

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	3	Anschlussbedingungen	24
Lieferumfang	3	Anschlussmöglichkeiten an die	
Lieferung kontrollieren	3	Herdanschlussdose	25
Bedienelemente und Geräteteile	4	Fehlersuche	26
Zu Ihrer Sicherheit.	5	Fehlersuchtafel	26
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Fehleranzeige im Display	27
Begriffserklärung	5	Service	28
Sicherheitshinweise	5	Beratung, Bestellung und Reklamation	28
Das Kochfeld	10	Reparaturen und Ersatzteile	28
Wirkungsprinzip eines		Umweltschutz	29
Induktionskochfelds	10	Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
Geräuschentwicklung bei der		entsorgen	29
Benutzung des Kochfelds	10	Verpackung	29
Das richtige Kochgeschirr	11	Energiespartipps	29
Kochzonen/-flächen und Sensoren	12	Technische Daten	30
Kochzone/-flächen-Daten	12	Notizen	31
Topferkennung	12		
Kochfeld einschalten	12		
Kochzonen/-flächen einschalten/ auswählen	12		
Heizstufe ändern	13		
Kochflächen	14		
Boost-Funktion	14		
Pausenfunktion	14		
Warmhaltefunktion	15		
Einzelne Kochzone/-fläche ausschalten	15		
Automatische Schutzeinrichtungen	15		
Kochfeld ausschalten	16		
Sicherungsverriegelung	16		
Timer-Funktion	17		
Kochtafel	19		
Kochfeld reinigen	20		
Einbau	22		
Wichtige Benutzer-Information.	22		
Voraussetzungen	22		
Arbeitsplatte vorbereiten	22		
Kochfeld einsetzen	23		
Netzanschluss			
Hinweise für den Installateur	24		



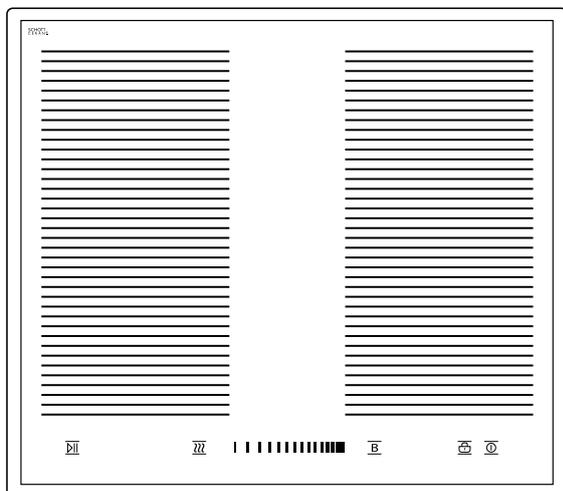
Informationen zum Einbau finden Sie ab Seite 22.



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.

Lieferung



Lieferumfang

- Einbau-Glaskeramik-Induktionskochfeld
- Gebrauchsanleitung
- Montagematerial; bestehend aus 4 Halteklammern und 4 Schrauben

Lieferung kontrollieren

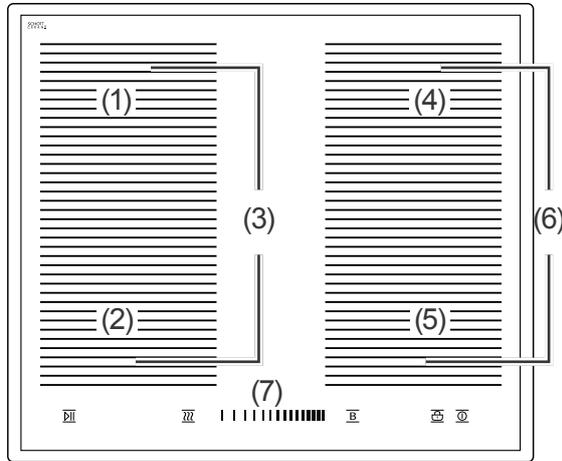
1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite 28).

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

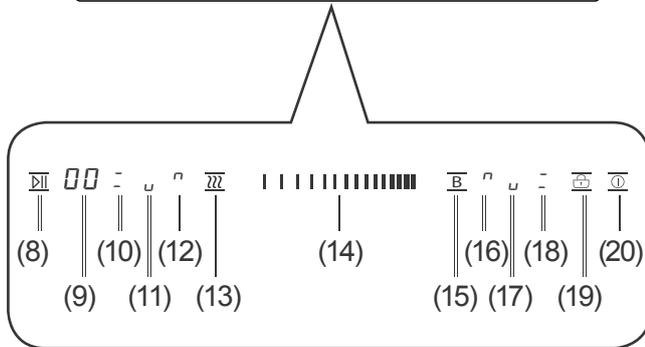
- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.
-

Bedienelemente und Geräteteile



Kochfeld

- (1) Teilkochfläche hinten links
- (2) Teilkochfläche vorne links
- (3) Kochfläche links
- (4) Teilkochfläche hinten rechts
- (5) Teilkochfläche vorne rechts
- (6) Kochfläche
- (7) Sensorfeld



Sensorfeld

- (8) Pause-Sensor
- (9) Timer-Sensor
- (10) Sensor Kochfläche links
- (11) Sensor Kochzone vorne links
- (12) Sensor Kochzone hinten links
- (13) Sensor Warmhaltefunktion
- (14) Slider-Sensor
- (15) Boost-Sensor
- (16) Sensor Kochzone hinten rechts
- (17) Sensor Kochzone vorne rechts
- (18) Sensor Kochfläche rechts
- (19) Sensor Sicherungsverriegelung
- (20) Ein/Aus-Sensor

Zu Ihrer Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Kochfeld muss vor der Benutzung ordnungsgemäß in eine Küchenarbeitsplatte verbaut werden.

