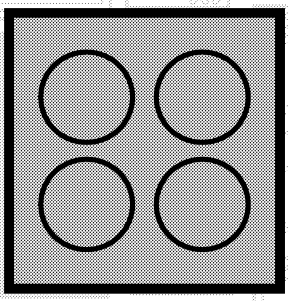
Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung



DE

beko

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.
Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole
In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:

	Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.
	Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.
	Warnung vor Stromschlägen.
	Warnung vor Brandgefahr.
	Warnung vor heißen Flächen.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise 4

Allgemeine Sicherheit....4
Elektrische Sicherheit....4
Produktsicherheit....5
Bestimmungsgemäße Verwendung....7
Sicherheit von Kindern....7
Altgeräte entsorgen....7
Verpackungsmaterialien entsorgen....7

2 Allgemeine Informationen 8

Geräteübersicht....8
Technische Daten....8

3 Installation 9

Vor der Installation....9
Einbauen und Anschließen....10
Entsorgung....12
Verpackungsmaterialien entsorgen....12
Transport....12
Altgeräte entsorgen....12

4 Vorbereitungen 13

Tipps zum Energiesparen....13
Erste Inbetriebnahme....13
Erstreinigung des Gerätes....13
Erstaufheizung....13

5 Bedienung Kochfeld 14

Allgemeine Hinweise zum Kochen....14
Kochfeld verwenden....15
Bedienfeld....16

6 Reinigung und Wartung 24

Allgemeine Hinweise....24
Kochfeld reinigen....24

7 Problemlösungen 25

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.
Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind.
  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.
- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen

Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl

kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Kochfeld nach dem Einsatz über den Regler abschalten und nicht auf Kochgeschirrdetektor verlassen.
- Metallische Objekte, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.
- Kochfelder sind mit Induktionstechnologie ausgestattet. Das Induktionskochfeld, das sowohl Zeit- als auch Kosteneinsparungen bedeutet, muss mit zum Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr verwendet werden; andernfalls funktionieren die Kochfelder nicht. Siehe.*Allgemeine Hinweise zum Kochen, Seite 14*, Kochgeschirrauswahl.
- Da Induktionskochfelder ein magnetisches Feld erzeugen, können sie für Menschen, die Geräte wie Insulinpumpen oder Herzschrittmacher verwenden, gefährlich sein.
- Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die

Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.

- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

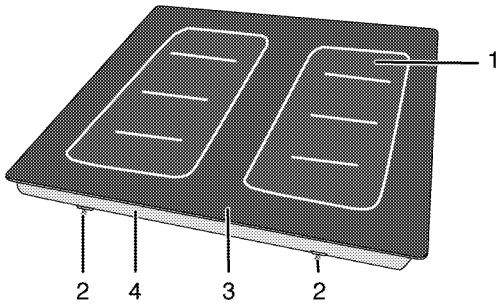
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



1	Induktionskochplatte	3	Glaskeramikkochfeld
2	Montageklemme	4	Basisabdeckung

Technische Daten

Spannung/Frequenz	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	7200 W
Sicherung	Minimum 16 A x 2/ 32 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05V2V2-F 3 x 2,5 mm^2
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Kochzonen	
Links I-II-III-IV	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	(94 x 225 mm) x 4
Leistung	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Rechts I-II-III-IV	**Induktionskochplatte**
Abmessungen	(94 x 225 mm) x 4
Leistung	1250 W x 4 (max. 3600 W)

Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Anschlüsse sind Sache des Kunden.

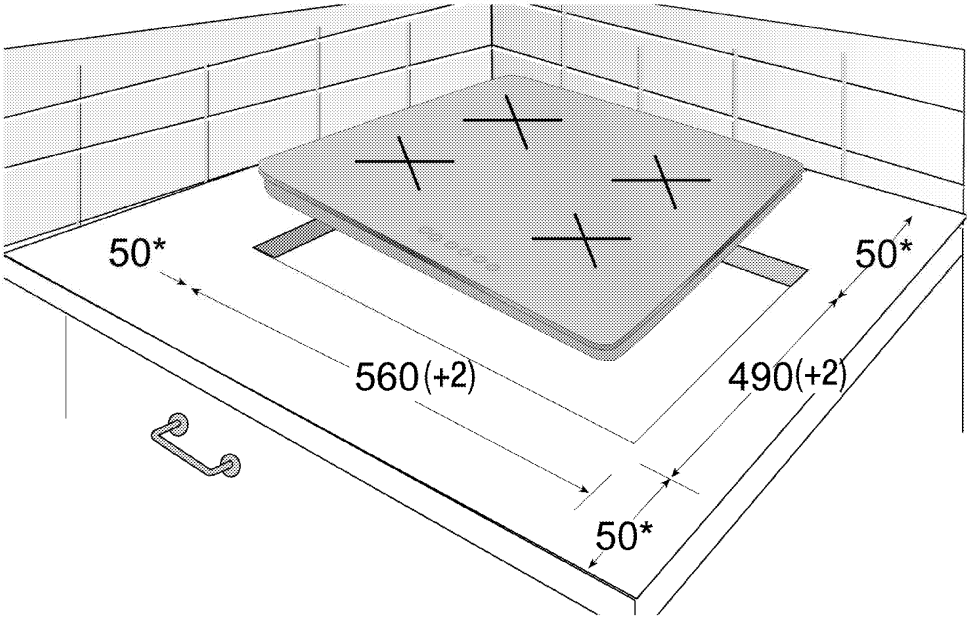
GEFAHR:
Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

GEFAHR:
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.
Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm)..

- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagerecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

GEFAHR:
Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

GEFAHR:
Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

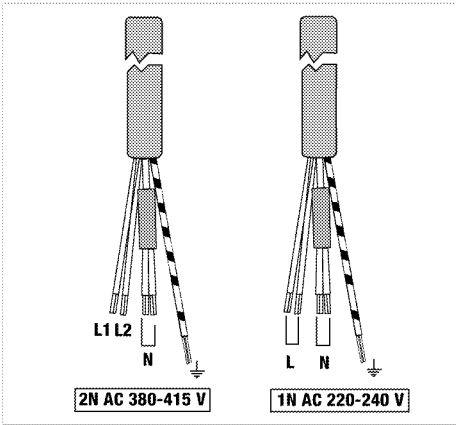
GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

Netzkabel anschließen

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :



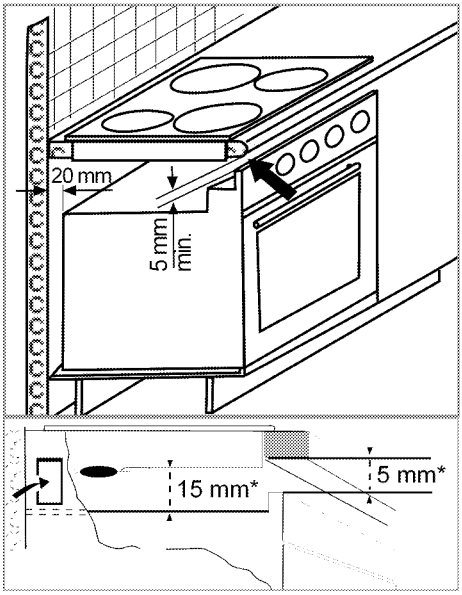
2. **Bei Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
   - Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
   - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
   - Grünes/gelbes Kabel = (E) ⏚ (Erde)
3. **Bei Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:
   - Braunes Kabel = L1 (Phase 1)
   - Schwarzes Kabel = L2 (Phase 2)
   - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
   - Grünes/gelbes Kabel = (E) ⏚ (Erde)

» oder

- Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
- Graues Kabel = L2 (Phase 2)
- Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) ⏚ (Erde)

Gerät installieren

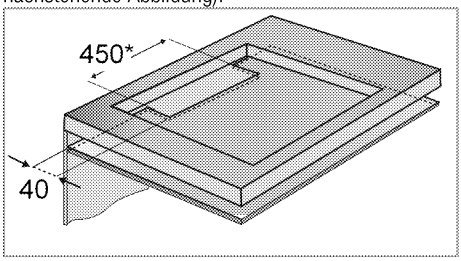
Wenn sich der Ofen darunter befindet:



* Minimum

Wenn sich ein Brett darunter befindet:

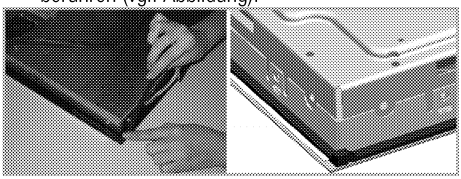
Beachten Sie eine Belüftungsöffnung von mindestens 180 cm^2 im hinteren Bereich des Möbels (vgl. nachstehende Abbildung).



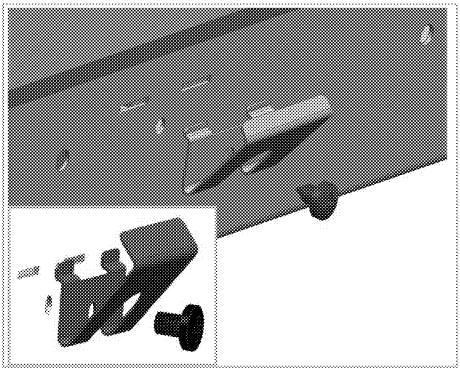
* Minimum

Platzieren Sie Ihr Induktionskochfeld während der Installation parallel zur Installationsfläche. Tragen Sie zudem die Dichtung auf die Teile des Kochfelds auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. nachstehende Beschreibung); dadurch verhindern Sie, dass Flüssigkeiten zwischen Produkt und Arbeitsplatte eindringen.

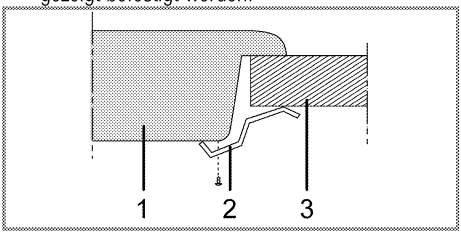
1. Bereiten Sie die Oberfläche der Arbeitsplatte wie abgebildet vor.
2. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
3. Tragen Sie die beim Produkt mitgelieferte Dichtung an den Kanten des unteren Kochfeldgehäuses auf, welche die Arbeitsplatte berühren (vgl. Abbildung).



4. Befestigen Sie die Montagefedern, stecken Sie sie wie abgebildet durch die Löcher am unteren Gehäuse und schrauben sie fest.



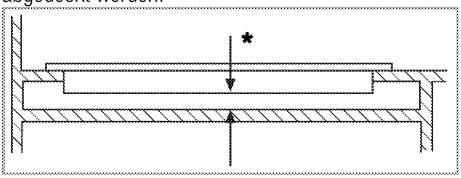
5. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
6. Wenn das Kochfeld auf der Arbeitsplatte platziert wird, lässt es sich problemlos mit den Klemmen befestigen. Falls die Abmessungen der Arbeitsplatte ungeeignet sind, können 2 Montageklemmen an der Vorderseite des Produktes wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt befestigt werden.



