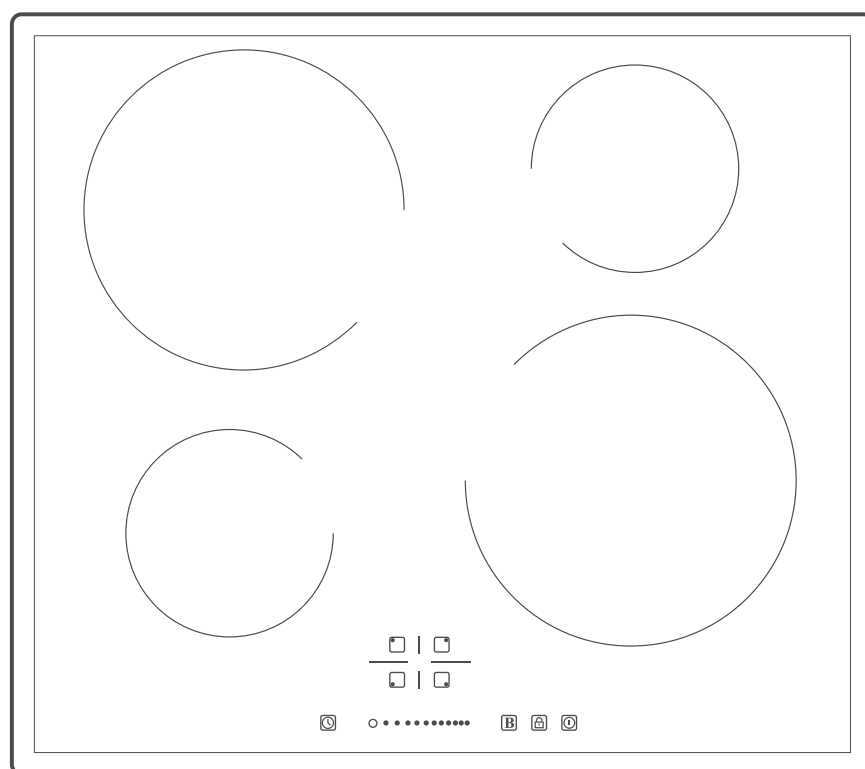




Gebrauchsanleitung

Induktives Glaskeramik-Kochfeld

Inhaltsverzeichnis



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

Begriffs- und Symbolerklärung	DE-3	Heizstufe einer Kochzone erhöhen oder verringern.	DE-18
Begriffserklärung	DE-3	Einzelne Kochzone ausschalten	DE-19
Symbolerklärung	DE-3	Gerät ausschalten	DE-19
Sicherheit	DE-4	Automatische Schutzeinrichtungen	DE-19
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4	Timer-Funktion/Garzeitbegrenzung benutzen	DE-20
Sicherheitshinweise	DE-4	Sicherungsverriegelung einstellen.	DE-22
Lieferung	DE-9	Boostfunktion benutzen	DE-22
Lieferumfang	DE-9	Heizstufentabelle.	DE-23
Lieferung kontrollieren	DE-9	Gerät reinigen	DE-24
Installation	DE-10	Fehlersuchtablette	DE-26
Wichtige Benutzer-Information	DE-10	Fehleranzeige im Display	DE-28
Voraussetzungen	DE-10	Service	DE-29
Arbeitsplatte vorbereiten	DE-10	Beratung, Reklamation und Bestellung .	DE-29
Gerät einsetzen	DE-11	Reparaturen und Ersatzteile	DE-29
Netzanschluss – Hinweise für den Installateur	DE-12	Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung	DE-30
Anschlussbedingungen	DE-12	Abfallvermeidung	DE-30
Bedienelemente und Geräteteile	DE-13	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme	DE-30
Das Kochfeld.	DE-14	Entsorgung.	DE-30
Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfelds	DE-14	Verpackung	DE-31
Geräuschentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds	DE-14	Technische Daten	DE-32
Das richtige Kochgeschirr	DE-15	Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014	DE-32
Energiespartipps	DE-16		
Kochzonen und Sensoren	DE-17		
Gerät einschalten.	DE-17		
Topferkennung	DE-17		
Kochzonen einstellen.	DE-17		



Informationen zur Installation
finden Sie im Kapitel „Installati-
on“.

Begriffs- und Symbolerklärung

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Symbolerklärung

Folgende Symbole finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung bzw. auf dem Gerät:



Tipps, zusätzliche Informationen. Dieses Symbol zeigt an, dass Sie hier nützliche Zusatzinformationen erhalten.



Heiße Oberfläche

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Kochen und Frittieren von Speisen bestimmt. Es eignet sich nicht für andere Zwecke, z. B. zum Beheizen eines Raumes.

Das Gerät ist zur Verwendung im privaten Haushalt konzipiert und ist nicht für eine gewerbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus) ausgelegt.

Das Gerät ist für den Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte oder Ähnliches vorgesehen. Sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß befestigt ist. Die Verwendung von Klebstoffen und Klebemitteln zur Befestigung ist nicht zulässig.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, müssen bei der Benutzung beaufsichtigt werden.

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Bedienung, Einbau etc.

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder!
Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen oder Kleinteile verschlucken und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen. Diese können sich darin verfangen oder ersticken.
- Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr für Kinder!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!
Kinder und bestimmte Personengruppen unterliegen einem erhöhten Risiko,

sich beim Umgang mit dem Gerät zu verletzen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist oder die Bedienblende Risse aufweist;
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
 - ungewohnte Geräusche erzeugt.In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe Kapitel „Service“).
- Netzkabel / Netzstecker
 - Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
 - Netzkabel nicht verlängern oder verändern.
 - Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
 - Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
 - Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
 - Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe Kapitel „Service“). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.

Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.

- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Niemals versuchen, das defekte oder vermeintlich defekte Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Beachten, dass das Gerät nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt ist.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.
- NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Wenn Sie Speisen mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Im Brandfall sofort das Gerät ausschalten und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke benutzen.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Kapitel „Service“).
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.

Risiken im Umgang mit dem Gerät

WARNUNG

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand, zu Verletzungen und zu Sachschäden führen.

- Wenn das Kühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Das Gerät in diesem Fall sofort ausschalten!

 VORSICHT

Brandgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Die Kochzonen/-flächen heizen sich im Betrieb stark auf.

- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

 VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Die Kochzonen/-flächen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige signalisiert.

- Vorsicht bei einer Stromunterbrechung: Eventuell vorhandene Restwärme wird dann nicht mehr angezeigt.
- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen.
- Die Kochzone/-fläche stets selbst ausschalten, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten. Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst.
- Das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Niemals auf das Gerät setzen.
- Das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.
Ausnahme: Zucker- oder stärkehaltige Verunreinigungen, Kunststoff oder Alu-Folie sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen schützen.

 VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Acrylamid steht im Verdacht, krebserzeugend zu sein. Acrylamid entsteht bei zu starker Erhitzung von Stärke, z. B. in Kartoffeln (Pommes Frites, Chips), Keksen, Toast, Brot etc.

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.

- Für das Braten von Bratkartoffeln aus rohen Kartoffelscheiben, Reibekuchen usw. in der Bratpfanne statt Öl besser Margarine (mind. 80 % Fett) oder Öl mit etwas Margarine verwenden.

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Das Gerät erzeugt ein magnetisches Feld, das eventuell störende Einflüsse auf Implantate haben könnte.

- Sich ggf. bei Ihrem Arzt nach Auswirkungen auf Implantate wie z. B. Herzschrittmacher oder Defibrillatoren erkundigen.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Das Gerät hat scharfe Kanten. Bei unvorsichtiger Handhabung können Sie sich Schnittverletzungen zuziehen.