Das Kochfeld 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.

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.

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.

 Tipps, zusätzliche Informationen. Dieser Signalbegriff zeigt an, dass Sie hier nützliche Zusatzinformationen erhalten.

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.

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.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;

- Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
- ungewohnte Geräusche erzeugt.

In einem solchen Fall Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite 28).

- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Service“ auf Seite 28). 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.
- Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- 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.
- Vor dem Anschluss des Kochfeldes den betreffenden Stromkreis ausschalten bzw. die betroffenen Sicherungen he-

rausdrehen. Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet sein.

- Die Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Das defekte oder vermeintlich defekte Gerät niemals selbst reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Das Kochfeld nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.
- Niemals Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, das Kochfeld vom Stromnetz trennen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen). Unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite 28).

Risiken für Kinder

Erstickungsgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

- Keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld aufbewahren. Kinder könnten dazu verleitet werden, auf das Kochfeld zu klettern.
- Topf- und Pfannengriffe nicht nach vorne über die Arbeitsplatte herausragen lassen, damit Kinder das Kochgeschirr nicht erreichen und herunterziehen können.

 **VORSICHT**
Risiken für bestimmte Personengruppen

Gefahren für Kinder und 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)!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

**Risiken im Umgang mit dem Gerät
Brandgefahr!**

- Werden Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereitet, das Kochfeld nicht ohne Aufsicht lassen! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Bei Feuer im Kochgeschirr:
 - Sofort Deckel darauf!
 - Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Im Brandfall sofort das Kochfeld 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 „Service“ auf Seite 28).
- 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.

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

Verbrennungsgefahr!

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.
- Heiße Teile nicht berühren. 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.
- Das Kochfeld nach dem Gebrauch immer vollständig ausschalten! Nicht ausschließlich auf die automatische Topferkennung verlassen.
- Die Kochzonen/-flächen stets selbst ausschalten, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten. Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst.
- Das Kochfeld während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
 - Keine Gegenstände aus Metall wie Besteck und Deckel auf dem Kochfeld ablegen, weil sie sich aufheizen und zu Verbrennungen führen können.
 - Niemals auf das Kochfeld setzen.
 - Das Kochfeld vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.
Ausnahme: Zucker- oder stärkehaltige Verunreinigungen, Kunststoff oder Alu-Foliesofort mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen schützen.
-

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.

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

- Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrem Arzt nach Auswirkungen auf Implantate wie z. B. Herzschrittmacher oder Defibrillatoren.
-

Verletzungsgefahr!

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

- Beim Auspacken und Einbauen des Kochfelds Schutzhandschuhe tragen.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation des Geräts.

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Die Kochzonen/-flächen 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.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu entfernen.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld 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 Kochfeld ablegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beschädigt werden können.
- Das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.
- Keine scharfen abrasiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.
- Das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

Das Kochfeld

Wirkungsprinzip eines Induktionskochfelds

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 Topfinhalt 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 Geräusche 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 verringert 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 einschaltet, wenn eine der Kochzonen/-flächen 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



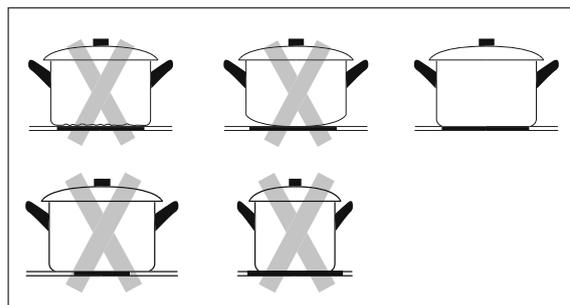
Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Schauen Sie nach dem Induktionssymbol am Boden oder auf der Verpackung des Kochgeschirrs.

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. Diese Materialien erkennt das Kochfeld nicht und zeigt beim Versuch, die Kochzone/-fläche einzuschalten, das Symbol U . Bei geeignetem Kochgeschirr wird stattdessen die Heizstufe angezeigt.

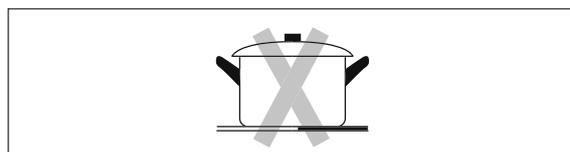
Verwenden Sie möglichst nur Kochgeschirr mit dickem Boden oder energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

Nicht verwenden sollten Sie:

- Eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe.
- Töpfe mit rauem Boden.
- Töpfe mit gerundetem Boden.
- Beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist.
- Zu großes oder zu kleines Kochgeschirr.



Achten Sie darauf, dass sich das Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone/-fläche befindet.



