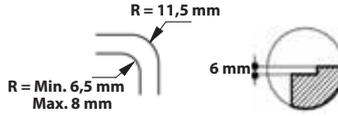
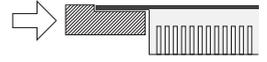
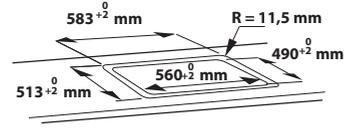
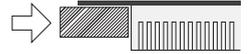
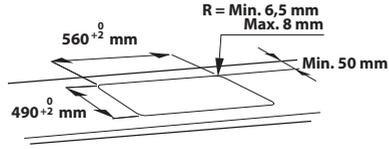
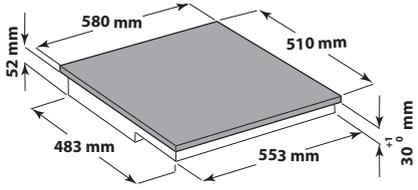
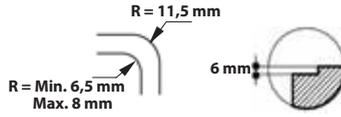
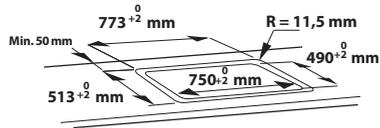