- Beim Auspacken und Einbauen des Geräts Schutzhandschuhe tragen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Installation des Geräts!

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Gerät niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

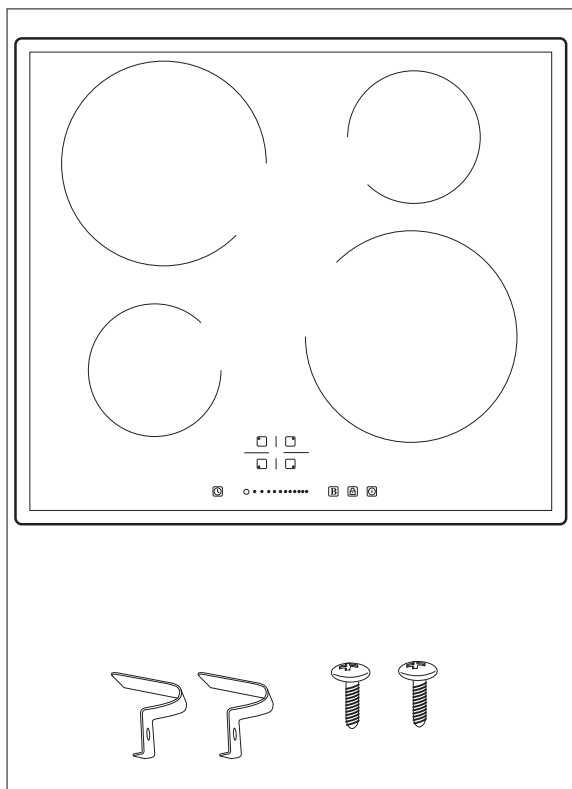
HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Die Kochzonen/-fläche nicht mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betreiben.
- Keine Gegenstände auf die Glaskeramik fallen lassen. Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf die Glaskeramik treffen.
- Gerät und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu entfernen.
- Schweres Geschirr nicht über das Gerät schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf dem Sensorfeld abstellen. Die sich darunter befindliche Elektronik kann sonst beschädigt werden.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten) in der Nähe oder auf dem Gerät ablegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beschädigt werden können.
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschräueln könnten sonst beschädigt werden.
- Keine scharfen abrasiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen. Dies kann das Glas zerstören.
- Das Gerät regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

Lieferung



Lieferumfang

- Glaskeramik-Kochfeld
- Gebrauchsanleitung
- Montagematerial; bestehend aus 2 Halteklammern und 2 Schrauben

Lieferung kontrollieren

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe Kapitel „Service“).



WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
-

Installation

Wichtige Benutzer-Information

Das Glaskeramik-Kochfeld ist für den Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte oder Ähnliches vorgesehen. Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den Einbau selbst durchführen. Der elektrische Anschluss muss aber von einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden.

Voraussetzungen

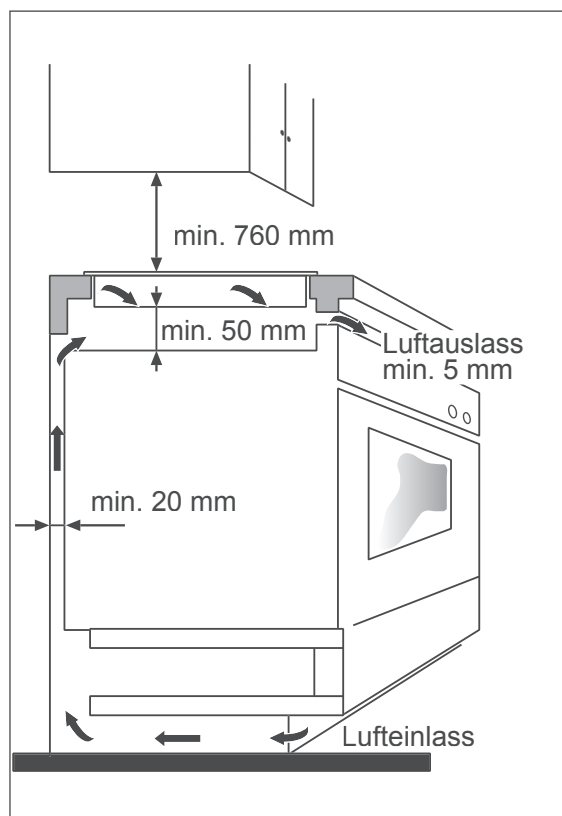
Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

- Das Gerät entspricht der Wärmeschutzklasse „Y“ (EC 335-2-6) d. h. es darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden. Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C). Ist das nicht der Fall, so kann dies zur Verformung oder Ablösung der Belagfläche führen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, lassen Sie zwischen den Möbeln und dem Kochfeld ca. 2 cm Abstand.
- Der Abstand zwischen Gerät und Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
- Bauen Sie Abzugshauben immer gemäß ihren Bedienungsanleitungen ein.
- Stellen Sie den Herd nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank auf. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Unterhalb des gesamten Ausschnitts müssen Sie zur Kühlung mindestens 50 mm Freiraum lassen. In diesem Bereich dürfen sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände (Unterschrank, Schublade etc.) befinden.
Eventuell vorhandene Seitenwände oder Schubladenkästen müssen Sie entsprechend aussägen beziehungsweise ausbauen.

Arbeitsplatte vorbereiten

Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

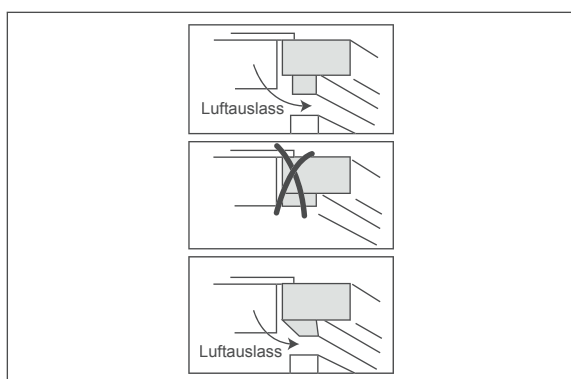
- Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick und mindestens 590 mm tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Gerät muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.



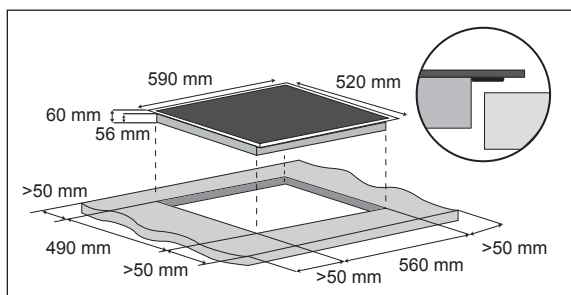
Ist das Gerät vom Rest des Befestigungsschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 50 mm hoch sein.

- Ist das Gerät vom Rest des Befestigungsschranks durch eine vertikale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Wand und Sicherungsplatte mindestens 20 mm betragen.

- Im hinteren Teil der Sicherungsplatte muss eine quadratische Öffnung mit einem Seitenmaß von mindestens 80 mm herausgeschnitten werden.
- Soll das Gerät über einem Backofen mit Ventilation eingebaut werden, muss der Abstand zwischen dem Geräteboden und der Decke des Backofens mindestens 50 mm betragen.
- An der Vorderseite des Geräts muss zwischen dem Gerät und dem Backofen oder Unterschrank ein Luftauslass von mindestens 5 mm sein.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen bis 100 °C hitzebeständig sein.



