

Inhaltsverzeichnis

Information

Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor	3
Ausstattungsmerkmale	3
Lieferumfang	3
Kontrolle ist besser	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
5 Minuten für Ihre Sicherheit ...	4
Symbolerklärung	4
Begriffserklärung	4
Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	9

Vorbereitung

Einbau	10
Der richtige Einbauort	10
Arbeitsplatte vorbereiten	10
Kochfeld einsetzen	11
Netzanschluss	12
Bevor es richtig losgeht	13
Grundreinigung	13
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln	13
Das richtige Kochgeschirr	14
Kochfeld kennenlernen	15
Kochzonen und Sensoren	15
Richtige Bedienung der Sensoren	15

Bedienung

Kochfeld benutzen	16
Kochzone einschalten und einstellen	16
Heizleistung einer Kochzone verringern oder erhöhen	16
Einzelne Kochzone ausschalten	17
Kochfeld ausschalten	17
Automatische Schutzeinrichtungen	17
Restwärme-Anzeige	18
Verriegelungsfunktion (Kindersicherung)	18
Zweikreis-Kochzone und Bräterzone benutzen	18

Timer/Garzeitbegrenzung benutzen	21
Garzeit von Kochzonen begrenzen	21
Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen	23
Kochtabelle	24
Kochfeld reinigen und pflegen	25
Regelmäßige Reinigung und Pflege	25
Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen	25
Starke, fest eingebrannte Verschmutzungen	25
Zuckerhaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien	25

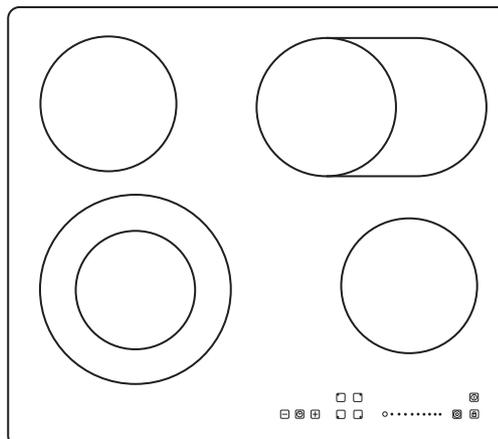
Allgemeines

Wenn's mal ein Problem gibt	26
Fehlersuchtablette	26
Umweltschutz leicht gemacht	28
Verpackungs-Tipps	28
Entsorgung des Geräts	28
Unser Service	29
Stichwortverzeichnis	30
Technische Daten	32

Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

- 2 Normal-Kochzonen 160 mm
- 1 Zweikreis-Kochzone 140/220 mm
- 1 Koch-/Bräterzone 165/165 x 270 mm
- Sensorsteuerung
- Boosterfunktion
- Warmhaltefunktion
- Garzeitbegrenzung (Timer-Funktion)
- Restwärmeanzeige



Lieferumfang

- Einbau-Glaskeramik-Kochfeld
- Gebrauchsanleitung
- Montagematerial; bestehend aus 4 Halteklammern sowie 4 Schrauben

Kontrolle ist besser

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder Transportschäden aufweisen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken bestimmt. Benutzen Sie es nicht zu anderen Zwecken, wie z.B. zum Heizen der Küche.

Das Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im privaten Bereich bestimmt.



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

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

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

5 Minuten für Ihre Sicherheit ...

Nehmen Sie sich 5 Minuten Zeit und lesen Sie diese Sicherheitshinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Kochfeld das erste Mal in Betrieb nehmen. Auf diese Weise werden Ihre Sicherheit gewährleistet und mögliche Gerätebeschädigung vermieden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung entstehen, haftet der Hersteller nicht!

Symbolerklärung



Achtung, heiße Oberfläche - Verbrennungsgefahr!

Begriffserklärung

Folgende Signalworte finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung:



WARNUNG

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



VORSICHT

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

HINWEIS

Das Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu einem elektrischen Stromschlag führen. Wenn Sie einen solchen elektrischen Stromschlag bekommen, können Sie getötet oder schwer verletzt werden.

- Nehmen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie sofort unseren **TECHNIK-SERVICE**.

Technik-Service

Tel. 0 18 06 18 05

(Festnetz 0,20 €/Anruf,
Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf.)

- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren **TECHNIK-SERVICE**, angeschlossen werden. Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!
- Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern. Stromschlag-, Kurzschluss- und Brandgefahr!
- 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; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Schalten Sie vor dem Anschluss des Glaskeramik-Kochfelds den betreffen-

den Stromkreis aus, bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.

- Die Instandsetzung des Kochfelds darf ebenfalls nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Kochen Sie bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiter! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen und damit einen tödlichen Stromschlag verursachen! Wenn Ihr Glaskeramik-Kochfeld Risse aufweist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), und benachrichtigen Sie unseren **TECHNIK-SERVICE**.

Technik-Service

Tel. 0 18 06 18 05

(Festnetz 0,20 €/Anruf,
Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf.)

- Verlegen Sie die Netzanschlussleitung so, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken oder klemmen Sie die Netzanschlussleitung nicht, und legen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- 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.
- Halten Sie das Glaskeramik-Kochfeld, den Netzstecker und die Netzanschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fern.



WARNUNG!

Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen!

Das Glaskeramik-Kochfeld arbeitet mit gefährlicher Netzspannung; es ist kein Spielzeug. Im Umgang mit dem Glaskeramik-Kochfeld bestehen darum besondere Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen, die sich der Risiken nicht bewusst sind.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder) benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Glaskeramik-Kochfeld spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen Sie von Kindern nur unter Aufsicht durchführen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verpackungsfolie nicht in Reichweite von Kindern kommt. Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder keine kleinen Teile vom Montagematerial in den Mund stecken können. Kinder können sich daran verschlucken und ersticken.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

**WARNUNG!****Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf den Standherd haben, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Legen Sie kein Geschirr oder Besteck auf dem Glaskeramik-Kochfeld ab. Es kann sich aufheizen und Verbrennungen verursachen.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Herstellers oder von ihm freigegebene. Die Verwendung ungeeigneter Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.
- Lassen Sie die Kochzonen vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

**WARNUNG!****Brandgefahr!**

Brennbare Gegenstände können sich entzünden, wenn sie in der Nähe des Glaskeramik-Kochfelds stehen.

Wenn Sie die Garzeitbegrenzung benutzen und die Speisen unbeaufsichtigt lassen, können sie anbrennen und Feuer fangen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld und kochende Speisen haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Stellen Sie temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf dem Kochfeld ab! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht unbeaufsichtigt. Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.
- Decken Sie das Kochgeschirr sofort mit einem Deckel ab, wenn es darin brennt!
- Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser!
- Stellen Sie im Brandfall sofort das Glaskeramik-Kochfeld aus und drehen Sie die Sicherungen heraus.
- Lassen Sie nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren **TECHNIK-SERVICE** überprüfen.

Technik-Service**Tel. 0 18 06 18 05**

(Festnetz 0,20 €/Anruf,
Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf.)

- Lagern Sie nie Gegenstände auf der Kochfläche.
- Schalten Sie das Glaskeramik-Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig aus. Auch das Unterbrechen des Garvorgangs („Pause“) schaltet das Gerät nicht ab.
- Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst. Schalten Sie daher stets das Kochfeld bzw. die Kochzone selbst aus, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten.