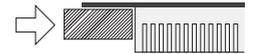
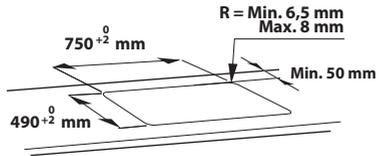
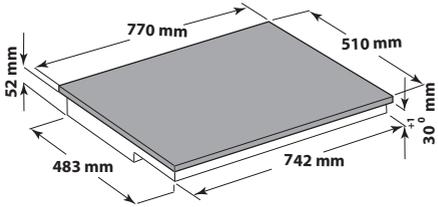
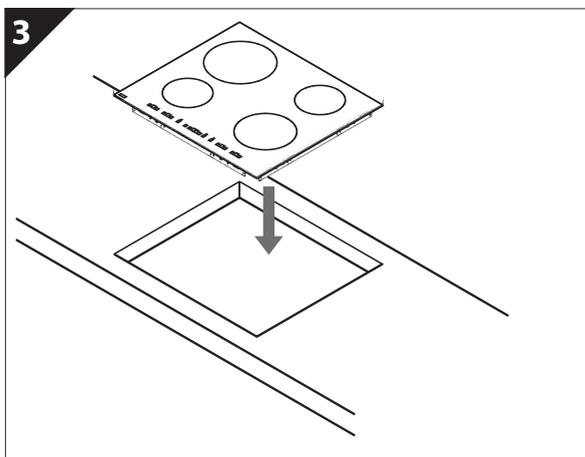
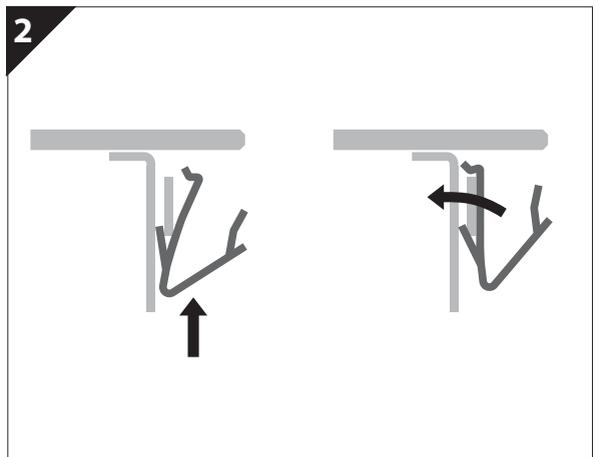
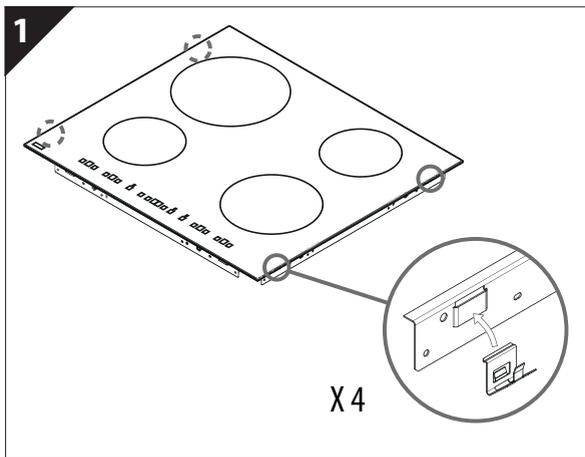
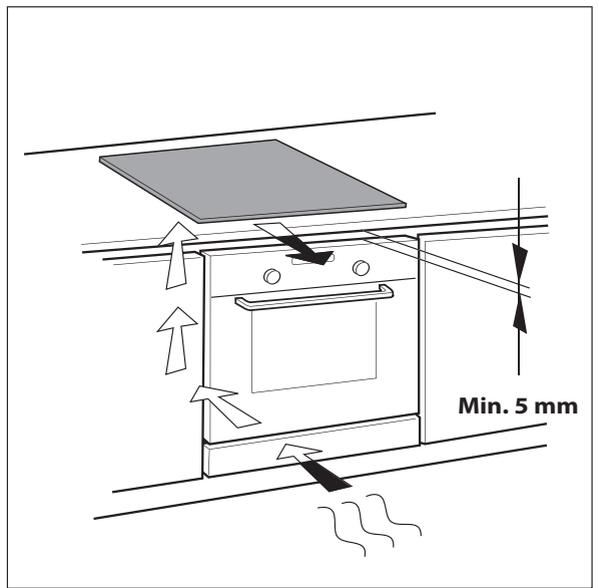
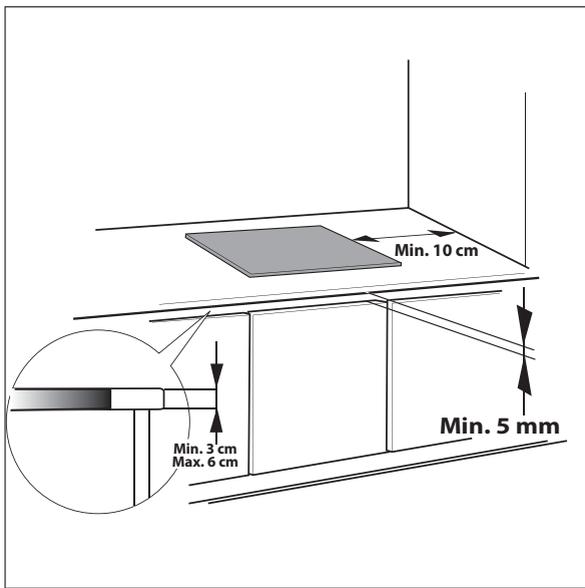