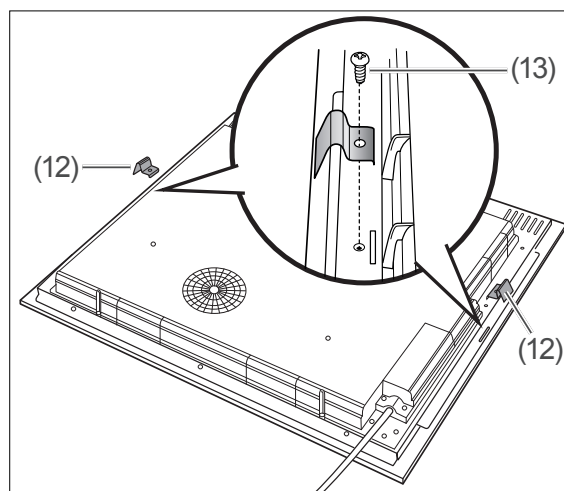
- Das Gerät muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.



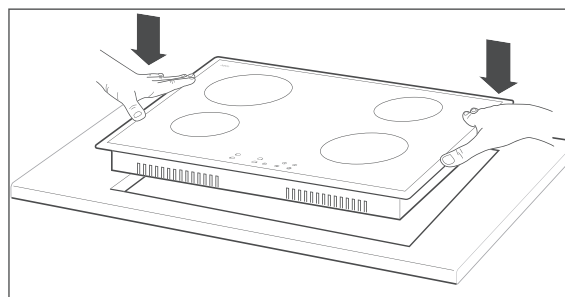
1. Sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: 560 x 490 mm (B x T). Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, muss dessen Ausschnitt dieselben Abmaße haben.

Gerät einsetzen

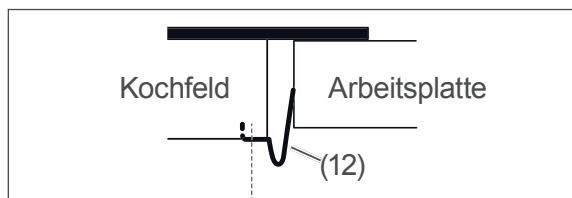
1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutz- und Verpackungsmaterialien.
3. Drehen Sie das Gerät um und legen Sie es mit der Unterseite nach oben auf eine weiche, saubere Oberfläche, z. B. die Verpackung. Anderenfalls kann das Gerät zerkratzen.



4. Stecken Sie die beiden beigefügten Halteklammern (12) mit dem kurzen abgewinkelten Ende in die dafür vorgesehenen Schlitze auf der Unterseite des Geräts.
5. Schrauben Sie die Halteklammern mit den beigefügten Schrauben (13) fest



6. Setzen Sie das Gerät mit dem Sensorfeld nach vorne in den Ausschnitt der Arbeitsplatte. Richten Sie es gleichmäßig aus und drücken Sie es kräftig an.



Durch die beiden Halteklammern (12) wird das Gerät fixiert.

7. Führen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts eine gründliche Reinigung durch (siehe Kapitel „Gerät reinigen“).

Netzanschluss – Hinweise für den Installateur

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu einem elektrischen Stromschlag führen.

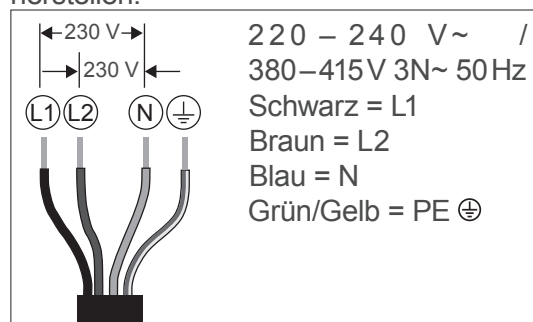
- Das Gerät darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren Technik Service, angeschlossen werden (siehe Kapitel „Service“). Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein.

Anschlussbedingungen

- Das Gerät ist für Wechselspannung 220 – 240 V~ / 380 – 415 V 3N~ / 50 Hz ausgelegt.
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Das Gerät darf nur mit der vorinstallierten Netzanschlussleitung vom Typ H07RN-F mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 4 x 2,5 mm² angeschlossen werden.
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

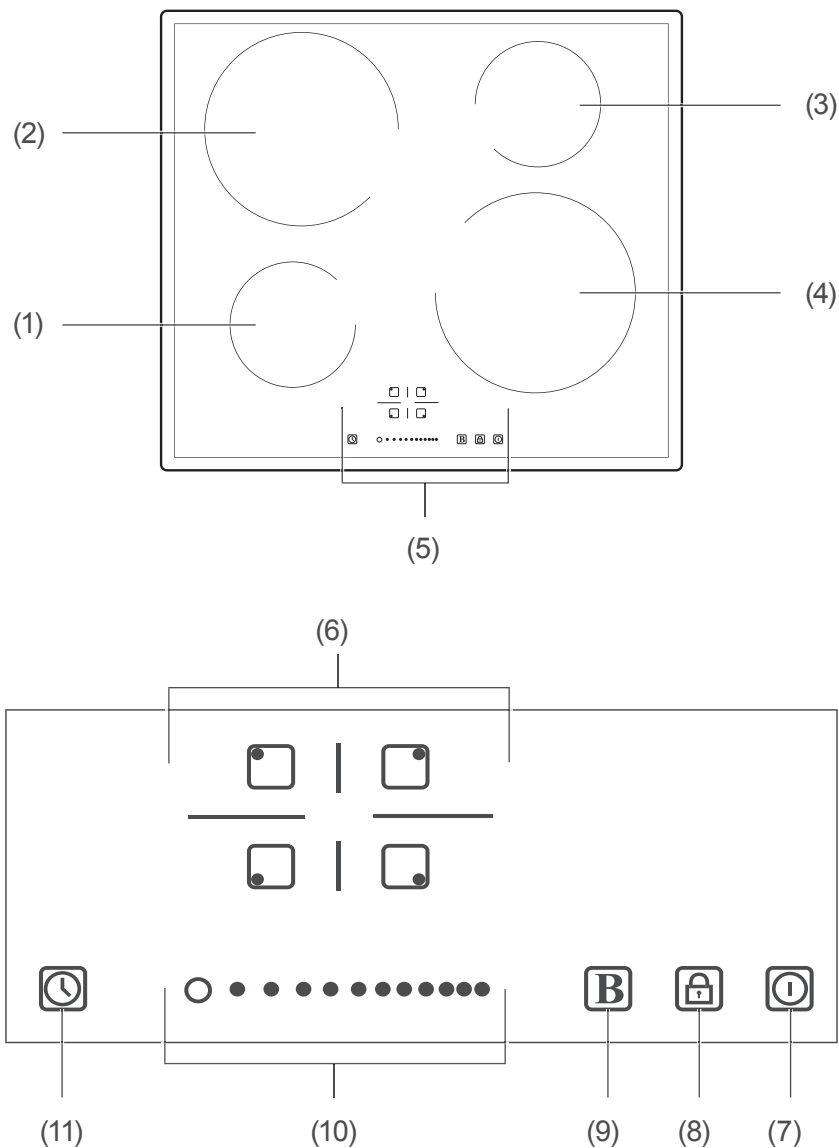
Netzanschlussleitung anschließen

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus und sichern Sie sie gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind.
3. Vergewissern Sie sich, dass eine wirksame Erdung möglich ist, bevor Sie den Anschluss an der entsprechenden Klemme herstellen.



4. Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß des Schaltbilds an die Herdanschlussdose an.
5. Verlegen Sie die Netzanschlussleitung so, dass sie das Gehäuse des Geräts nicht berührt, da es während des Betriebs sehr heiß werden kann.

