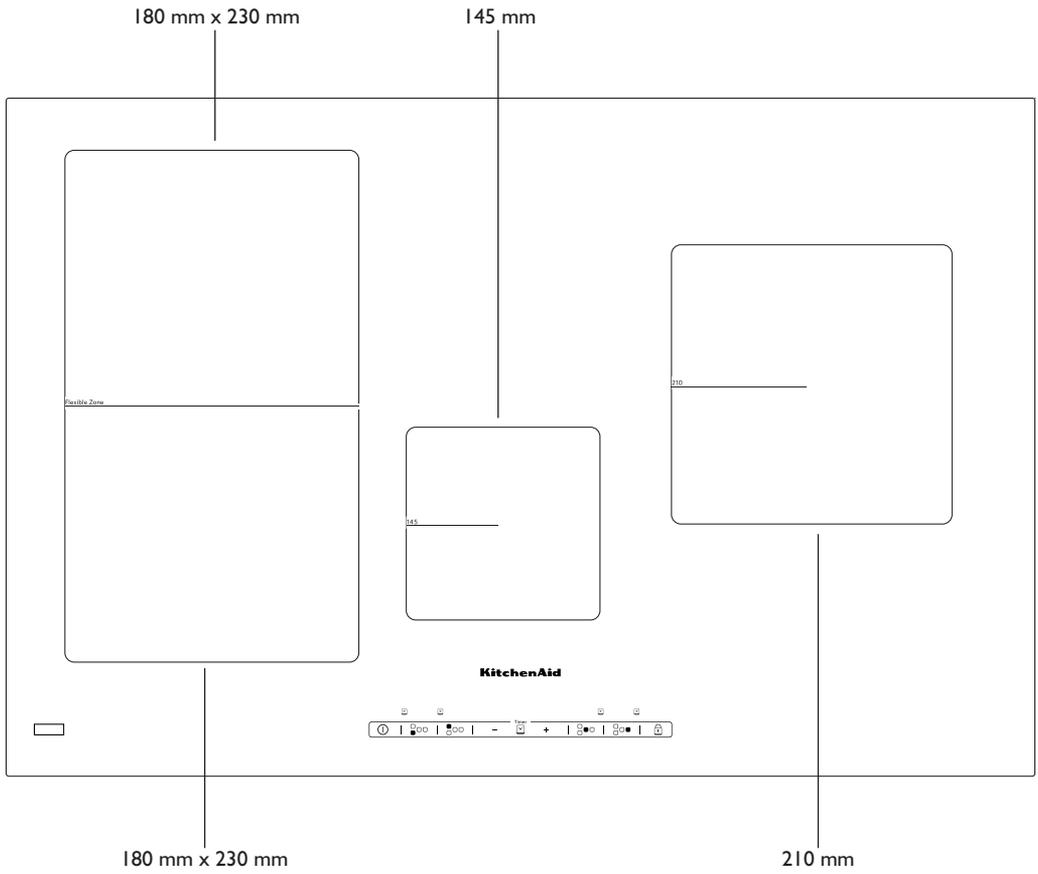


Bedienungsanleitung

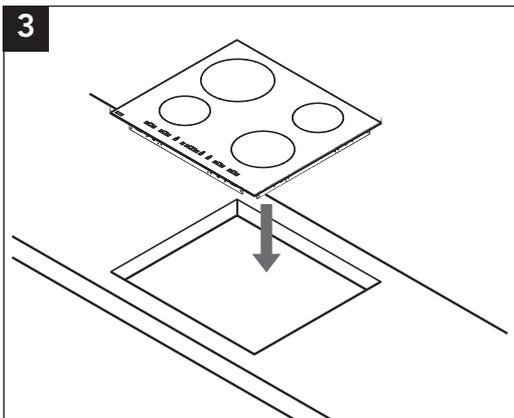
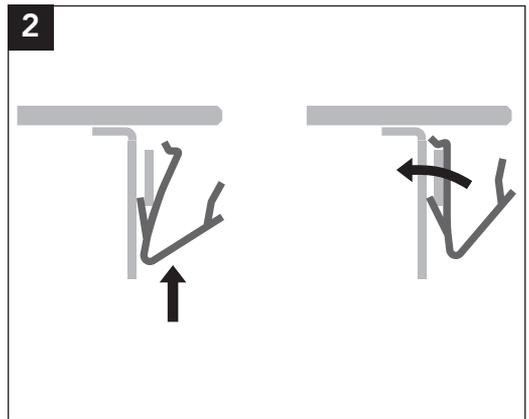
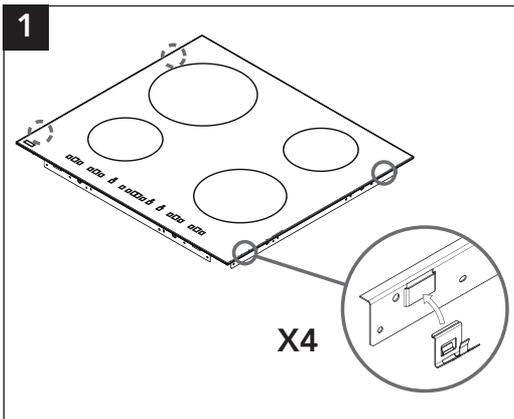
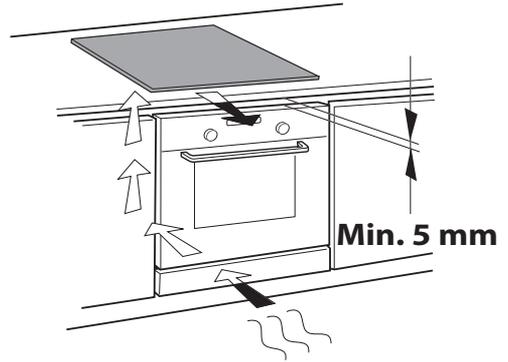
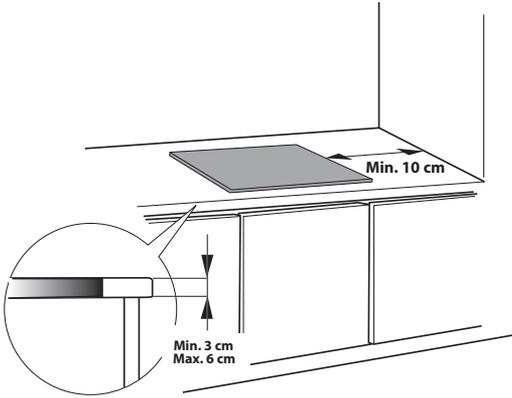
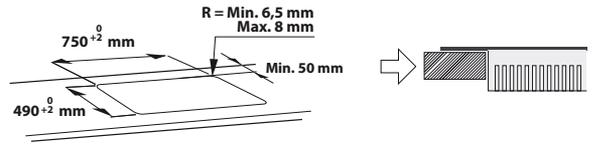
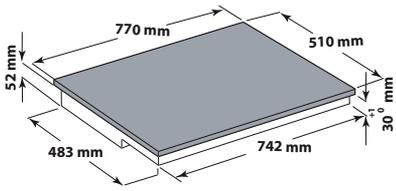
KitchenAid

Montagezeichnungen	4
Wichtige Sicherheitshinweise	6
Hinweise zum Umweltschutz	9
Konformitätserklärung	9
Vor der Inbetriebnahme	9
Bereits vorhandenes Kochgeschirr	9
Empfohlene Topfbodenbreiten	9
Installation	10
Elektrischer Anschluss	10
Gebrauchsanleitung	12
Reinigung	15
Störung, was tun?	15
Geräusche des Kochfelds	15
Kundendienst	16
Leistungsstufen-Tabelle	16

Montagezeichnungen



Montagezeichnungen



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST VON HÖCHSTER WICHTIGKEIT

Dieses Handbuch und das Gerät selbst sind mit wichtigen Sicherheitsinformationen 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 Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Warnhinweise nennen das mögliche Sicherheitsrisiko und geben an, wie die Gefahr von Verletzungen, Schäden und Stromschlägen durch bestimmungsfremden Gebrauch des Gerätes vermieden werden kann.

