

Návod na použitie

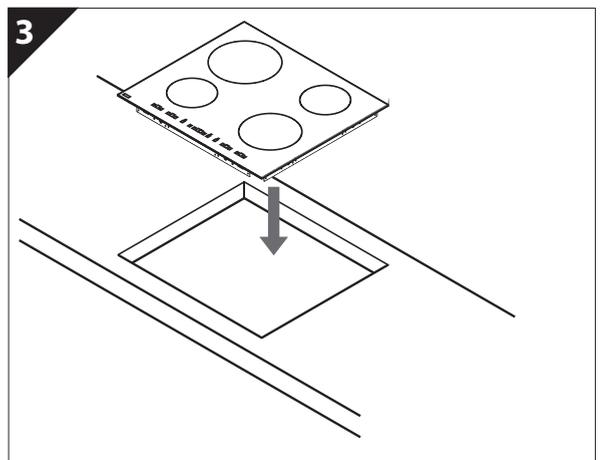
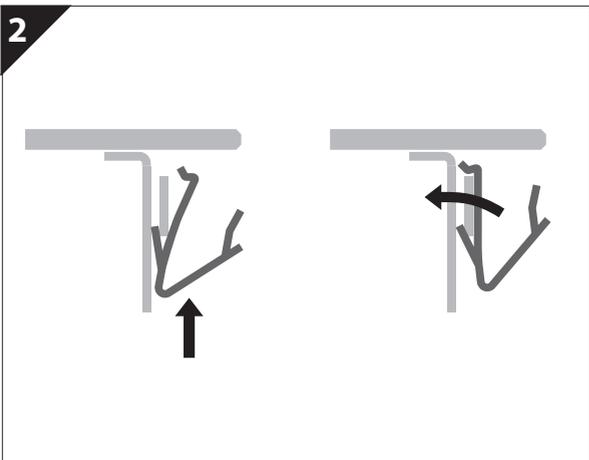
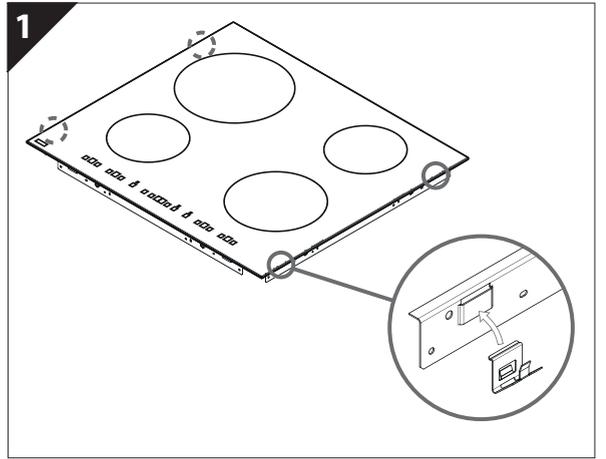
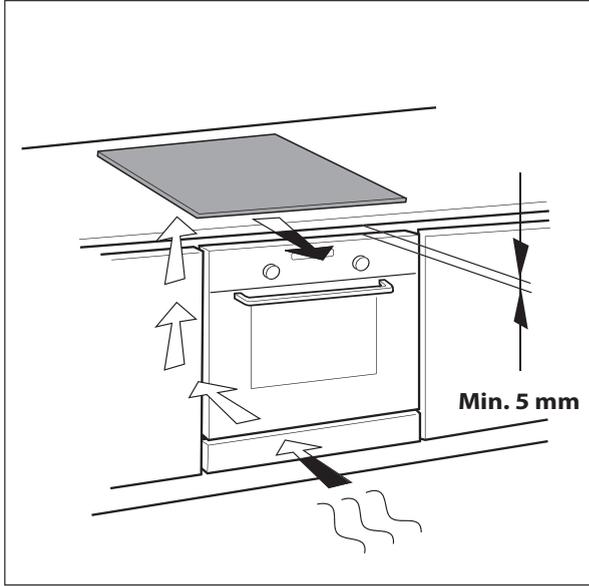
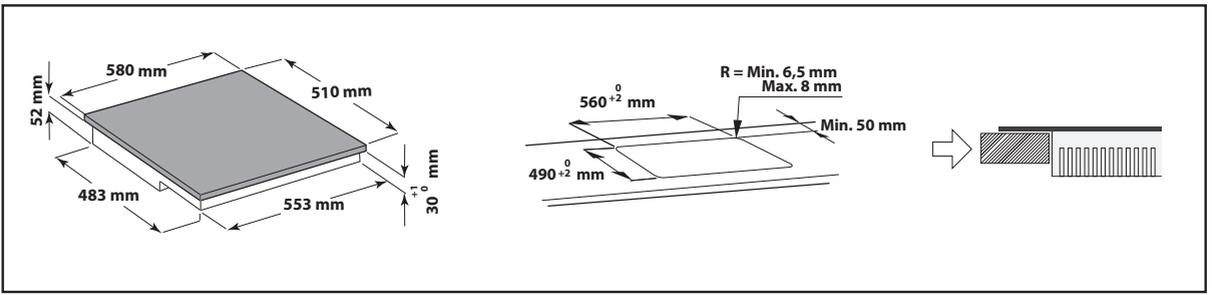
## **Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации





DEUTSCH	Installation	Seite	5	Bedienungsanleitung	Seite	7
ENGLISH	Installation	Page	13	Instructions for use	Page	14
FRANÇAIS	Installation	Page	21	Mode d'emploi	Page	23
NEDERLANDS	Installatie	Pagina	29	Gebruiksaanwijzing	Pagina	31
ESPAÑOL	Instalación	Página	37	Instrucciones de uso	Página	39
PORTUGUÊS	Instalação	Página	46	Instruções de utilização	Página	48
ITALIANO	Installazione	Pagina	55	Istruzioni per l'uso	Pagina	57
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	Εγκατάσταση	Σελίδα	63	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	65
SVENSKA	Installation	Sidan	72	Bruksanvisning	Sidan	73
NORSK	Installasjon	Side	80	Bruksanvisning	Side	81
DANSK	Installation	Side	88	Brugervejledning	Side	89
SUOMI	Asennus	Sivu	96	Käyttöohje	Sivu	97
POLSKI	Instalacja	Strona	104	Instrukcja obsługi	Strona	106
ČESKY	Instalace	Strana	113	Návod k použití	Strana	115
SLOVENSKY	Inštalácia	Strana	122	Návod na používanie	Strana	124
MAGYAR	Üzembe helyezés	Oldal	130	Használati útmutató	Oldal	132
РУССКИЙ	Установка	Стр.	138	Инструкции по пользованию прибором	Стр.	140
БЪЛГАРСКИ	Инсталиране	Страница	147	Инструкции за употреба	Страница	149
ROMÂNĂ	Instalarea	Pagina	156	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	158
УКРАЇНСЬКА	Установлення	Сторінка	164	Інструкції з експлуатації	Сторінка	166



# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Diese Anweisungen und das Gerät sind mit wichtigen Sicherheitshinweisen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.

 Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

 **GEFAHR**

**Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**

 **WARNUNG**

**Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsfahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich strikt an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Nie am Netzkabel ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung (z. B. das Heizen von Räumen) ist unzulässig. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Die erreichbaren Teile des Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbareren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in das Gerät eingewiesen wurden und eine Anweisung für den sicheren Gebrauch dieses Gerätes bekamen und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Küchenutensilien (Messer, Gabeln, Löffel, Deckel etc.) auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Schalten Sie das Gerät ab, wenn die Oberfläche gerissen ist. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur für Geräte mit Glasoberfläche).

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Lassen Sie Speisen, die mit Öl oder Fett zubereitet werden, niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen, denn dies ist gefährlich und kann zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.  
Brandgefahr: stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiner!
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch am Bedienfeld ab; verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenpräsenzerkennung (nur für Induktionskochfelder).

## HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

### Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

### Entsorgung von Altgeräten

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.

Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

### Energiesparen

Für bestmögliche Ergebnisse berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.
- Stellen Sie das Geschirr stets mittig auf die gekennzeichneten Kochzonen des Induktionsfeldes.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

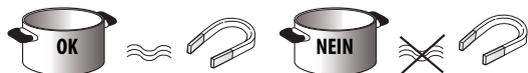
- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der (CE)-Verordnung 1935/2004. Es wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (ersetzt 73/23/EWG und nachfolgende Zusätze) und den Schutzvorschriften der „EMV“-Richtlinie 2004/108/EG entworfen, hergestellt und in den Handel eingeführt.