Bedienelemente und Geräteteile



- (1) Kochzone vorne links
- (2) Kochzone hinten links
- (3) Kochzone hinten rechts
- (4) Kochzone vorne rechts
- (5) Sensorfeld
- (6) Auswahlsensoren für die Kochzonen
- (7) Ein/Aus-Sensor
- (8) Sicherungsverriegelungssensor
- (9) Boost-Sensor
- (10) Slider-Sensor
- (11) Timer-Sensor

Das Kochfeld

Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfelds

Unterhalb der Glaskeramik-Oberfläche befindet sich eine Spule, die von Strom durchflossen wird. Dadurch wird ein magnetisches Wechselfeld erzeugt. Dieses induziert in einem darüber platzierten metallischen Topf Wirbelströme, die das Metall des Topfes und von dort durch Wärmeübertragung den Topf-inhalt aufheizen. Die Induktionsströme machen also aus dem Topf selbst einen Wärmegeber. Die Oberfläche der Glaskeramikplatte heizt sich zwar auf, aber nicht infolge des elektrischen Feldes, sondern durch die Wärme, die vom Topf ausgeht.

Die Induktionstechnik hat zwei wesentliche Vorteile:

- Da die Wärme ausschließlich im Topf erzeugt wird, ist die maximale Wärmeausnutzung sichergestellt.
- Es tritt kein Wärmeträgheitseffekt auf: Der Kochvorgang beginnt, sobald ein Topf auf eine Kochzone gestellt wird, und er endet, wenn der Topf von der Kochzone weggenommen wird. Auf diese Weise läuft der Kochvorgang erheblich schneller ab und es wird Energie gespart.

Geräuscentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

Die Technologie der Induktionserhitzung beruht auf der Eigenschaft bestimmter Metallwerkstoffe, in Schwingungen versetzt zu werden, wenn Hochfrequenzwellen auf sie einwirken. Unter bestimmten Umständen können diese Schwingungen einen gewissen Grad an leichten Geräuschen verursachen. All diese Geräusche entstehen weder aufgrund technischer Fehler, noch sind sie Zeichen schlechter Qualität, sondern sie hängen mit der Technik der Induktion zusammen. Sie haben auch keine negativen Auswirkungen auf Töpfe oder Kochfeld.

Mögliche Geräusche:

- Tiefes Brummen wie bei einem Trafo
Dieses Geräusch kann auftreten, wenn eine hohe Heizstufe eingestellt ist. Ursache hierfür ist, dass eine hohe Energiemenge vom Kochfeld auf das Kochgerät übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald die Heizstufe vermindert wird.
- Leises Pfeifen
Dieses Geräusch kann auftreten, wenn ein leeres Kochgerät auf eine Kochzone gestellt wird. Es verschwindet, sobald man Wasser oder Lebensmittel in das Kochgerät gibt.
- Prasseln
Dieses Geräusch kann bei Kochgeräten auftreten, die aus Schichten unterschiedlicher Werkstoffe bestehen. Das Geräusch wird durch Schwingungen an den Verbindungen der verschiedenen Werkstoffschichten verursacht.
Dieses Geräusch entsteht im Kochgerät selbst. Es kann sich je nach Art und Menge des zu kochenden Lebensmittels verändern.
- Hohe Pfeiftöne
Diese Geräusche können hauptsächlich bei Kochgeräten auftreten, die aus verschiedenen Werkstoffschichten bestehen, und zwar dann, wenn diese bei maximaler Heizstufe auf zwei aneinander grenzenden Kochzonen in Betrieb genommen werden. Sie werden geringer, sobald die Heizstufe verringert wird.
- Surren
Beim Kochen auf dem Induktionskochfeld kann, abhängig von Topf, Füllmenge oder Temperatur, ein leicht surrendes Geräusch auftreten.
Bei einigen Töpfen kann dieses Geräusch auftreten, bis sie warm sind, bei anderen erst, wenn sie warm sind; bei einigen nur dann, wenn kaum etwas eingefüllt ist, bei wieder anderen nur, wenn sie ganz gefüllt sind. Das Geräusch kann durchgängig auftreten oder in Intervallen. Es kann beim selben Topf auf der einen Kochzone auftreten,

auf der anderen nicht. Sogar bei demselben Topf auf derselben Kochzone kann es sein, dass das Geräusch nicht jedes Mal auftritt. Es kann auftreten, wenn ein bestimmter Topf in einer bestimmten Position auf der Kochzone steht – und beim nächsten Mal wieder nicht.

– Ventilatorgeräusch

Damit die Elektronik im Innern des Kochfelds einwandfrei funktioniert, darf eine bestimmte Umgebungstemperatur nicht überschritten werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Ventilator ausgestattet, der sich – bei diesem Kochfeld – automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen aktiviert wird, und auch eine Zeit lang weiterläuft, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Auch dieses Geräusch ist völlig normal, also kein Hinweis auf einen technischen Defekt oder minderwertige Qualität des Produkts.

Das richtige Kochgeschirr



Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Schauen Sie nach dem Induktionssymbol am Boden oder auf der Verpackung des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie am besten ferromagnetisches Geschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus rostfreiem Edelstahl. Ihr Geschirr ist geeignet, wenn der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht. Ungeeignet ist Geschirr aus Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium, das ferromagnetisch ist. Diese Materialien erkennt das Kochfeld nicht.

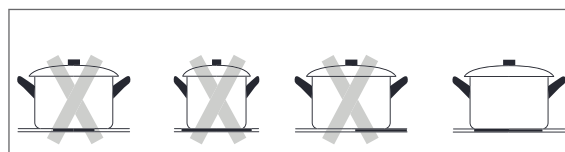
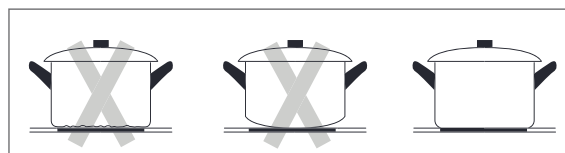
Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn bei eingeschalteter Kochzone $\cup$ nicht blinkt, sondern neben dem Kochzonen-Sensor die Heizstufe angezeigt wird und der Topfinhalt erhitzt.

Verwenden Sie Gefäße

- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emaillierte Stahltöpfe mit 2–3 mm und Edelstahltopfe mit 4–6 mm.
- energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

Nicht verwenden sollten Sie:

- eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe
- Töpfe mit rauem Boden
- Töpfe mit gerundetem Boden. Benutzen Sie nur Töpfe mit glattem und ebenem Boden.
- beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist



In den Kochzonen ist eine Topferkennung installiert. Sie bewirkt, dass die Kochzone nur dann eingeschaltet wird, wenn

- sich tatsächlich ein Topf mit magnetischem Boden auf ihr befindet.
- die Größe von Topf oder Pfanne der Kochzonen-Größe entspricht, da die Kochzone bei einem zu kleinen Gefäß nicht aktiviert wird. Ein Topf mit einem Durchmesser kleiner als 140 mm wird nicht erkannt.
- der Topf in der Mitte der Kochzone platziert wird.

Energiespartipps

Lassen Sie beim Kochen möglichst immer den Deckel auf dem Topf. Flüssigkeiten werden mit Deckel schneller zum Kochen gebracht als ohne.

Verwenden Sie nur hoch- und neuwertige Töpfe und Pfannen. Sie liegen plan auf dem Kochfeld auf und haben dadurch eine bessere Energieleitfähigkeit als Kochgeschirr mit verzogenem oder verbeultem Boden (beachten Sie auch das Kapitel „Das richtige Kochgeschirr“).