Bitte achten Sie stets darauf, folgende Anweisungen genau zu befolgen:

- Verwenden Sie Schutzhandschuhe für alle Vorgänge beim Auspacken und Aufstellen des Geräts.
- Das Gerät muss vor und während der Durchführung von Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt sein.
- Installation und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies im Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich angegeben ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Stromversorgung anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und keine Verlängerungskabel.

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für Privathaushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch ist nicht gestattet (wie beispielsweise das Heizen von Räumen). 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. Kleinkinder (0-3 Jahre) und Kinder (3-8 Jahre) dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- 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 die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden 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.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt des Geräts mit Tüchern oder anderen entflammaren 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.
- Unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Weist die Oberfläche Risse auf, dann schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. (nur für Geräte mit Glasoberfläche).
- Dieses 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 Dampfstrahlreiniger.
- 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 der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung. (nur für Geräte mit Glasoberfläche).

Entsorgung von Haushaltsgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.
- Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung von Elektrogeräten können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmüll oder bei Ihrem Händler erfragen, bei dem das Gerät gekauft wurde.

Umweltschutz

Verpackungsmaterial entsorgen

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wieder verwertbar 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

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

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

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin,

dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsmüll ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte WEEE entsorgt werden muss.

Energiesparen

Für optimale Ergebnisse empfiehlt sich Folgendes:

- 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 Kochfeldes.

Konformitätserklärung

Dieses Gerät 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.

Dieses Gerät entspricht den Öko- Konstruktionsanforderungen der europäischen Richtlinien N. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-2.

Vor der Benutzung

WICHTIG: Die Kochzonen arbeiten nicht, wenn das Kochgeschirr nicht die richtige Größe hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift “INDUKTIONSSYSTEM” (siehe nebenstehende Abbildung). Stellen Sie das Geschirr vor dem Einschalten des Kochfelds stets mittig auf die gekennzeichnete Kochzone.



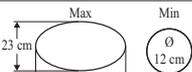
Bereits vorhandenes Kochgeschirr

Mit einem Magneten lässt sich prüfen, ob das Kochgeschirr für das Induktionskochfeld geeignet ist: wenn die Töpfe und Pfannen nicht magnetisch erfasst werden, sind sie ungeeignet.

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



Empfohlene Topfbodenbreiten

 Ø 21 cm	 Ø 15 cm min → 21 cm max	 Ø 14,5 cm	 Ø 10 cm min → 14,5 cm max
Flexible Zone	 		

Installation

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden.

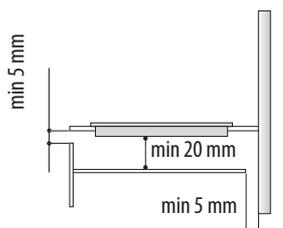
Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die nächste Kundendienststelle.

Näheres zu den Einbau-Abmessungen und der Montageanleitung siehe die Abbildungen auf Seite 5.

VORBEREITUNG DES KÜCHENSCHRANKS FÜR DIE MONTAGE

! WARNUNG

- Installieren Sie einen Trennboden unter dem Kochfeld.
 - Der untere Teil des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
 - Bringen Sie den Trennboden nicht an, wenn ein Unterbau-Herd installiert wird.
-
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Geräts und dem Trennboden muss den Abmessungen in der Abbildung entsprechen.
 - Um den korrekten Betrieb des Geräts sicher zu stellen, darf der erforderliche Mindestabstand zwischen Kochfeld und Oberseite der Einheit nicht verstellt werden (mind. 5 mm).
 - Wird ein Unterbau-Herd installiert, muss dieser mit einem Kühlsystem ausgestattet sein.
 - Das Kochfeld darf nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine installiert werden, damit gewährleistet ist, dass die Stromkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen, denn dies könnte sie beschädigen.
 - Im Fall einer bündigen Montage kontaktieren Sie den Kundendienst und fordern Sie den Schraubensatz 4801 211 00112 an.
 - Benutzen Sie für den Abbau des Kochfelds einen Schraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten), und hebeln Sie damit die Clips an der Unterseite des Geräts um den Umfang herum ab.