## VOR DEM GEBRAUCH



**WICHTIGER HINWEIS:** Die Induktionszonen arbeiten nicht, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ (siehe nebenstehende Abbildung). Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.

## BEREITS VORHANDENES KOCHGESCHIRR

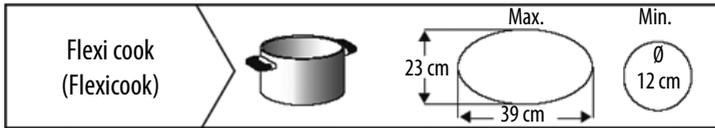


So stellen Sie mit einem Magnet fest, ob das Kochgeschirr für das Induktionskochsystem geeignet ist: die Töpfe sind ungeeignet, wenn sie vom Magneten nicht erfasst werden.

- Stellen Sie sicher, dass der Unterboden des Kochgeschirrs nicht rau ist, da er die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds zerkratzen könnte. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld des Kochfeldes. Dieses könnte Schaden nehmen.

## EMPFOHLENE DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS

 XL	$\emptyset$ 28 cm		$\emptyset$ 17 cm → 28 cm	 M	$\emptyset$ 18 cm		$\emptyset$ 12 cm → 18 cm
 L	$\emptyset$ 21 cm		$\emptyset$ 15 cm → 21 cm	 S	$\emptyset$ 14,5 cm 16 cm		$\emptyset$ 10 cm → 14,5 cm 16 cm



## INSTALLATION

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.

### VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

#### **WARNUNG**

- Die Unterseite des Gerätes darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
- Wird unter der Kochmulde ein Backofen installiert, benötigen Sie keine Trennplatte.

- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite der Küchenzeile (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Das Kochfeld von der Arbeitsplatte mit einem Schraubendreher (nicht im Lieferumfang) lösen. Dazu die Federn an der Unterseite des Geräts lösen.

## ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

#### **WARNUNG**

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss von einem Elektriker installiert werden, der mit allen gängigen Sicherheits- und Installationsvorschriften vertraut ist.

- Der Hersteller haftet nicht für Personen-, Tier- und Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel genannten Anweisungen entstehen.
- Die Spannung auf dem Typenschild an der Geräteunterseite muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen.

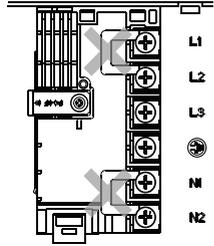
## Elektrischer Anschluss

### Wichtig!

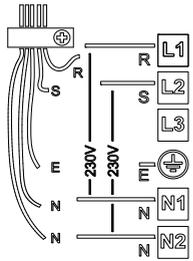
- Der elektrische Anschluss des Kochfelds muss vor dem Anschließen des Backofens an das Stromnetz vorgenommen werden.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Befolgen Sie für den elektrischen Anschluss ausschließlich die Anweisungen im folgenden Abschnitt, nicht die auf dem Geräteboden angegebenen Anschlüsse.

### Anschluss des Kabels (enthalten) an die Klemmenleiste

1. Lösen Sie die Schrauben an der Klemmenleiste und entfernen Sie die Schaltbrücken.



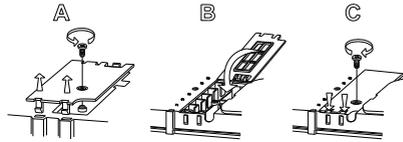
2. Schließen Sie die Kabel wie auf dem folgenden Anschlussplan dargestellt an die Klemmenleiste an.



#### Legende:

- R = braun
- S = braun
- E = gelb/grün
- N = blau
- N = blau

3. Befestigen Sie das Kabel mit der Kabelklemme neben der schwarzen Ummantelung.
4. Nehmen Sie den Klemmenleistendeckel (A) nach Entfernen der Schraube ab und setzen Sie ihn in das Scharnier (B) der Klemmenleiste ein. Schließen Sie den Deckel (C) und schrauben Sie ihn auf der Klemmenleiste fest.