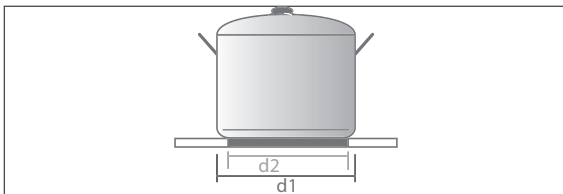
Schalten Sie die Kochstufe rechtzeitig zurück und kochen Sie mit einer möglichst niedrigen Einstellung weiter.

Kochen Sie, wann immer es möglich ist, mit Schnellkochtöpfen. Dadurch halbiert sich der Garvorgang, und Sie sparen eine Menge Energie.

Nehmen Sie zum Garen nur so viel Wasser wie Sie wirklich benötigen. Zur Erwärmung von Wasser ist sehr viel Energie nötig

Kochzonen und Sensoren

Wenn Sie einen Topf verwenden, der etwas größer als die Kochzone ist, erreichen Sie die effizienteste Energienutzung.



- Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d1 angegeben. Der Bodendurchmesser d2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner.
- Sobald der Topf weggenommen wird, schaltet sich die Kochzone ab, und auf dem Kochfeld-Display erscheint das Symbol „U“ anstelle der Heizstufe.

Das Gerät besitzt vier Kochzonen. Jeder Kochzone ist auf dem Sensorfeld (5) ein Sensor zugeordnet.

- Mit dem Slider-Sensor (10) erhöhen oder verringern Sie die Heizstufe der betreffenden Kochzone.
Bei jedem Berühren des Sensors ertönt ein akustisches Signal.

i Die Sensoren müssen sauber sein und dürfen nicht von Gegenständen bedeckt sein.

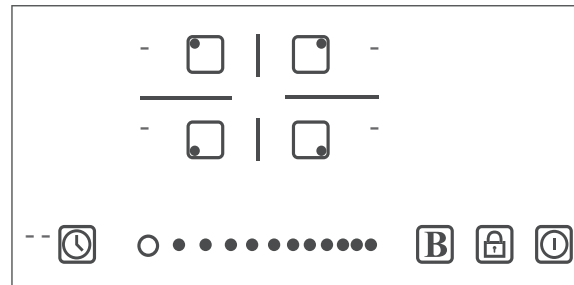
Betätigen Sie die Sensoren mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze. Damit die Sensoren richtig reagieren, müssen die Sensoren und Ihre Finger sauber und trocken sein.

Bei jeder registrierten Berührung der Sensoren ertönt ein akustisches Signal.

Gerät einschalten

- Um das Gerät einzuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (7).

Es ertönt ein akustisches Signal. Neben den Sensoren aller Kochzonen und dem Timer-Sensor (11) leuchten die Anzeigen.

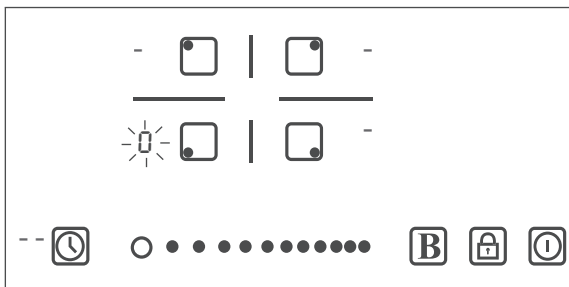


Topferkennung

In den Kochzonen ist eine Topferkennung installiert. Die Topferkennung bewirkt, dass die Kochzone nur dann aktiviert wird, wenn sich tatsächlich ein Topf mit ferromagnetischem Boden oder ein anderer Gegenstand aus dem gleichen Metall auf ihr befindet. Die Kochzone wird inaktiv, sobald der Topf oder der magnetische Gegenstand weggenommen wird.

Kochzonen einstellen

1. Stellen Sie einen geeigneten Topf bzw. eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochzone.
2. Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sauber und trocken sind.
3. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, die Sie benutzen möchten.
Die Heizstufe neben dem gewählten Sensor leuchtet auf und blinkt (in diesem Fall zeigt die Anzeige „U“ an, d. h. keine Heizleistung).

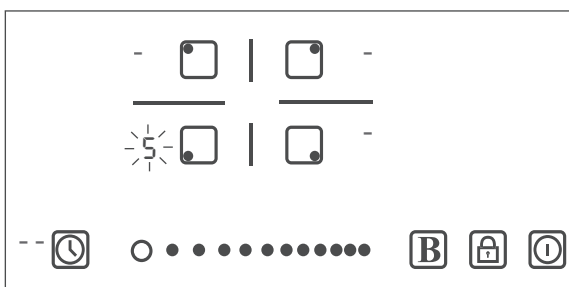


4. Die Heizstufe der ausgewählten Kochzone ändern Sie mit dem Slider-Sensor (10). Wischen Sie dazu mit dem Finger über den Slider-Sensor, bis die gewünschte Heizstufe neben dem Sensor der Kochzone angezeigt wird.

0 = Kochzone ausgeschaltet

9 = Höchste Kochstufe

Wenige Sekunden nach der letzten Berührung hört die Heizstufen-Anzeige auf zu blinken und der Kochvorgang beginnt.



i Wenn Sie innerhalb von einer Minute nach dem Einschalten keinen Sensor berühren oder kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Sie können den Slider-Sensor bei normal leuchtenden Anzeigen nicht betätigen, bevor Sie nicht wieder eine Kochzone ausgewählt haben.

Steht auf der ausgewählten Kochzone kein Topf oder kein geeigneter Topf, erscheint nach etwa zwei Sekunden neben dem entsprechenden Sensor die Anzeige „ U “. Sobald Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone stellen, wird wieder die eingestellte Heizstufe angezeigt.

In seltenen Fällen kann es vorkommen, dass diese Anzeige auch bei einem geeigneten Topf erscheint. Nach einigen Sekunden wird jedoch wieder die eingestellte Heizstufe angezeigt.

Heizstufe einer Kochzone erhöhen oder verringern

Auch wenn der Kochvorgang bereits begonnen hat, können Sie die Heizstufe einer Kochzone erhöhen oder verringern.

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.

Die Anzeige neben der Kochzone blinkt.

2. Um die Heizstufe der ausgewählten Kochzone zu erhöhen, berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor nach rechts.

Um die Heizstufe der ausgewählten Kochzone zu verringern, berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor nach links. Nach einigen Sekunden leuchtet die Anzeige der ausgewählten Kochzone wieder normal und die neue Heizstufe ist eingestellt.

i Wenn im Display anstelle der Heizstufe die Anzeige „ U “ blinkt, kann dies mehrere Ursachen haben, z. B.:

- Das Kochgeschirr steht nicht auf der richtigen Kochzone.
- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht zum Kochen auf Induktionskochfeldern geeignet.
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone.

Solange kein geeignetes Kochgeschirr auf der eingeschalteten Kochzone steht, findet kein Heizvorgang statt.

Einzelne Kochzone ausschalten



VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen. Niemals durch das Herunternehmen des Kochgeschirrs von der Kochzone/-fläche. Anderenfalls wird die Kochzone/-fläche wieder aktiv, sobald ein Topf oder ein anderer Gegenstand aus ferromagnetischem Metall darauf gestellt wird.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.

1. Wählen Sie über das Sensorfeld (5) die aktive Kochzone an.
2. Berühren Sie den Slider-Sensor (10) an der Position „○“ oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor auf die Position „○“, bis die Heizstufen-Anzeige „□“ anzeigt.

Gerät ausschalten

- Um das gesamte Gerät auszuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (7). Ein akustisches Signal ertönt, und sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die Restwärmeanzeigen „H“ erlöschen. Die Restwärmeanzeigen „H“ blinken, solange die Kochzonen heiß sind.