Kochzonen/-flächen und Sensoren

Das Kochfeld besitzt 2 Kochflächen, wobei beide Kochflächen in je 2 separate Kochzonen aufgeteilt werden können. Jeder Kochfläche/-zone ist auf dem Sensorfeld (7) ein Sensor zugeordnet.

i Betätigen Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze. Damit die Sensoren einwandfrei funktionieren, müssen die Sensoren und Ihre Finger sauber und trocken sein. Die Sensoren dürfen nicht von Gegenständen abgedeckt werden.

i Bei jeder registrierten Berührung der Sensoren ertönt ein akustisches Signal.

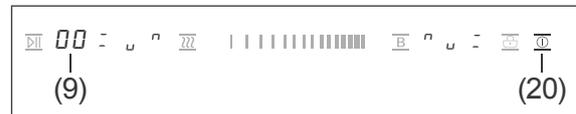
Kochzone/-flächen-Daten

(Teil-) Kochfläche	Durchmesser/ Abmaße des Kochgeschirrs	max. Leistung
□□	140-210 mm	1800/3000 W
--	220-400 mm	3000/4000 W

Topferkennung

In den Kochzonen/-flächen ist eine Topferkennung installiert. Die Topferkennung bewirkt, dass die Kochzone/-fläche 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/-fläche wird inaktiv, sobald der Topf oder der magnetische Gegenstand weggenommen wird.

Kochfeld einschalten



- Um das Kochfeld einzuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (20). Es ertönt ein akustisches Signal. Alle Kochzonen/-flächen-Sensoren leuchten auf. Der Timer-Sensor (9) zeigt die Anzeige □□.

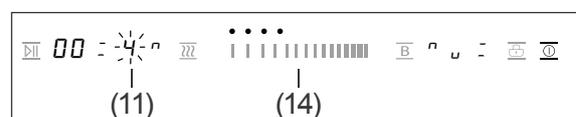
i Wenn Sie innerhalb einer Minute nach dem Einschalten keinen Sensor berühren oder kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone/-fläche stellen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Kochzonen/-flächen einschalten/auswählen

- Stellen Sie einen geeigneten Topf bzw. Bräter auf die gewünschte Kochzone/-fläche (z. B. vorne links). Achten Sie dabei darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone/-fläche sauber und trocken ist.



- Berühren Sie den entsprechenden Kochzonen/-flächen-Sensor (in diesem Fall: vorne links (11)). Im Kochzonen/-flächen-Sensor leuchtet die Heizstufen-Anzeige auf und blinkt (in diesem Fall zeigt die Anzeige „□“ an, d. h. keine Heizleistung).



- Stellen Sie die Heizstufe der Kochzone/-fläche mit dem Slider-Sensor (14) ein.

Wischen Sie dazu mit dem Finger über den Slider-Sensor, bis die gewünschte Heizstufe angezeigt wird.

☐ = Kochzone/-fläche ausgeschaltet

9 = Höchste Heizstufe

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

i Wenn in der Heizstufen-Anzeige statt der Heizstufe das Symbol „☐“ blinkt, kann dies folgende Ursachen haben:

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

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

Wenn Sie den Topf von einer Kochzone/-fläche heben, erscheint in der Heizstufen-Anzeige ebenfalls das Symbol „☐“. Sobald Sie den Topf auf die Kochzone/-fläche zurückstellen, wird wieder die zuvor eingestellte Heizstufe angezeigt.

i Bei permanent leuchtenden Heizstufen-Anzeigen reagiert der Slider-Sensor (14) nicht auf Berührung. Erst, wenn Sie eine Kochzone/-fläche angewählt haben (blinkende Heizstufen-Anzeige), können Sie die Heizstufe mit dem Slider-Sensor einstellen.

Heizstufe ändern

1. Um die Heizstufe einer Kochzone/-fläche bei laufendem Betrieb zu ändern, berühren Sie zunächst den Sensor der gewünschten Kochzone/-fläche. Die Heizstufen-Anzeige der Kochzone/-fläche blinkt.

Oberhalb des Slider-Sensors (14) leuchten Punkte entsprechend der eingestellten Heizstufe.

2. Ändern Sie die Heizstufe, indem Sie nach links oder rechts über den Slider-Sensor wischen. Nach wenigen Sekunden leuchtet die Anzeige der ausgewählten Kochzone/-fläche wieder permanent und die neue Heizstufe ist eingestellt.

Die richtige Heizstufe

Entnehmen Sie bitte dieser Tabelle, welche Heizstufen für welche Verwendung geeignet sind. 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 empfindlichen Speisen. Leichtes Köcheln/Sieden. Langsames Erwärmen.
3–4	Wiederaufwärmen von Speisen. Weiterkochen. Kochen von Reis.
5–6	Braten.
7–8	Anbraten von Fleisch.
9	Scharfes Anbraten. Frittieren. Wasser/Suppe zum Kochen bringen.

Betriebsdauerbegrenzung

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

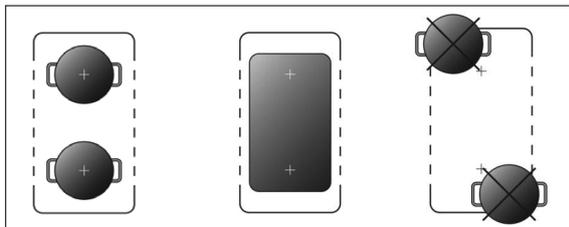
Die maximale Betriebsdauer wird gemäß der zuletzt angewählten Heizstufe eingestellt.