- Schließen Sie keine externe Zeitschaltuhr und kein separates Fernwirksystem am Glaskeramik-Kochfeld an.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.
- Decken Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem ab – auch nicht zum Schutz der Kochflächen –, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr entsteht.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Installieren Sie das Glaskeramik-Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation! Wenn das Glaskeramik-Kochfeld keinen ausreichenden Luftumlauf hat, kann es überhitzen und beschädigt werden.
- Wenn Sie die Kochzonen ohne oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betreiben, können sie beschädigt werden.
- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Glaskeramik-Kochfeld fallen. Es kann zerbrechen. Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf das Kochfeld treffen.
- Schieben Sie schweres Geschirr nicht über das Kochfeld. Die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Wischen Sie das Kochfeld und den Topfboden vor dem Benutzen ab, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Benutzen Sie die Ankochautomatik nur, wenn das Kochgeschirr und die Speisen die höchste Heizstufe für die Dauer

der Ankochzeit problemlos vertragen. Das Kochgeschirr kann andernfalls beschädigt werden, und die Speisen können anbrennen.

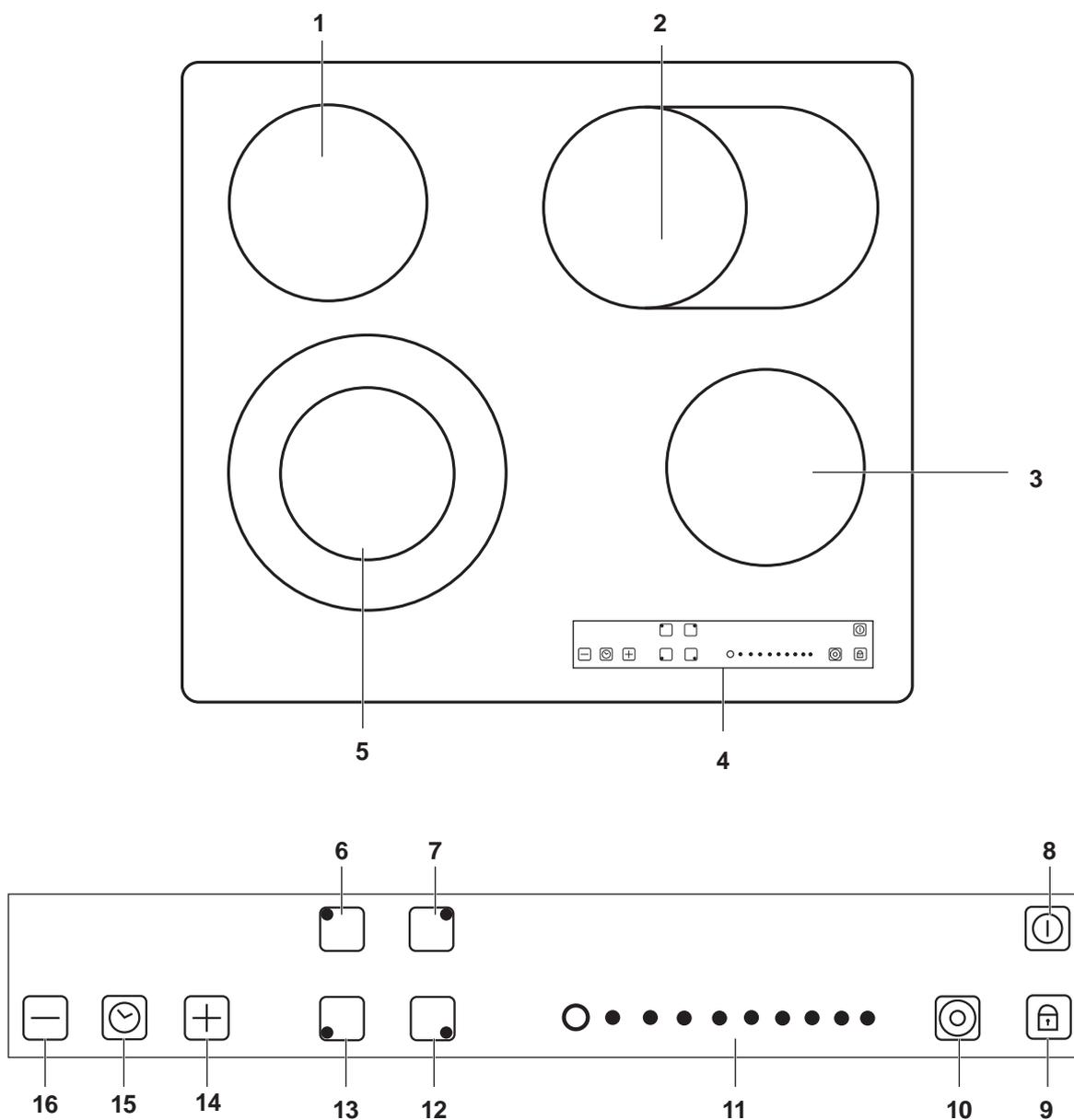
- Stellen Sie sicher, dass weder Zucker, noch Zitronensäure, Kunststoff, Salz usw. in festem und flüssigem Zustand auf die heiße Kochzone geraten. Sollten dennoch Zucker, Salz oder Kunststoff auf die heiße Kochzone gelangen, schalten Sie sie auf keinen Fall ab, bevor Sie Zucker, Salz oder Kunststoff mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber entfernt haben. Schützen Sie Ihre Hände dabei vor Verbrennungen.
- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche. Dies kann zu Schäden wie z. B. Kratzern am Kochfeld führen. Wenn das Kochfeld heiß ist, besteht Brandgefahr.
- Benutzen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht als Schneidbrett oder Arbeitsfläche. Dies kann zu Schäden wie z. B. Kratzern am Kochfeld führen. Wenn das Kochfeld heiß ist, besteht Brandgefahr.
- Decken Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem ab – auch nicht zum Schutz der Kochflächen –, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr entsteht.
- Verwenden Sie beim Entfernen der Schutzfolien und Klebebänder keine spitzen Gegenstände.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme, weil die Oberfläche so beschädigt werden kann.

Im Umgang mit Ihrem neuen Glaskeramik-Kochfeld müssen Sie außerdem Folgendes beachten:

- Sie sind für den einwandfreien Zustand des Glaskeramik-Kochfelds 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. Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung verursacht wurden, werden nicht anerkannt.

Bedienelemente



- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|---|
| 1 | Normal-Kochzone hinten links | 10 | Aktivierungssensor für Zweikreis-Kochzone |
| 2 | Bräterzone, hinten rechts | 11 | Regler für Heizleistung |
| 3 | Kochzone vorne rechts | 12 | Auswahl Normal-Kochzone vorne rechts |
| 4 | Bedienfeld | 13 | Auswahl Zweikreis-Kochzone, vorne links |
| 5 | Zweikreis-Kochzone, vorne links | 14 | Garzeit erhöhen |
| 6 | Auswahl Normal-Kochzone hinten links | 15 | Timer |
| 7 | Auswahl Bräterzone, hinten rechts | 16 | Garzeit verringern |
| 8 | Ein-/Aus-Sensor | | |
| 9 | Sensor für Sicherungsverriegelung | | |

Einbau



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren Technik Service, angeschlossen werden. Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Installieren Sie das Glaskeramik-Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation! Wenn das Glaskeramik-Kochfeld keinen ausreichenden Luftumlauf hat, kann es überhitzen und beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Entfernen der Schutzfolien und Klebebänder keine spitzen Gegenstände.

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.