Automatische Schutzeinrichtungen

Das Gerät verfügt über eine Reihe von Schutzeinrichtungen, die verhindern sollen, dass es beim Betrieb beschädigt wird. Wenn es ordnungsgemäß installiert und benutzt wird, kommen diese Schutzeinrichtungen selten zum Einsatz.

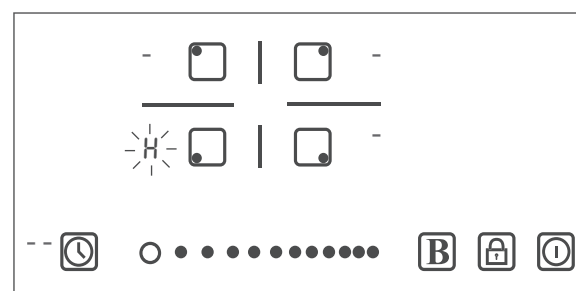
Automatische Leistungsreduzierung

Die Temperatur der elektronischen Elemente im Innern des Geräts wird ständig durch eine Sonde gemessen.

Steigt die Wärme zu stark an, wird das Gerät automatisch abgeschaltet.

Restwärme-Anzeige

Bei Kochvorgängen überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik-Oberfläche der Kochzone und die Kochzone wird heiß. Wenn Sie das Gerät ausschalten, beginnt in der Heizstufen-Anzeige die Restwärmeanzeige „H“ zu blinken.



Einige Sekunden später schaltet sich das Gerät ganz ab. Alle Anzeigen erlöschen. Nur für die kürzlich verwendeten Kochzonen blinken in den Heizstufen-Anzeigen weiterhin die Restwärmeanzeigen „H“.

Sinkt die Temperatur der Kochzonen unter einen bestimmten Wert, erlöschen die Restwärmeanzeigen „H“.

Betriebsdauerbegrenzung

Jede Kochzone ist zur Sicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung versehen. Falls die Heizstufe längere Zeit nicht geändert worden ist, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige „H“ aktiviert.

Die maximale Betriebsdauer wird gemäß der zuletzt angewählten Heizstufe eingestellt.

Heizstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Timer-Funktion/ Garzeitbegrenzung benutzen

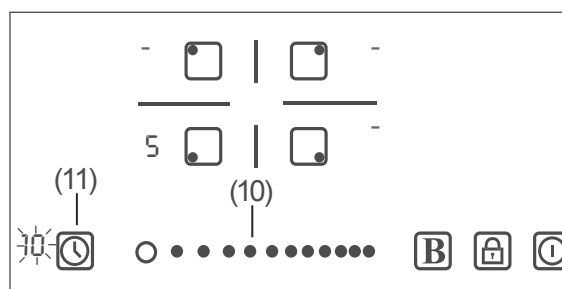
Sie können die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker benutzen oder für eine oder mehrere Kochzonen eine automatische Abschaltzeit zuweisen.

i Die maximale Timer-Einstellung beträgt 99 Minuten.

In der Heizstufen-Anzeige der gewählten Kochzone leuchtet dauerhaft ein roter Punkt, um zu signalisieren, dass der Timer für diese Kochzone aktiv ist.

Verwendung als Kurzzeitwecker

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Um den Kurzzeitwecker einzustellen, berühren Sie den Timer-Sensor (11). Neben dem Timer-Sensor blinkt die Anzeige „10“ auf (10 Minuten voreingestellt). Die Einerstelle „0“ blinkt.



3. Stellen Sie mit dem Slider-Sensor (10) die gewünschte Einerstelle der Minutenanzeige ein.
4. Um die Zehnerstelle der Minutenanzeige ändern zu können, müssen Sie den Timer-Sensor (11) erneut berühren. Die Zehnerstelle der Minutenanzeige blinkt nun.
5. Stellen Sie mit dem Slider-Sensor (10) die gewünschte Zehnerstelle der Minutenanzeige ein.
6. Berühren Sie den Timer-Sensor noch einmal, um die Eingabe zu bestätigen. Kurz nach der letzten Sensorberührung beginnt der Countdown. In der Timer-Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein kurzer Signalton. In der Anzeige neben dem Timer-Sensor erscheint „--“.

Timer ändern/abbrechen

Sie können den Timer jederzeit ändern bzw. abbrechen.

1. Um den Timer auszuwählen, berühren Sie den Timer-Sensor (11). Die verbleibende Minutenzahl bis zur Abschaltung blinkt einige Sekunden. So lange lässt sich die Einstellung verändern. Danach leuchtet die Timer-Anzeige wieder normal.

2. Um die Minutenzahl des Kurzzeitweckers im einstelligen Bereich zu ändern, berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor auf die gewünschte Minutenzahl.
3. Um die Minutenzahl des Kurzzeitweckers im zweistelligen Bereich zu ändern, berühren Sie den Timer-Sensor (11).
4. Berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor auf die gewünschte Minutenzahl.
5. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie den Slider-Sensor (10) an der Position „0“.
6. Berühren Sie nochmals den Timer-Sensor (11) und anschließend den Slider-Sensor (10) an der Position „0“.
In der Anzeige neben dem Timer-Sensor blinkt „00“.
7. Berühren Sie den Timer-Sensor (11).
In der Timer-Anzeige leuchtet „-“.
Sie haben den Timer abgebrochen.

Verwendung als Garzeitbegrenzer

Die Kochzonen, die per Garzeitbegrenzer abgeschaltet werden sollen, müssen bereits in Betrieb sein.

1. Um den Garzeitbegrenzer einer Kochzone einzustellen, berühren Sie den Sensor dieser Kochzone.
Die Heizstufen-Anzeige der gewählten Kochzone blinkt. Die Kochzone ist aktiviert.
2. Berühren Sie den Timer-Sensor (11).
Neben dem Timer-Sensor blinkt die Anzeige „10“ auf (10 Minuten voreingestellt). Die Einerstelle „0“ blinkt. In der Heizstufen-Anzeige leuchtet dauerhaft ein roter Punkt. Er signalisiert, dass der Timer aktiv ist.
3. Um die Minutenzahl des Garzeitbegrenzers im einstelligen Bereich zu erhöhen, berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor nach rechts.
4. Um die Minutenzahl des Garzeitbegrenzers im zweistelligen Bereich zu erhöhen, berühren Sie den Timer-Sensor (11).

Neben dem Timer-Sensor blinkt die „1“ in der Anzeige.

5. Berühren Sie nochmals den Slider-Sensor oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor nach rechts.
6. Um die Eingabe zu bestätigen, berühren Sie den Timer-Sensor.
Kurz nach der letzten Sensorberührung beginnt der Countdown. In der Timer-Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt. Haben Sie bei mehreren Kochzonen den Garzeitbegrenzer aktiviert, müssen Sie den Sensor der gewünschten Kochzone berühren, um sich die verbleibende Zeit anzeigen zu lassen.



7. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Kochzone wird ausgeschaltet.
Wenn andere Kochzonen ebenfalls eingeschaltet sind, bleiben diese aktiv.

Zeit im Garzeitbegrenzer ändern/abbrechen

Sie können einen bereits eingestellten Timer jederzeit ändern.

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für den Sie den Timer ändern möchten.
Ein Punkt leuchtet neben der Heizstufen-Anzeige der Kochzone.
Die Heizstufen-Anzeige der gewählten Kochzone blinkt.
2. Berühren Sie den Timer-Sensor (11).
Die verbleibende Minutenzahl bis zur Abschaltung blinkt einige Sekunden. So lange lässt sich die Einstellung verändern. Danach leuchtet die Anzeige wieder normal.
3. Um die Minutenzahl des Garzeitbegrenzers im einstelligen Bereich zu ändern, berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder

wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor auf die gewünschte Minutenzahl.