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

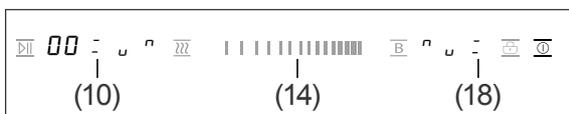
Kochflächen

Die Verwendung der Kochflächen ist sinnvoll, wenn Sie große Töpfe oder Bräter verwenden wollen.

Bitte beachten Sie die korrekte Platzierung des Kochgeschirrs:



- Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone/-fläche.
- Achten Sie bei ovalen oder rechteckigen Brätern darauf, dass sie die Mitte der Kochfläche abdecken.
- Das Kochgeschirr sollte mindestens $\frac{3}{4}$ der Kochzone/-fläche bedecken. Einen runden Topf in die Mitte einer Kochfläche zu stellen, ist nicht empfehlenswert.



1. Berühren Sie den Kochflächen-Sensor (10) bzw. (18).
2. Stellen Sie die gewünschte Heizleistung mit dem Slider-Sensor (14) ein.

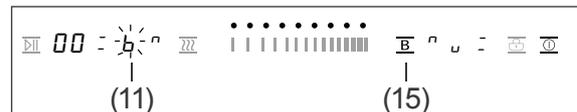
Boost-Funktion

Bei aktiver Boost-Funktion heizt die Kochzone/-fläche 5 Minuten lang mit maximaler Leistung auf. Nach dieser Zeit schaltet die Kochzone/-fläche wieder auf die ursprüngliche Heizstufe zurück. Falls die ursprüngliche Heizstufe „0“ war, schaltet die Kochzone/-fläche auf Heizstufe „9“.

Die Boost-Funktion ist z. B. für scharfes Anbraten oder zum Wasserkochen sinnvoll. Sie eignet sich auch zum schnellen Aufkochen und anschließendem Weiterkochen bei reduzierter Temperatur. Wählen Sie hierfür zunächst eine mittlere Heizstufe (z. B. „5“) und schalten Sie dann die Boost-Funktion zu.

Die Boost-Funktion ist bei allen Kochzonen/-flächen zuschaltbar.

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone/-fläche, für die Sie die Boost-Funktion aktivieren möchten.
Die Heizstufen-Anzeige der Kochzone/-fläche blinkt.



2. Berühren Sie den Boost-Sensor (15).
In der Heizstufen-Anzeige leuchtet nun „b.“.
3. Falls Sie die Boost-Funktion vorzeitig deaktivieren möchten, berühren Sie den Sensor der Kochzone/-fläche, für die Sie die Boost-Funktion deaktivieren möchten.
4. Berühren Sie den Boost-Sensor.
In der Heizstufen-Anzeige erlischt das „b.“ und die ursprüngliche Heizstufe wird wieder angezeigt.

Pausenfunktion

Mit der Pausenfunktion unterbrechen Sie den Heizvorgang auf allen Kochzone/-flächen. Alle Sensoren bis auf den Pausen- und den Ein/Aus-Sensor sind während der Pause blockiert und zeigen das Symbol „||“.

Die Pausenfunktion bleibt maximal 10 Minuten lang aktiv, danach schaltet sich das Kochfeld aus.



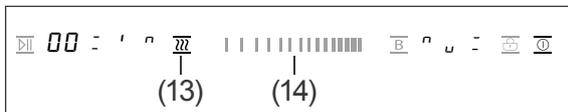
- Zur Aktivierung und Deaktivierung der Pausenfunktion berühren Sie den Pausen-Sensor (8).

Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Sie gegarte Gerichte schonend warmhalten.

1. Wählen Sie die Kochzone/-fläche aus, auf der Sie die Warmhaltefunktion aktivieren wollen.

Die Heizstufen-Anzeige blinkt.



2. Berühren Sie den Sensor (13).
In der Heizstufen-Anzeige der ausgewählten Kochzone/-fläche erscheint das Symbol „'“.
3. Um die Warmhaltefunktion wieder auszuschalten, berühren Sie den entsprechenden Kochzonen/-flächen-Sensor und stellen Sie mit dem Slider-Sensor (14) die gewünschte Heizstufe ein (zum Ausschalten: Heizstufe „□“).

Einzelne Kochzone/-fläche ausschalten

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone/-fläche, die Sie abschalten möchten.
2. Berühren Sie den Slider-Sensor (14) am linken Ende oder wischen Sie mit dem Finger nach links über den Slider-Sensor, bis die Heizstufen-Anzeige „□“ anzeigt.
Nach wenigen Sekunden wechselt die Heizstufen-Anzeige zu „H“ oder „-“.

! VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

- Eine Kochzone/-fläche immer nur über die Sensoren ausschalten, 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.
- Keine Gegenstände auf nicht ausgeschaltete Kochzonen/-flächen ablegen. Es besteht die Gefahr, dass die Kochzone/-fläche aktiviert und der Gegenstand erhitzt wird.

Automatische Schutzeinrichtungen

Das Kochfeld verfügt über eine Reihe von Schutzeinrichtungen, die vor Gefahren warnen und das Gerät vor Beschädigung schützen.

Restwärme-Anzeige

Beim Kochvorgang überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik und die Kochzone/-fläche wird heiß. Wenn Sie die Kochzone/-fläche oder das gesamte Kochfeld ausschalten, erscheint in der Heizstufen-Anzeige einer noch heißen Kochzone/-fläche das Restwärmesymbol „H“.