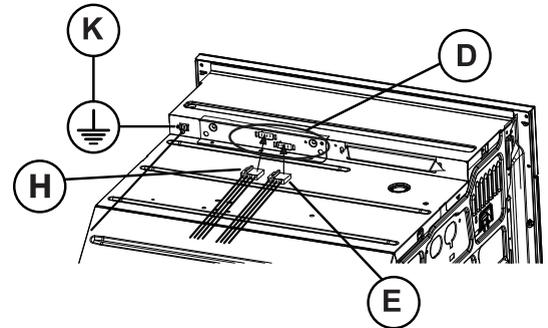
## Anschluss an den Backofen



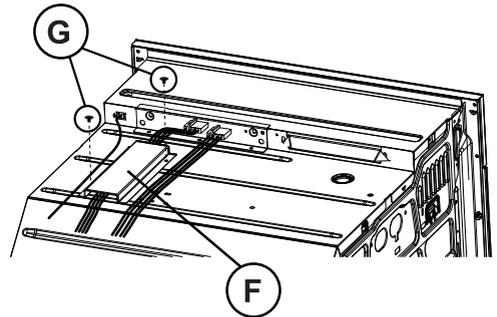
### WARNUNG

**Schließen Sie den Backofen erst nach dem Kochfeld an das Stromnetz an.**

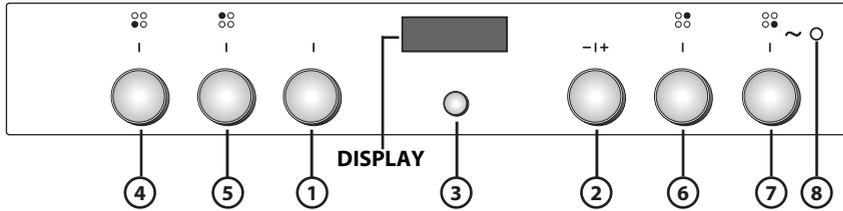
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Backofens an das Netz, dass das Modell des Kochfelds in der mitgelieferten Beschreibung unter den möglichen Kombinationen Kochfeld/Backofen aufgeführt ist.
- Schließen Sie die Verbindungsstecker des Kochfelds (E) an die Buchsen des Backofens (D) an. Achten Sie dabei auf die Farbensprechung und die Ausrichtung der Führungen, die auf der Oberseite der Verbindungsstecker sichtbar sind.
- Führen Sie den Anschluss durch, indem Sie die Verbindungsstecker bis zum Anschlag in die Buchsen drücken, bis die Zunge einrastet.
- Schrauben Sie die Mutter der Erdungsschraube (K) vom oberen Backofendeckel ab und ziehen Sie das gelb-grüne Erdungskabel durch, ohne die Unterlegscheibe abzunehmen. Ziehen Sie die Mutter auf der Schraube gut fest.



- Decken Sie die angeschlossenen Kabel (H) mit dem Metalldeckel (F) ab. Achten Sie darauf, dass die Kabel dabei nicht unter dem Deckel eingeklemmt werden.
- Schrauben Sie die zwei Schrauben (G) ein und ziehen Sie sie an, bis der mit dem Backofen gelieferte Metalldeckel fest sitzt.

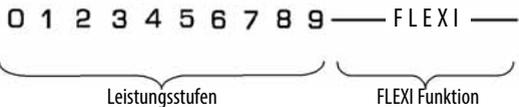
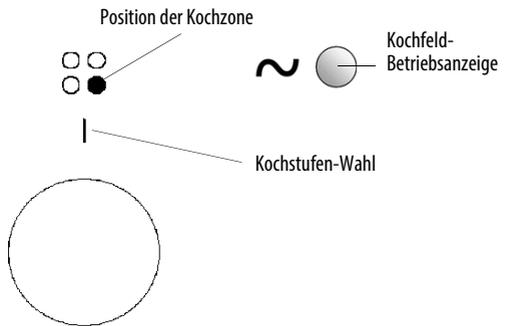
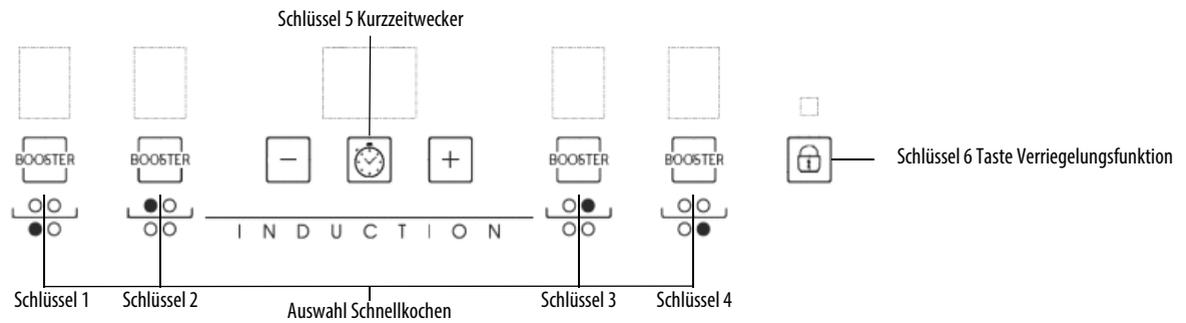


## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS - BACKOFEN



- |  |   |
|--|---|
| 4. <b>BEDIENKNOPF KOCHZONE VORNE LINKS</b>   | 0 1 2...9 -FLEXI- ein FLEXI ohne Funktion         |
| 5. <b>BEDIENKNOPF KOCHZONE HINTEN LINKS</b>  | 0 1 2...9 -FLEXI- ein FLEXI ohne Funktion         |
| 6. <b>BEDIENKNOPF KOCHZONE HINTEN RECHTS</b> | 0 1 2...9 -FLEXI- ein FLEXI ohne Funktion         |
| 7. <b>BEDIENKNOPF KOCHZONE VORNE RECHTS</b>  | 0 1 2...9 -FLEXI- ein FLEXI wählen FLEXI Funktion |
| 8. <b>KOCHFELD-BETRIEBSANZEIGE</b>           |   |

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS - KOCHFELD



Beim ersten Einschalten müssen sich die Bedienknöpfe 4, 5, 6 und 7 in Position „0“ befinden.

### Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Die Herdplatte wird durch Drehen einer der Knöpfe am Backofen (4, 5, 6 oder 7) eingeschaltet.

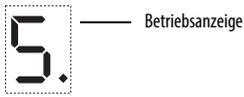
Zum Ausschalten drehen Sie die Knöpfe am Backofen (4, 5, 6 oder 7) in Position „0“.

Falls das Kochfeld bereits benutzt wurde, bleibt die Restwärmeanzeige „H“ erleuchtet, bis alle Kochzonen abgekühlt sind.

### Einschalten und Einstellen der Kochzonen

Wenn an einem Knopf (4, 5, 6 oder 7) gedreht wird, schaltet sich die betreffende Kochzone je nach gewählter Stärke ein.

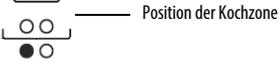
Das Display zeigt die Stufe entsprechend der Knopfposition an und der Wert ändert sich je nach Knopfposition.



Betriebsanzeige



Taste Booster



Position der Kochzone

Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, schalten Sie das Kochfeld ein und aktivieren Sie die gewünschte Zone durch Drehen der Knöpfe 4, 5, 6 oder 7 am Backofen. Sie können die gewünschte Leistungsstufe von min. 0 bis max. 9 durch Drehen der Knöpfe 4, 5, 6 oder 7 am Backofen wählen.

### Deaktivierung der Kochzonen

Zum Ausschalten der Kochzone drehen Sie den entsprechenden Knopf am Backofen in Position „0“. Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, erscheint im Display der Buchstabe „H“.

### Bedienfeld sperren (nur wenn alle Knöpfe am Backofen sich in Position „0“ befinden)

Diese Funktion sperrt die Bedientasten vollkommen, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds zu verhindern. Zum Aktivieren der Bedienfeldsperre schalten Sie den Knopf am Backofen auf „0“ und halten Sie die Taste Verriegelungsfunktion (Schlüssel 6) drei Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton und eine Leuchtanzeige über dem Sperrsymbol bestätigen die erfolgte Aktivierung.

Zum Deaktivieren der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zu einer unbeabsichtigten Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre führen.

### Kurzzeitwecker (Schlüssel 5) Diese Funktion schaltet die Kochzone nicht ab



Der Kurzzeitwecker kann bis auf ein Maximum von 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) eingestellt werden.