1 Kochfeld
2 Montageklemme
3 Arbeitsplatte

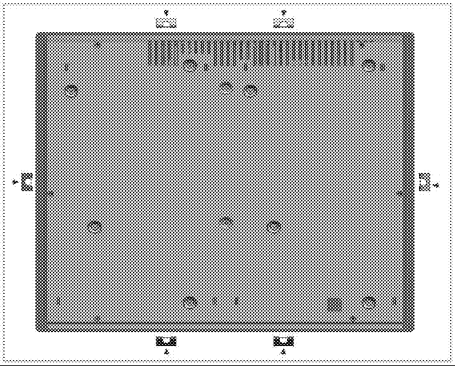
Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



* Minimum 15 mm

Rückansicht (Anschlussöffnungen)



GEFAHR:
Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Entsorgung

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

Altgeräte entsorgen

Entsorgen Sie Altgeräte grundsätzlich auf umweltfreundliche Weise.
Dieses Gerät ist mit dem Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach den Vorgaben der EG-Richtlinie recycelt und zerlegt werden muss, damit die Umwelt möglichst wenig beeinträchtigt wird. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.
Hinweise zur richtigen Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrem Händler oder bei entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Nähe.
Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und machen die Türverriegelung (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr geraten.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden.
  Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes

Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung Kochfeld

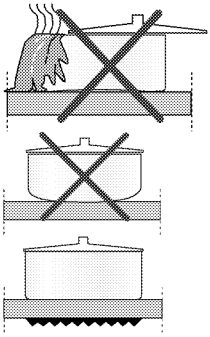
Allgemeine Hinweise zum Kochen

Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist, rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab.
  Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche.
  Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.
  Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.
  Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht.
  Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Kochgeschirr wählen

- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.

Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.

Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen.

Verwenden Sie bei Induktionsherden nur Kochgeschirr, das zum Kochen mit Induktion geeignet ist.

Kochgeschirr testen

Prüfen Sie anhand folgender Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn an dessen Unterseite ein Magnet haften bleibt.
2. Ihr Kochgeschirr ist kompatibel, wenn ⊔ nicht blinkt, sobald Sie Ihr Kochgeschirr auf der Kochzone abstellen und das Kochfeld einschalten.

Sie können Kochgeschirr aus Stahl, Teflon oder Emaille mit spezieller magnetischer Unterseite verwenden, an denen sich Angaben befinden, die darauf hinweisen, dass das Kochgeschirr zum Kochen

mit Induktion eingesetzt werden kann. Glas- und Keramikkochgeschirr sowie Töpfe und Edelstahlkochgeschirr ohne magnetische Unterseite können nicht verwendet werden.

Kochgeschirrerkennungssystem

Beim Kochen mit Induktion wird nur der Bereich aktiviert, der auf der entsprechenden Kochzone durch das Kochgeschirr abgedeckt ist. Der Unterseite des Kochgeschirrs wird vom System erkannt; ausschließlich dieser Bereich wird automatisch erhitzt. Die Kochzone wird deaktiviert, sobald das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird. Die ausgewählte Kochzone und das ⊔ -Symbol blinken abwechselnd.

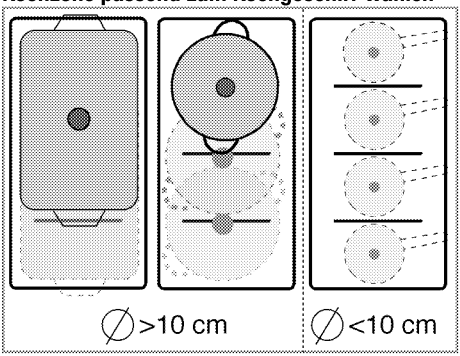
Sichere Benutzung

Wählen Sie keine hohen Temperaturenstufen, wenn Sie ein antihaftbeschichtetes (Teflon) Kochgeschirr ohne bzw. mit nur wenig Öl verwenden.
Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Gabeln, Messer oder Deckel von Kochgeschirr auf der Kochstelle; andernfalls werden diese erhitzt.
Verwenden Sie zum Kochen keinesfalls Aluminiumfolie. Platzieren Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf der Kochzone.

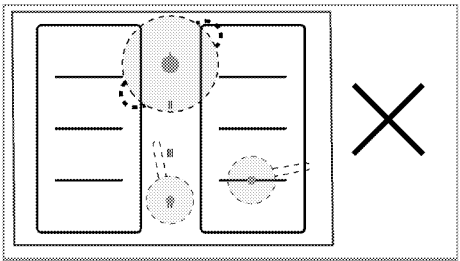
Falls sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren des Kochfeldes die Kochstufe verringern oder den Ofen ausschalten.

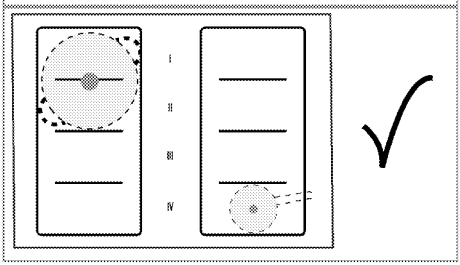
Halten Sie Gegenstände mit magnetischen Eigenschaften (z. B. Kreditkarten oder Kassetten) vom Kochfeld fern, solange dieses in Betrieb ist.