- Um die Minutenzahl des Garzeitbegrenzers im zweistelligen Bereich zu ändern, berühren Sie den Slider-Sensor (10) oder wischen Sie mit dem Finger über den Slider-Sensor auf die gewünschte Minutenzahl.
- Um den Timer abubrechen, berühren Sie den Slider-Sensor (10) an der Position „○“.
- Berühren Sie nochmals den Timer-Sensor (11) und anschließend den Slider-Sensor (10) an der Position „○“.
In der Timer-Anzeige blinkt „00“.
- Berühren Sie den Timer-Sensor (11).
In der Timer-Anzeige erscheint „-“.
Sie haben den Timer abgebrochen.

Sicherungsverriegelung einstellen

Ihr Gerät ist mit einer Sicherungsverriegelung ausgestattet, die vor versehentlicher oder unbefugter Benutzung des Geräts schützt.

Sicherungsverriegelung aktivieren

- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Sensor (7) ein.
- Stellen Sie ggf. die Kochzonen und ggf. den Timer wie gewünscht ein.
- Berühren Sie den Sicherungsverriegelungssensor (8).



Alle Sensoren außer dem Ein/Aus-Sensor sind nun gesperrt. In der Anzeige neben dem Timer-Sensor (11) blinkt „L0“.

i Das Gerät lässt sich auch bei eingeschalteter Sicherungsverriegelung ausschalten. Vor der nächsten Benutzung müssen Sie dann jedoch die Sicherungsverriegelung deaktivieren.

Sicherungsverriegelung deaktivieren

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist.
In der Anzeige neben dem Timer-Sensor (11) blinkt „L0“.
- Berühren Sie den Sicherungsverriegelungssensor (8) 3 Sekunden lang.
Die Anzeige „L0“ erlischt und die Anzeige „-“ erscheint neben dem Timer-Sensor.
Jetzt können Sie alle Sensoren des Geräts wieder verwenden.

Boostfunktion benutzen

Die Boostfunktion kann auf jeder Kochzone benutzt werden. Nach 5 Minuten schaltet sich die Boostfunktion automatisch ab und das Gerät schaltet auf die ursprünglichen Heizstufe. Falls die ursprüngliche Heizstufe „0“ war, schaltet das Gerät nach 5 Minuten auf Heizstufe „9“.

- Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die Sie die Boostfunktion aktivieren möchten.
- Berühren Sie den Boost-Sensor (9).
In der Heizstufen-Anzeige leuchtet „8“ neben der gewählten Kochzone.
- Um die Boostfunktion zu deaktivieren, berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die Sie die Boostfunktion deaktivieren möchten.
- Berühren Sie den Boost-Sensor (9).
In der Heizstufen-Anzeige erlischt „8“ neben der gewählten Kochzone und die ursprüngliche Einstellung leuchtet.

Heizstufentabelle

In diesem Kapitel erfahren Sie, welche Heizstufen für welche Verwendung geeignet ist. Die genaue Einstellung ist jedoch von verschiedenen Faktoren abhängig, z. B. vom Kochgeschirr und von Art und Menge der Speisen. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Heizstufe	geeigneter Kochvorgang
1–2	– vorsichtiges Erwärmen von kleinen Speisemengen – Schmelzen von Schokolade, Butter und leicht brennbaren Speisen – leichtes Köcheln – langsames Erwärmen
3–4	– Wiederaufwärmen von Speisen – schnelles Köcheln – Reis kochen
5–6	– Pfannkuchen
7–8	– Dünsten – Pasta kochen
9	– Frittieren – scharf anbraten – Suppe zum Kochen bringen – Wasser zum Kochen bringen

Gerät reinigen

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Die Kochzonen/-flächen heizen sich im Betrieb stark auf.

- Vor dem Reinigen Gerät vollständig abkühlen lassen. Ausnahme: Sie wollen Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen (siehe Kapitel „Gerät reinigen“).
- Vorsichtig vorgehen, da die Kochzonen auch nach dem Erlöschen der Restwärme-Anzeige „H“ noch heiß sein kann.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

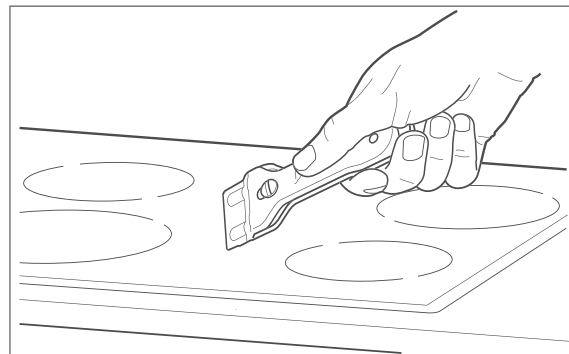
Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Zum Reinigen der Kochmulde keine Dampfreiniger benutzen. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Vor dem Reinigen das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittel, Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.
- Das Gerät regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Schalten Sie das Gerät ab.
2. Wischen Sie leichte Verschmutzungen nach dem Abkühlen mit einem feuchten Lappen ab.
3. Verwenden Sie ggf. etwas geeigneten Reiniger und wischen Sie diesen mit klarem Wasser ab.
4. Trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem weichen Tuch ab, um Kalkflecken zu vermeiden.
5. Helle Flecken mit Perlfarbton (Aluminiumrückstände, z. B. von Alufolien) können Sie leicht mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
6. Zum Entfernen von Kalkrückständen eignet sich Essig gut.

Feste, eingebrannte Verschmutzungen



1. Hartnäckige Verschmutzungen lösen Sie nach dem Abkühlen am besten mit einem Klingenschaber. Im Fachhandel finden Sie auch speziell dafür geeignete Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie die Fläche zum Schluss mit einem feuchten Lappen ab.
3. Behandeln Sie das Gerät nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien können das Gerät dauerhaft und irreparabel beschädigen.

■ Solche Verunreinigungen sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glas-keramik entfernen. Dabei die Hände mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen schützen.

1. Entfernen Sie Rückstände möglichst in heißem Zustand mit einem geeigneten Klingenschaber von der heißen Kochzonenoberfläche.
2. Wenn das Gerät abgekühlt ist, können Sie hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
3. Behandeln Sie das Gerät nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

Übergekochtes auf den Sensoren

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Wischen Sie Übergekochtes mit einem weichen Lappen auf.
3. Wischen Sie die Sensorfläche mit einem leicht feuchten Tuch ab.
4. Wischen Sie die Sensorfläche mit einem Papiertuch vollständig trocken.
5. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

 Wenn die Sensoren verschmutzt sind, z. B. durch Übergekochtes, kann sich das Gerät selbst abschalten. Es ertönt ein Signalton. Wenn die Sensoren verschmutzt oder feucht sind, funktionieren sie ggf. nicht.

Fehlersuchtablette

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob Sie die Störung beseitigen können.

WARNUNG

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Netzspannung. Unsachgemäßer Umgang, fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Bei Rissen im Glaskeramikkfeld auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikkfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikkfeld Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden, und rufen Sie unseren Service an (siehe Kapitel „Service“).