Drücken Sie den Kurzzeitwecker und es ertönt ein Signalton zur Bestätigung der Funktion. Auf dem Display erscheint „00“. Der Wert am Kurzzeitwecker kann durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ erhöht, bzw. verringert werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Um den Kurzzeitwecker zu deaktivieren, halten Sie die Zeitschaltertaste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.

### Restwärmeanzeige

Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeige weist auf noch heiße Kochzonen hin.

Wird H angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Solange die Anzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann die Restwärme dieser Kochzone zum Warmhalten einer Speise oder zum Schmelzen von Butter benutzt werden.

Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

### Anzeige falsch positioniertes oder fehlendes Kochgeschirr

Falls der Topf für Ihr Induktions-Kochfeld ungeeignet ist, nicht genau auf der Kochzone steht oder die falsche Größe hat, erscheint auf dem Display der Hinweis „kein Topf“ (siehe nebenstehende Abbildung). Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

### Schnellkochfunktion (Booster)

Diese Funktion ist nur bei bestimmten Kochfeldern verfügbar und gestattet die maximale Ausnutzung der Kochfeldleistung (z. B. zum schnellen Sieden von Wasser). Drücken Sie zum Aktivieren der Funktion die erforderliche Booster-Taste, bis „P“ im Display angezeigt wird. Nach 10 Minuten Benutzung der Schnellkochfunktion schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die mit dem Bedienknopf eingestellte Stufe zurück.

### Flexi cook (Flexicook)

Mit dieser Funktion können Sie den Kochbereich als zwei separate Kochzonen oder als eine extra-große Einzelzone benutzen. Ideal für den Gebrauch von ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen (mit maximal 39 x 23 cm großem Boden) oder von mehr als einer Standardpfanne. Um die Flexicook-Funktion zu aktivieren, drehen Sie den Knopf (7) am Backofen auf die Flexi-Funktion — FLEXI —. Auf dem rechten Display erscheint ein F. Drehen Sie die Knöpfe am Backofen (6) von 0 1 2 . . . 9. Die zwei Displays zeigen die mit dem Knopf (6) gewählte Leistungsstufe. Um die Leistungsstufe (von 1 bis max. 9) zu ändern, drehen Sie den Knopf (6) am Backofen. Um die Flexicook-Funktion zu deaktivieren, drehen Sie den Knopf (7) am Backofen auf Funktion 1 2 . . . 9.

 Die Meldung „kein Topf“  erscheint im Display der Zone, auf der kein Topf erkennbar ist (weil kein Topf aufgestellt wurde, oder weil er nicht richtig auf der Kochzone steht, oder weil der Topf für das Induktionskochfeld nicht geeignet ist). Die Nachricht bleibt 60 Sekunden lang eingeschaltet: während dieser Zeitspanne können Sie nach Belieben innerhalb des Flexicook-Bereichs weitere Töpfe dazu stellen oder verschieben.

Wenn nach 60 Sekunden kein Topf auf die Kochzone gestellt wird, hört das System mit der Suche nach Töpfen in dieser Zone auf; das Symbol  bleibt im Display sichtbar, um daran zu erinnern, dass diese Zone deaktiviert ist.

Um die Flexicook-Funktion wieder zu aktivieren, drehen Sie den Knopf (7) am Backofen auf die Flexi-Funktion — FLEXI —.

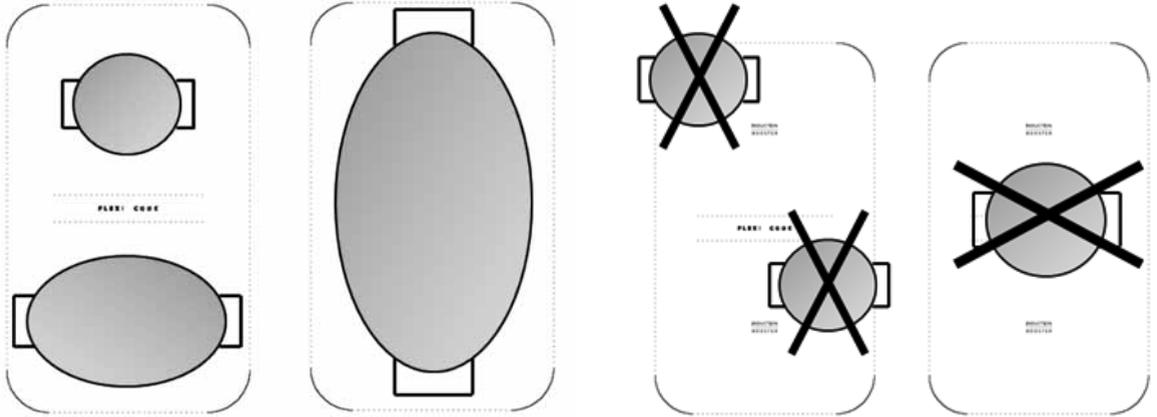
Die Flexicook-Funktion erkennt auch, wenn ein Topf innerhalb des Flexicook-Bereichs von einer Zone in eine andere Zone bewegt wird. Es wird dabei die Leistungsstufe der Kochzone aufrechterhalten, wie die, bei der der Topf ursprünglich platziert war (siehe nachstehendes Beispiel: Wenn der Topf von der Kochzone vorne zur Kochzone hinten verschoben wurde, wird die Leistungsstufe auf dem Display entsprechend der Zone, wohin der Topf verschoben wurde, angezeigt.).