Kochzone passend zum Kochgeschirr wählen



- Bei Kochgeschirr mit Böden, die breiter als 10 cm sind, können Sie 2 oder mehr Kochzonen kombiniert verwenden.
- Bei Kochgeschirr mit Böden, die weniger als 10 cm breit sind, können Sie jede Kochzone separat verwenden.



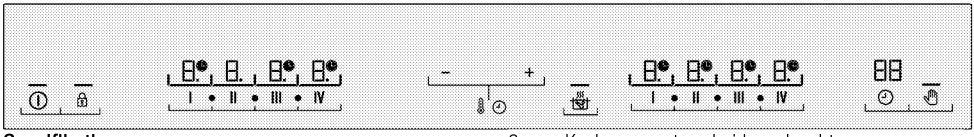


- Stellen Sie kein Kochgeschirr zwischen die linken und rechten Kochzonen.
- Stellen Sie Ihr Kochgeschirr mit Böden, die weniger als 10 cm breit sind, in die Mitte einer Kochzone. Andernfalls können Probleme bei der Kochgeschirrerkennung auftreten.

Kochfeld verwenden

GEFAHR:
Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.
Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.

Bedienfeld



Spezifikationen

Einstelltasten (+/-) (Temperatur- und Zeiteinstellung)

Die Leuchte zeigt an, dass die jeweilige Taste aktiv ist.

Taste zur Kochzonen-Kombination/Separation

Plus-Taste

Minus-Taste

Ein-/Austaste

Tastensperre

Timer-Taste (zum Ein- und Abschalten)

Schnellaufheizung-Taste

Stopp-Taste

I Kochzonenauswahltaste: links/rechts I

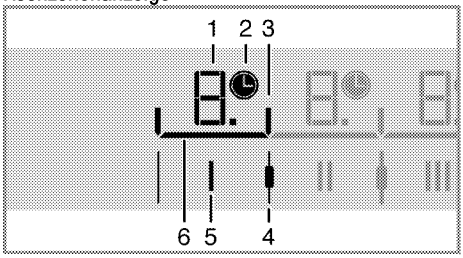
II Kochzonenauswahltaste: links/rechts II

III Kochzonenauswahltaste: links/rechts III

IV Kochzonenauswahltaste: links/rechts IV

Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen des Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.

Kochzonenanzeige



1 Temperaturanzeige (0 – 9)

2 Timer-Symbol

3 Kochzonenunterscheidungsleuchte

4 Taste zur Kochzonen-Kombination/Separation

5 Kochzonenauswahltaste

6 Kochzonenauswahlleuchte

Das Produkt wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten wird ein kurzer Quittungston ausgegeben.

Bedienfeld stets sauber und trocken halten. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

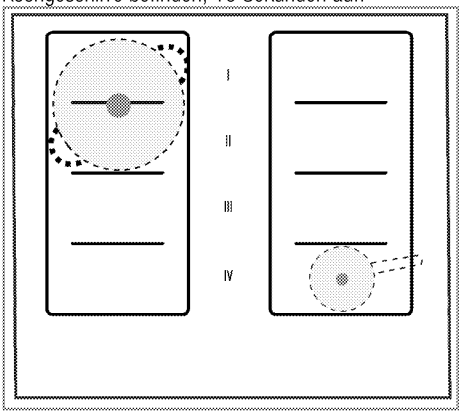
Kochfeld einschalten

1. ⏻ -Taste am Bedienfeld berühren.

Die Licht der ⏻ -Taste leuchtet auf. Das Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.

2. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, wird die automatische Kochgeschirrerkennung durchgeführt. Wenn ein Kochgeschirr auf das Kochfeld gestellt wird, leuchten die Auswahlleuchten der Kochzonen, auf denen sich das Kochgeschirr befindet, 10 Sekunden auf.

Beispiel: Bei zwei Kochgeschirren wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt leuchten die Auswahlleuchten der Kochzonen, auf denen sich die Kochgeschirre befinden, 10 Sekunden auf.



3. Die linken Kochfelder lassen sich durch Berühren der linken Tasten I oder der II in 10 Sekunden entsprechend dem Beispiel separat in Betrieb nehmen.

Durch Berühren der Taste ● zwischen den linken Tasten I und II können die linken Kochfelder I und II in Kombination genutzt werden.
Das rechte Kochfeld kann durch Berühren der rechten Taste IV aktiviert werden.
Nach Abschluss der automatischen Kochgeschirrerkennung können auch die Kochfelder gewählt werden, auf denen kein Kochgeschirr zur Aktivierung erkannt wird.

Die Kochzonenauswahlleuchten erlöschen, falls innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden. Falls innerhalb der nächsten 10 Sekunden nach Ablauf dieses Zeitraums kein Betrieb erfolgt, wechselt das Kochfeld automatisch in den Bereitschaftsmodus.

Kochfeld abschalten

1. ⏻ -Taste am Bedienfeld berühren.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

Wenn das Symbol „H“ oder „h“ nach dem Abschalten in der Kochzonenanzeige erscheint, bedeutet dies, dass die jeweilige Kochzone noch heiß ist. Kochzonen nicht berühren!

Restwärmeanzeige

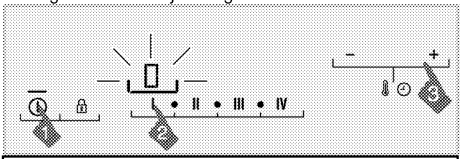
Das Symbol „H“ in der Kochzonenanzeige signalisiert, dass die jeweilige Kochstelle noch heiß ist und zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden kann. Beim Abkühlen verwandelt sich das Symbol in ein kleines „h“.

Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.

Kochzonen einschalten

1. Kochfeld mit der Taste ⏻ einschalten.
2. Auswahltaste der Kochzone berühren, die eingeschaltet werden soll.

Das Symbol 0 erscheint in der Kochzonenanzeige, die Anzeigeleuchte der jeweiligen Kochzone leuchtet auf.



Die Kochzonenauswahlleuchten erlöschen, falls innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden. Falls innerhalb der nächsten 10 Sekunden nach Ablauf dieses Zeitraums kein Betrieb erfolgt, wechselt das Kochfeld automatisch in den Bereitschaftsmodus.

3. Durch Berühren der Tasten + und — die Temperaturstufe auf „0“ bis „9“ anpassen.

Kochzonen abschalten

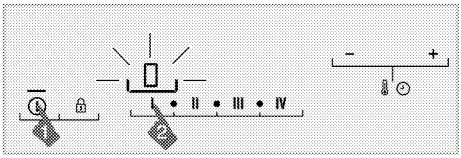
Ausgewählte Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**
   Kochzone durch Einstellen deren Temperaturstufe auf 0 abschalten.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone**
   Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Der Wert 0 erscheint in der entsprechenden Kochzonenanzeige. Das Symbol ⏲ verschwindet aus dem Kochzonendisplay.
   Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld berühren.
3. **Durch 3 Sekunden langes Berühren des jeweiligen Kochzonensymbols**
   Etwa 3 Sekunden lang das Symbol der Kochzone berühren, die abgeschaltet werden soll.

Kochzonen kombinieren

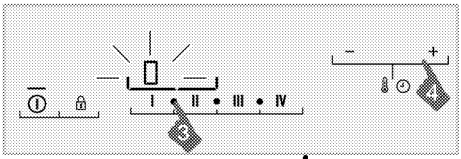
1. Kochfeld mit der Taste ⏻ einschalten.
2. Auswahltaste einer der zu kombinierenden Kochzonen berühren.

» Das Symbol 0 erscheint in der Kochzonenanzeige, die Anzeigeleuchte der jeweiligen Kochzone leuchtet auf.



3. Die ● -Taste zwischen dieser Kochzone und die Taste der angrenzenden zu kombinierenden Kochzone berühren.

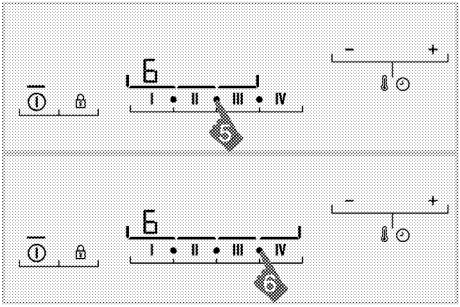
» Die Unterscheidungsleuchte zwischen den kombinierten Kochzonen erlischt, das Symbol 0 im Display der linken Kochzone leuchtet auf/leuchtet weiterhin.



4. Durch Berühren der Tasten + und — die Temperaturstufe auf „0“ bis „9“ anpassen.

» Nun werden Kochzonen zum Betrieb als einzelne Kochzone beim eingestellten Temperaturwert kombiniert.

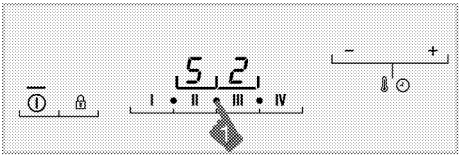
5. **3. Wenn die 3te und 4te Kochzone kombiniert werden soll**
   Zum Hinzufügen der 3ten und/oder 4ten Kochzone zu den beiden kombinierten Kochzonen, ● -Taste zwischen diesen berühren.



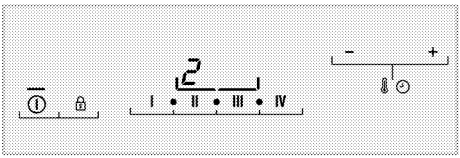
» Die Kochzonen werden kombiniert, die Unterscheidungsleuchte zwischen ihnen erlischt und auch die Kochzonenanzeigen werden geteilt. Die Temperaturanzeige der Kochzone links außen leuchtet weiterhin, die Zone arbeitet bei der Temperaturstufe, die als Einzelkochzone eingestellt war.

Aktive Kochzonen kombinieren

1. Zur Kombination zweier benachbarter Kochzonen, die einzeln bei verschiedenen oder identischen Temperaturstufen arbeiten, ● -Taste zwischen den Kochzonen berühren.



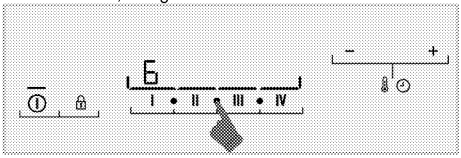
» Wenn individuell arbeitende Kochzonen kombiniert werden, erlischt die Unterscheidungsleuchte zwischen ihnen; die Temperaturstufe wird im Display der linken Kochzone angezeigt. Die kombinierten Kochzonen setzen den Betrieb als Einzelkochzone bei der geringeren Temperaturstufe der kombinierten Kochzonen fort.