Technik-Service

Tel. 0 18 06 18 05

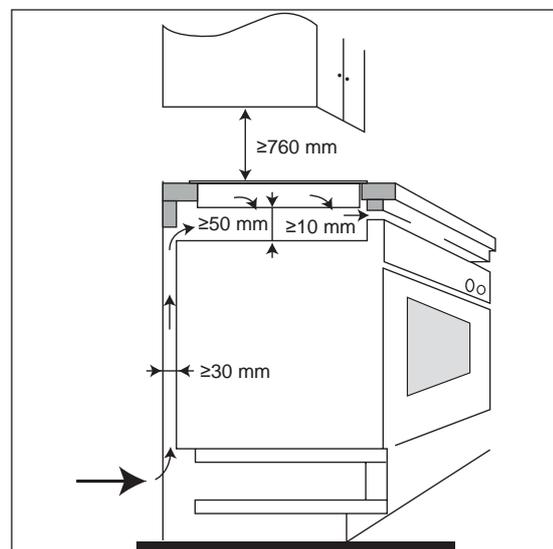
(Festnetz 0,20 €/Anruf,
Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf.)

Der richtige Einbauort

- Das Gerät entspricht der Wärmeschutzklasse „Y“ (EC 335-2-6), d.h. es darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Bauen Sie das Gerät nicht direkt neben Kühl- oder Gefrierschränken ein. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Unterhalb des gesamten Ausschnitts müssen Sie zur Kühlung mindestens 80 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. Um den Ausschnitt herum muss ausreichend Platz bleiben:
 - links und rechts: min. 110 mm
 - vorne und hinten: min. 50 mm

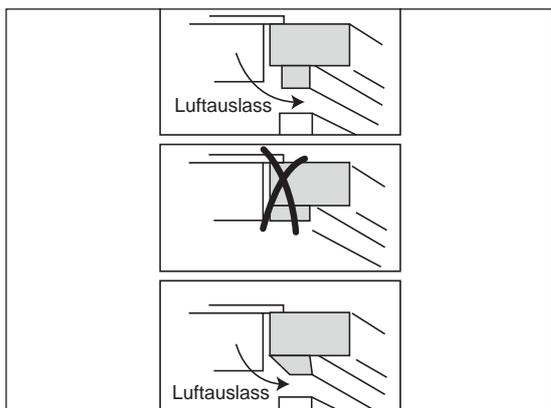
Arbeitsplatte vorbereiten

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

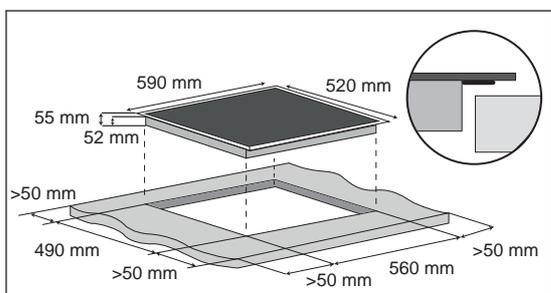


- Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick und mindestens 590 mm tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.

- Ist das Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 50 mm hoch sein.
- Ist das Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks durch eine vertikale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Wand und Sicherungsplatte mindestens 20 mm breit sein.
- Im hinteren Teil der Sicherungsplatte muss eine quadratische Öffnung mit einem Seitenmaß von mindestens 80 mm herausgeschnitten werden.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen mit Ventilation eingebaut werden, muss der Abstand zwischen dem Geräteboden und der Decke des Backofens mindestens 50 mm betragen.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen bis 100 °C hitzebeständig sein (100 °C).



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

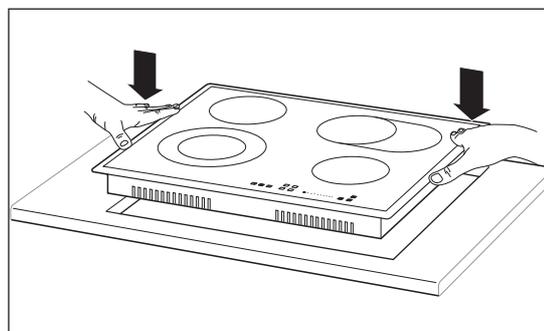


1. Wenn noch kein Ausschnitt vorhanden ist, sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: 560 x 490 mm (B x T).

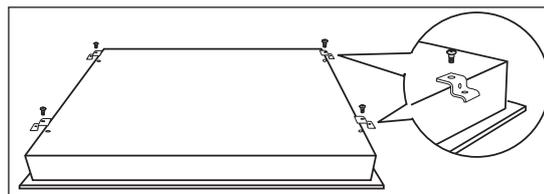
2. Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt maximal 574 x 490 mm betragen. Bringen Sie links und rechts Ausgleichleisten von max. 7 mm an, um die Breite von 560 mm zu erreichen.

Kochfeld einsetzen

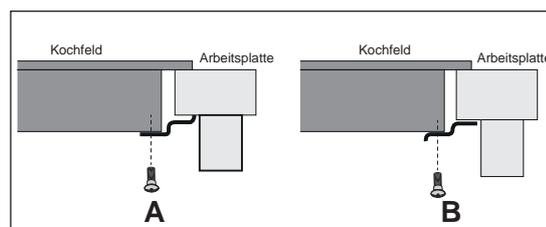
1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebebänder.
3. Kontrollieren Sie, ob das Kochfeld links und rechts den gleichen Abstand zum Ausschnitt hat.



4. Setzen Sie das Kochfeld mit der Bedienblende nach vorne in den Ausschnitt der Arbeitsplatte und drücken Sie es kräftig an.



5. Fixieren Sie das Kochfeld mit den beigelegten Halteklammern, um ein Rutschen zu verhindern.



- A** (dickere Arbeitsplatte)
B (dünnere Arbeitsplatte).

Netzanschluss



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Das Kochfeld **darf nur durch autorisierte Fachkräfte**, wie unseren Technik Service, angeschlossen werden. Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!

Technik-Service

Tel. 0 18 06 18 05

(Festnetz 0,20 €/Anruf,
Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf.)

- 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; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

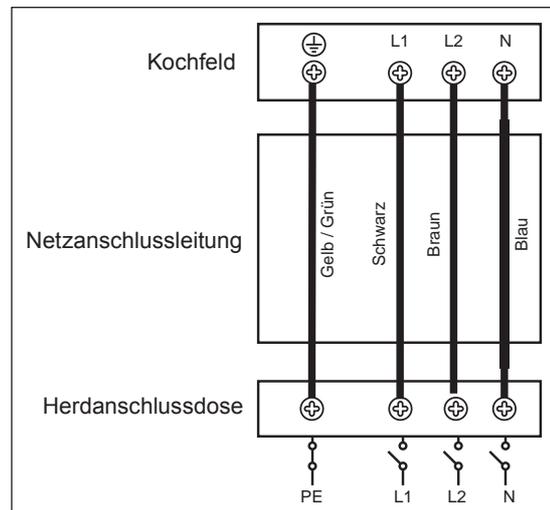
Anschlussbedingungen

- Das Gerät ist ausgelegt für folgende Anschluss-Arten:
 - 2-Phasen-Wechselspannung 400 V / 50 Hz mit Null-Leiter, 16 A.
 - 1-Phasen-Wechselspannung 220-240 V / 50 Hz, 32 A.
- Es ist eine separate Stromversorgung (Absicherung) erforderlich.
- Als Netzanschlussleitung muss eine Gummischlauchleitung H05VVF oder H05RR-F mit Aderendhülsen und entsprechendem Nennquerschnitt verwendet werden (EN60335: 4 x 2,5 mm² oder 5 x 1,5 mm²).
- Sie müssen die VDE-Bestimmungen und die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachten.
- Sie müssen den Berührungsschutz gewährleisten.