Sinkt die Temperatur der Kochzone/-fläche unter einen bestimmten Wert, erlischt das Restwärmesymbol „H“.

Automatische Leistungsreduzierung

Die Temperatur der elektronischen Elemente im Innern des Kochfelds wird ständig überwacht. Steigt die Wärme zu stark an, wird das Kochfeld automatisch abgeschaltet.

Kochfeld ausschalten



- Um das gesamte Kochfeld auszuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (20). Ein akustisches Signal ertönt und sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die blinkenden Restwärmesymbole „H“ erlöschen.

Sicherungsverriegelung deaktivieren

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
In der Anzeige des Timer-Sensors (9) leuchtet „Lo“.
2. Berühren Sie den Sensor Sicherungsverriegelung (19) drei Sekunden lang.
Die Anzeige „Lo“ wird durch „—“ ersetzt.
Jetzt können Sie wieder alle Sensoren des Kochfelds verwenden.

Sicherungsverriegelung

Ihr Kochfeld ist mit einer Sicherungsverriegelung ausgestattet, die vor versehentlicher oder unbefugter Verwendung des Kochfelds schützt.

Sicherungsverriegelung aktivieren



- Berühren Sie den Sensor Sicherungsverriegelung (19).
In der Anzeige des Timer-Sensors (9) erscheint „Lo“. Alle Sensoren außer dem Ein/Aus-Sensor sind nun gesperrt.

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

Timer-Funktion

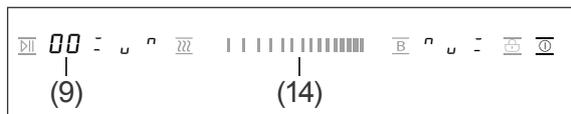
Sie können die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker oder Garzeitbegrenzer für eine oder mehrere Kochzonen/-flächen verwenden.

i Die maximale Timer-Einstellung beträgt 99 Minuten.

Verwendung als Kurzzeitwecker

i Der Kurzzeitwecker funktioniert nur solange das Kochfeld eingeschaltet ist. Wenn sich das Kochfeld bei Nichtgebrauch automatisch abschaltet, gehen die Einstellungen des Kurzzeitweckers verloren und es erfolgt kein Alarmsignal.

Alarmzeit einstellen



Sensor	Handlung	Anzeige / Beispiel
(9)	Antippen.	
(14)	Einerstelle der Minutenzahl durch Wischen einstellen.	
(9)	Antippen.	
(14)	Zehnerstelle der Minutenzahl durch Wischen einstellen.	
(9)	Antippen. Der Countdown beginnt. Nach 35 Minuten ertönt das Alarmsignal.	

Alarmzeit ändern

- Berühren Sie den Timer-Sensor (9).
Im Timer-Sensor blinkt die verbleibende Minutenzahl einige Sekunden lang. Während die Anzeige blinkt, lässt sich die Einstellung wie zuvor beschrieben ändern.

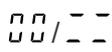
Countdown abbrechen

Sensor	Handlung	Anzeige / Beispiel
(9)	Antippen. Die Restzeit wird angezeigt.	
(14)	Nach links Wischen, bis „0“ angezeigt wird.	
(9)	Antippen.	
(14)	Nach links Wischen, bis „0“ angezeigt wird.	
(9)	Antippen. Der Countdown ist abgebrochen.	

Verwendung als Garzeitbegrenzer

i Damit der Timer als Garzeitbegrenzer benutzt werden kann, müssen das Gerät eingeschaltet und die auszuwählende(n) Kochzone(n)/-fläche(n) in Betrieb sein.

Garzeitbegrenzung einstellen

Sensor	Handlung	Anzeige / Beispiel
	Sensor der gewünschten Kochzone/-fläche antippen.	
	Antippen.	
	Einerstelle der Minutenzahl durch Wischen einstellen.	
	Antippen.	
	Zehnerstelle der Minutenzahl durch Wischen einstellen.	
	Antippen. Der Countdown beginnt. Nach 35 Minuten schaltet die Kochzone/-fläche ab.	
	Ein Punkt in der Heizstufen-Anzeige signalisiert, dass die Garzeitbegrenzung aktiv ist.	

Hinweise zur Garzeitbegrenzung

- Sie können für alle Kochzonen/-flächen Garzeitbegrenzungen einstellen.
- Wenn bei mehreren Kochzonen/-flächen eine Garzeitbegrenzung aktiviert ist, blinkt der rote Punkt bei der Kochzone/-fläche mit der kürzesten Garzeiteinstellung.

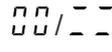
- Wenn die Garzeitbegrenzung einer Kochzone/-fläche erreicht ist, schaltet sich diese Kochzone/-fläche automatisch ab.
- Wenn alle Kochzonen/-flächen abgeschaltet sind, schaltet sich nach kurzer Zeit auch das Kochfeld automatisch ab.

Garzeitbegrenzung ändern

Sie können eine bereits eingestellte Garzeitbegrenzung jederzeit ändern.

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone/-fläche, für die Sie die Garzeitbegrenzung ändern möchten.
Die Heizstufen-Anzeige der gewählten Kochzone/-fläche blinkt.
2. Berühren Sie den Timer-Sensor (9).
Die verbleibende Garzeit blinkt einige Sekunden lang. Während die Anzeige blinkt, lässt sich die Einstellung wie zuvor beschrieben ändern.