Anschluss an das Stromnetz

! WARNUNG

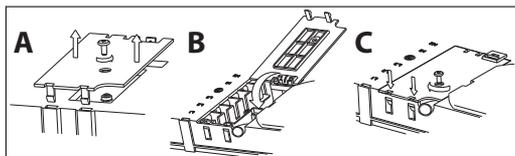
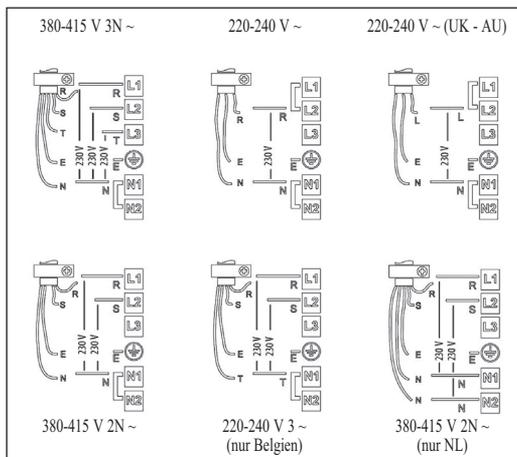
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Die Installation muss von einer Fachkraft gemäß den Herstelleranweisungen und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen ausgeführt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel genannten Richtlinien entstehen.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.
- Die auf dem Typenschild angegebene Spannung muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.

Anschluss an das Stromnetz

Anschluss an die Klemmenleiste

Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RRR-F oder H05V2V2-F gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle.

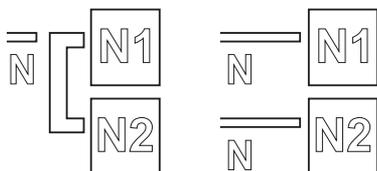
Kabel	Nummer x Größe
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²



Wichtig:

- Lassen oder entfernen Sie die Metallbrücken zwischen den Schrauben L1-L2 und N1-N2 der Klemmenleiste gemäß Schaltplan (siehe Abbildung).
- Ist das Kabel mitgeliefert, siehe die Anschlussanweisungen, die am Kabel befestigt sind.
- Stellen Sie sicher, dass alle sechs Schrauben der Klemmenleiste nach dem Kabelanschluss gut festgezogen sind.

Beispiel für Brücke vorhanden (links) oder entfernt (rechts). Näheres siehe Schaltplan (die Brücken können zwischen L1-L2 und zwischen N1-N2 gelegt werden).



Das gelb-grüne Erdungskabel muss mit der Klemme mit dem Symbol ⊕ verbunden werden. Es muss länger als die anderen Kabel sein.

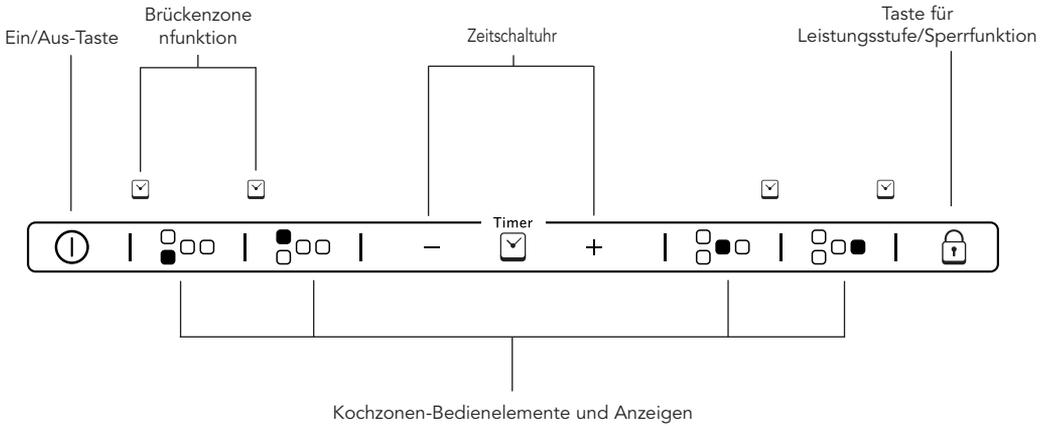
1. Nehmen Sie den Klemmenleistendeckel (A) nach Entfernen der Schraube ab und setzen Sie ihn in das Scharnier (B) der Klemmenleiste ein.
2. Setzen Sie das Kabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Litzen an die Klemmenleiste an, wie es auf dem Anschlussplan neben der Klemmenleiste dargestellt ist.
3. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel (C) und schrauben Sie ihn mit der vorher entfernten Schraube auf der Klemmenleiste fest.