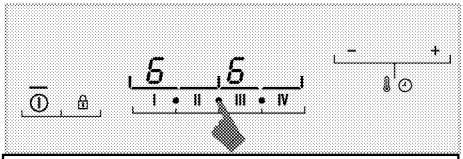
Jegliche vorausgegangenen Temperatur- oder (falls vorhanden) Zeitwerte der kombinierten Kochzonen arbeiten nach der Kombination mit dem geringeren Wert.
Beispiel: Wenn eine auf 10 Minuten bei Temperaturstufe 6 eingestellte Kochzone und eine auf 20 Minuten bei Temperaturstufe 2 eingestellte Kochzone kombiniert werden, arbeiten die kombinierten Kochzonen 10 Minuten bei Temperaturstufe 2.

Kombinierte Kochzonen trennen

1. ● -Taste zwischen kombinierten Kochzonen berühren, die getrennt werden sollen.



» Die Kochzone(n) rechts und die Kochzone(n) links der berührten ● -Taste werden separiert und setzen den Betrieb fort. Die Unterscheidungsleuchte zwischen den Kochzonen leuchtet auf.



Die separierten Kochzonen setzen den Betrieb bei den Temperaturwerten fort, die sie zum Zeitpunkt der Kombination nutzten.

Kombinierte Kochzonen abschalten

Kombinierte Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

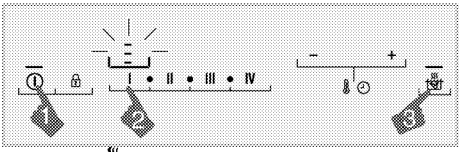
1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**
   Kombinierte Kochzonen durch Einstellen deren Temperaturstufe auf **0** abschalten.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der kombinierten Kochzonen**
   Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. Der Wert **0** erscheint in der entsprechenden Kochzonenanzeige. Das Symbol ⏲ verschwindet aus dem Kochzonendisplay.
   Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld berühren.
3. **Durch 3 Sekunden langes Berührung des Symbols einer der kombinierten Kochzonen**
   Etwa 3 Sekunden lang das Symbol der Kochzone berühren, die abgeschaltet werden soll.

Turboheizen

Die Turboheizen-Funktion dient der Aufheizung bei maximaler Leistung. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen.

Turboheizen direkt auswählen:

1. Kochfeld mit der Taste ⏻ einschalten.
2. Gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten wählen.

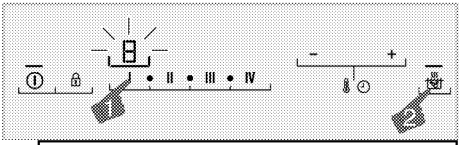


3. Taste berühren.

Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Wenn die Turboheizen-Einstellungszeit (siehe Tabelle 2: Tabelle der Betriebszeitenbeschränkungen) abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone aus.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Nach Einschalten der Kochzone und einer Betriebszeit von mindestens 20 Sekunden bei einer bestimmten Leistungsstufe, -Taste berühren.



Die jeweilige Kochzone sollte zuvor mindestens 20 Sekunden lang mit einer bestimmten Leistungsstufe arbeiten.

2. Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Wenn Kochzonen getrennt werden, während kombinierte Kochzonen bei der Turboheizen-Einstellung arbeiten, setzen auch die separierten Kochzonen den Betrieb unter Einhaltung der Turboheizen-Einstellung fort.

Turboheizen-Funktion vorzeitig abschalten:

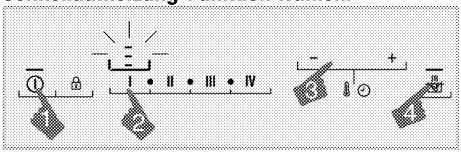
Durch Berühren der -Taste kann die Turboheizen-Einstellung zu jedem gewünschten Zeitpunkt abgeschaltet werden.

Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizung sorgt dafür, dass sich die Kochzonen besonders schnell aufheizen. Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellaufheizung ausgestattet. Die Schnellaufheizung-Funktion kann in 20 Sekunden nach Bestimmung des gewünschten Kochzonen-Temperaturwertes genutzt werden. Diese Funktion dient der kurzfristigen Schnellaufheizung. Sobald die Schnellaufheizung abgelaufen ist, setzt die Kochzone den Betrieb beim eingestellten Temperaturwert fort.

Die Schnellaufheizung-Funktion lässt sich innerhalb der ersten 20 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes auswählen.

Schnellaufheizung-Funktion wählen:



1. Kochfeld mit der Taste ⏻ einschalten.
2. Gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten wählen.
3. Gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten + und — einstellen.
4. Taste berühren.
   Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun eine bestimmte Zeit lang (vgl. nachstehende Tabelle) mit maximaler Leistung. In der Kochzonenanzeige leuchten 3 Leuchten und die eingestellte Temperaturstufe auf.
5. Nach Ablauf der Schnellaufheizung-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Wenn Kochzonen getrennt werden, während kombinierte Kochzonen bei der Turboheizen-Einstellung arbeiten, setzen auch die separierten Kochzonen den Betrieb unter Einhaltung der Schnellaufheizung-Einstellung fort.

Tabelle 1: Turboheizen-Betriebszeiten

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Sekunden
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56
4	65
4.	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

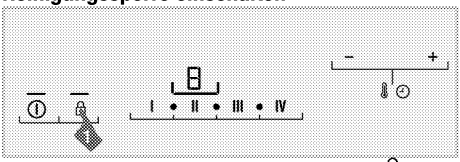
Turboheizen-Funktion abschalten:

Die Turboheizen-Funktion kann mit der Taste jederzeit ausgeschaltet werden.

