

# CANDY

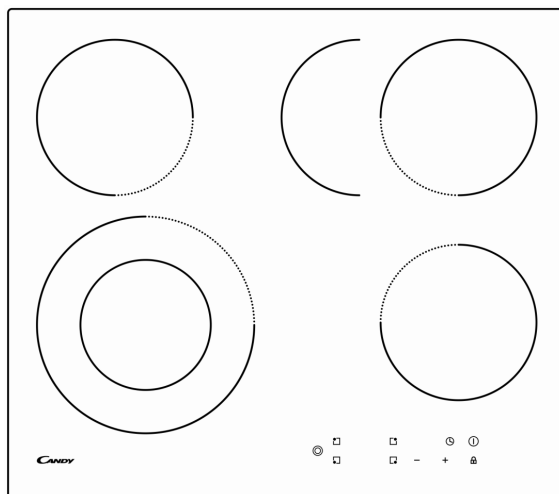
Instruction Manual For Ceramic Hob

ENGLISH

Bedienungsanleitung für Glaskeramikkochfelder


DEUTSCH

## MODEL: CEH6DXECTT



**Thank you for purchasing the CANDY ceramic hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.**

**Vielen Dank für den Kauf des CANDY Glaskeramikkochfelds. Lesen Sie dieses Handbuch vor der Benutzung des Kochfelds aufmerksam durch und bewahren Sie es für zukünftige Zwecke sicher auf.**

By placing the  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

## **Safety Warnings**

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **Cut Hazard**

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be

- placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
  - In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
  - This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
  - This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
  - Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

### **Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### **Cut Hazard**

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### **Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the

appliance.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can

- scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
  - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farm houses;
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments ;
    - bed and breakfast type environments.
  - **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.  
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
  - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  - Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**Congratulations** on the purchase of your new Ceramic Hob.

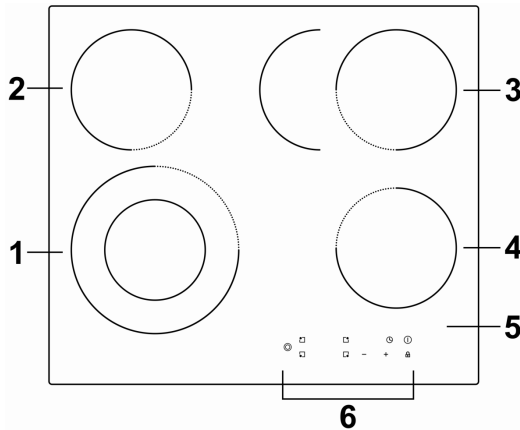
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

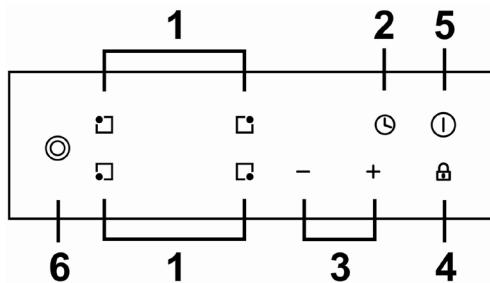
# Product Overview

## Top View



1. max. 2200/1000 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 2000/1100 W zone
4. max. 1200 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

## Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating controls
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Dual/Oval zone control



## Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

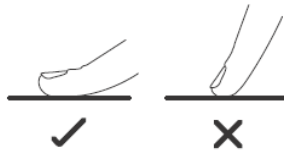
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

## Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

## Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

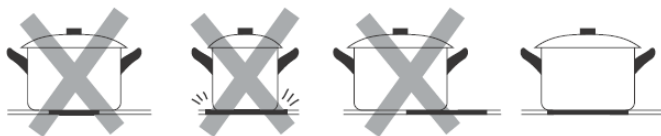


## Choosing the right Cookware

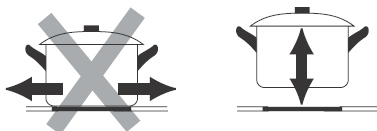
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

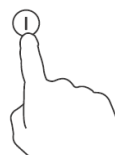


## Using your Ceramic Hob

### To start cooking

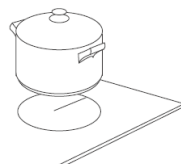
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.




3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.




4. Set a power level by touching the “-” or “+” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



5. When zone 1 or 3 is working, touch the heating zone selection control then activate double zone or oval zone by pressing  .



When double zone or oval zone is working, touch the heating zone selection control then turning off the double zone or oval zone by pressing  .

## When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.

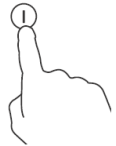


2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”, or holding the “+” and “-” button at the same time for 1 second, it will cut down to “0” directly.

Make sure the power display shows “0”, then shows “H”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.



4. Beware of hot surfaces

“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



## Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.



### To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show “Lo”.

### To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your ceramic hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next Operation

## Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

## Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

## Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H "appears to warn you to keep away from it.

## Auto Shutdown

Auto shut down is a safety protection function for your ceramic hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off or more than one after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

## Using the Timer as a Minute Minder

### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.  
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing



and "30" will show in the timer display.

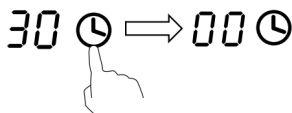
3. Set the time by touching the "-" or "+" control



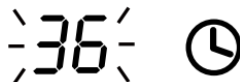
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

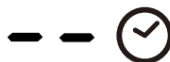
4. Cancel the time by touching the timer control and the "00" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



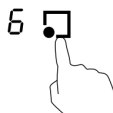
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the set time finished.



## Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

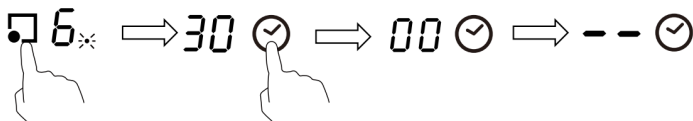
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the timer control, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.


## Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the shortest time.


(e.g. zone 1# setting time of 2 minutes, zone 2# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "2".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.

 6. (set to 5 minutes)



 3. (set to 2 minutes)

2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and show "H" .



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

## Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>
----------------------------------	--	--

## Hints and Tips

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	<p>Rough-edged cookware.</p> <p>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.</p> <p>See 'Care and cleaning'.</p>
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.



## Technical Specification

Cooking Hob	CEH6DXECTT
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	6039-7186W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X52
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

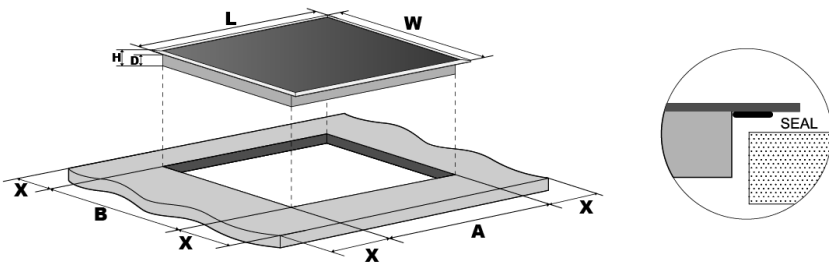
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## Installation

### Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

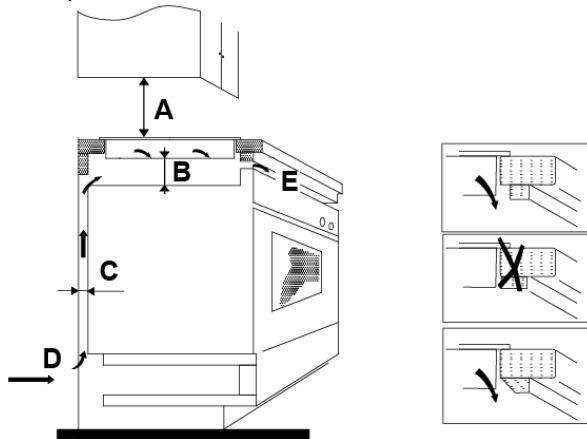


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	52	48	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

## Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

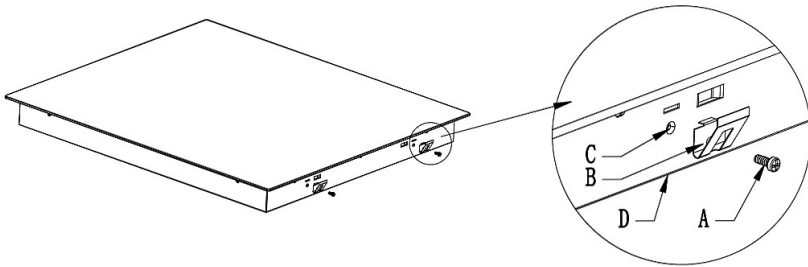
## When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

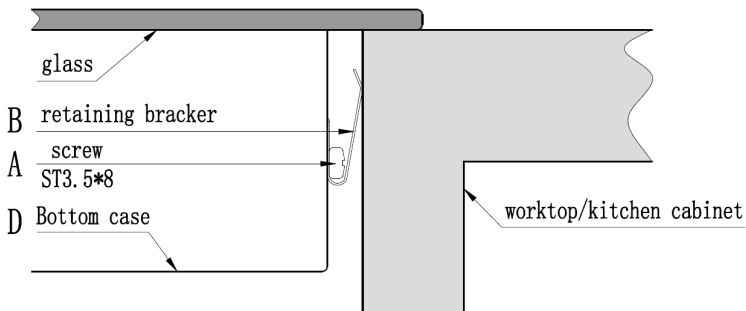
## Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base



## Cautions

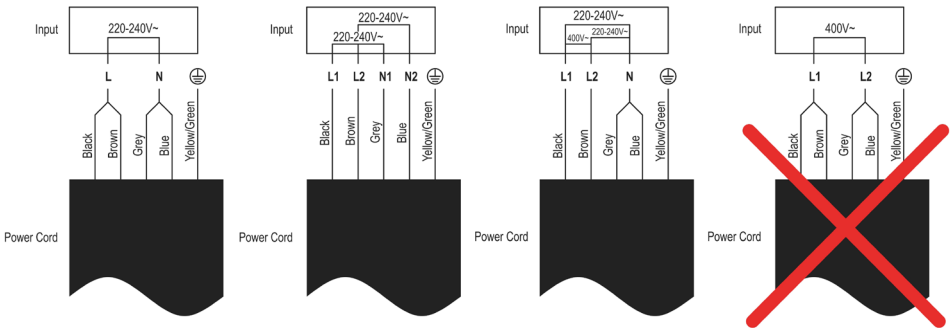
1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians.

We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

## Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.




This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CEH6DXECTT	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones				
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones			X	
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	∅	16,5	cm
		Rear central	∅	-	cm
		Rear right	∅	-	cm
		Central left	∅	-	cm
		Central central	∅	-	cm
		Central right	∅	-	cm
		Front left	∅	23,0	cm
		Front central	∅	-	cm
		Front right	∅	16,5	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	16,5 27,0	cm
		Central left	L W	-	cm

	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	186,0	Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	176,9	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	167,0	Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	186,0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	180,0	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul>				

Mit der Verwendung des -Kennzeichens auf diesem Produkt bestätigen wir, dass sämtliche relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden, die für dieses Produkt in Europa gesetzlich festgelegt sind.

## **Sicherheitshinweise**

Ihr Sicherheit liegt uns am Herzen. Lesen Sie vor der Benutzung des Kochfelds bitte diese Hinweise.