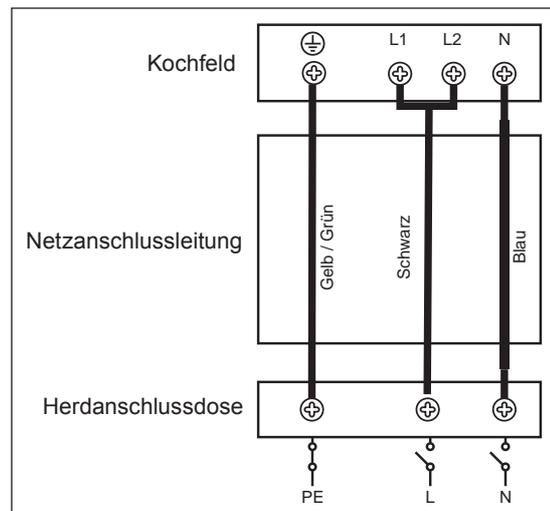
Netzleitung anschließen

Die Klemmleiste und der Anschlussplan befinden sich auf der Unterseite des Geräts.

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus, und sichern Sie sie gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass eine wirksame Erdung möglich ist, bevor Sie den Anschluss an der entsprechenden Klemme herstellen.
3. Nehmen Sie je nach Anschluss-Art die Brücken gemäß dem Schaltbild heraus, oder setzen Sie sie entsprechend ein.
4. Klemmen Sie das Netzanschlusskabel gemäß dem Schaltbild an.



Schaltbild 2-Phasen-Wechselspannung 400 V mit Null-Leiter, ohne Brücke.



Schaltbild 1-Phasen-Wechselspannung 220-240 V, mit Brücke (geräteseitig).

Bevor es richtig losgeht

Grundreinigung

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittelpulver oder Stahlschwämme, weil die Oberfläche so beschädigt werden kann.

Bevor Sie das Kochfeld das erste Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie es gründlich reinigen. Ein Tuch mit heißem Wasser und einem Spritzer eines speziellen Reinigers, der im Fachhandel erhältlich ist, reicht aus.

Vor dem ersten Aufheizen sollten Sie das Kochfeld mit einem ebenfalls im Fachhandel erhältlichen Pflegemittel behandeln.

Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln

Ihr Kochfeld hat eine Oberfläche aus Glaskeramik, mit deutlich erkennbaren Kochzonen. Damit die Glaskeramik nicht zu Schaden kommt und lange hält, braucht sie etwas Vorsicht, Pflege und das geeignete Geschirr.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu einem elektrischen Stromschlag führen. Wenn Sie einen solchen elektrischen Stromschlag bekommen, können Sie getötet oder schwer verletzt werden.

- Kochen Sie bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiter! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen und damit einen tödlichen Stromschlag verursachen! Wenn Ihr Glaskeramik-Kochfeld Risse aufweist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), und benachrichtigen Sie unseren **TECHNIK-SERVICE**.

Technik-Service

Tel. 0 18 06 18 05

(Festnetz 0,20 €/Anruf,
Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf.)

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

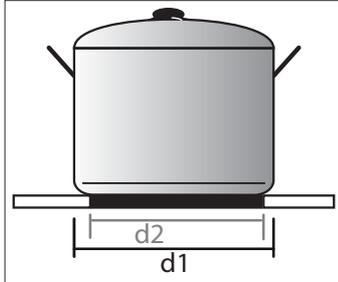
Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Schieben Sie schweres Kochgeschirr nicht über das Kochfeld. Die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Wischen Sie das Kochfeld und den Topfboden vor dem Benutzen ab, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Nutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Das richtige Kochgeschirr

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emailierte Stahltöpfe mit 2-3 mm und Edelstahltöpfe mit 4-6 mm.



- mit einer Größe, die der Kochzonen-Größe entspricht. Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d1 angegeben. Der Bodendurchmesser d2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner.
- wie 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

Beschichtetes Kochgeschirr darf **innen nicht zerkratzt** sein und auch nicht überhitzt werden. Benutzen Sie nur Töpfe mit glattem und ebenem Boden.

Achten Sie darauf, dass die Böden der Töpfe, die Sie benutzen, stets sauber und trocken sind. Auf diese Weise vermeiden Sie Beschädigungen des Kochfelds.

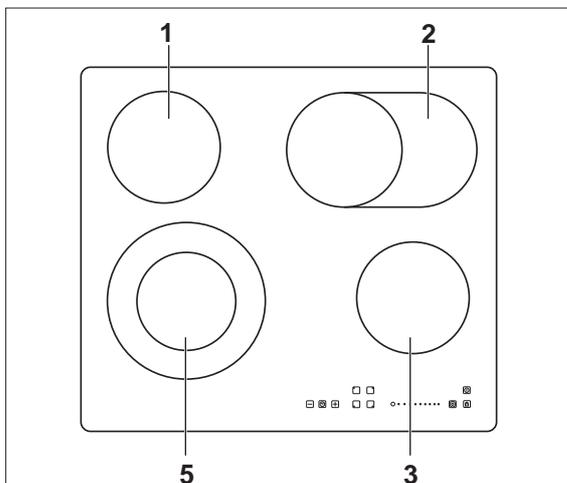
Ein Topf muss nicht genauso groß sein wie das Kochfeld, auf dem er steht; beachten Sie dennoch die Mindestgrößen, die in der folgenden Tabelle gegeben sind, da sonst die Kochzone nicht aktiviert wird:

Kochzone	Min. – Max. Durchmesser Topf
1	140 – 180 mm
2	140 – 220/270 mm
3	140 – 180 mm
4	140 – 240 mm

Kochfeld kennenlernen

Kochzonen und Sensoren

Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen.



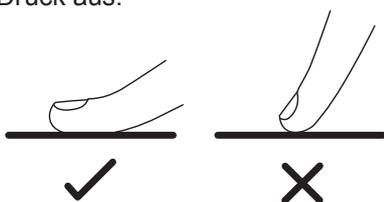
Das Kochfeld wird über Sensoren gesteuert.

Hinweis: Bei jedem Berühren eines Sensors ertönt ein akustisches Signal.

Richtige Bedienung der Sensoren

Die Sensoren sind sehr empfindlich und reagieren bereits auf die Annäherung Ihres Fingers. Daher hier einige Tipps zur richtigen Bedienung der Sensoren.

- Berühren Sie immer nur einen Sensor.
- Üben Sie beim Berühren eines Sensors keinen Druck aus.



- Berühren Sie die Sensoren stets mit der gesamten Fingerkuppe, nicht mit der Fingerspitze.
- Achten Sie darauf, dass keiner der Sensoren verdeckt ist (z. B. durch einen Topflappen).

Kochfeld benutzen

Kochzone einschalten und einstellen



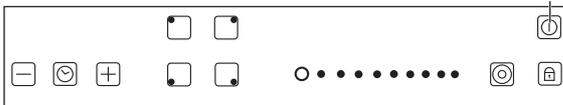
WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Legen Sie kein Geschirr oder Besteck auf dem Glaskeramik-Kochfeld ab. Es kann sich aufheizen und Verbrennungen verursachen.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.

8

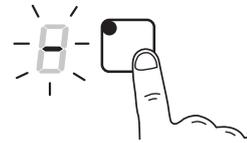


1. Berühren Sie den Sensor **8**, um das Kochfeld einzuschalten.
Folgende Dioden leuchten auf:



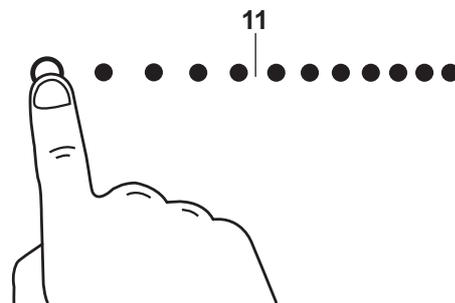
Hinweis: Berühren Sie innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten keinen Sensor, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

2. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.