Reinigungssperre

Die Reinigungssperre setzt 20 Sekunden lang sämtliche Tasten am Bedienfeld außer Kraft – eine praktische Funktion, wenn im laufenden Betrieb einmal kurz über das Bedienfeld gewischt werden soll. Das Gerät zieht zu diesem Zeitpunkt keinen Strom.

Reinigungssperre einschalten



1. Bei eingeschaltetem Kochfeld die Taste so lange berührt halten, bis ein **einzelner Signalton** ertönt.

Das Tastensperre-Symbol leuchtet auf, über dem Uhrensymbol zählt ein Countdown von 20 abwärts. Mit Ausnahme der Taste sind die Tasten am Bedienfeld während dieser Zeit nicht verfügbar.

Reinigungssperre aufheben

Zum Aufheben der Reinigungssperre muss keine Taste betätigt werden. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die Tastensperre-Leuchte schaltet sich ab, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.

Kindersicherung

Wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, kann das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder gesperrt werden. Die Kindersicherung kann nur bei abgeschaltetem (Bereitschaftsmodus) Kochfeld de-/aktiviert werden.

Kindersicherung einschalten

1. Die Taste im abgeschalteten Zustand so lange berührt halten, bis **zwei Signaltöne** ausgegeben werden.

Die Kindersicherung schaltet sich ein, die Anzeigeleuchte der Taste leuchtet auf.

Falls bei aktivem Kochfeld und aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste .
Falls bei im Bereitschaftsmodus befindlichem Kochfeld und aktiver Kindersicherung die Taste berührt wird, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste .
Falls die **Restwärmeanzeige** angezeigt wird, während sich das Kochfeld im Bereitschaftsmodus befindet und bei aktiver Kindersicherung eine Taste betätigt wird, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste .

Kindersicherung abschalten

1. Bei aktiver Kindersicherung die Taste so lange berührt halten, bis ein **einzelner Signalton** ertönt.

» Die Kindersicherung schaltet sich aus, die Anzeigeleuchte der Taste erlischt

Tastensperre

Mit der Tastensperre kann das Kochfeld **im Betrieb** gegen unabsichtliche Bedienung gesperrt werden.

Tastensperre einschalten

1. Zum Sperren des Bedienfeldes die Taste längere Zeit gedrückt halten.

Zuerst erklingt ein einzelner Signalton. Nun ist die **Reinigungssperre** eingeschaltet. Die Taste weiter berührt halten, bis zwei Signaltöne hintereinander ertönen.

Die Anzeigeleuchte der Taste blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.

Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste . Falls andere Tasten berührt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist.
Falls das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abgeschaltet wird, muss die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufgehoben werden

Tastensperre ausschalten

1. Taste 🔒 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die Anzeigeleuchte der Taste 🔒 erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

Timerfunktionen

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Bei der Zubereitung musst das Kochfeld nicht ständig beaufsichtigt werden. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

Timer einschalten

1. Kochfeld mit der Taste ⏻ einschalten.
2. Gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten wählen.
3. Gewünschte Temperaturstufe durch Berühren der Tasten + und — einstellen.
4. Zum Aktivieren des Timers die Taste 🕒 berühren.

00 erscheint in der Timeranzeige, das Symbol 🕒 blinkt in der Kochzonenanzeige.

5. Gewünschte Dauer durch Berühren der Tasten + und — einstellen.

Nach einer Weile leuchtet das bisher blinkende Symbol 🕒 permanent. Sobald das Symbol 🕒 dauerhaft leuchtet, ist die Funktion aktiv.

Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.
Die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen wiederholen, für die ebenfalls ein Timer eingestellt werden soll.
Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.
Bei aktivem Timer wird lediglich die für die jeweilige Kochzone eingestellte Zeit auf der Timeranzeige dargestellt.
Wenn der Timer in kombinierten Kochzonen eingestellt ist, erscheint das 🕒 -Symbol im Display der Kochzone links außen.

Jegliche vorausgegangenen Temperatur- oder (falls vorhanden) Zeitwerte der kombinierten Kochzonen arbeiten nach der Kombination mit dem geringeren Wert. Beispiel: Wenn eine auf 10 Minuten bei Temperaturstufe 6 eingestellte Kochzone und eine auf 20 Minuten bei Temperaturstufe 2 eingestellte Kochzone kombiniert werden, arbeiten die kombinierten Kochzonen 10 Minuten bei Temperaturstufe 2. Falls der Timer nur bei einer der kombinierten Kochzonen eingestellt wurde, wird diese Einstellung nach der Kombination auch auf die kombinierten Kochzonen angewandt.

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt. Der Signalton kann durch Berühren einer beliebigen Taste abgeschaltet werden.

Timer vorzeitig beenden

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen vorzeitig abschalten:

1 – Timer durch Nullstellen ("00") der Timerdauer abschalten:

1. Die abzuschaltende Kochzone wählen.
2. Timer der Kochzone durch Berühren der Taste 🕒 wählen.
3. Wert mit den Tasten — verringern, bis „00“ in der Timeranzeige angezeigt wird.

Das Symbol 🕒 blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

2 – Timer durch ca. 3 Sekunden langes Berühren der Timertaste abschalten:

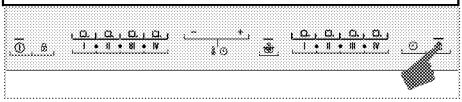
1. Die abzuschaltende Kochzone wählen.
2. Timer der Kochzone durch Berühren der Taste 🕒 wählen.
3. Taste 🕒 etwa 3 Sekunden lang berühren.