## **Montage**

### **Stromschlaggefahr**

- Trennen Sie das Gerät von der Netzstromversorgung ab, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsmaßnahmen daran durchführen.
- Der Anschluss an eine zuverlässige Masseverbindung ist wesentlich und zwingend vorgeschrieben.
- Veränderungen der hauseigenen Elektroanlage dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Andernfalls besteht Stromschlag- oder sogar Lebensgefahr.

### **Schnittgefahr**

- Seien Sie vorsichtig – die Platten haben scharfe Kanten.



- Bei Unvorsichtigkeit besteht Schnitt- oder Verletzungsgefahr.

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

- Lesen Sie aufmerksam diese Hinweise, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.
- Legen Sie niemals brennbare Materialien oder Produkte auf dem Gerät ab.
- Geben Sie diese Hinweise an den Verantwortlichen für die Geräteinstallation weiter, weil das Ihre Installationskosten verringern könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät anweisungsgemäß installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer qualifizierten Person fachgerecht installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis mit einem Trennschutzschalter angeschlossen werden, so dass es vollständig von der Spannungsversorgung abgetrennt werden kann.
- Die nicht fachgerechte Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.

## **Betrieb und Instandhaltung**

### **Stromschlaggefahr**

- Kochen Sie nie auf einer gebrochenen oder gesprungenen Kochfeldoberfläche. Sollte die

Kochfeldoberfläche gebrochen oder gesprungen sein, schalten Sie sofort die Netzstromversorgung aus und wenden sich an einen Elektriker.

- Schalten Sie das Kochfeld aus, bevor Sie Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.
- Andernfalls besteht Stromschlag- oder sogar Lebensgefahr.

### **Gesundheitsgefahr**

- Dieses Gerät erfüllt die Sicherheitsvorschriften für elektromagnetische Vorrichtungen.

### **Gefahr durch heiße Flächen**

- Bei der Benutzung werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Achten Sie darauf, ihren Körper, ihre Kleidung oder sonstige Gegenstände (außer geeignetem Kochgeschirr) vom Induktionsglas fernzuhalten, bis sich die Oberfläche wieder abgekühlt hat.
- Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, weil sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern.

- Die Griffe an Kochtöpfen können zu heiß sein, um berührt werden zu können. Achten Sie darauf, dass Kochtopfgriffe nicht auf andere, eingeschaltete Kochfelder überstehen. Achten Sie darauf, dass sich Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen.

### **Schnittgefahr**

- Wenn die Schutzkappe eines Kochfeldreinigers zurückgeschoben ist, liegt dessen rasiermesserscharfe Klinge frei. Benutzen Sie einen Kochfeldreiniger mit größter Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und für Kinder unzugänglich auf.
- Bei Unvorsichtigkeit besteht Schnitt- oder Verletzungsgefahr.

### **Wichtige Sicherheitshinweise**

- Lesen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochendes Gargut kann zu Rauchbildung führen, und übertretendes Fett kann sich entzünden.
- Benutzen Sie das Gerät nie als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie nie Gegenstände oder Arbeitsgeräte auf dem Gerät liegen.

- Benutzen Sie das Gerät niemals, um den Raum aufzuwärmen oder zu heizen.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben ab (d. h. mit Hilfe der Berührungstasten).
- Achten Sie darauf, dass Kinder weder mit dem Gerät spielen noch darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie in Schränken über dem Gerät keine Sachen auf, die für Kinder interessant sein könnten. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten ernsthafte Verletzungen erleiden.
- Lassen Sie Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Beeinträchtigung, die deren Fähigkeit zur Benutzung des Geräts einschränkt, müssen von einer verantwortlichen und kompetenten Person in deren Benutzung eingewiesen werden. Dieser Verantwortliche muss sich davon überzeugen, dass sie das Gerät ohne jede Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie Komponenten des Geräts nur dann, wenn dies ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen wird. Alle sonstigen Wartungsmaßnahmen sind

von einem qualifizierten Techniker durchzuführen.

- Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.
- Achten Sie darauf, keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld abzustellen oder darauf fallen zu lassen.
- Stellen Sie sich keinesfalls auf das Kochfeld.
- Achten Sie darauf, weder scharfkantige Töpfe auf dem Kochfeld zu benutzen noch Töpfe über die Induktionsglasfläche zu ziehen, weil dadurch das Glas verkratzen kann.
- Benutzen Sie keine Topfreiniger oder andere scheuernden Reinigungsmittel, um das Kochfeld zu reinigen, weil diese das Induktionsglas verkratzen können.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dem zugelassenen Kundendienst oder ähnlichem Fachpersonal ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:
- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; Bed and Breakfast Einrichtungen.

- **ACHTUNG:** Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß.
- Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes aufhalten oder spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten.
- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).

- **WARNUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche liegen lassen!**
- **Achtung: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden. Für Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder einem ähnlichen Material, das unter Strom stehende Bauteile schützt darf**
- **kein Dampfreiniger verwendet werden.**
- **Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.**

## **Herzlichen Glückwunsch** zum Kauf Ihres neuen

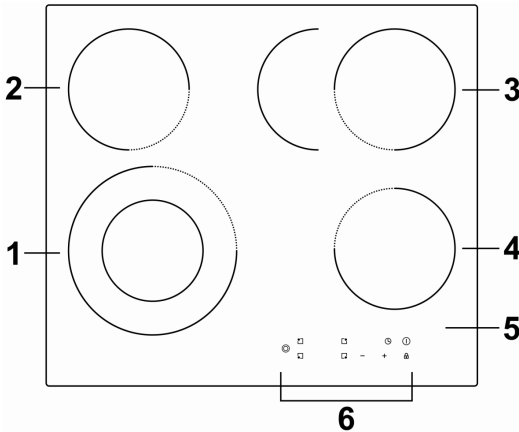
Glaskeramikkochfelds.

Wir empfehlen, diese Gebrauchs-/Montageanleitung aufmerksam zu lesen, um sich umfassend damit vertraut zu machen, wie das Gerät korrekt installiert und bedient wird.

Hinweise zur Montage entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Abschnitt. Lesen Sie alle vor der Benutzung aufmerksam alle Sicherheitshinweise und bewahren Sie diese Gebrauchs-/Montageanleitung sicher auf.

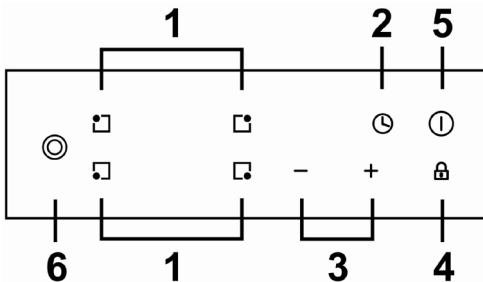
# Produktübersicht

## Draufsicht



1. Max. 2200/1000 W-Zone
2. max. 1200 W-Zone
3. Max. 2000/1100 W-Zone
4. max. 1200 W-Zone
5. Glaskeramikfläche
6. Bedienfeld

## Bedienfeld



1. Taste Kochzonenauswahl
2. Taste Zeitschaltuhr
3. Taste Leistungs-/Zeiteinstellung
4. Tastensperre
5. Taste EIN/AUS
6. Dual-/Oval-Zonen-Steuerung

# Produktinformation

Das Mikrocomputer-Glaskeramikkochfeld kann aufgrund der Widerstandsdraht-Heizung, der mikrocomputergesteuerten Steuerung und der Multi-Power-Auswahl verschiedene Arten von Küchenanforderungen erfüllen - tatsächlich die optimale Wahl für moderne Familien.

Das Glaskeramikkochfeld stellt den Kunden in den Mittelpunkt und nimmt ein individuelles Design an. Das Kochfeld bietet eine sichere und zuverlässige Leistung, die Ihr Leben bequem machen und es Ihnen ermöglichen, die Freude am Leben voll zu genießen.

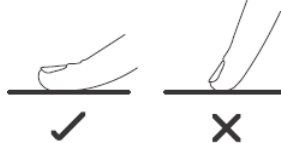


## Vor Benutzung des neuen Glaskeramikkochfelds

- Lesen Sie aufmerksam diese Anleitung unter besonderer Beachtung des Abschnitts „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien, die sich eventuell noch am Glaskeramikkochfeld befinden.

## Benutzung des Bedienfelds

- Die Elemente des Bedienfelds reagieren auf leichte Berührung, so dass kein Druck ausgeübt werden muss.
- Benutzen Sie die gesamte Fingerkuppe, nicht nur die Fingerspitze.
- Jede erfasste Berührung wird mit einem Piepton quittiert.
- Achten Sie darauf, dass die Berührungstasten stets sauber und trocken und keine Gegenstände (z. B. Kochutensilien oder Lappen) darauf abgelegt sind. Schon ein kleiner Wasserfilm kann dazu führen, dass die Berührungstasten nicht einwandfrei reagieren.

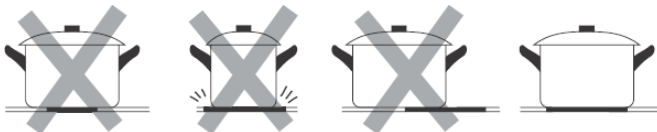


## Wahl des geeigneten Kochgeschirrs

Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs eben ist, vollflächig auf der Kochfläche aufliegt und dieselbe Größe wie das Kochfeld hat. Stellen Sie den Kochtopf immer in die Mitte des Kochfelds.




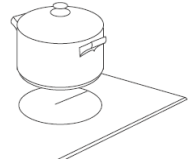
Heben Sie Kochtöpfe stets vom Kochfeld ab, anstatt sie davon herunterzuziehen, weil dies zu Kratzern in der Glaskeramikfläche führen kann.




# Benutzung des Glaskeramikkochfelds

## Kochfeld einschalten

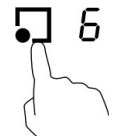
1. Drücken Sie auf EIN/AUS.  
Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen zeigen " - " oder " - - - ", was anzeigt, dass das Glaskeramikkochfeld in den Bereitschaftsmodus übergegangen ist.
2. Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die gewünschte Kochzone.
  - Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs und die Kochzone sauber und trocken sind.
3. Wenn Sie nun die Zonenauswahl berühren, beginnt eine Anzeige neben der Berührungstaste zu blinken.
4. Wählen Sie mit dem Schieberegler durch Berühren der "-" oder "+" Steuerung.
  - Falls innerhalb von 1 Minute keine Einstellung gewählt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder ab. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 anfangen.
  - Die Leistungseinstellung kann jederzeit während des Kochvorgangs geändert werden.
5. Wenn Zone 1 oder 3 in Betrieb ist, berühren Sie die Heizzonen-Auswahlsteuerung und aktivieren Sie dann die Doppelzone oder ovale Zone durch Drücken von .



Wenn die Doppel- oder Ovalzonen in Betrieb sind, berühren Sie die Heizzonen-Auswahlsteuerung und schalten Sie dann die Doppelzone oder ovale Zone durch Drücken von aus. 

## Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, die Sie ausschalten wollen.
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie "-" drücken und nach unten ziehen auf "0", oder wenn Sie die Tasten "+" und "-" gleichzeitig 1 Sekunde lang gedrückt halten, wird direkt auf "0" heruntergefahren.



Stellen Sie sicher, dass die Leistungsanzeige "0" und dann "H" anzeigt.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie auf EIN/AUS drücken.



4. Vorsicht bei heißen Oberflächen  
Im Display wird „H“ angezeigt, wenn die Kochzone noch zu heiß ist, um berührt werden zu können. Die Anzeige verschwindet, sobald sich die Oberfläche auf eine gefahrlose Temperatur abgekühlt hat. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, beispielsweise, um auf einer noch heißen Kochzone weitere Töpfe zu erwärmen.



## Berührungstasten sperren

- Sie können die Berührungstasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (beispielsweise das Einschalten der Kochzonen durch Kinder).
- Bei aktivierter Sperre sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten funktionslos.



### Sperre aktivieren

Drücken Sie auf die Tastensperre. Die Zeitschaltuhr zeigt „Lo“.

### Sperre deaktivieren

1. Achten Sie darauf, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Tastensperre längere Zeit gedrückt.
3. Anschließend können Sie das Glaskeramikkochfeld wieder normal benutzen.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind bis auf die Funktion EIN/AUS  alle Berührungstasten deaktiviert. Im Notfall können Sie das Glaskeramikkochfeld über die Funktion  jederzeit ausschalten, müssen es bei der nächsten Inbetriebnahme dann aber erst wieder entsperren.

## Überhitzungsschutz

Ein Temperatursensor überwacht die Temperatur im Glaskeramikkochfeld. Beim Auftreten einer übermäßigen Temperatur wird der Betrieb des Glaskeramikkochfelds automatisch gestoppt.

# Überkochschutz

Der Überkochschutz ist eine Sicherheitsfunktion. Diese Funktion schaltet das Kochfeld innerhalb von 10s automatisch ab, wenn das Wasser zum Bedienfeld fließt, während der Summer 1 Sekunde lang piept.

# Restwärme-Alarm

Wenn das Kochfeld länger verwendet wird, könnte Restwärme vorhanden sein. Der Buchstabe "H" auf dem Display warnt davor, die Oberfläche zu berühren.

# Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Glaskeramikkochfeld. Sie schaltet das Kochfeld automatisch ab, falls Sie vergessen, es auszuschalten. Die Tabelle unten zeigt die standardmäßigen Betriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Betriebsdauer (Std.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

# Benutzung der Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr bietet zwei verschiedene Nutzungsmöglichkeiten:

- Sie können sie als Erinnerungsfunktion nutzen. In diesem Fall schaltet die Zeitschaltuhr nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer keine Kochzone aus.
- Oder Sie benutzen sie, um eine oder mehrere Kochzone(n) nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer auszuschalten.
- Die maximale Einstelldauer beträgt 99 Minuten.

# Benutzung der Zeitschaltuhr als Erinnerungsfunktion

## Ohne Auswahl einer Kochzone

1. Achten Sie darauf, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können die Erinnerungsfunktion auch benutzen, ohne eine Kochzone auszuwählen.

2. Drücken Sie auf die Taste „Timer“. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, und im Display wird „30“ angezeigt.



3. Wählen Sie mit der “-” oder “+”-Steuerung die gewünschte Zeiteinstellung

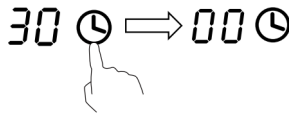
Hinweis: Bei jeder Berührung der Taste „-“ oder „+“ wird der Einstellwert um 1 Minute erhöht oder verringert.

Halten Sie die an der Zeitschaltuhr „-“ bzw. „+“ gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.

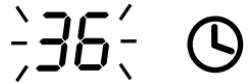


Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, wird die Zeitschaltuhr automatisch auf „0“ Minuten zurückgestellt.

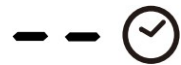
4. Brechen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Steuerung ab, und die “00” wird in der Minutenanzeige angezeigt.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.



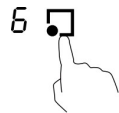
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ist 30 Sekunden lang ein Piepton zu hören und das Display zeigt „-“.



## Abschaltung einer Kochzone mittels Zeitschaltuhr

Für diese Funktion eingerichtete Kochzonen werden:

1. Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, für die Sie die Zeitschaltuhr einstellen wollen. (z. B. Zone #1)



2. Drücken Sie auf die Taste „Timer“. Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, und im Display wird „30“ angezeigt.

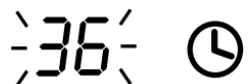


3. Wählen Sie mit der “-” oder “+”-Steuerung die gewünschte Zeiteinstellung  
Hinweis: Bei jeder Berührung der Taste „-“ oder „+“ wird der Einstellwert um 1 Minute erhöht oder verringert.

Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ gedrückt, um den Einstellwert um 10 Minuten zu erhöhen bzw. zu verringern.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, wird die Zeitschaltuhr automatisch auf „0“ Minuten zurückgestellt.

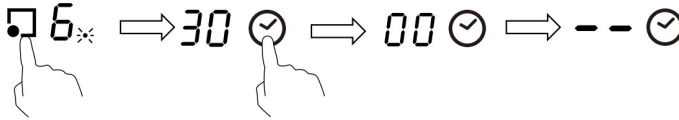
4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet als Hinweis darauf, dass die Zone ausgewählt wurde.



- Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung und dann die Timer-Steuerung, der Timer wird abgebrochen und die "00" wird in der Minutenanzeige angezeigt und dann "--".



- Nach Ablauf der vorgegebenen Kochzeit zeigt das Kochfeld „H“ an und die entsprechende Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.




Andere Kochzonen bleiben weiterhin eingeschaltet, sofern sie bereits vorher eingeschaltet worden waren.

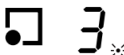
## Abschaltung mehr als einer Kochzone mittels Zeitschaltuhr

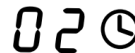
- Wenn mehr als eine Kochzone diese Funktion verwendet, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.  
(z.B. Zone 1# Einstellzeit von 2 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 5 Minuten, die Timer-Anzeige zeigt "2" an).

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungspegelanzeige bedeutet, dass die Timeranzeige die Zeit der Kochzone anzeigt.

Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Kochzone überprüfen möchten, berühren Sie den Kochzonen-Auswahlregler. Die Zeitschaltuhr zeigt die eingestellte Zeit an.

 (auf 5 Minuten geschaltet)

 (auf 2 Minuten geschaltet)



- Nach Ablauf der vorgegebenen Kochzeit zeigt das Kochfeld „H“ an und die entsprechende Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.



HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.

# Instandhaltung und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Normale Gebrauchsspuren auf Glas (Fingerabdrücke, Rückstände von Lebensmitteln oder übergekochtem zuckerlosem Gargut auf der Glasfläche)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Kochfeld aus.</li> <li>2. Reinigen Sie das noch warme (aber nicht zu heiße!) Glas mit einem Kochfeldreiniger.</li> <li>3. Spülen Sie mit Wasser nach und wischen Sie das Feld mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch trocken.</li> <li>4. Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keinen Hinweis „Heiße Oberfläche“, obwohl die Kochzone noch heiß sein kann! Seien Sie daher besonders vorsichtig.</li> <li>• Topfreiniger sowie einige Nylon-Reiniger und Scheuermittel können die Glasoberfläche zerkratzen. Lesen Sie stets die Produkthinweise, um zu prüfen, ob ein Reiniger geeignet ist.</li> <li>• Beseitigen Sie stets Reinigungsrückstände vom Kochfeld, weil die Glasoberfläche sonst fleckig werden kann.</li> </ul>
<p>Reste von übergekochtem, geschmolzenem und zuckerhaltigem Gargut auf der Glasoberfläche</p>	<p>Beseitigen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, einem Spachtel oder einer für Glaskeramikkochfelder geeigneten Reinigungsklinge; achten Sie dabei auf noch heiße Kochzonen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus.</li> <li>2. Halten Sie die Klinge (oder ein anderes geeignetes Instrument) in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung in Richtung eines kühlen Kochfeldbereichs ab.</li> <li>3. Spülen Sie mit etwas Wasser nach und trocknen Sie die Glasfläche dann mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch.</li> <li>4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter „Normale Gebrauchsspuren auf Glas“ oben.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beseitigen Sie Rückstände von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder übergekochtem Gargut möglichst umgehend. Wenn es auf dem Glas abkühlt, kann es schwer zu entfernen sein oder die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen.</li> <li>• Schnittgefahr: Wenn die Schutzkappe eines Kochfeldreinigers zurückgeschoben ist, liegt dessen rasiermesserscharfe Klinge frei. Benutzen Sie einen Kochfeldreiniger mit größter Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und für Kinder unzugänglich auf.</li> </ul>

Kochrückstände auf den Berührungstasten	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Kochfeld aus.</li> <li>2. Weichen Sie die Rückstände ein.</li> <li>3. Reinigen Sie den Bereich der Berührungstasten mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Lappen.</li> <li>4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken.</li> <li>5. Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unter Umständen ist ein Piepton zu hören und das Glaskeramikkochfeld schaltet sich aus; außerdem können die Berührungstasten deaktiviert sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Achten Sie darauf, den Bereich der Berührungstasten abzuwischen, bevor Sie das Glaskeramikkochfeld wieder einschalten.</li> </ul>
---	---	---

## Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Netzstrom.	Kontrollieren Sie, ob das Glaskeramikkochfeld an der Netzstromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt. Falls Sie alles kontrolliert haben und das Problem fortbesteht, wenden Sie sich an einen Elektriker.
Die Berührungstasten sind funktionslos.	Die Berührungstasten sind gesperrt.	Deaktivieren Sie die Sperre. Siehe Abschnitt „Benutzung des Glaskeramikkochfelds“ für Hinweise.
Die Berührungstasten reagieren nicht einwandfrei.	Eventuell befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Berührungstasten oder Sie benutzen nur die Fingerspitze, um sie zu bedienen.	Achten Sie darauf, dass der Bereich der Berührungstasten trocken ist und Sie Ihre gesamte Fingerkuppe benutzen, um die Tasten zu bedienen.
Die Glasoberfläche ist zerkratzt.	<p>Scharfkantiges Kochgeschirr.</p> <p>Es wurde ein ungeeigneter, scheuernder Kochfeldreiniger oder anderes Reinigungsmittel benutzt.</p>	<p>Benutzen Sie Kochgeschirr mit einem flachen, glatten Boden. Siehe „Wahl des geeigneten Kochgeschirrs“.</p> <p>Siehe „Instandhaltung und Reinigung“.</p>
Manche Pfannen geben knisternde oder knackende Geräusche von sich.	Dies kann an der Herstellungsart des Kochgeschirrs liegen (Schichten unterschiedlicher Metalle schwingen unterschiedlich).	Das ist normal bei Kochgeschirr und kein Hinweis auf einen Mangel.



## Technische Daten

Kochfeld	CEH6DXECTT
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	6039-7186W
Abmessungen L×B×H (mm)	590X520X52
Einbaumaße A×B (mm)	560X490

Gewicht und Abmessungen sind Näherungswerte. Aufgrund fortwährender Bemühungen, unsere Produkte zu verbessern, behalten wir uns Änderungen hinsichtlich Spezifikation und Konstruktion jederzeit vor.

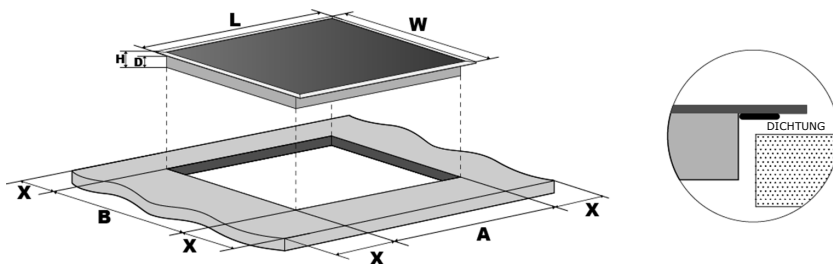
## Installation

### Wahl der Montageausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend den Größenangaben in der Zeichnung zu.

Aus Gründen der Montage und Benutzung muss rund um die Aussparung mindestens 5 cm Platz gelassen werden.

Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie bitte eine Arbeitsplatte aus hitzebeständigem Material, um zu vermeiden, dass es durch die Hitzeabstrahlung des Kochfelds zu größeren Deformationen kommt. Wie unten gezeigt:

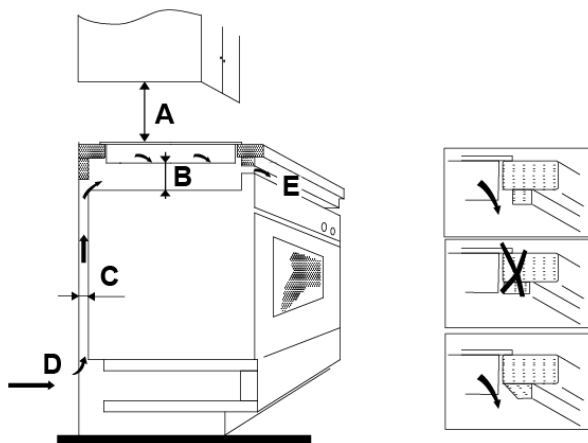


L (mm)	B (mm)	H (mm)	T (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560 <sub>+5</sub>	490 <sub>+5</sub>	50 mini

Achten Sie unbedingt darauf, dass das Glaskeramikkochfeld ausreichend belüftet ist und weder Lufteinlass noch Luftauslass blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass sich das Glaskeramikkochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten gezeigt.



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem darüber befindlichen Küchenschrank muss mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Lufteinlass	Luftauslass 10 mm

## Vor der Montage des Kochfelds zu beachten:

- Die Arbeitsplatte muss rechtwinklig und eben sein und die Platzanforderungen dürfen durch nichts beeinträchtigt werden.
- Die Arbeitsplatte muss aus einem hitzebeständigen Material bestehen.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen montiert wird, muss dieser einen integrierten Kühllüfter haben.
- Die Installation muss alle geforderten Abstände sowie sämtliche Normen und Vorschriften einhalten.
- Um das Gerät vollständig von der Netzstromversorgung abzutrennen, muss ein geeigneter Trennschutzschalter entsprechend den jeweiligen Vorschriften und Bestimmungen vorgesehen und installiert sein. Der Trennschutzschalter muss eine Bauartzulassung haben und an allen Polen einen 3 mm breiten Kontakttrennungsspalt erzeugen (oder in allen aktiven [Phase] Leitern, sofern die geltenden Bestimmungen dies zulassen).
- Der Trennschutzschalter muss für den Benutzer des Induktionskochfelds jederzeit schnell erreichbar sein.
- Bei Fragen bezüglich der Montage wenden Sie sich an die zuständigen Behörden.
- Versehen Sie die an das Kochfeld angrenzenden Wände mit hitzebeständigen und leicht zu reinigenden Oberflächen (z. B. Keramikfliesen).

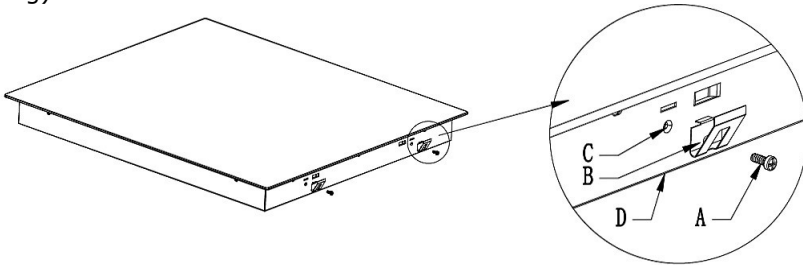
## Nach der Montage des Kochfelds zu beachten:

- Das Netzkabel darf nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich sein.
- Es gelangt ausreichend Frischluft von außen an die Unterseite des Kochfelds.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Unterschrank montiert wird, muss an der Unterseite des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere angebracht werden.
- Der Trennschutzschalter ist für den Benutzer leicht erreichbar

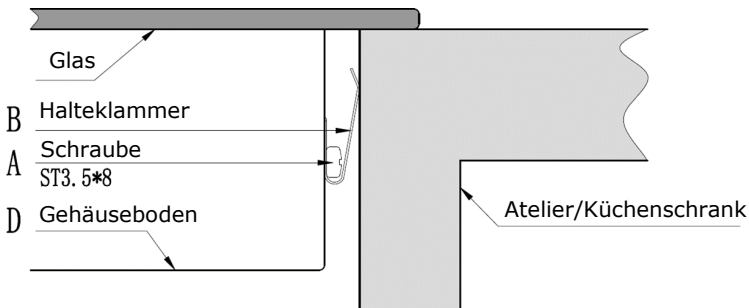
## Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern:

Legen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Unterlage (Verpackung verwenden). Achten Sie darauf, dass die hervorstehenden Bedienelemente keinem Druck ausgesetzt werden.