A**B**



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 Verletzungsgefahren, 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 entflammbar 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

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

INSTALLATION

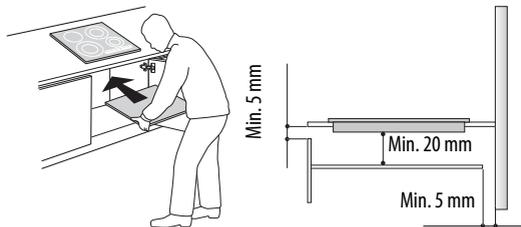
Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.

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

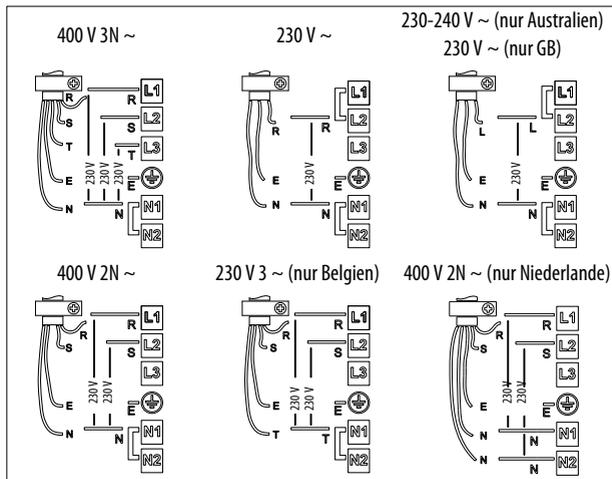
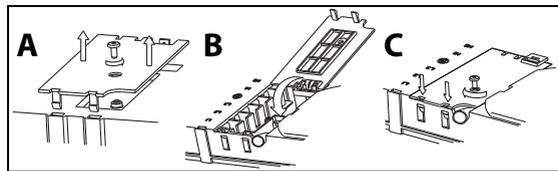
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss von einem Elektriker installiert werden, der mit allen gängigen Sicherheits- und Installationsvorschriften vertraut ist.

- 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
230 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ² (nur Australien)
230 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²
400 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
400 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 ein.
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.

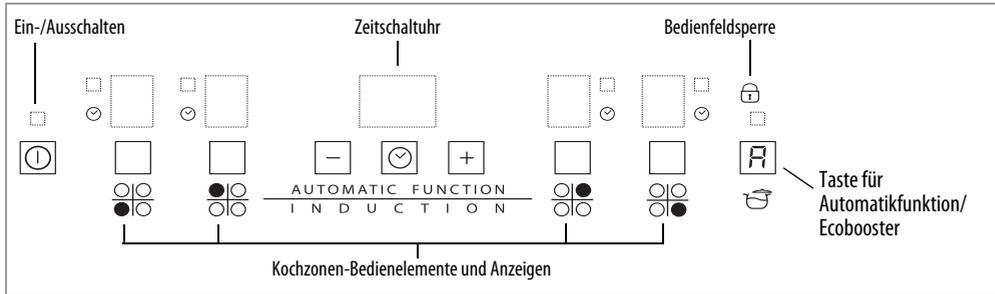
Bei jedem Netzanschluss führt das Kochfeld eine automatische Kontrolle durch, die ein paar Sekunden dauert.

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



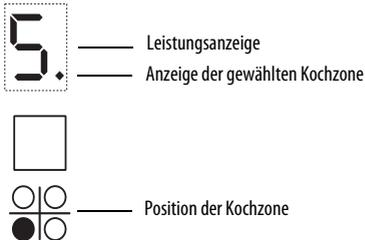
Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

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 Restwärmeanzeige „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



Nach dem Einschalten des Kochfeldes und nachdem das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone gestellt wurde, muss die Kochzone mit der entsprechenden Taste angewählt werden: auf dem Display wird die Leistungsstufe 5 angezeigt.

Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen, die mit den Tasten „+“ oder „-“ von „1“ (niedrigste Stufe) bis „9“ (höchste Stufe) eingestellt werden können. Einige Kochzonen haben eine Boosterfunktion zum Schnellkochen, die mit dem Buchstaben „P“ angezeigt wird.

Ausschalten der Kochzonen

Die Kochzone wählen, die ausgeschaltet werden soll, durch Antippen der entsprechenden Taste (der Punkt rechts unterhalb von der Leistungsstufe wird auf dem Display angezeigt).

Die Taste „-“ antippen, bis Stufe „0“ erscheint.

Zum sofortigen Abschalten einer Kochzone einfach die jeweilige Wahltaaste 3 Sekunden lang drücken. Die Kochzone schaltet ab und die Restwärmeanzeige „H“ erscheint.

