

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 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.
- 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.
- Weist die Oberfläche Risse auf, dann schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

- 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 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.

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

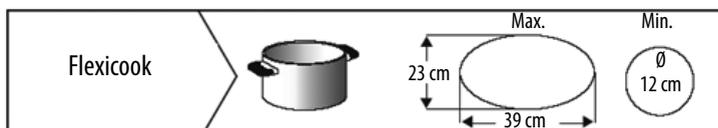


So stellen Sie mit einem Magnet fest, ob das Kochgeschirr für das Induktionskochsystem geeignet ist: die Töpfe sind ungeeignet, wenn sie vom Magneten nicht erfasst werden.

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



INSTALLATION

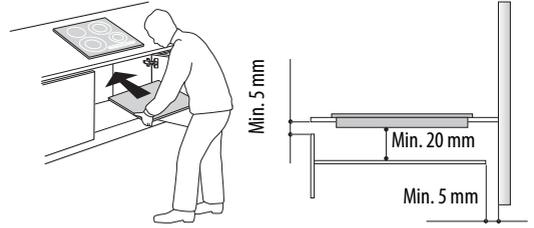
Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.

Zu den Abmessungen des Ausschnitts und den Installationsanweisungen beachten Sie bitte die Abbildungen auf Seite 2.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

! WARNUNG

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



- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennplatte 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 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.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine ein; die elektronischen Schaltkreise können mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen und beschädigt werden.
- Rufen Sie bei flächenbündiger Installation den Kundendienst für die Montage des Schraubenbausatzes 4801 211 00112.
- Zum Entfernen des Kochfelds mit einem Schraubendreher (nicht mitgeliefert) die Befestigungsklammern unter dem Kochfeld entfernen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

! WARNUNG

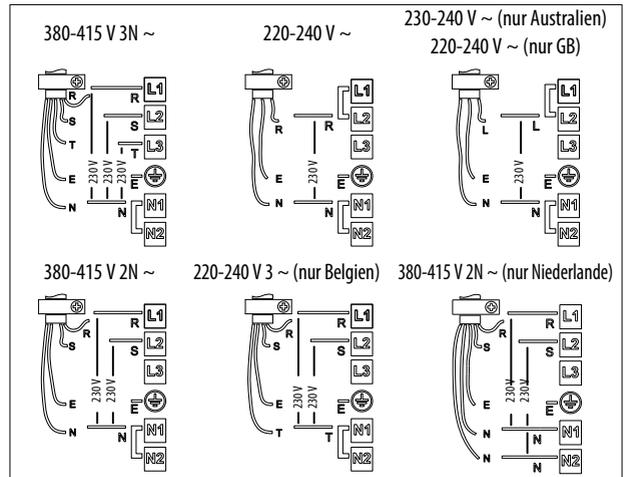
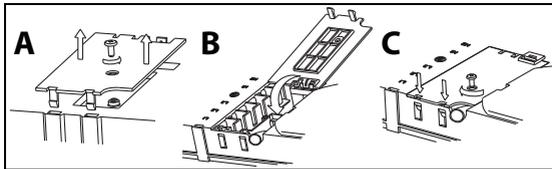
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss von einem Elektriker installiert werden, der mit allen gängigen Sicherheits- und Installationsvorschriften vertraut ist.

- Der Hersteller haftet nicht für Personen-, Tier- und Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel genannten Anweisungen entstehen.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.
- Die Spannung auf dem Typenschild an der Geräteunterseite muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen.

Anschluss an die Klemmenleiste

Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F laut Angaben in der folgenden Tabelle.

Kabel	Anzahl x Größe
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ² (nur Australien)
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:

- Die Metallbrücken zwischen den Schrauben der Klemmenleisten L1-L2 oder N1-N2 laut Schaltbild beibehalten oder entfernen (siehe Abbildung).
 - Falls das Kabel mitgeliefert wird, bitte Bezug auf die dem Kabel beiliegenden Anschlusshinweise nehmen.
 - Kontrollieren, dass alle sechs Schrauben der Klemmenleiste nach Anschluss der Kabel festgezogen sind.
- Beispiel einer vorhandenen (links) oder entfernten Brücke (rechts). Siehe das Schaltbild für weitere Einzelheiten (die Brücken können sich zwischen L1-L2 und 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.
2. Setzen Sie das Kabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Litzen an die Klemmenleiste an, wie 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 an.