Garzeitbegrenzung aufheben

Sensor	Handlung	Anzeige / Beispiel
	Sensor der gewünschten Kochzone/-fläche antippen.	
	Antippen. Die restliche Garzeit wird angezeigt.	
	Nach links wischen, bis „0“ angezeigt wird.	
	Antippen.	
	Nach links wischen, bis „0“ angezeigt wird.	
	Antippen. Die Garzeitbegrenzung ist damit aufgehoben.	
	Der Punkt in der Heizstufen-Anzeige ist verschwunden.	

Kochtabelle

Aus dieser Tabelle können Sie entnehmen, 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.

Vorgang	Kochgut	Menge	Dauer Boosterbetrieb (Minuten)	Leistungsstufe	Kochdauer (Minuten)
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	100 g		1-2	
	Gelatine	1 Pckg.			
Erwärmen	Dosengemüse	400 g - 800 g	1-3	2-3	3-6
	Brühe	500 ml - 1 ltr.	2-3	7-8	
	gebundene Suppe		1-3	2-3	2-4
	Milch (ohne Deckel)	200 ml - 400 ml	1-3	1-2	
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf	400 g - 800 g	1-2	1-2	
	Milch	500 ml - 1 ltr.	2-3		
Auftauen und Erwärmen	Spinat tiefgekühlt	300 g - 600 g	3-4	2-3	5-15
	Gulasch tiefgekühlt	500 g - 1 kg			20-30
Garziehen	Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4 - 8 Stück	6-9	4-5 (ohne Deckel)	20-30
	Fisch	300 g - 600 g	3-6		10-15
Kochen	Reis (doppelte Wassermenge)	125 g - 250 g	2-4	2-3	15-30
	Milchreis (0,5 ltr. -1 ltr.)		3-5		25-35
Kochen	Pellkartoffel mit 1-3 Tassen Wasser	750 g -	3-5	4-5	30-35
	Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	1,5 kg			15- 25
	Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g - 1 kg	3-4	4-5	10-20
	Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	250 g - 500 g	6-9	6-7 (ohne Deckel)	6-10
Schmoren	Rouladen	4 Stück	4-6	4-5	50-60
	Schmorbraten	1 kg			60-100
	Gulasch	500 g	4-8		50-60
Braten	Pfannkuchen		1-2	6-7	fortlaufend braten
	Schnitzel	1-2 Stück			6-10
	Steak	2-3 Stück	7-8	8-12	
	Fischstäbchen	10 stück	1-2	6-7	8-10
Frittieren in 1-2 Liter Öl	Tiefkühlprodukte	200 g pro Füllung	8-13	8-9 (ohne Deckel)	fortlaufend frittieren
	Sonstiges	400 g pro Füllung		4-5 (ohne Deckel)	

Kochfeld reinigen

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

- Vor dem Reinigen Kochfeld abschalten und vollständig abkühlen lassen. Ausnahme: Sie wollen zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen (siehe nächste Seite).
- Vorsichtig vorgehen, da die Kochzonen/-flächen auch nach dem Erlöschen der Restwärme-Anzeige „H“ noch heiß sein können (z. B. nach einem Stromausfall).

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

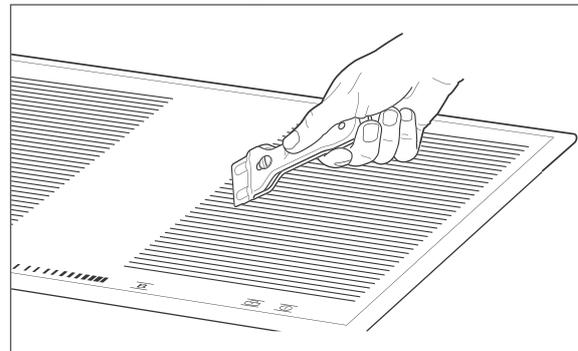
Wenn Sie das Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Keine scharfen abrasiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.
- Das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

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

Feste, eingebrannte Verschmutzungen



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

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolie

HINWEIS

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

- Entfernen Sie solche Verunreinigungen sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glas-keramik. Schützen Sie Ihre Hände dabei mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen.
- Wenn das Kochfeld abgekühlt ist, können Sie hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
- Behandeln Sie das Kochfeld nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

Übergekochtes auf den Sensoren

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

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

Einbau

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

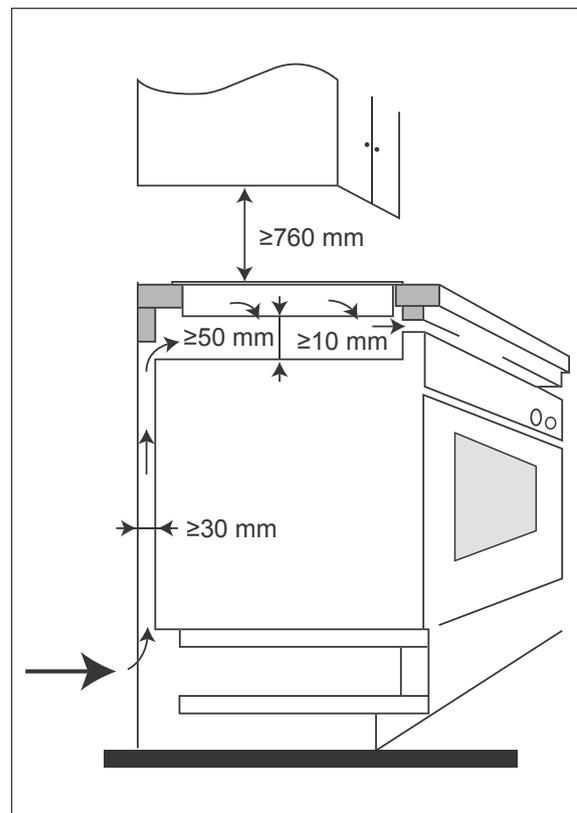
Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

- Das Kochfeld 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.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Unterhalb des gesamten Ausschnitts müssen Sie zur Kühlung mindestens 100 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

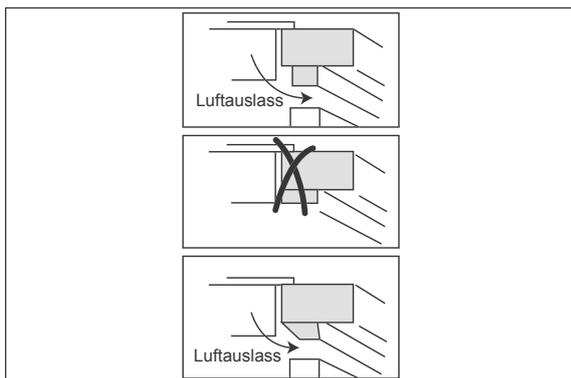
Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

- 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 Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.

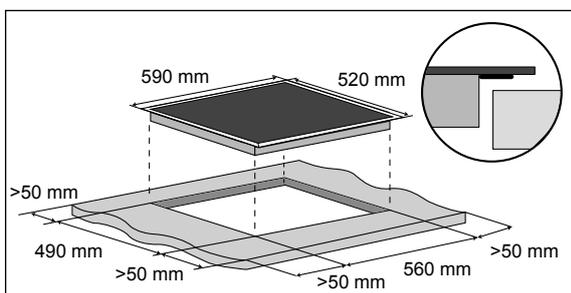


- Ist das Kochfeld vom Rest des Einbauschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 100 mm hoch sein.
- Ist das Kochfeld vom Rest des Einbauschranks durch eine vertikale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Wand und Sicherungsplatte mindestens 30 mm betragen.

- 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 100 mm betragen.
- An der Vorderseite des Kochfeldes muss zwischen dem Kochfeld und dem Backofen oder Unterschrank ein Luftauslass von mindestens 10 mm sein.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen bis 100 °C hitzebeständig sein.



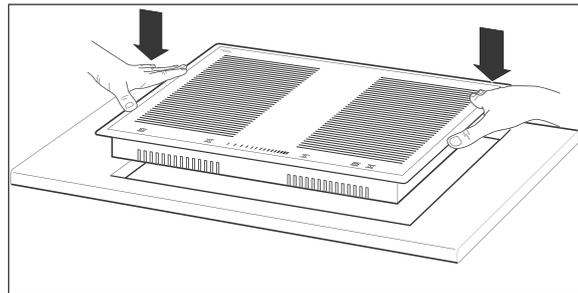
- Das Kochfeld muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.



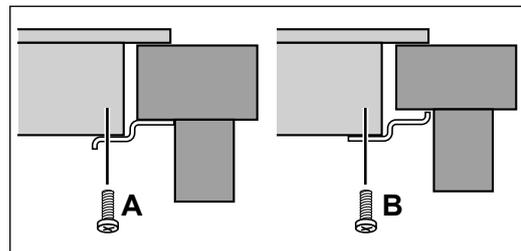
- Sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: 560 × 490 mm (B × T). Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, muss dessen Ausschnitt dieselben Abmaße haben.

Kochfeld einsetzen

1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutz- und Verpackungsmaterialien.



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



- A (dicke Arbeitsplatte)
B (dünnere Arbeitsplatte)

4. Um ein Rutschen des Kochfelds zu verhindern, muss es mit den beiliegenden Halteklammern fixiert werden. Je nach Dicke der Arbeitsplatte müssen Sie die Halteklammern wie oben abgebildet drehen und von unten am Kochfeld festschrauben.
5. Führen Sie vor der ersten Benutzung des Kochfelds eine gründliche Reinigung durch (siehe „Kochfeld reinigen“ auf Seite 20).

Netzanschluss Hinweise für den Installateur

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 (siehe Seite 28). 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!
- 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.

mindestens $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ 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 den nachfolgenden Schaltbildern an die Herdanschlussdose an.
5. Verlegen Sie die Netzanschlussleitung so, dass sie das Gehäuse des Kochfeldes nicht berührt, da es während des Betriebs sehr heiß werden kann.