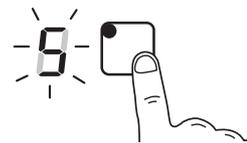
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.

3. Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor **11**.



Die Einstellung beginnt mit Leistungsstufe „1“. Neben dem Sensor der gewünschten Kochzone leuchten Leuchtdioden auf, die die eingestellte Leistungsstufe anzeigen.

4. Wenn die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt ist, berühren Sie erneut den Sensor der Kochzone.



Die Leuchtdiode des Sensors blinkt nicht mehr; die gewünschte Leistungsstufe ist eingestellt.

Heizleistung einer Kochzone verringern oder erhöhen

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.
2. Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor **11**, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.
3. Wenn die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt ist, berühren Sie erneut den Sensor der Kochzone.
Die Leuchtdiode des Sensors blinkt nicht mehr; die gewünschte Leistungsstufe ist eingestellt.

Einzelne Kochzone ausschalten

- Berühren Sie den Sensor der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.
- Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor **11**, bis die Leistungsstufe „**0**“ erreicht ist.
- Berühren Sie erneut den Sensor der Kochzone.
Die Leuchtdiode des Sensors blinkt nicht mehr; die Kochzone ist ausgeschaltet.

Kochfeld ausschalten



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
 - Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die blinkenden Restwärmeanzeigen „**H**“ signalisieren.
 - Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.
- Berühren Sie den Sensor **8**, um das gesamte Kochfeld auszuschalten.
Ein akustisches Signal ertönt; sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die Restwärmeanzeigen „**H**“ erlöschen.

Automatische Schutzeinrichtungen

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

Automatische Leistungsreduzierung

Die Temperatur der elektronischen Elemente im Innern des Kochfelds wird ständig durch eine Sonde gemessen. Steigt die Wärme zu stark an, wird die Leistungsstufe der Kochzone, deren elektronische Elemente zu überhitzen drohen, automatisch verringert, oder die den zu stark erhitzten Elementen am nächsten gelegene Kochzone wird automatisch abgeschaltet. Im Extremfall wird das Kochfeld automatisch vollständig abgeschaltet.

Sind die elektronischen Elemente wieder ausreichend abgekühlt, wird die Leistungsstufe wieder auf die ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt.

Betriebsdauerbegrenzung

Zu Ihrer Sicherheit ist jede Kochzone mit einer Betriebsdauerbegrenzung versehen. Falls die Leistungsstufe längere Zeit nicht geändert worden ist (siehe folgende Tabelle), wird die Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert.

Die maximale Betriebsdauer wird gemäß der zuletzt angewählten Leistungsstufe eingestellt.

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

Automatische Sicherheitsabschaltung

Wenn innerhalb des Kochfeldgehäuses zu hohe Temperaturen registriert werden, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

Restwärme-Anzeige



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

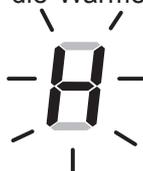
Während des Gebrauchs wird das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die blinkenden Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.

Bei Kochvorgängen überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik-Oberfläche der Kochzone, und die Kochzone wird heiß. Wird die Kochzone ausgeschaltet, beginnt abwechselnd mit der Anzeige „-“ die Anzeige „H“ zu blinken.

Wird das Kochfeld ausgeschaltet, blinkt die Restwärmeanzeige „H“ weiterhin.

Sinkt die Temperatur an der Glaskeramik-Oberfläche unter einen bestimmten Wert (ca. 65 °C), erlischt die Anzeige „H“.



Verriegelungsfunktion (Kindersicherung)

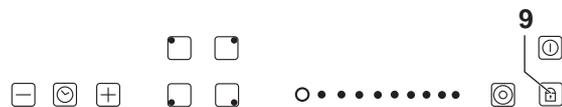
Die Verriegelungsfunktion dient dazu, folgende Situationen zu verhindern:

- unbefugte oder unbeabsichtigte Änderungen in den Einstellungen der aktiven Kochzonen;
- unbefugtes oder unabsichtliches Einschalten des Kochfelds.

Auf diese Weise kann die Verriegelungsfunktion auch wie eine Art Kindersicherung eingesetzt werden.

Verriegelungsfunktion aktivieren

Um die Verriegelungsfunktion zu aktivieren,



- Berühren Sie den Sensor 9.



Die Anzeige 17 zeigt Lo.

Verriegelungsfunktion deaktivieren

Um die Verriegelungsfunktion zu deaktivieren,



- Berühren Sie erneut den Sensor 9 **einige Sekunden lang**.

Die Anzeige Lo erlischt.

Hinweise:

- Zum Aktivieren der Verriegelungsfunktion muss das Kochfeld nicht eingeschaltet sein.
- Sie können die Verriegelungsfunktion auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktivieren und bei ausgeschaltetem Kochfeld deaktivieren.
- Wenn Sie die Verriegelungsfunktion **bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert** haben, sind **sämtliche** Sensoren ohne Funktion. Sie können also in diesem Fall das Kochfeld auch **nicht einschalten**, bevor Sie die Verriegelungsfunktion deaktiviert haben.
- Nach einem **Stromausfall** ist der Verriegelungssensor **nicht** mehr aktiv, da das Kochfeld dann automatisch in die Grundeinstellung zurückkehrt.

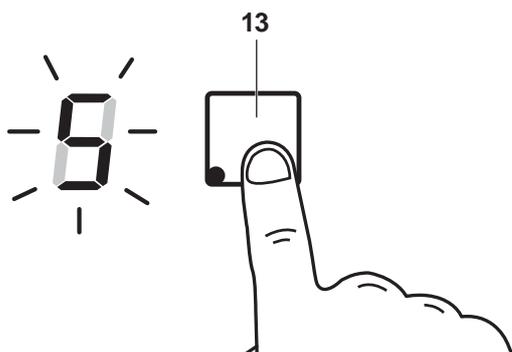
Zweikreis-Kochzone und Bräterzone benutzen

Zwei der Kochzonen Ihres Kochfelds, die Kochzone hinten rechts und die Kochzone vorne links, können erweitert werden, wenn Sie einen großen Topf oder einen Bräter benutzen wollen.

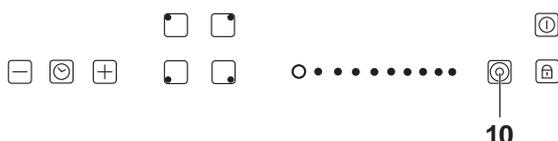
Hinweis: Die Zweikreis-Funktion und die Bräter-Funktion lassen sich erst dann aktivieren, wenn Sie zuvor eine Leistungsstufe eingestellt hatten.

Zweikreis-Funktion aktivieren

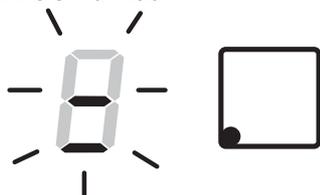
1. Schalten Sie die Kochzone **5** vorne links ein, und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone **5** vorne links.



Die Leistungsstufenanzeige der Kochzone beginnt zu blinken.