Bei jedem Netzanschluss des Gerätes führt die Kochmulde eine automatische Kontrolle durch, die ein paar Sekunden dauert.

Falls das Kochfeld mit einem Netzkabel ausgerüstet ist, gehen Sie gemäß den Anweisungen vor, die am Netzkabel angegeben sind. Bei der Installation muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

Bedienungsanleitung

Beschreibung des Bedienfeldes



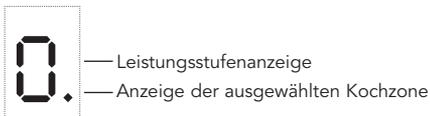
Ein-/Ausschalten des Kochfelds

Zum Einschalten des Kochfeldes etwa 2 Sekunden lang die Taste  drücken, bis die Anzeigen der Kochzonen aufleuchten. Zum Ausschalten dieselbe Taste drücken, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen sind ausgeschaltet

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

Wird innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes keine Funktion gewählt, dann schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder ab.

Einschalten und Einstellen der Kochzonen



Nach dem Einschalten des Kochfeldes aktivieren Sie die gewünschte Zone durch Drücken der runden Taste "+" und stellen dann den Topf auf die Zone.

Zur Erhöhung der Leistungsstufe drücken Sie die Taste '+'. Zur Senkung der Leistungsstufe drücken Sie die Taste '-'.

Deaktivieren der Kochzonen

Zum Einschalten der Kochzone drücken Sie die entsprechende Taste "+" und "-" länger als 3 Sekunden. Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, erscheint in der Anzeige der Kochzone der Buchstabe "H".

Bedienfeldsperre

Diese Funktion sperrt das Bedienfeld, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds zu verhindern. Zum Aktivieren der Sperrfunktion für das Bedienfeld schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Timer-Taste drei Sekunden lang gedrückt; ein Signalton und eine Leuchtanzeige neben dem Schlüsselsymbol bestätigen die erfolgte Aktivierung. Das Bedienfeld ist gesperrt mit Ausnahme der Ausschalt-Funktion. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise zur Aktivierung. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Die Anwesenheit von Wasser, aus dem Kochgeschirr übergelaufene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Auslösen oder Aufheben der Funktion führen.

Timer

Timer Mit dem Timer kann für alle Kochzonen auf einen Kochbetrieb vom maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) vorprogrammiert werden.



Wählen Sie die Kochzone, die mit dem Timer vorprogrammiert werden soll, drücken Sie den Timer, und ein Signalton zeigt die Funktion an (siehe Abbildung). Die Anzeige zeigt "00" an, und die LED-

Anzeige leuchtet auf. Der Timer-Wert kann erhöht und gesenkt werden, wenn die Tasten "+" und "-" gedrückt werden. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab. Um den Timer zu deaktivieren, drücken Sie die Timer-Taste mindestens 3 Sekunden lang.

Um den Timer für eine andere Zone einzustellen, wiederholen Sie die oben genannten Schritte. Das Timer-Display zeigt immer den Timer für die ausgewählte Zone oder den kürzesten Timer an.

Um den Timer zu ändern oder auszuschalten, drücken Sie die Kochzonenwahltaste für den betreffenden Timer.

WARNHINWEISE FÜR DAS BEDIENFELD.

Restwärmeanzeige



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

Wird auf dem Display "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 "Topf fehlt" (siehe die nebenstehende Abbildung). Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochmulde 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 Taste "+", bis "P" auf dem Display erscheint. Nach 10 Minuten Benutzung der Schnellkochfunktion schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die Stufe 9 zurück.