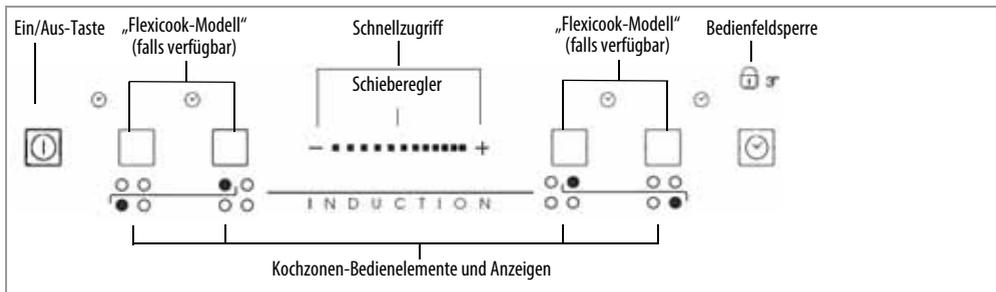
Bei jedem Netzanschluss führt das Kochfeld eine automatische Kontrolle durch, die ein paar Sekunden dauert.

Falls das Kochfeld schon mit einem Netzkabel ausgerüstet ist, gehen Sie gemäß Anweisungen am Netzkabel vor. Den Netzanschluss über einen allpoligen Trennschalter mit einer Mindestkontaktöffnung 3mm ausführen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Beschreibung des Bedienfeldes

Bedienfeld



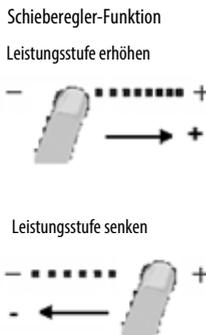
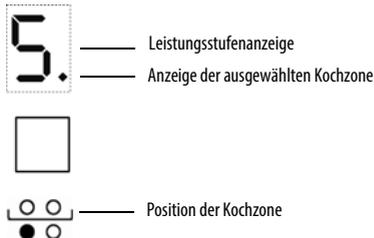
Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

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

Falls das Kochfeld bereits benutzt wurde, leuchtet die Restwärmanzeige „H“, bis die Kochzonen abgekühlt sind.

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

Einschalten und Einstellen der Kochzonen



Schalten Sie die Kochmulde und dann die gewünschte Kochzone mit der betreffenden runden Taste ein und stellen Sie den Topf auf die gewählte Zone. Mit der Schieberregelung können Sie jetzt die gewünschte Leistung stufenlos im Bereich von der Mindeststufe 0 bis zur Höchststufe 9 oder zur Booster-Funktion „P“ einstellen. Zur Erhöhung der Leistungsstufe mit dem Finger mehrmals von links nach rechts über den Schieber streichen; zum Verringern den Finger in die entgegengesetzte Richtung bewegen. Alternativ können Sie die Tasten des Schnellzugriffs „+“ und „-“ benutzen.

Ausschalten der Kochzonen

Um die Kochzone abzuschalten, die betreffende Taste länger als 3 Sekunden drücken.

Die Kochzone wird abgeschaltet; solange die Zone noch heiß ist, wird im Display der Kochzone „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 Timer 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.

Wasser, aus den Töpfen übergelaufene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Ein-/Ausschalten der Funktion führen.

Timer



Mit dem Timer kann die Garzeit für maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) für alle Kochzonen eingestellt werden.

Die mit dem Timer zu verwendende Kochzone auswählen und die Taste Timer drücken; ein Signalton bestätigt die Aktivierung der Funktion (siehe Abbildung). Das Display zeigt „00“ an und die LED-Anzeige leuchtet auf. Der Wert der Timeranzeige kann erhöht oder verringert werden; dazu die Tasten „+“ und „-“ der Schieberfunktion niederdrücken. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet sich automatisch ab. Zum Abschalten des Timers die Taste 3 Sekunden lang drücken.

Zum Programmieren einer anderen Kochzone mit dem Timer die o. a. Schritte wiederholen. Das Display des Timers zeigt immer den Timer der gewählten Zone oder den Timer mit der kürzeren Zeit an.

Um den Timer abzuschalten oder die Zeit zu ändern, die Taste der Kochzone des betreffenden Timers drücken.

Anzeigen des Bedienfeldes

Restwärmanzeige.

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

Wird  angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Solange die Anzeige leuchtet, kann auf der Kochzone eine Speise warm gehalten oder Butter geschmolzen werden.

Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

Anzeige falsch positioniertes oder fehlendes Kochgeschirr

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

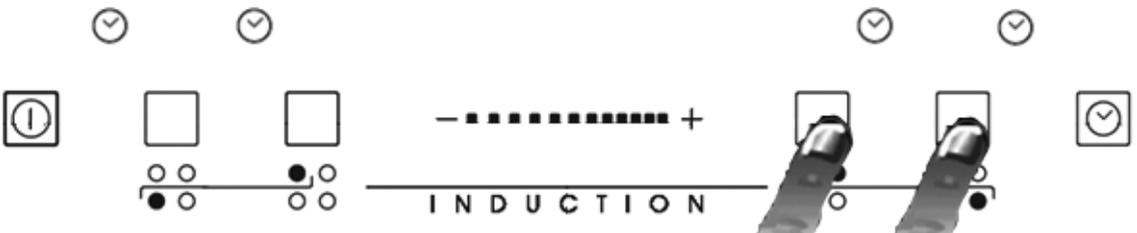
Schnellkochfunktion (Booster falls verfügbar)

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“ im Display angezeigt wird. Nach 10 Minuten Benutzung der Schnellkochfunktion (außer bei Einsatz der Flexicook-Funktion) schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die Stufe 9 zurück.