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  (oder, falls vorgesehen, die Taste für Automatikfunktion/ Ecobooster) 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 jede beliebige Kochzone auf einen Kochbetrieb vom maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) vorprogrammiert werden.

 Die Kochzone wählen, die vorprogrammiert werden soll (ein Leuchtpunkt erscheint rechts unterhalb der Leistungsstufenanzeige), die Taste mit dem Uhrensymbol antippen und dann die gewünschte Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ der Timer-Funktion wählen (siehe Abbildung). Einige

Sekunden nach der letzten Berührung fängt der Timer an rückwärts zu zählen und ein Leuchtpunkt blinkt neben der Kochzone, für die der Timer aktiviert wurde. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Um den Timer zu deaktivieren, die Taste „-“ antippen, bis „0:0“ angezeigt wird, oder 3 Sekunden lang die Taste mit dem Uhrensymboldrücken.

Zum Programmieren einer anderen Kochzone mit dem Timer die o. a. Schritte wiederholen. Die Anzeige des Timerdisplays bezieht sich immer auf die mit dem Timer programmierte Kochzone.

Zum Ändern oder Abschalten des Timers die Wahltaaste der programmierten Kochzone antippen.

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.

Sonderfunktionen

Bestimmte Modelle sind mit Sonderfunktionen ausgestattet:

Schnellkochfunktion (Booster)

Diese Funktion ist nur bei bestimmten Kochfeldern verfügbar und gestattet die maximale Nutzung der Kochfeldleistung (z. B. zum schnellen Sieden von Wasser). Zum Aktivieren der Funktion die Taste „+“ antippen, bis „P“ am Display angezeigt wird. Nach 10 Minuten schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die Stufe 9 zurück.

Funktion „Leistungsregelung“

Durch die Funktion „Leistungsregelung“ kann der Benutzer die maximale Leistung des Kochfelds nach Bedarf einstellen.

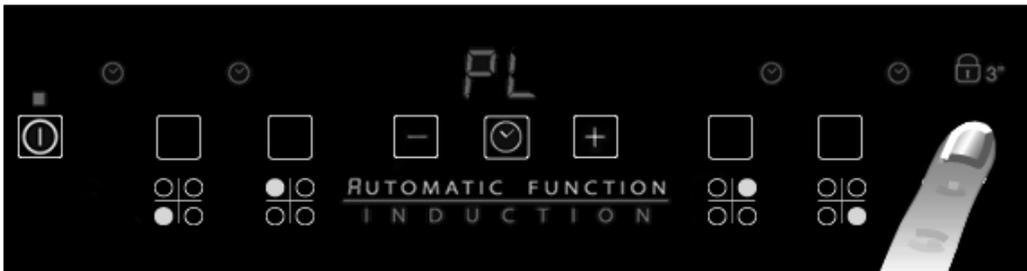
Diese Einstellung kann jederzeit vorgenommen werden und bleibt bis zur nächsten Änderung bestehen.

Durch die Einstellung der maximalen Leistung verteilt das Kochfeld die Leistung in den verschiedenen Zonen automatisch. Der eingestellte Grenzwert wird dabei niemals überschritten und alle Zonen können gleichzeitig ohne Überlastprobleme geregelt werden.

Es stehen 4 maximale Leistungsstufen zur Verfügung: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW

Beim Kauf ist das Kochfeld auf maximale Leistung gestellt.

Nach dem Einschalten des Kochfelds kann die gewünschte Leistungsstufe innerhalb der ersten 60 Sekunden durch Drücken der Taste „+“ für 3 Sekunden und anschließendes Drücken der Taste rechts daneben (siehe Abbildung) eingestellt werden.



Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie den gewünschten Wert einstellen, durch die verschiedenen Optionen scrollen und mit der Taste rechts daneben Ihre Auswahl bestätigen.



Wenn Sie den gewünschten Wert bestätigt haben, blinkt dieser für ca. 2 Sekunden. Danach gibt das Kochfeld zur Bestätigung ein Signalton aus.