3. Berühren Sie den Sensor **10** zum Aktivieren der Zweikreis-Funktion.



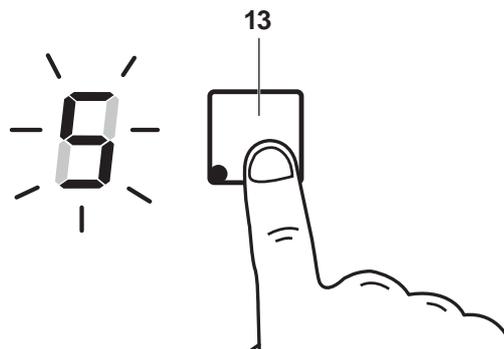
Anstelle der Leistungsanzeige der Kochzone erscheint die Anzeige **z** und beginnt zu blinken.

Nach einigen Sekunden beginnt die Anzeige **z** im Wechsel mit der Leistungsstufenanzeige zu blinken.

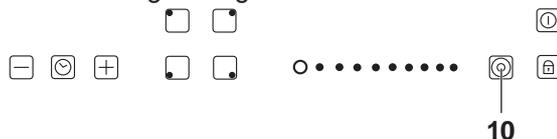
Zweikreis-Funktion deaktivieren

Um die Zweikreis-Funktion zu deaktivieren,

1. Berühren Sie erneut den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone **5** vorne links.



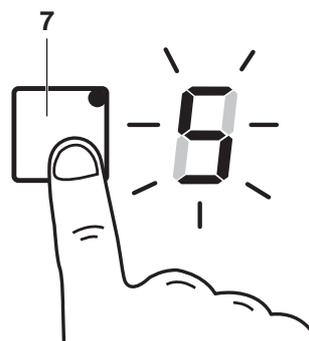
Die Anzeige **z** beginnt zu blinken.



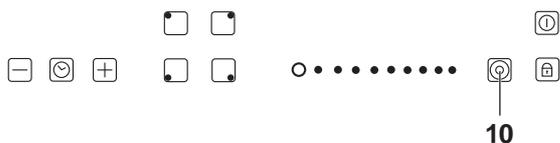
2. Berühren Sie erneut den Sensor **10**. Anstelle der Anzeige **z** erscheint wieder die Leistungsstufenanzeige der Kochzone und beginnt zu blinken.
3. Berühren Sie ein weiteres Mal den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone **5** vorne links. Die Leistungsstufenanzeige blinkt nicht mehr; die Zweikreis-Funktion ist deaktiviert.

Bräter-Funktion aktivieren

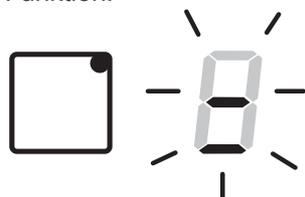
1. Schalten Sie die Kochzone **2** hinten rechts ein, und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie den Auswahl-Sensor **7** für die Kochzone **2** hinten rechts.



Die Leistungsstufenanzeige der Kochzone beginnt zu blinken.



3. Berühren Sie den Sensor **10** zum Aktivieren der Bräter-Funktion.



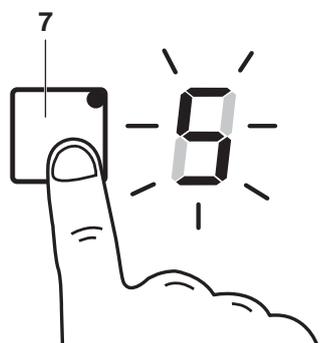
Anstelle der Leistungsanzeige der Kochzone erscheint die Anzeige **:** und beginnt zu blinken.

Nach einigen Sekunden beginnt die Anzeige **:** im Wechsel mit der Leistungsstufenanzeige zu blinken.

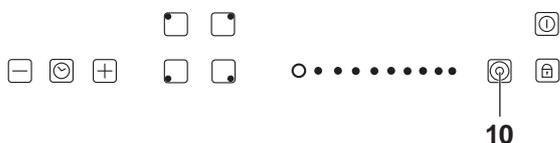
Bräter-Funktion deaktivieren

Um die Bräter-Funktion zu deaktivieren,

1. Berühren Sie erneut den Auswahl-Sensor **7** für die Kochzone **2** hinten rechts.



Die Anzeige **:** beginnt zu blinken.



2. Berühren Sie erneut den Sensor **10**.
Anstelle der Anzeige **:** erscheint wieder die Leistungsstufenanzeige der Kochzone und beginnt zu blinken.
3. Berühren Sie ein weiteres Mal den Auswahl-Sensor **7** für die Kochzone **2** hinten rechts.
Die Leistungsstufenanzeige blinkt nicht mehr; die Bräter-Funktion ist deaktiviert.

Timer/Garzeitbegrenzung benutzen



WARNUNG!

Brandgefahr!

Wenn Sie die Garzeitbegrenzung benutzen und die Speisen unbeaufsichtigt lassen, können sie anbrennen und Feuer fangen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld und kochende Speisen haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst. Schalten Sie daher stets das Kochfeld bzw. die Kochzone selbst aus, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht unbeaufsichtigt. Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Decken Sie das Kochgeschirr sofort mit einem Deckel ab, wenn es darin brennt!
- Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser!

Mit der Funktion Timer/Garzeitbegrenzung können Sie

- die Garzeiten Ihrer Speisen gezielt steuern. Sie können jeder Kochzone eine eigene Garzeit zuweisen.
- das Gerät als Küchenwecker benutzen.

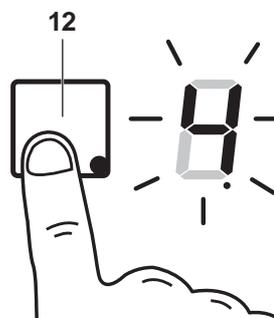
Hinweis: Die höchstmögliche einstellbare Garzeit ist 99 Minuten.

Garzeit von Kochzonen begrenzen

Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen

Ein Beispiel: *Sie möchten Nudeln 8 Minuten lang auf der Kochzone 3 vorne rechts auf Leistungsstufe 4 kochen.*

1. Stellen Sie einen gefüllten Topf auf die Kochzone 3 vorne rechts, und stellen Sie die Heizleistung von Kochzone 3 ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie erneut den Sensor 12 von Kochzone 3 vorne rechts.



Die Leuchtdiode des Sensors beginnt zu blinken. Unter der Leuchtdiode erscheint ein kleiner Punkt.

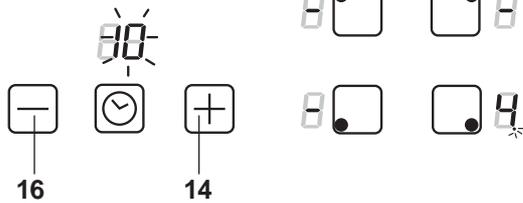


15

3. Berühren Sie den Timer-Sensor 15.



Die Anzeige des Timer-Sensors 15 wechselt von -- auf 10, und die „10“ beginnt zu blinken. Der kleine Punkt rechts unten unter der Leistungsanzeige 4 blinkt ebenfalls.



- Benutzen Sie den „Minus“-Sensor **16**, um die Garzeit auf 8 Minuten herabzusetzen.
- Berühren Sie erneut den Timer-Sensor **15**. Die Garzeit-Anzeige und die Timer-Anzeige blinkt nun nicht mehr; dafür blinkt der Punkt rechts neben der Heizleistungsanzeige der Kochzone.

Die Timer-Anzeige zählt nun die Minuten bis zum Abschalten der Kochzone herunter. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, und die Kochzone schaltet sich automatisch aus.

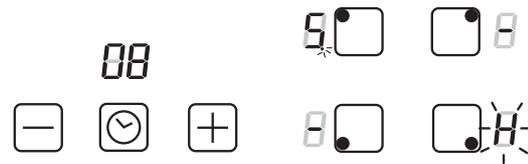
Garzeitbegrenzung bei mehreren Kochzonen einstellen.