Leistungsmanagement-Funktion (Funktion falls verfügbar)

Mit der Leistungsmanagement-Funktion kann der Benutzer die maximale Leistung, die das Kochfeld erreichen kann, nach Bedarf einstellen.

Diese Einstellung ist jederzeit möglich und wird bis zur nächsten Änderung beibehalten.

Durch die Einstellung der erforderlichen Maximalleistung verteilt das Kochfeld die Leistung automatisch auf die verschiedenen Kochzonen und stellt dabei sicher, dass der Höchstwert nicht überschritten wird; dies hat den Vorteil, dass alle Kochzonen gleichzeitig verwaltet werden können, Probleme durch Überlast aber vermieden werden.

4 maximale Leistungsstufen stehen zur Verfügung und werden auf dem Display angezeigt: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW ist die höchste Leistung auf dem Kochfeld)

Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die Maximalleistung eingestellt

Nach dem Anschluss des Geräts an eine Steckdose kann durch Durchlaufen der folgenden Punkte in den ersten 60 Sekunden die erforderliche Leistungsstufe eingestellt werden:

Bedienungsanleitung

Schritt	Bedienfeld	Display
1	+ Drücken, etwa 3 Sekunden lang	
2	Drücken Sie zur Bestätigung des vorherigen Schritts die Taste Leistungsregelung	Das Display zeigt 
3	-/+ Drücken, um aus den verfügbaren Funktionen die ausgewählte Leistungsstufe auszuwählen	Das Licht wird gemeinsam mit den Betriebsleuchten der individuellen Kochzonen eingeschaltet
4	Drücken Sie zur Bestätigung des vorherigen Schritts die Taste Leistungsregelung	Das Display zeigt die eingestellte Leistungsstufe ein, die etwa 2 Sekunden lang aufleuchtet, danach gibt der Herd einen Signalton aus und schaltet sich selbst ab. Er kann nun verwendet werden.

Bei einem Fehler während der Einstellung der Leistung erscheint das Symbol  in der Mitte, und für etwa 5 Sekunden ertönt ein Signalton. Wiederholen Sie in diesem Fall den Einstellvorgang ganz von vorn. Sollte der Fehler weiterhin auftreten, rufen Sie den Kundendienst.

Bei normaler Benutzung, wenn der Benutzer versucht, die maximal verfügbare Leistungsstufe bei Erreichen noch zu erhöhen, blinkt die Leistungsstufe zwei Mal in der Kochzone, die in Benutzung ist, und ein Signalton ertönt.

Um in dieser Kochzone eine höhere Leistungsstufe zu erreichen, muss die Leistungsstufe einer oder mehrerer anderer aktiver Kochzonen manuell gesenkt werden.

Flexible Zone

Mit dieser Funktion können zwei Zonen kombiniert und wie eine einzige Kochzone verwaltet werden. Ideal für den Gebrauch von ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen (mit maximal 40x23 cm großem Boden). Nach dem Einschalten des Kochfelds drücken Sie die Taste : die zwei Kochzonendisplays zeigen "0" Leistungsstufe "5" an; beide Punkte neben der Leistungsstufennummer sind erleuchtet und zeigen an, dass eine einzelne Zone ausgewählt ist. Wenn Sie die Leistungsstufe ändern möchten, fahren Sie mit dem Finger über den Slide-Touchscreen: die Nummer im Kreis erhöht/senkt sich, wenn Sie einfach schnell mit dem Finger von der Mindesteinstellung 1 bis zur maximalen Zahl 9 fahren. Um die Funktion Flexible Zone auszuschalten, drücken Sie die Taste: die Kochzonen kehren wieder in den Einzelzonenbetrieb zurück. Zum Abschalten der Kochzone drücken Sie OFF.

Wenn die Funktion Flexible Zone eingeschaltet ist, dann ist es nicht möglich, gleichzeitig die Schnellkoch-Leistungsstufe und die SENSOR-Funktion für die gleiche Zone zu benutzen. Wird der Timer eingestellt, so wird er neben dem Display der obersten Kochzone angezeigt.