Falls beim Einstellen ein Fehler auftritt, wird das Symbol  in der Mitte angezeigt und für etwa 5 Sekunden ertönt ein Signalton. Beginnen Sie in diesem Fall erneut mit der Einstellung. Tritt der Fehler erneut auf, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

Versucht der Benutzer während des normalen Betriebs die maximal verfügbare Leistung zu erhöhen, blinkt die Stufe der verwendeten Zone zweimal und es ertönt ein Signal.

Um eine höhere Leistung in dieser Zone zu erreichen, muss die Leistungsstufe einer oder mehrerer aktiven Zonen manuell verringert werden.

Automatikfunktion

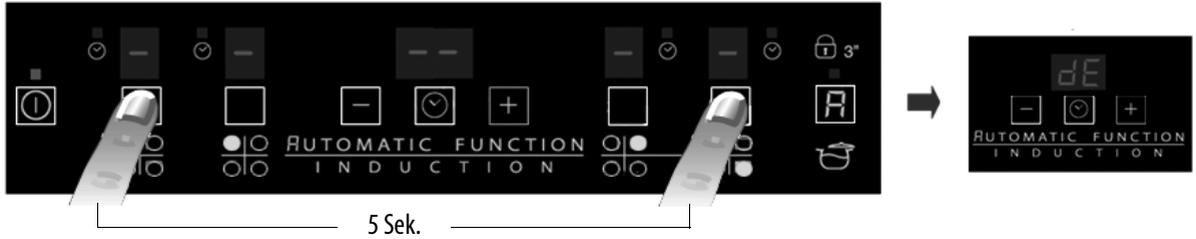
Diese Funktion stellt die Leistungsstufe automatisch so ein, dass die Speise nur noch geköchelt wird. Diese Funktion kann aktiviert werden, nachdem die Speise zum Kochen gebracht wurde, indem zuerst die Wahltaaste der Kochzone und anschließend die Taste  angetippt wird.

Demo-Modus

Dieses Kochfeld ist mit einem Demo-Modus ausgestattet, der eine virtuelle Bedienung des Bedienfeldes ermöglicht, ohne die einzelnen Kochzonen wirklich einzuschalten. Der Demo-Modus muss innerhalb von 60 Sekunden nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes aktiviert bzw. deaktiviert werden.

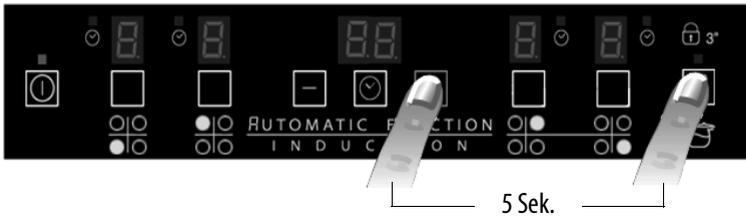
Zum Aktivieren des Demo-Modus gleichzeitig 5 Sekunden lang die beiden Wahltaasten der äußersten Kochzone antippen: „dE“ wird auf dem mittleren Display angezeigt. Es ist jetzt möglich, die verschiedenen Funktionen des Bedienfeldes auszuprobieren. Die Funktion Lock/Unlock (Kindersicherung) ist jedoch auch im Demo-Modus aktiv.

Zum Abschalten des Demo-Modus den Vorgang wiederholen. Dabei ist zu beachten, dass das Kochfeld zunächst vom Stromnetz getrennt und wieder daran angeschlossen werden und der Vorgang innerhalb von 60 Sekunden nach dem Wiederanschluss durchgeführt werden muss.



Aktivierung/Deaktivierung des Signaltons

Nach dem Einschalten der Kochmulde drücken Sie bitte gleichzeitig mindestens fünf Sekunden lang die „+“ Taste und die äußerste Wahltaaste („Bedienfeldsperre“).



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 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 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.