Sie können für alle 4 Kochzonen unabhängig eine Garzeitbegrenzung einstellen. Die einzelnen Garzeiten können unterschiedlich lang sein. Ein Beispiel: *Sie möchten auf Kochzone 3 vorne rechts eine Speise 5 Minuten lang auf Leistungsstufe 8 kochen und auf Kochzone 1 hinten links eine weitere Speise 13 Minuten lang auf Leistungsstufe 5.*

- Stellen Sie die Garzeit für die erste Kochzone ein, wie im Abschnitt „Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen“ beschrieben. **Hinweis:** Es ist gleichgültig, für welche Kochzone Sie diese Einstellung zuerst vornehmen.
- Stellen Sie die Garzeit für die andere Kochzone auf dieselbe Weise ein.



Es blinkt nun der Punkt rechts neben der Leistungsanzeige von Kochzone 3 vorne rechts, und die für diese Kochzone eingestellte Garzeit (5 Minuten) wird heruntergezählt. Der Punkt rechts neben Kochzone 1 hinten links blinkt nicht.



Wenn die Garzeit von Kochzone 3 vorne rechts abgelaufen und die Kochzone abgeschaltet ist, ertönt ein Signalton; der Punkt rechts neben der Leistungsanzeige von Kochzone 1 hinten links beginnt zu blinken, und die **Rest-Garzeit** von Kochzone 1 – hier: 8 Minuten – wird heruntergezählt. Auf Kochzone 3 vorne rechts blinkt nun die Restwärmanzeige *H*.

Garzeitbegrenzung ändern

Um die Garzeitbegrenzung einer Kochzone zu ändern,

- gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen“ beschrieben: Stellen Sie die Garzeit neu ein.

Garzeitbegrenzung aufheben



WARNUNG!

Brandgefahr!

Wenn Sie die Garzeitbegrenzung benutzen und die Speisen unbeaufsichtigt lassen, können sie anbrennen und Feuer fangen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glasceramik-Kochfeld und kochende Speisen haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst. Schalten Sie daher stets das Kochfeld bzw. die Kochzone selbst aus, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten.

Um die Garzeitbegrenzung einer Kochzone aufzuheben,

- gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen“ beschrieben: Stellen Sie die Garzeit auf *00*.

Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen

Sie können die Timer-Funktion des Geräts auch wie einen Küchenwecker benutzen. In diesem Fall stellen Sie die Zeit ein, ohne eine Kochzone auszuwählen.

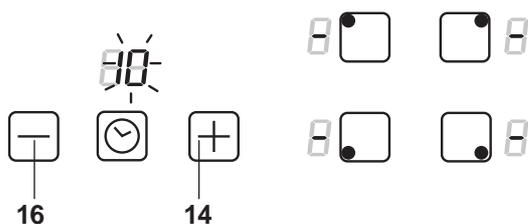
1. Schalten Sie das Gerät ein.



2. Berühren Sie den Timer-Sensor **15**.



Die Anzeige des Timer-Sensors **15** wechselt von -- auf 00, und die „00“ beginnt zu blinken.



3. Benutzen Sie den „Plus“- Sensor **14** oder den „Minus“-Sensor **16**, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Hinweis: Die höchstmögliche einstellbare Zeit ist 99 Minuten.

4. Berühren Sie erneut den Timer-Sensor **15**. Die Timer-Anzeige blinkt nun nicht mehr. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, und das Gerät schaltet sich ab.

Kochtabelle

In diesem Kapitel erfahren Sie, welche Leistungsstufen und Garzeiten bei verschiedenen Gerichten empfehlenswert sind. Insbesondere die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Kochstufe	Vorgang
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> • kleine Mengen von Kochgut vorsichtig erwärmen • Schokolade oder Butter schmelzen • Kochgut, das leicht anbrennt • leichtes Köcheln • langsames Erwärmen
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen von Kochgut • Kochgut zum Kochen bringen • Reis kochen
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen backen
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren von Kochgut • Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Anbraten von Kochgut • Scharfes Anbraten • Suppe zum Kochen bringen

Kochfeld reinigen und pflegen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Wenn Sie das heiße Glaskeramik-Kochfeld während des Betriebs berühren, können Sie sich verbrennen.

- Berühren Sie das Kochfeld nicht!
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände z.B. mit Handschuhen geschtzt sind.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme, weil die Oberfläche so beschädigt werden kann.

Regelmäßige Reinigung und Pflege

Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel, das ein spezielles Imprgnierl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel erhalten Sie im Fachhandel.

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Schalten Sie das Kochfeld aus, und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie Verschmutzungen mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel ab.
3. Entfernen Sie helle Flecken mit Perlfarbton (Aluminiumrckstnde, z. B. von Alufolien) mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel.
4. Entfernen Sie Kalkrckstnde mit Essig oder einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel.

Starke, fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Schalten Sie das Kochfeld aus, und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Lösen Sie feste, eingebrannte Verschmutzungen nur mit einem Klingenschaber (nicht im Lieferumfang enthalten). Wischen Sie danach die Fläche mit einem feuchten Lappen ab.
3. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel. Wischen Sie die Fläche danach mit einem feuchten Lappen ab.



Zuckerhaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien

1. Schalten Sie die betroffene Kochzone **nicht** aus!
2. Entfernen Sie die Rückstände **in heißem Zustand** mit einem Klingenschaber von der **heißen** Kochzonenoberflche.
3. Nachdem Rückstände entfernt worden sind, Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
4. Hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.

Wenn's mal ein Problem gibt

Fehlersuchtablelle

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 sich die Störung beseitigen lässt.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Bei unsachgemäßer Reparatur eines defekten Geräts besteht Stromschlaggefahr. Sie können sich und spätere Benutzer dadurch in Lebensgefahr bringen.

- Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Nur autorisierte Elektrofachkräfte dürfen Reparaturen ausführen.

Problem	Mögliche Ursachen	Problembesehung
Gerät funktioniert nicht.	Stromzufuhr ist unterbrochen.	Sicherung für das Einbau-Kochfeld am Sicherungskasten in der Wohnung überprüfen; wieder einschalten, ggf. Sicherung wechseln.
	Elektronik überhitzt (z. B. durch mangelhafte Isolierung).	Abkühlen lassen; Isolierung verbessern.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben.	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
	Sensor wurde zu kurz berührt (weniger als 1 Sekunde).	Sensor ein wenig länger berühren.
	Mehrere Sensoren wurden gleichzeitig berührt.	Immer nur einen Sensor berühren.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben, sondern gibt ein langes akustisches Signal aus.	Verriegelung ist eingeschaltet.	Verriegelung ausschalten.
	Sensor(en) sind verdeckt oder verschmutzt.	Sensor(en) freilegen oder reinigen.
Gerät schaltet sich aus.	Nach Einschaltung wurde länger als 60 Sekunden kein Sensor berührt.	Gerät wieder einschalten und innerhalb von 60 Sekunden einen Sensor berühren, z. B., um eine Leistungsstufe einzugeben.
Kochzone schaltet sich ab, und es erscheint die Anzeige „H“.	Voreingestellte Zeit ist abgelaufen.	Ggf. Kochzone erneut einschalten.
Gerät schaltet sich unplanmäßig ab.	Im Inneren des Geräts herrschen Temperaturen außerhalb des zulässigen Bereichs.	Leistungsstufen werden automatisch verringert. Nach Temperaturrückgang wird die Leistungsstufe automatisch wieder auf den ursprünglich eingestellten Wert erhöht.
Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl Kochzone noch heiß ist.	Stromzufuhr ist unterbrochen.	Stromzufuhr wiederherstellen.