Reinigung

WARNUNG

- **Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.**
- **Schalten Sie vor dem Reinigen die Kochzonen unbedingt aus und achten Sie darauf, dass auch keine Restwärmeanzeige (“H”) mehr leuchtet.**

WICHTIG: Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder metallene Scheuer-Pads. Ihre Verwendung kann das Glas beschädigen.

- Es wird empfohlen, das (abgekühlte) Kochfeld nach jedem Gebrauch zu reinigen, um zu vermeiden, dass die Glaskeramikoberfläche beschädigt wird und sich schwer zu entfernende Speisereste ablagern.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können das Glaskeramikkochfeld verkratzen.
- Verwenden Sie Küchenpapier, saubere Tücher oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder (befolgen Sie die Herstelleranweisungen).

Störung - was tun?

- Lesen und befolgen Sie die Anweisungen in Abschnitt “Gebrauchsanleitung”.
- Prüfen Sie, ob der Strom abgestellt ist.
- Trocknen Sie das Kochfeld nach dem Reinigen gründlich ab.
- Wenn nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes auf dem Display angezeigt werden, konsultieren Sie bitte die folgende Tabelle für weitere Anweisungen.
- Wenn sich das Kochfeld nach der Benutzung nicht ausschalten lässt, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBEHEBUNG
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Interne Temperatur der elektronischen Komponenten zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F42 oder F43	Der Anschluss-Spannungswert ist falsch.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den elektrischen Anschluss
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Rufen Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an		

Geräusche des Kochfelds

Induktionskochfelder verursachen bei normalem Betrieb pfeifende oder krachende, knisternde Geräusche, die von den Töpfen und Pfannen herkommen und von der Beschaffenheit der Böden abhängen (zum Beispiel, wenn es sich um Mehrschichtböden oder unebenen Böden handelt). Diese Geräusche hängen von den verwendeten Töpfen und Pfannen und der Menge der darin enthaltenen Lebensmittel ab, und sind in keiner Weise ein Anzeichen für eine Störung.

Zusätzlich dazu ist das Induktionskochfeld mit einem internen Kühlsystem zur Temperaturregelung der Elektronikbauteile ausgestattet; daher ist einige Minuten nach dem Ausschalten des Geräts und während des Betriebs das Geräusch des Kühlerlüfters zu hören. Dies ist normal und für das korrekte Funktionieren des Geräts wichtig.

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 die genaue Modellnummer;
- die Service-Nummer (die Nummer hinter dem Wort SERVICE auf dem Typenschild) unter dem Gerät (auf der Metallplatte).
- Ihre vollständige Adresse;
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

Tabelle Leistungsstufen

Leistungsstufe		Garart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchste Leistungsstufe	Boost	Schnelles Aufwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe	7-8	Schmoren - Anbraten - Sieden - Grillen	Ideal für langsames Schmoren, zum Beibehalten einer hohen Kochstufe, zum Garen und Grillen (mit kurzer Dauer, 5-10 Minuten)
	6-7	Schmoren - Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal für langsames Schmoren, zum Beibehalten einer hohen Kochstufe, zum Garen und Grillen (mit kurzer Dauer, 10-20 Minuten) Vorheizen von Zubehörteilen
Mittlere Leistungsstufe	4-5	Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Köcheln, 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 (mit Flüssigkeitsvolumen unter einem Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	1-2	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehen lassen	Ideal zum Erweichen von Butter und sanftem Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen kleinerer Produkte und zum Warmhalten frisch gekochter Speisen (wie Saucen, Suppen, Minestrone)
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, um Risotto ziehen zu lassen und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
OFF	Leistungsstufe Null	Abstellfläche	Kochfeld in Standby-Modus oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt)

Hinweis:

Bei der Zubereitung von Schnellgerichten, die eine perfekte Verteilung der Wärme benötigen (wie beispielsweise Pfannkuchen) auf der 28 cm Doppelkochzone (falls vorhanden), benutzen Sie bitte Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser, der nicht größer als 24 cm ist. Für das Garen von empfindlichen Speisen (zum Beispiel für das Schmelzen von Schokolade oder Butter) verwenden Sie die Einzelzonen mit kleinerem Durchmesser.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
02/15

400010765294