Das Symbol 🕒 blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können sämtliche laufenden Funktionen des Kochfeldes **(mit Ausnahme des Timers)** eine bestimmte Zeit lang unterbrochen werden.

Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.



1. Im laufenden Betrieb die Taste berühren. Sämtliche aktiven Kochzonen werden vorübergehend abgeschaltet.
2. Durch erneutes Berühren der Taste werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

Induktionskochzonen sicher und effizient verwenden

Funktionsweise: Als Merkmal seiner Funktionsweise erhitzt das Induktionskochfeld das Kochgeschirr selbst. Daher bietet es im Vergleich zu anderen Kochfeldarten verschiedene Vorteile. Es arbeitet effizienter und die Oberfläche des Kochfeldes erhitzt sich nicht. Induktionskochfelder sind mit ausgezeichneten Sicherheitssystemen ausgestattet, die beim Einsatz maximale Sicherheit bieten.

Das Kochfeld ist mit 8 Kochzonen mit Induktion und einer Abmessungen von 94 x 225 mm ausgestattet. Per Induktion wird automatisch erkannt, auf welcher Kochzone Kochgeschirr platziert wurde. Energie wird nur dort erzeugt, wo das Kochgeschirr mit der Kochzone in Kontakt steht; dadurch wird ein minimaler Energieverbrauch gewährleistet.

Betriebszeitbegrenzung

Das Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen wird, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet. Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt.
Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 2 Betriebszeitbegrenzung

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Turboheizen	10 Minuten

Überhitzungsschutz

Das Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Überlaufsicherheitssystem

Das Kochfeld ist mit einem Überlaufsicherheitssystem ausgestattet. Falls überlaufende Speisen auf das Bedienfeld gelangen, trennt das System umgehend die Stromversorgung und das Kochfeld schaltet sich aus. Dabei erscheint die Warnung „E“ im Display.

Präzise Leistungseinstellungen

Ein Merkmal seiner Arbeitsweise ist, dass das Induktionskochfeld umgehend auf die Befehle reagiert. Es ändert die Leistungseinstellungen sehr schnell. Dadurch lässt sich verhindern, dass Speisen (Wasser, Milch) überkochen; selbst wenn dies kurz bevorsteht.

Geräuschvoller Betrieb

Das Induktionskochfeld gibt im Betrieb Geräusche aus. Diese Geräusche sind normal und beim Kochen mit Induktion typisch.

- Je höher die Temperatur, desto markanter das Geräusch.
- Die Legierung des Kochgeschirrs kann Geräusche verursachen.

- Aufgrund der Funktionsweise wird bei geringen Stufen ein reguläres Geräusch beim Ein-/Ausschalten ausgegeben.
- Wenn ein leeres Kochgeschirr erhitzt wird, kann dies Geräusche verursachen. Sobald Wasser oder Lebensmittel hineingegeben werden, verschwindet auch das Geräusch.
- Der Lüfter, der die Elektrik kühlt, gibt Geräusche aus.

Fehlercodes, Warnmeldungen und Ursachen
Tabelle 3:

Fehlerursache	Anzeige	Anzeige
Zwei oder mehr Tasten wurde betätigt oder das Bedienfeld war Wasserdampf ausgesetzt.	E-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	H-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kein für die Kochzone geeignetes Kochgeschirr	Symbol ⎣⎦ leuchtet auf.	Kochzonenanzeige
Sensorbedienfeld-Hardwarefehler.	„Fx**“-Symbol leuchtet.	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler	„EX**“-Symbol leuchtet.	Kochzonenanzeige
x**: “1,2,..,9”		

Weitere Informationen über Fehlermeldungen, die am Sensorbedienfeld erscheinen können, stehen in Tabelle 2. Autorisierten Kundendienst kontaktieren, falls die Fehler Fx und Ex nicht behoben werden können.

Falls die Oberfläche des Sensorbedienfeldes Dampf ausgesetzt ist, wird das gesamte Steuerungssystem deaktiviert, ein Signalton erklingt und „E“ blinkt im Display.

Oberfläche des Bedienfeldes sauber halten. Möglicherweise wird eine Funktionsstörungswarnung ausgegeben.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.

GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.
Es besteht Stromschlaggefahr!

GEFAHR:
Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Backofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.
Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.
Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden.
Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.

Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. >>> *Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.*
- Das Kochgeschirr ist nicht geeignet. >>> *Prüfen Sie Ihr Geschirr.*

Nun erscheint das Symbol ⌊–⌋ auf der Kochzonenanzeige.

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der aktiven Kochzone aufgestellt. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.
- Kochgeschirr oder Kochzone sind überhitzt. >>> Lassen Sie sie abkühlen.

Die ausgewählte Kochzone schaltet sich im Betrieb plötzlich ab.

- Eventuell ist der Timer der ausgewählten Kochzone abgelaufen. >>> Sie können den Timer neu einstellen, das Kochen beenden oder die Kochstelle auf normale Weise wieder einschalten.
- Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Möglicherweise liegt ein Gegenstand auf dem Bedienfeld. Nehmen Sie den störenden Gegenstand vom Bedienfeld herunter.

Das Kochgeschirr wird nicht gleichmäßig warm, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

- Ihr Kochgeschirr nicht zum Kochen mit Induktion geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionsherden kompatibel ist.
- Das Kochgeschirr ist nicht richtig zentriert oder die Unterseite des Kochgeschirrs ist nicht breit genug für die Kochzone. >>> Wählen Sie ein Kochgeschirr, das breit genug ist; zentrieren Sie es auf der Kochzone.

Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.