Problem	Mögliche Ursachen	Problembesehung
Sprünge und Risse im Kochfeld.	 WARNUNG! Stromschlaggefahr! Ein technischer Defekt oder fehlerhafte Nutzung des Glaskeramik-Kochfelds können zu einem Kurzschluss und einem elektrischen Stromschlag führen. Wenn Sie einen solchen elektrischen Stromschlag bekommen, können Sie getötet oder schwer verletzt werden. <ul style="list-style-type: none"> • Kochen Sie bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiter! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen und damit einen tödlichen Stromschlag verursachen! Wenn Ihr Glaskeramik-Kochfeld Risse aufweist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), und benachrichtigen Sie unseren TECHNIK-SERVICE. 	
Fehler immer noch nicht behoben?	Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, rufen Sie unser Experten-Team an.	

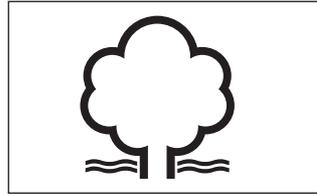
Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungs-Tipps

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt: Außenverpackung aus Pappe, Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS), Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE) und Spannbänder aus Polypropylen (PP).

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.



Entsorgung des Geräts

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, sind Sie als Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll** z. B. bei einer Sammelstelle der Gemeinde / des Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deshalb sind Elektrogeräte mit dem rechts abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie auch auf den Service-Seiten unseres aktuellen Hauptkatalogs und auf unserer Internetseite unter der Rubrik „Service“.



Unser Service

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte zunächst in der Fehlersuchtafel nach. Sollten Sie die Störung nicht mit Hilfe der Fehlersuchtafel beheben können, verständigen Sie unser Experten-Team.

Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen oder eine Reparatur notwendig ist, verständigen Sie bitte unseren **Technik Service**.

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

Gerätebezeichnung:

Glaskeramik-Kochfeld MC-HF662B

Bestellnummer: 451 104

EXPERTEN-TEAM

Tel. 0 18 06 21 22 82

Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr

Sa. 8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

(Festnetz 20 Cent/Anruf,
Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf)

Technik-Service

Tel. 0 18 06 18 05 00

(Festnetz 20 Cent/Anruf,
Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf)

Hinweis
für unsere Kunden in
Österreich:
Bitte wenden Sie sich an
die Fachberatungs-Hot-
line Ihres Versandhauses.

Stichwortverzeichnis

A

Ankochautomatik 7
 Ankochzeit 7
 Anschlussbedingungen 12
 Ausstattung 3
 akustisches Signal 15
 Altgeräte 28
 Alufolien 25
 Ankoch-Funktion. *Siehe*
auch Booster-Funktion; *Siehe*
auch Booster-(Ankoch)-Funk-
 tion
 Anzeige „H“ 18
 Arbeitsplatte 10
 Artikelnummer. *Siehe* Bestell-
 nummer

B

Bedienelemente 9
 Bestellnummer 32
 Bestimmungsgemäßer Ge-
 brauch 3
 Betriebsdauerbegrenzung 17

E

Ein-/ausschalten
 Kochfeld 18
 Kochzonen 15
 Einbau 10
 Einbau und Installation 10
 Entsorgung des Geräts 28
 Ersatzteil 29
 Experten-Team 29

F

Fehlersuchtable 26
 Freiraum 10

G

Garzeitbegrenzung 21
 ändern 22
 aufheben 22
 bei einer Kochzone einstellen
 21
 bei mehreren Kochzonen
 einstellen 22
 Gerätebezeichnung 29,32
 Gerät entsorgen 28
 Grundreinigung 13

H

Heizleistung 16
 erhöhen 16
 verringern 16
 Hotline. *Siehe* Experten-Team,
 Technik-Service 24

I

Installation 10

K

Kindersicherung. *Verriegelungs-
 funktion* Verriegelungsfunktion
 Klingenschaber 25
 Kochfeld 15,16
 ausschalten 17
 reinigen und pflegen 25
 Wirkungsprinzip 15
 Koch-Geschirr 14
 Kochzone 16
 einschalten 16
 einstellen 16
 einzelne ausschalten 17
 Kühlung 10
 Kundendienst 29

L

Leistungsreduzierung 17
 Lieferumfang 3

M

Mindestabstand, nach unten 10

N

Nennquerschnitt 12
 Netzanschluss 4,12
 Netzleitung 12

P

Problem beheben 26

R

Reparatur 29
 Restwärme 18

S

Schutzeinrichtungen 17
 Sensoren 15
 richtige Bedienung 15
 Service 29
 Sicherheit 4
 Sicherheitsabschaltung 17
 Störung beheben 26
 Stromversorgung 12

T

Technik Service 24 29
 Technischer Kundendienst 29
 Timer 23
 Transportschaden 3
 Trennvorrichtung 4,12

U

Umweltschutz 28

V

Verbrennungsgefahr 6
 Verpackungs-Tipps 28
 Verriegelungsfunktion 18
 Verschmutzungen 25
 leichte 25
 starke 25
 zuckerhaltige Speisereste 25
 Verwendungszweck. *Siehe* Be-
 stimmungsgemäßer Gebrauch

W

Wärmeschutzklasse 10

Technische Daten

Modellkennung	Hanseatic MC-HF662B
Art der Kochmulde	Einbau-Glaskeramik-Kochfeld
Bestellnummer	451 104
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Strahlungskochzonen
Normal-Kochzone, vorne rechts	Ø 160 mm; 1,2 kW
Normal-Kochzone, hinten links	Ø 160 mm; 1,2 kW
Zweikreis-Kochzone, vorne links	Ø 140 / 220 mm; 1,0 / 2,2 kW
Bräter-/Kochzone, hinten rechts	Ø 165 / 165 x 270 mm; 1,1 / 2,0 kW
Energieverbrauch der Normal-Kochzone, vorne rechts je kg *)	EC _{electric cooking} = 176,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Normal-Kochzone, hinten links je kg *)	EC _{electric cooking} = 176,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Zweikreis-Kochzone, vorne links je kg *)	EC _{electric cooking} = 185,4 Wh/kg
Energieverbrauch der Bräter-/Kochzone, hinten rechts je kg *)	EC _{electric cooking} = 196,2 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg *)	EC _{electric hob} = 183,8 Wh/kg
Netzspannung	2-Phasen-Wechselspannung mit Null-Leiter 400 V2N~ / 50 Hz / 16 A 1-Phasen-Wechselspannung 220-240 V1N~ / 50 Hz / 32 A
Leistungsaufnahme max.	7,2 kW
Gerätemaß (B x T x H) max. Ausschnittmaß (B x T)	590 x 520 x 55 mm 560 x 490 mm
Gewicht	ca. 9,0 kg
Dicke der Arbeitsplatte	≥ 30 mm
Höhe des Kochfelds oberhalb der Arbeitsplatte	4 mm
Weitere Ausstattungsmerkmale	Verriegelungsfunktion (Kindersicherung) Restwärmeanzeige für jedes Kochfeld

*) Ermittelt gemäß Dokument „DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 der Kommission vom 1. Oktober 2013 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU“.

Das Gerät entspricht den bei Lieferung gültigen EG-Richtlinien 2006/95/EC (Niederspannungsrichtlinie), 2004/108/EC (Elektromagnetische Verträglichkeit) und 2009/125/EU (Ökodesign) mit der Verordnung (EU) 66/2014.