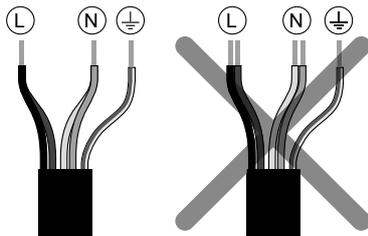
Anschlussbedingungen

Das Kochfeld ist für folgende Wechselspannungen ausgelegt:

- 220–240 V~, 50 Hz, 32 A
- 2 × 230 V~, 50 Hz, 16 A
- 400 V 3N ~, 50 Hz, 16 A
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Das Kochfeld darf nur mit der vorinstallierten Netzanschlussleitung vom Typ H07RN-F mit einem Leiterquerschnitt von

Anschlussmöglichkeiten an die Herdanschlussdose

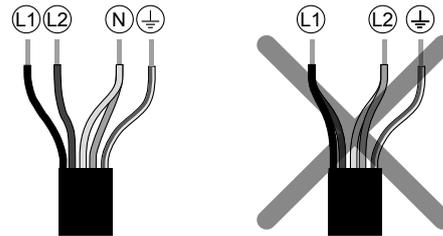
220–240 V~, 50 Hz, 32 A



Die Adern L1 schwarz und L2 braun sowie N1 grau und N2 blau müssen vorschriftsmäßig mit Crimphülsen zusammengeführt werden.

- Schwarz und Braun zusammengeführt = L
- Blau und Grau zusammengeführt = N
- Grün/Gelb = PE ⊕

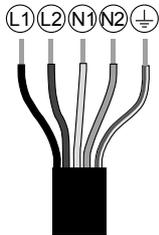
400 V 3N ~, 50 Hz, 16 A



Die Adern N1 grau und N2 blau müssen vorschriftsmäßig mit einer Crimphülse zusammengeführt werden.

- Schwarz = L1
- Braun = L2
- Blau und Grau zusammengeführt = N
- Grün/Gelb = PE ⊕

2 × 230 V~, 50 Hz, 2L+2N, 16 A



- Schwarz = L1
- Braun = L2
- Grau = N1
- Blau = N2
- Grün/Gelb = PE ⊕

Fehlersuche

WARNUNG!

Unsachgemäßer Umgang, fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- 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.
- Bei Rissen in der Glaskeramik auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere des Kochfelds läuft, kann unter Spannung stehen und einen elektrischen Stromschlag verursachen! Das Kochfeld sofort vom Stromnetz trennen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen) und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite 28).

Fehlersuchetabelle

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden, das Display 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 „Service“ auf Seite 28).
Die Sensoren reagieren nicht.	Die Sicherungsverriegelung ist eingeschaltet. Schalten Sie sie aus (siehe „Sicherungsverriegelung“ auf Seite 16).
Die Sensoren reagieren schlecht.	Ein Wasserfilm liegt auf dem Sensoren oder Sie berühren die Sensoren nicht mit der ganzen Fingerkuppe. Reinigen und trocknen Sie das Sensorfeld und berühren Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze.
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 Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen/-flächen aktiviert wird, und auch eine Zeitlang weiterläuft, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Schalten Sie die Stromzufuhr des Kochfelds nicht ab, während der Ventilator läuft.

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und im Display erscheint die Anzeige „-“.	Das Kochgeschirr wird vom Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es nicht für Induktionskochfelder geeignet ist. Wählen Sie geeignetes Kochgeschirr aus (siehe „Das richtige Kochgeschirr“ auf Seite 11). Das Kochgeschirr wird von dem Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es zu klein für die gewählte Kochzone/-fläche ist oder nicht mittig auf der Kochzone/-fläche steht.
Das Kochfeld 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 Kochfeld vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite 28).

 Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite 28).

Fehleranzeige im Display

Fehlercode	Mögliches Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
E1 / E2	Falsche Netzspannung.	Trennen Sie das Kochfeld 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	Einer der Hitzesensoren in der Glaskeramikplatte misst zu hohe Temperatur.	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Kontrollieren Sie das Kochgeschirr. Schalten Sie dann das Gerät wieder ein.
E5	Überhitzung der Elektronik.	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Schalten Sie es danach wieder ein.
F1–F5	Temperatursensor-Fehler.	Kontaktieren Sie unseren Service (siehe „Service“ auf Seite 28).
F9–FA		
FE	Verbindungsfehler zwischen Display und Hauptplatine.	

Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Induktionskochfeld	MC-IF7222H1CC	887 942

Beratung, Bestellung und Reklamation

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 Fehler-suchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Reparaturen und Ersatzteile

Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:
Telefon 0 18 06 18 05 00
(Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf)

Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes 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.

Umweltschutz

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.

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).

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

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 Heizstufe 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.

Technische Daten

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

Marke:	<i>hanseatic</i>
Typ/Bezeichnung:	MC-IF7222H1CC
Art des Kochfeldes:	Elektrische Kochmulde
Bestellnummer:	887 942
Anzahl der Kochzonen und/oder -flächen:	2 Kochflächen
Heiztechnik:	Induktion
Teilkochflächen vorne/hinten links/rechts:	ca. 20×20 cm; 1800/3000 W
Kochflächen links/rechts:	ca. 20×40 cm; 3000/4000 W
Energieverbrauch je Kochfläche links ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 196,1 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochfläche rechts ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 194,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde ^{*)} :	EC _{electric hob} = 195,3 Wh/kg
Netzspannung, Absicherung:	220–240 V~, 50 Hz, 32 A 2 × 230 V~, 50 Hz, 2L + 2N, 16 A 400 V 3N ~, 50 Hz, 16 A
Leistungsaufnahme:	max. 7,2 kW
Gerätemaße (B × T × H):	592 mm × 522 mm × 54 mm
max. Ausschnittsmaße (B × T):	560 mm × 490 mm
Gewicht (netto):	ca. 13,4 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.

Notizen