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 38 x 23 cm großem Boden) oder von mehr als einer Standardpfanne. Um die Funktion Flexicook zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie gleichzeitig die 2 Tasten der Kochzonen (siehe Abbildung): die zwei Kochzonendisplays zeigen Leistungsstufe „5“ an; beide Punkte neben der Leistungsstufenummer leuchten und zeigen an, dass die Funktion Flexicook aktiv ist.



Drücken Sie die Tasten - / +, um die Leistungsstufe zu ändern (von 1 bis maximal 9 oder P), oder streichen Sie mit dem Finger waagrecht über das Gleitelement.

Drücken Sie gleichzeitig die 2 Wahl-tasten der Zonen, um die Flexicook-Funktion abzuschalten. Um die Zonen umgehend abzuschalten, halten Sie eine der Wahl-tasten 3 Sekunden lang gedrückt.

 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). Diese Meldung bleibt 60 Sekunden lang aktiviert; in dieser Zeit können Sie einen Topf aufstellen oder Töpfe innerhalb der Flexicook-Kochzone nach Belieben 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 Flexi-Kochfunktion wieder einzuschalten, drücken Sie eine der 2 Tasten 

Die Funktion Flexicook kann auch erkennen, wenn ein Topf innerhalb des Flexicook-Bereichs von einer Zone auf eine Zone bewegt wird und hält dann die gleiche Leistungsstufe in der Kochzone, die ursprünglich für die erste Kochzone eingestellt war (siehe hierzu das Beispiel in der Abbildung unten; wird der Topf von der vorderen Kochzone auf die hintere Kochzone verschoben, erscheint die gleiche Leistungsstufe am Display wie für die ursprüngliche Kochzone).

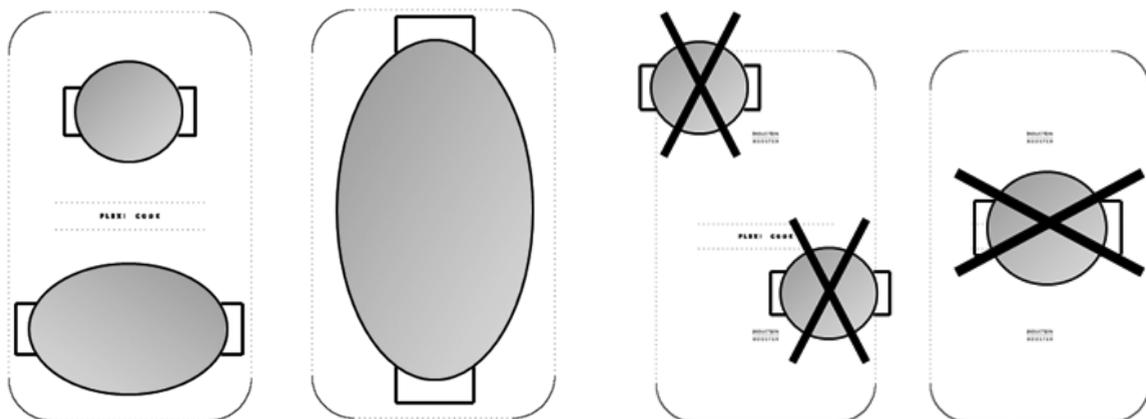
Es ist auch möglich, den Flexicook-Bereich als zwei unabhängige Kochzonen zu benutzen, indem Sie die entsprechende Taste der Einzelzone benutzen. Setzen Sie den Topf in der Mitte der Einzelzone auf und stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Gleitelement ein.



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 Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie vor dem Reinigen die Kochzonen unbedingt aus und achten Sie darauf, dass keine Restwärmeanzeige („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).
- 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 LEISTUNGSTUFEN

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 Anbraten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe	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.
Mittlere Leistungsstufe	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)
Niedrige Leistungsstufe	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)
OFF	Leistungsstufe Null	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt)

HINWEIS:

Für kurze Garvorgänge auf der 28 cm-Zweikreiskochzone (falls vorhanden), bei denen es auf eine möglichst gleichmäßige Hitzeverteilung ankommt (z. B. bei Pfannkuchen) wird die Verwendung von Kochgeschirr mit max. 24 cm Durchmesser empfohlen. Zum schonenden Garen (zum Beispiel Schmelzen von Schokolade oder Butter) sollten Einkreiskochzonen mit kleinerem Durchmesser verwendet werden.