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden, das Sensorfeld zeigt nichts an.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherung für den Herd am Sicherungskasten in der Wohnung. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe Kapitel „Service“).
Die Sensoren reagieren nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Kindersicherung aus (siehe Kapitel „Sicherungsverriegelung einstellen“).
Die Sensoren reagieren schlecht.	Ein Wasserfilm liegt auf dem Sensoren	Reinigen und trocknen Sie das Sensorfeld.
	Sie berühren die Sensoren nicht mit der ganzen Fingerkuppe.	Berühren Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze.
Sprünge und Risse im Gerät.		Schalten Sie die Kochzonen sofort aus und benutzen Sie sie nicht mehr. Verständigen Sie unseren Service (siehe Kapitel „Service“).

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen, Tipps
Das Kochgeschirr macht ein prasselndes oder surrendes Geräusch.		Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar.
Bei hoher Heizstufe erzeugt das Kochgeschirr Pfeiftöne.		Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar. Bei Reduktion der Heizstufe sollten diese Geräusche aufhören.
Ventilatorgeräusch.	Das Gerät ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen aktiviert wird, und auch eine Zeitlang weiterläuft, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde.	Schalten Sie die Stromzufuhr des Geräts nicht ab, während der Ventilator läuft.
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und im Display erscheint die Anzeige „-U“.	Das Kochgeschirr wird vom Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es nicht für Induktionskochfelder geeignet ist.	Wählen Sie geeignetes Kochgeschirr aus (siehe Kapitel „Das richtige Kochgeschirr“).
	Das Kochgeschirr wird von dem Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es zu klein für die gewählte Kochzone ist oder nicht mittig auf der Kochzone steht.	Wählen Sie geeignetes Kochgeschirr aus (siehe Kapitel „Das richtige Kochgeschirr“).
Das Gerät schaltet sich unerwartet ab. Ein Signalton ertönt und eine Fehlermeldung (meist blinkende Timer-Anzeige) erscheint im Sensorfeld.	Technischer Fehler.	Notieren Sie sich die Fehlermeldung, die auf dem Sensorfeld erscheint, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Service (siehe Kapitel „Service“).



Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Fehleranzeige im Display

Fehlercode	Mögliche Lösungen/Tipps
F3–F8	Der Temperatursensor funktioniert nicht. Bitte rufen Sie unseren Service an (siehe Kapitel „Service“).
F3–FE	Der Temperatursensor des IGBT funktioniert nicht. Bitte rufen Sie unseren Service an (siehe Kapitel „Service“).
E1/E2	Falsche Netzspannung. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontrollieren Sie, ob die Netzspannung korrekt ist. Schalten Sie die Stromversorgung erst wieder an, wenn die Netzspannung normal ist.
E3/E4	Falsche Temperatur. Kontrollieren Sie das Kochgeschirr.
E4/E5	Falsche Heiztemperatur der Kochzone. Lassen Sie die Kochzone abkühlen und schalten Sie sie danach erneut an.

Service

Bitte beachten!

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich.

Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden.

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Damit wir Ihnen schnell helfen können, nennen Sie uns bitte:

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Induktives Glaskeramik-Kochfeld	MC-IF7021B2	718489

Beratung, Reklamation und Bestellung

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

- die Lieferung unvollständig ist,
- das Gerät Transportschäden aufweist,
- Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben,
- sich eine Störung nicht mithilfe der Fehlersuchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Die Kontaktdaten Ihrer Produktberatung finden Sie online auf den Serviceseiten Ihres Versandhauses. Hier sind die verschiedenen Bereiche der Produktberatung aufgelistet.

Halten Sie bitte Ihre Geräte-Rechnung parat.

Weitere Informationen finden Sie unter www.hanseatic.de

Reparaturen und Ersatzteile

Durch die Reparatur defekter Geräte können Sie Abfall vermeiden. Wenden Sie sich an unseren Service.

Kunden in Deutschland

Auftragserteilung unter
<https://reparaturauftrag.operatec.eu>
 per Mail: otto@operatec.de
 Telefon 040 36 03 31 50

Kunden in Österreich

Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

Maßnahmen der Abfallvermeidung haben nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EG grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung.

Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.

Helfen Sie uns, Abfall zu vermeiden, und wenden Sie sich an unseren Service.

Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder.

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm² und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings darf keine der äußeren Abmessungen des Altgeräts 25 cm überschreiten.

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen. Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben.

Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

Daten löschen nicht vergessen!

Jeder Verbraucher ist, falls erforderlich, für das Löschen von personenbezogenen Daten aus Elektro- bzw. Elektronikgeräten selbst verantwortlich.

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

Falls erforderlich, müssen Alt-Batterien und Alt-Akkus, die nicht vom Elektroaltgerät umschlossen sind, sowie Lampen/Leuchtmittel, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe aus den Geräten entfernt und getrennt entsorgt werden.



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass Batterien und Akkus nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal, ob sie Schadstoffe*) enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihres Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer

Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

Einige der möglichen Inhaltsstoffe wie Quecksilber, Cadmium und Blei sind giftig und gefährden bei einer unsachgemäßen Entsorgung die Umwelt. Schwermetalle z. B. können gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben und sich in der Umwelt sowie in der Nahrungskette anreichern, um dann auf indirektem Weg über die Nahrung in den Körper zu gelangen.

Bei lithiumhaltigen Altbatterien besteht hohe Brandgefahr. Daher muss auf die ordnungsgemäße Entsorgung von lithiumhaltigen Altbatterien und -akkus besonderes Augenmerk gelegt werden. Bei falscher Entsorgung kann es außerdem zu inneren und äußeren Kurzschlüssen durch thermische Einwirkungen (Hitze) oder mechanische Beschädigungen kommen. Ein Kurzschluss kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwerwiegende Folgen für Mensch und Umwelt haben. Kleben Sie daher bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus vor der Entsorgung die Pole ab, um einen äußeren Kurzschluss zu vermeiden.

Batterien und Akkus, die nicht fest im Gerät verbaut sind, müssen vor der Entsorgung entfernt und separat entsorgt werden.

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.

Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien

verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.

Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.

Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium,

Hg = Quecksilber und Pb = Bl

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP)
- Auch Energie sparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht mit seiner umweltverträglichen Isolierung und seiner Technik wenig Energie.



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt. Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Technische Daten

Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Datenblatt für Haushaltskochmulden nach der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Marke	hanseatic
Modellkennung:	MC-IF7021B2
Bestellnummer:	718489
Art des Kochfeldes:	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen:	4
Heiztechnik:	Induktionskochzonen
Kochzone vorne links:	Ø 14,0 cm; 1200/1500 W
Kochzone hinten links:	Ø 22,0 cm; 2300/2600 W
Kochzone hinten rechts:	Ø 14,0 cm; 1200/1500 W
Kochzone vorne rechts:	Ø 22,0 cm; 2300/2600 W
Energieverbrauch je Kochzone vorne links ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 224,1 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 178,0 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 196,5 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 171,3 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ^{*)} :	EC _{electric hob} = 192,5 Wh/kg
Netzspannung, Absicherung:	220–240 V~ / 380–415 V 3N~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	max. 7000 W
Gerätemaße (B × T × H):	590 mm × 520 mm × 56,5 mm
max. Ausschnittsmaße (B × T):	560 mm × 490 mm
Gewicht	9,6 kg
Dicke der Arbeitsplatte	min. 30 mm

^{*)} Ermittelt gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014. Die angewandten Mess- und Berechnungsmethoden entsprechen der Norm EN 60350-2.

Die hier angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen gemessen worden. Unter solchen Bedingungen sind alle Geräte vergleichbar.

Im praktischen Betrieb können die Werte – je nach Aufstellungs- und Umgebungsbedingungen sowie Menge und Beschaffenheit der Speisen – hiervon erheblich abweichen. Dieses Verhalten zeigen mehr oder weniger deutlich alle Geräte, unabhängig vom Hersteller.