Wichtig: Bitte achten Sie darauf, die Pfannen in der Kochzone mittig aufzusetzen, so dass die Mitte der Einzelkochzone bedeckt ist.

Im Fall einer sehr großen, ovalen, rechteckigen oder länglichen Pfanne achten Sie bitte darauf, dass diese Pfannen mittig auf die Kochzone gesetzt werden.

Beispiele für korrekt und nicht korrekt aufgesetzte Töpfe:



## REINIGUNG



### WARNUNG

- Verwenden Sie keinesfalls Dampfstrahlreiner.
- Schalten Sie vor dem Reinigen die Kochzonen unbedingt aus und achten Sie darauf, dass keine Restwärmanzeige („H“) mehr leuchtet.

Benutzen Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Mit der Zeit kann deren Gebrauch das Glas beschädigen.

- Lassen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch abkühlen, bevor Sie Verkrustungen und Speisereste entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).

## STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und beachten Sie bitte die Anweisungen zur Bedienung des Geräts.
- Kontrollieren, ob ein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds nach dem Reinigen gut ab.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG DER STÖRUNG
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F42 oder F43	Falsche Anschlussspannung des Kochfelds.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Kundendienst benachrichtigen und Fehlercode angeben.		

## GERÄUSCHE DES KOCHFELDES

Induktionskochfelder können während des normalen Kochbetriebs Pfeif- oder Knistergeräusche erzeugen, die vom mehrschichtigen oder nicht völlig ebenen Boden des Kochgeschirrs hervorgerufen werden. Diese Geräusche ändern sich abhängig vom verwendeten Kochgeschirr und von der darin enthaltenen Speisemenge und sind völlig normal.

Induktionskochfelder haben ein internes Kühlsystem zur Temperaturkontrolle der elektronischen Bauteile; daher ist es normal, dass während des Kochbetriebs und auch für einige Minuten nach Abschaltung des Geräts das Kühlgebläse zu hören ist. Es handelt sich hierbei um eine für die korrekte Gerätefunktion völlig normale und unverzichtbare Charakteristik.

## KUNDENDIENST

### Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

**Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.**

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild). Die Servicenummer finden Sie auch im Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich an den Kundendienst eines Vertragshändlers (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile zum Einsatz kommen und die Reparatur fachgerecht ausgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

## TABELLE LEISTUNGSSTUFEN

Leistungsstufe		Garart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
<b>Höchste Leistungsstufe</b>	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Anbraten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
<b>Hohe Leistungsstufe</b>	7-8	Anbraten - Bräunen - Sieden - Grillen	Ideal zum Bräunen, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6-7	Schmoren - Garen - Schmoren - Bräunen - Grillen	Ideal zum Bräunen, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
<b>Mittlere Leistungsstufe</b>	4-5	Garen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Schmoren, leise am Köcheln halten, Garen (für lange Dauer). Teigwaren ziehen lassen
	3-4	Garen - leises Köcheln - Eindicken - ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen.
	2-3		Ideal für lange Kochzeiten (Menge weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
<b>Niedrige Leistungsstufe</b>	1-2	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehen lassen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen und Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Eintöpfen)
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, um Risotto ziehen zu lassen und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
<b>OFF</b>	<b>Leistungsstufe Null</b>	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt)