

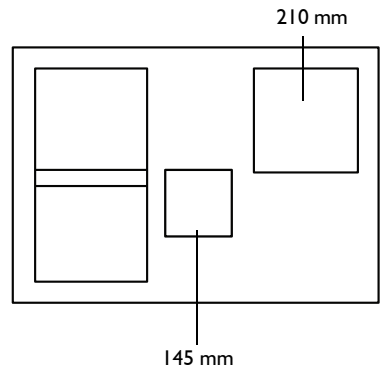
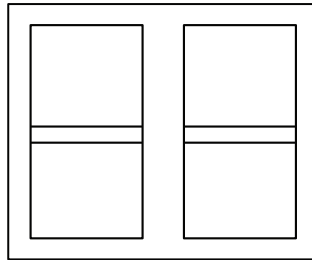
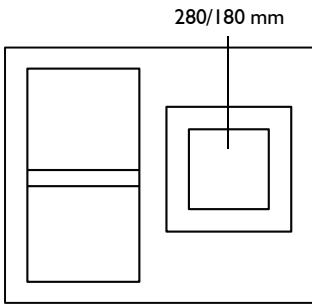
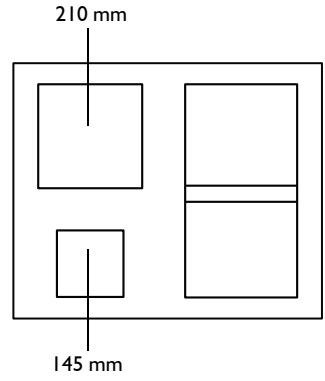
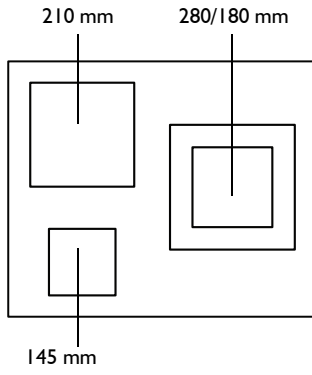
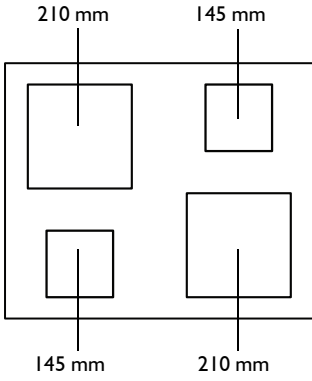
Инструкция по эксплуатации
Instructions for use
Bedienungsanleitung
Instrucciones de uso



Consignes d'utilisation
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing

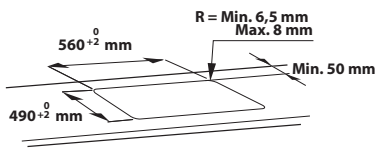
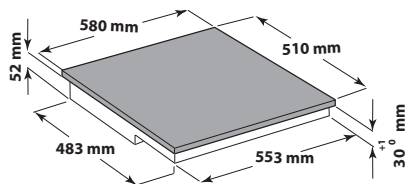


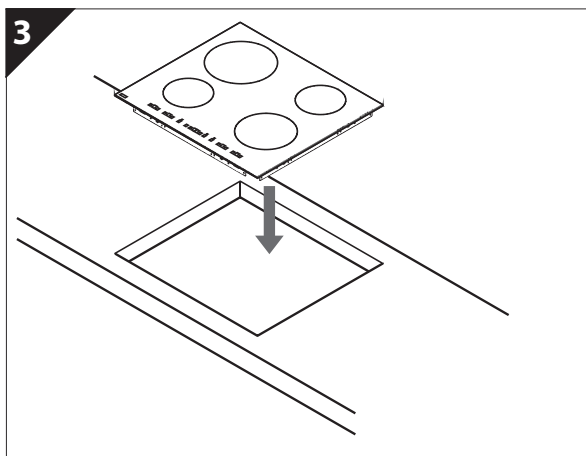
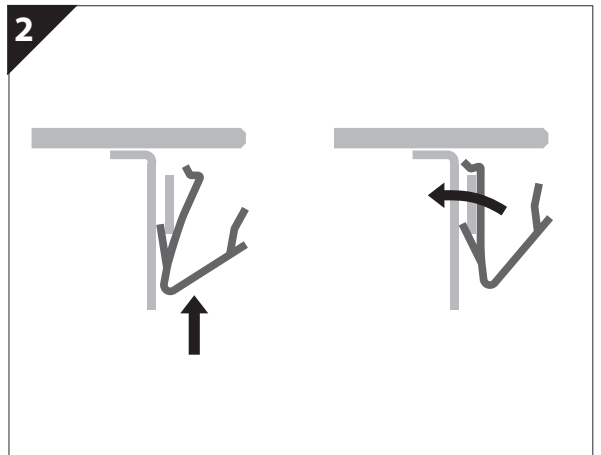
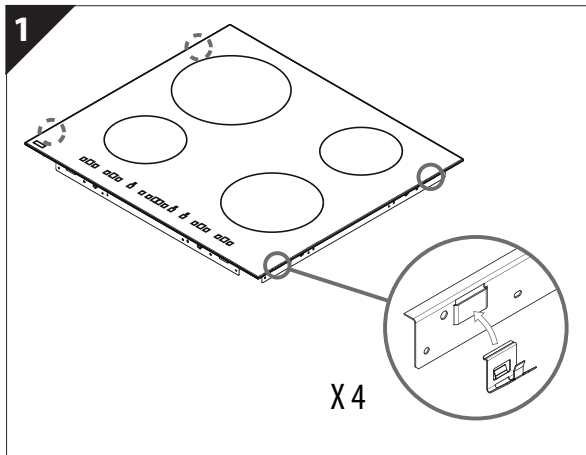
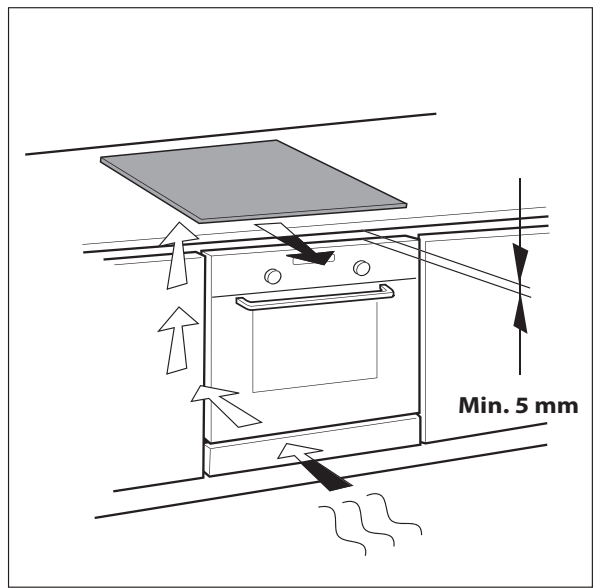
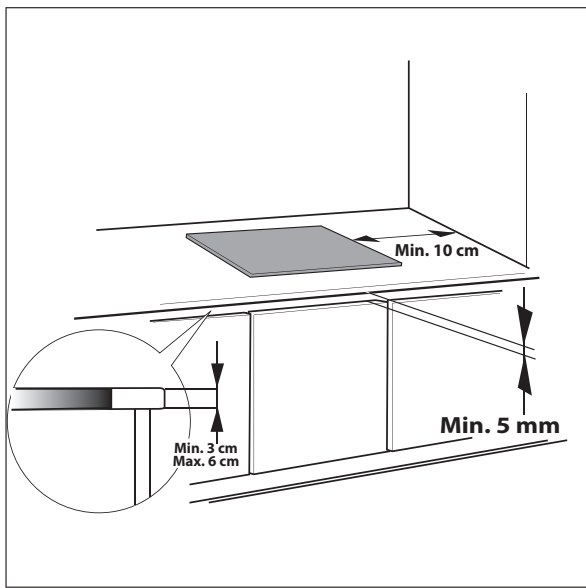
Bauknecht
Mehr als Technik



РУССКИЙ	Установка	Стр. 8	Инструкция по эксплуатации	Стр. 9
ENGLISH	Installation	Page 17	Instructions for use	Pag 18
DEUTSCH	Installation	Seite 26	Bedienungsanleitung	Seite 27
ESPAÑOL	Instalación	Página 35	Instrucciones de uso	Página 36
FRANÇAIS	Installation	Page 44	Directives d'utilisation	Page 45
ITALIANO	Installazione	Pagina 53	Istruzioni per l'uso	Pagina 54
NEDERLANDS	Installatie	Pagina 62	Gebruiksaanwijzing	Pagina 63

A





WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Diese Anleitung sollte auch auf folgender Internetseite verfügbar sein: www.bauknecht.eu

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST WICHTIG

Dieses Handbuch und das Gerät selbst sind mit wichtigen Sicherheitsinformationen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.



Dies ist das Gefahrensymbol bezüglich der Sicherheit, es warnt vor potentiellen Risiken für Benutzer und andere Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und den folgenden Worten begleitet:



GEFAHR

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.



WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht verhindert wird.

Alle sicherheitsrelevanten Meldungen beschreiben das potentielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie das Risiko von Verletzungen, Schäden und elektrischen Schlägen durch falschen Gebrauch des Gerätes verringert werden kann. Bitte achten Sie darauf, stets folgende Anweisungen zu befolgen:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen 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 Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Herdanschlusskabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3mm vorgesehen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Heizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.

- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoffen 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. Achten Sie hierauf, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Im Fach unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Glasoberfläche).
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
Feuergefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochelement nach der Verwendung über die Bedientasten aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topfpräsenzerkennung (nur Induktionsgeräte).

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterial

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

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

Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Benutzer dazu bei, potenziell negative 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 entsprechenden Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) entsorgt werden muss.

Energiespartipps

Für bestmögliche Leistungen empfehlen wir Ihnen außerdem:

- 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 den Topf mittig auf die markierte Kochzone.

ÖKO-DESIGN ERKLÄRUNG

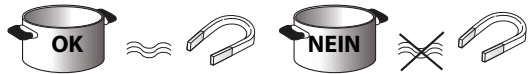
- Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-2.

VOR DEM GEBRAUCH



WICHTIG: Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn Töpfe mit inkorrektter Größe verwendet werden. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ (siehe nebenstehende Abbildung). Topf vor dem Einschalten des Gerätes auf die gewünschte Kochzone stellen.

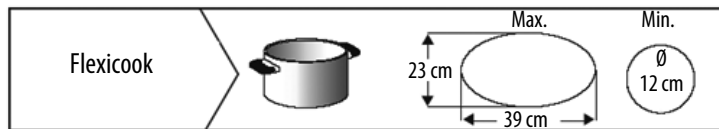
BEREITS VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN



- Mit einem Magneten prüfen, ob der Topf für das Induktionsgerät geeignet ist: Töpfe und Pfannen sind ungeeignet wenn sie nicht magnetisch erkennbar sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Töpfe über einen ebenen Boden verfügen; andernfalls können diese die Kochzonen zerkratzen. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
 - Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld der Kochmulde. Dies kann zu Beschädigungen führen.

EMPFOHLENE BODENDURCHMESSER FÜR TÖPFE

 XL 28 cm	 min. 17 cm → max. 28 cm	 M 18 cm	 min. 12 cm → max. 18 cm
 L 21 cm	 min. 15 cm → max. 21 cm	 S 14,5 cm	 min. 10 cm → max. 14,5 cm



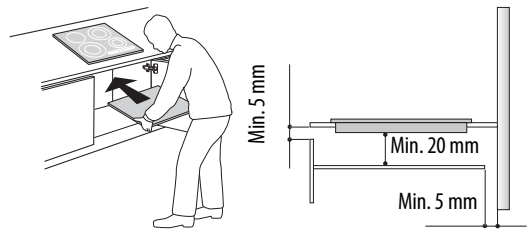
INSTALLATION

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder Ihren Kundendienst. Die Abbildungen auf Seite 2 enthalten Maße im eingebauten Zustand und Einbauanweisungen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS FÜR DEN EINBAU

! WARNUNG

- Bringen Sie eine Trennplatte unter der Kochmulde an.
- Der untere Teil des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
- Setzen Sie beim Einbau eines Backofens unter der Arbeitsfläche keine Trennwand ein.



- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennwand muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen.
- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite des Gerätes (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter der Arbeitsfläche ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einer Spül- oder Waschmaschinen ein, damit der Kontakt mit Dampf oder Feuchtigkeit nicht die elektronischen Schaltkreise beschädigt.
- Bei Unterputz-Installation kontaktieren Sie den Kundendienst, um die Montage des Schraubensatzes 4801 211 00112 anzufordern.
- Verwenden Sie zum Ausbau des Kochfeldes einen Schraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Perimeterclips von der Unterseite des Geräts abzuhebeln.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

! WARNUNG

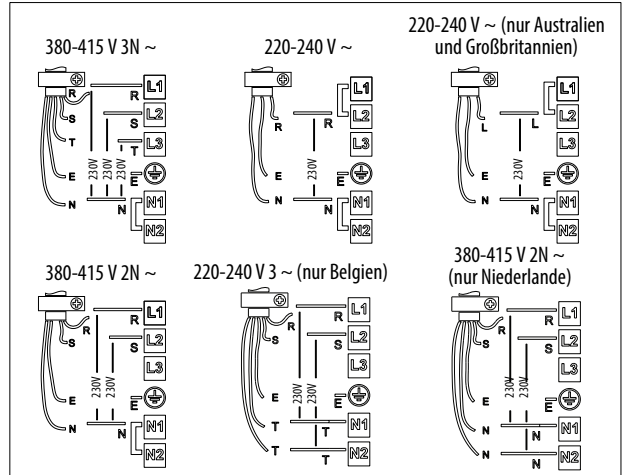
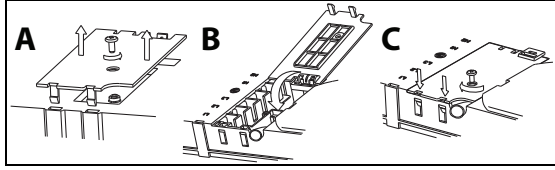
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden.

- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien entstehen.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.

Anschluss an die Klemmenleiste

Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F entsprechend der Tabelle unten.

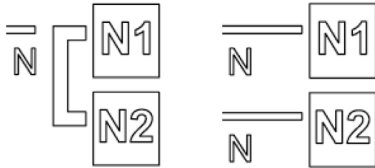
Kabel	Anzahl x Größe
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²



Wichtig:

- Gemäß dem Schaltplan (siehe Abbildung), behalten oder entfernen Sie die Metallbrücken zwischen den Schrauben auf der L1-L2 und N1-N2-Klemmenleiste.
- Wird das Netzkabel mitgeliefert, finden Sie am Netzkabel angegebene Anweisungen zum Anschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss der Kabel sicher, dass alle sechs Schrauben auf der Klemmenleiste angezogen sind.

Beispiel einer vorhandenen Brücke (links) oder entfernten Brücke (rechts). Details finden Sie im Schaltplan (die Brücken können sich zwischen L1-L2 und zwischen N1-N2 befinden).



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. Führen Sie das Stromkabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Leitungen an die Klemmenleiste an, wie im Schaltplan in der Nähe angegeben ist.
3. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
4. Schließen Sie die Abdeckung (C) und befestigen Sie diese auf dem Anschlussblock mit der zuvor herausgedrehten Schraube.

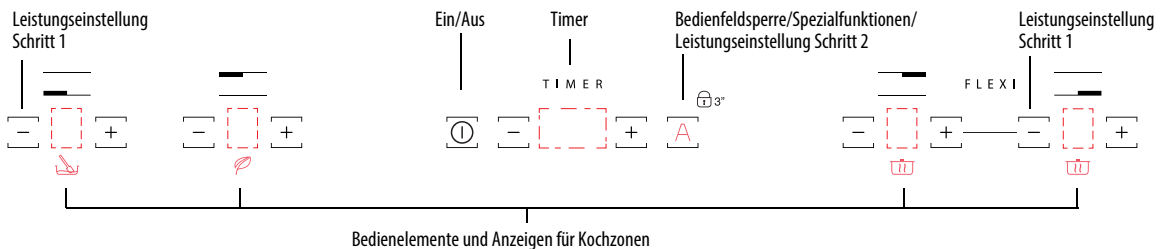
Jedes Mal wenn die Stromversorgung angeschlossen wird, führt das Kochfeld für wenige Sekunden eine automatische Überprüfung durch.

Falls das Kochfeld bereits mit einem Netzkabel ausgerüstet ist, gehen Sie gemäß den Anweisungen vor, die am Netzkabel angegeben sind. Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung durch einen mehrpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3mm.


BEDIENUNGSANLEITUNG

Beschreibung des Bedienfeldes

Bedienfeld



Das Kochfeld EIN/AUSSchalten

Drücken Sie zum Einschalten des Kochfeldes die Taste  etwa 2 Sekunden lang, bis die Kochzonenanzeigen aufleuchten. Drücken Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen werden deaktiviert.

Falls das Kochfeld verwendet worden ist, leuchtet die Restwärmearzeige „H“ weiter, bis die Kochzonen abgekühlt sind.

Wird innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten keine Funktion gewählt, schaltet das Gerät automatisch ab.

Kochzonen einschalten und einstellen



— Leistungsanzeige
— Anzeige der ausgewählten Kochzone



— Position der Kochzone

Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, schalten Sie das Kochfeld ein und aktivieren Sie die entsprechende Kochzone, indem Sie die Taste „+“ drücken; „0“ erscheint auf der Anzeige. Die gewünschte Leistungsstufe kann ausgewählt werden, von min. 0 bis max. 9, oder Boosterfunktion „P“ falls verfügbar. Drücken Sie die Taste „+“, um die Leistungsstufe zu erhöhen. Drücken Sie die Taste „-“, um die Leistungsstufe zu verringern.

Kochzonen deaktivieren

Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“ einer Kochzone länger als 3 Sekunden lang gleichzeitig, um diese Kochzone auszuschalten.

Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, wird auf dem Zonendisplay der Buchstabe „H“ angezeigt.

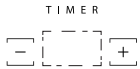
Bedienfeldsperre

Die Funktion sperrt die Bedientasten des Kochfelds, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern. Zum Aktivieren der Kindersicherung das Kochfeld einschalten und drei Sekunden lang die Taste Bedienfeldsperre drücken. Ein Signalton und eine Leuchtanzeige neben dem Schlüsselsymbol bestätigen die erfolgte Aktivierung.

Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Vorhandenes Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Aktivieren oder Deaktivieren der Bedienfeldsperre führen.

Timer



Mit dem Timer können alle Kochzonen auf eine Kochzeit von maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) vorprogrammiert werden.

Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll und betätigen Sie die Timerfunktion (siehe Abbildung), die Funktion wird durch einen Signalton bestätigt. Die Anzeige zeigt „00“ an und die LED-Anzeige leuchtet auf. Der Timerwert kann durch Halten der Schiebereglerfunktion der

Tasten „+“ oder „-“ verringert bzw. erhöht werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Zur Deaktivierung des Timers, halten Sie die Timer-Taste mindestens für 3 Sekunden gedrückt.

Wiederholen Sie die oben genannten Schritte, um den Timer für eine andere Zone einzustellen. Die Timeranzeige zeigt immer den Timer für die gewählte Zone oder den kürzesten Timer an.


Zur Änderung oder Deaktivierung des Timers, drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste für die Zeitschaltuhr.

Bedienfeld-Warnhinweise.

Spezialfunktionen (falls vorhanden)

Einige Modelle verfügen über Sonderfunktionen:

EcoBooster

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, die Kochzone mit dem Eco Booster-symbol auswählen .


Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion die  Taste drücken.

Die EcoBooster-funktion bringt das Wasser zum Sieden und lässt es weiter sieden ohne dass es überläuft, mit Verringerung des Energieverbrauchs.

Um diese Bedienung zu verbessern und die optimale Energieeinsparung zu garantieren, wird empfohlen einen Topf zu verwenden mit einer Bodenfläche ähnlich der ausgewählten Kochzone. Die Qualität des verwendeten Topfs, die Verwendung oder das Fehlen von Deckeln oder Salz können die Leistung der Funktion beeinflussen. 2 bis 3 Liter Wasser (bevorzugt in Raumtemperatur) sind empfohlen und es wird davon abgeraten den Deckel zu verwenden.



Es wird auf jeden Fall dazu geraten, die Siedebedingungen und die Menge an Restwasser zu prüfen.

Automatikfunktion



Diese Funktion stellt automatisch eine angemessene Leistungsstufe ein, um eine niedrige Siedetemperatur beizubehalten. Aktivieren Sie diese Funktion, sobald das Wasser kocht. Drücken Sie hierzu die Taste der jeweiligen Kochzone und dann die Taste .

Warmhalten



Diese Funktion stellt automatisch eine Leistungsstufe ein, die frisch zubereitete Speisen heiß und das Geschirr warm hält (mit für Induktion geeignetem Zubehör).

Drücken Sie die Taste : „A“ erscheint im Display und die Anzeigelampe leuchtet auf. Drücken Sie zur Deaktivierung der Funktion einfach die Taste .


Köcheln



Drücken Sie Taste , sobald der Siedepunkt erreicht ist und das Kochfeld stellt automatisch die korrekte Leistungsstufe ein, um den Topf köcheln zu lassen. Auf dem Display wird „A“ angezeigt: Die Anzeigelampe leuchtet auf. Drücken Sie zur Deaktivierung der Funktion einfach die Taste .

Schmelzen

Diese Funktion hält eine gleichmäßig niedrige Temperatur in der Kochzone aufrecht. Stellen Sie einen Topf/Zubehör auf die gewählte Kochzone, schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Kochzone. Drücken Sie die Taste : „A“ erscheint im Display und die Anzeigelampe leuchtet auf. Drücken Sie zur Deaktivierung der Funktion einfach die Taste .


Restwärmanzeige

 Das Kochfeld ist mit einer Restwärmanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeigen weisen auf noch heiße Kochzonen hin.

 Wird auf der Anzeige  angezeigt, 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.

Die Anzeige erlischt erst nach Abkühlen der Kochzone.

Anzeige falsch positioniertes oder fehlendes Kochgeschirr.

 Wird ein Topf verwendet, der ungeeignet oder nicht korrekt positioniert ist bzw. der nicht über die korrekten Maße für das Induktionskochfeld verfügt, wird die Meldung „kein Topf“ auf der Anzeige angezeigt (siehe Abbildung auf der Seite). 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). Zur Aktivierung der Funktion, drücken Sie die Taste „+“ bis „P“ auf der Anzeige erscheint. Nach 10 Minuten Benutzung der Schnellkochfunktion schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die Stufe 9 zurück.

„Leistungseinstellung“ (falls Funktion verfügbar)

Mit der „Leistungseinstellungs“-Funktion kann der Benutzer je nach Anforderung die maximal mögliche Leistung des Kochfelds einstellen.




Diese Einstellung kann jederzeit vorgenommen werden und wird bis zur nächsten Änderung beibehalten.

Durch die Einstellung der erforderlichen maximalen Leistung passt das Kochfeld automatisch die Verteilung in den verschiedenen Kochzonen an und stellt sicher, dass diese Grenze nie überschritten wird; mit dem Vorteil, auch alle Kochzonen gleichzeitig, aber ohne Überlastungsprobleme regeln zu können.

4 maximale Leistungsstufen sind verfügbar und werden auf dem Display angezeigt: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW ist die maximale Leistungsstufe des Kochfelds)

Das Kochfeld ist zunächst auf maximale Leistung 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:

Schritt	Bedienfeld	Anzeige	
1		Drücken Sie beide Leistungseinstellungstasten etwa 3 Sekunden lang (Schritt 1)	
2		Drücken Sie die Leistungseinstellungstaste (Schritt 2), um den vorherigen Schritt zu bestätigen	Die Anzeige zeigt 
3		Drücken Sie die Tasten, um aus den verfügbaren Optionen die gewünschte Stufe auszuwählen	Die Leuchte leuchtet gemeinsam mit den Betriebsleuchten der jeweiligen Kochzonen auf
4		Drücken Sie die Leistungseinstellungstaste (Schritt 4), um den vorherigen Schritt zu bestätigen	Die Anzeige zeigt die eingestellte Stufe an, die für etwa 2 Sekunden blinkt; danach gibt das Kochfeld ein akustisches Signal und schaltet sich dann aus; jetzt ist es einsatzbereit

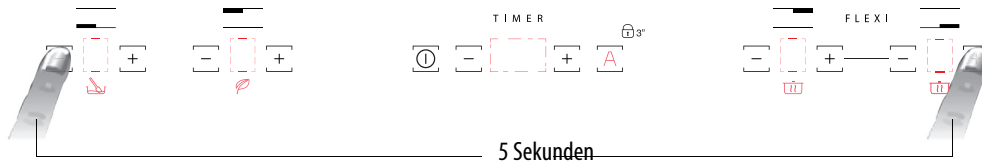
Im Falle eines Fehlers bei der Leistungseinstellung erscheint das Symbol  in der Mitte und ein akustisches Signal ertönt etwa 5 Sekunden lang. Wiederholen Sie in diesem Fall den Vorgang von Anfang an. Rufen Sie den Kundendienst, wenn der Fehler erneut auftritt.

Falls der Benutzer bei normalem Gebrauch versucht, die maximal verfügbare Leistung zu übersteigen, blinkt die angezeigte Leistungsstufe der verwendeten Kochzone zweimal und ein Hinweiston ertönt.

Um in dieser Zone eine höhere Leistung zu erreichen muss die Leistung einer oder mehrerer bereits aktiver Kochzonen verringert werden.

Aktivierung / Deaktivierung des Hinweistons

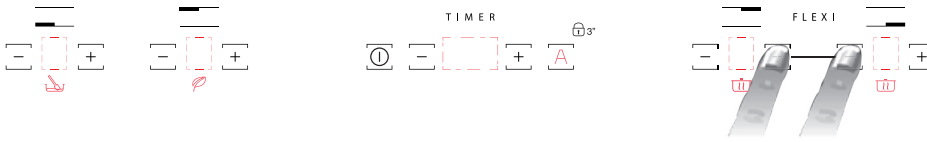
Schalten Sie den Herd ein, drücken Sie die Taste „-“ der ersten Kochzone und die externe Taste rechts mindestens fünf Sekunden lang gleichzeitig gedrückt (wie unten dargestellt).




Flexi-Cook


Bei Vorhandensein, erlaubt diese Funktion die Kochzone als zwei separate Kochzonen oder als eine einzelne extra große Kochzone zu verwenden.

Sie eignet sich hervorragend für ovale, rechteckige und längliche Pfannen (mit Mindestbodenabmessungen von 38x23 cm) oder für mehr als nur eine Standard-Pfanne zur gleichen Zeit. Um die Flexi-Cook-Funktion zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie gleichzeitig die 2 Zonen-Auswahlstasten wie in der untenstehenden Abbildung angezeigt: Auf den Anzeigen der beiden Kochzonen erscheint die Leistungsstufe „0“; die beiden Punkte neben der Stufennummer leuchten, sie zeigen an, dass das Flexi-Cook aktiviert ist.



Um die Leistungsstufe (von 1 auf max. 9 oder P) zu ändern, drücken Sie die Tasten -/+. Drücken Sie gleichzeitig die 2 Zonen-Auswahlstasten, um die Flexi-Cook-Funktion zu deaktivieren. Halten Sie eine der Zonen-Auswahlstasten 3 Sekunden lang gedrückt, um die Zonen direkt auszuschalten.

i Der Hinweis „Kein Topf“  erscheint auf der Anzeige der Zone, auf der kein Topf erkannt werden kann (weil dieser fehlt, falsch platziert oder nicht für Induktionskochfelder geeignet ist). Diese Meldung bleibt 60 Sekunden lang aktiv: In diesem Zeitraum können Sie Töpfe innerhalb des Flexi-Cook-Bereichs hinzufügen oder beliebig versetzen.

Falls innerhalb von 60 Sekunden kein Topf in dieser Zone platziert wird, hört das System auf, in dieser Zone nach Töpfen „zu suchen“, das Symbol  wird weiterhin auf der Anzeige angezeigt, um daran zu erinnern, dass die Zone deaktiviert ist.

Drücken Sie eine der 2 Tasten, um die Flexi-Cook-Funktion wieder zu aktivieren .

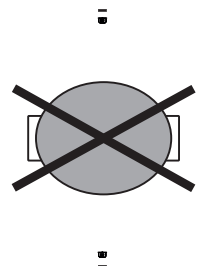
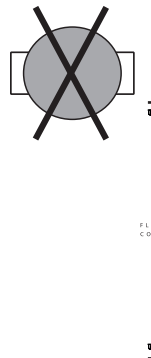
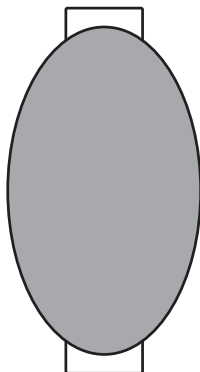
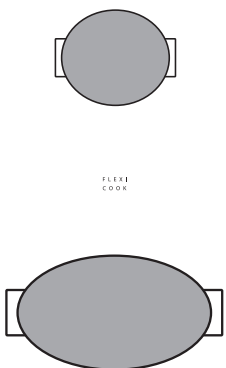
Die Flexi-Cook-Funktion erkennt auch, wenn ein Topf innerhalb des Flexi-Cook-Bereichs von einer Kochzone zur anderen bewegt wird und dabei die gleiche Leistungsstufe der Kochzone beibehält, wo der Topf ursprünglich hingestellt wurde (siehe Beispiel in der untenstehenden Abbildung: wird der Topf vom vorderen zum hinteren Kochfeld bewegt, erscheint die Leistungsstufe auf der Anzeige der entsprechenden Kochzone, wo der Topf hingestellt wird).

Weiterhin kann der Flexi-Cook-Bereich als zwei unabhängige Kochzonen eingesetzt werden. Verwenden Sie hierzu die entsprechende Taste der einzelnen Zone. Setzen Sie den Topf in die Mitte der Einzelzone und stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Schieber ein.

i Wichtig: Vergewissern Sie sich, dass die Töpfe zentriert auf der Kochzone liegen, um das Zentrum der einzelnen Kochzone abzudecken.

Bei großen Töpfen, ovalen, rechteckigen und länglichen Pfannen, vergewissern Sie sich, dass die Pfannen zentriert auf der Kochzone liegen.

Beispiele für gute und schlechte Platzierung des Topfes:



REINIGUNG



WARNUNG

- **Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („H“) nicht angezeigt wird.**

WICHTIG: Verwenden Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Deren Verwendung kann nach einiger Zeit das Glas beschädigen.

- Reinigen Sie das (abgekühlte) Gerät nach jeder Verwendung, um Ablagerungen und Flecken aufgrund von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Gerät und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).
- Verschüttete Flüssigkeiten auf den Kochzonen können zu Vibrationen oder Bewegungen des Kochgeschirrs führen
- Trocknen Sie das Kochfeld gründlich nach der Reinigung.

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

- Lesen und beachten Sie bitte die Informationen im Abschnitt „Bedienungsanleitung“.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung sorgfältig 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 vom Stromnetz.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBESEITIGUNG
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		

VOM GERÄT ERZEUGTE GERÄUSCHE

Induktionskochfelder können während des normalen Betriebs pfeifende und knisternde Geräusche erzeugen, diese resultieren aus den Töpfen und Pfannen als Folge der Eigenschaften der Böden (z.B. Böden aus mehreren Materialschichten oder unebenen Böden). Diese Geräusche variieren in Abhängigkeit von den verwendeten Töpfen und Pfannen und der darin enthaltenen Mengen an Speisen, sie sind kein Hinweis auf einen Defekt.

Zusätzlich ist das Induktionskochfeld mit einem internen Kühlsystem ausgestattet, um die Temperatur der elektronischen Komponenten zu steuern; daher wird das Geräusch des Kühlgebläses während des Betriebs und einige Minuten nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wird, hörbar. Dies ist völlig normal und für die richtige Funktion des Gerätes von wesentlicher Bedeutung.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

1. Versuchen Sie zunächst, 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.

Wenn die Störung nach den Prüfungen oben weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst vor Ort.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und exakte Modellnummer;
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild);
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an **eine vom Hersteller autorisierte Kundenservice-Stelle** (nur dann wird sichergestellt, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

LEISTUNGSSTUFEN-TABELLE

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchste Leistungsstufe	Boost	Schnelles Erwärmen	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 zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten)
	6-7	Schmoren - Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör
Mittlere Leistungsstufe	4-5	Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen
	3-4	Garen - leichtes 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 (weniger als ein Liter Volumen: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	1-2	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehen lassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone)
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
AUS	Leistungsstufe Null	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt)

HINWEIS:

Verwenden Sie bei der Zubereitung von schnell garenden Speisen, für die eine perfekte Wärmeverteilung auf der 28-cm-Doppelkochzone (falls vorhanden) erforderlich ist (z. B. Pfannkuchen) nur Pfannen, deren Durchmesser nicht größer als 24 cm ist. Verwenden Sie für die Zubereitung delikater Speisen (z. B. beim Schmelzen von Schokolade oder Butter) die Einzelkochzonen mit kleinerem Durchmesser.