Fixieren Sie das Kochfeld nach der Montage, indem Sie es mit den vier Halterungen unten am Kochfeld an der Arbeitsplatte festschrauben (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Klammer	Schraubenloch	Basis



## Vorsicht

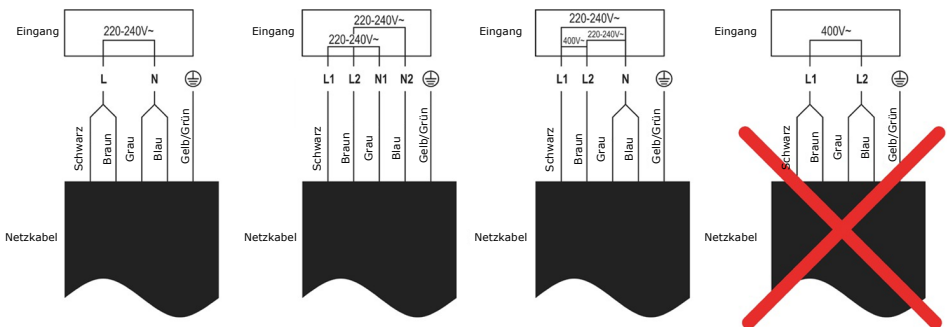
1. Das Glaskeramikkochfeld muss von einem qualifizierten Fachmann montiert werden.

Wir können über unseren Kundendienst Fachpersonal bereitstellen. Versuchen Sie keinesfalls, die Montage selbst durchzuführen.

2. Das Glaskeramikkochfeld darf nicht an Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern montiert werden.
3. Das Glaskeramikkochfeld ist so zu montieren, dass eine ausreichende Wärmeabfuhr und damit ein zuverlässiger Betrieb gewährleistet ist.
4. Angrenzende Wände und der Bereich über der Kochzone müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen Arbeitsplatten mit Schichtaufbau hitzebeständig sein.
6. Keinen Dampfreiniger verwenden.
7. Dieses Glaskeramikkochfeld kann nur an eine Versorgung mit einer Systemimpedanz von nicht mehr als 0,427 Ohm angeschlossen werden. Falls erforderlich, wenden Sie sich bitte an Ihren Stromanbieter, um Informationen zur Systemimpedanz zu erhalten.

## Anschluss des Kochfelds an die Netzstromversorgung

Die Netzstromversorgung muss gemäß den jeweiligen Vorschriften oder über einen einpoligen Trennschalter vorgenommen werden. Das Anschlussverfahren ist unten dargestellt.



1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Falls das Gerät direkt an die Netzstromversorgung angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Trennschutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3mm installiert werden.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass der Anschluss korrekt vorgenommen wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
4. Das Kabel darf weder geknickt noch gequetscht werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert und darf nur von einer Fachkraft ausgetauscht werden.



Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Unter die WEEE fallende Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten sowohl umweltschädliche Stoffe (die negativen Folgen für die Umwelt verursachen) als auch wiederverwendbare Grundstoffe. Es ist wichtig, dass die Elektro- und Elektronik-Altgeräte einer spezifischen Behandlung unterzogen werden, um die Schadstoffe korrekt zu entfernen und zu entsorgen und alle Materialien zurückzugewinnen. Jeder kann dazu beitragen, dass Altelektrogeräte nicht zu

einem Umweltproblem werden. Daher sollten unbedingt einige Grundregeln beachtet werden:

Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden;

Elektro- und Elektronik-Altgeräte sollten in speziellen Sammelstellen entsorgt werden, die von der Stadtverwaltung oder einem registrierten Unternehmen verwaltet werden.

In vielen Ländern sind inländische Sammlungen für große Elektro- und Elektronik-Altgeräte verfügbar. Bei Kauf eines neuen Geräts können Altgeräte möglicherweise an Händler, die einen kostenlosen 1-zu-1-Umtausch vornehmen müssen, zurückgegeben werden, solange das Gerät dem selben Typ entspricht und über die gleichen Funktionen wie das bereitgestellte Gerät verfügt.

Produktinformationen für Haushalts-Elektrokochfelder gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission

		Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung				CEH6DXECTT	
Kochfeldtyp:				Elektrokochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	Zonen			4	
	Bereiche				
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochbereiche, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen				
	Induktionskochbereichen				
	Strahlungskochbereiche			X	
	feste Platten				
Bei runden Kochzonen oder -bereichen: Durchmesser der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5 mm		Hinten links	∅	16,5	cm
		Hinten Mitte	∅	-	cm
		Hinten rechts	∅	-	cm
		Mitte links	∅	-	cm
		Mitte, Mitte	∅	-	cm
		Mitte rechts	∅	-	cm
		Vorn links	∅	23,0	cm
		Vorn Mitte	∅	-	cm
		Vorn rechts	∅	16,5	cm
Bei nicht runden Kochzonen oder -bereichen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5mm		Hinten links	L W	-	cm
		Hinten Mitte	L W	-	cm
		Hinten rechts	L W	16,5 27,0	cm
		Mitte links	L W	-	cm

	Mitte, Mitte	L W	-	cm
	Mitte rechts	L W	-	cm
	Vorn links	L W	-	cm
	Vorn Mitte	L W	-	cm
	Vorn rechts	L W	-	cm
Leistungsaufnahme pro Kochzone oder -bereich pro kg	Hinten links	EC Elektrokokochen	186,0	Wh/kg
	Hinten Mitte	EC Elektrokokochen	-	Wh/kg
	Hinten rechts	EC Elektrokokochen	176,9	Wh/kg
	Mitte links	EC Elektrokokochen	-	Wh/kg
	Mitte, Mitte	EC Elektrokokochen	-	Wh/kg
	Mitte rechts	EC Elektrokokochen	-	Wh/kg
	Vorn links	EC Elektrokokochen	167,0	Wh/kg
	Vorn Mitte	EC Elektrokokochen	-	Wh/kg
	Vorn rechts	EC Elektrokokochen	186,0	Wh/kg
Leistungsaufnahme des Kochfelds pro kg		EC Elektrokokochfeld	180,0	Wh/kg
Angewandter Standard: EN 60350-2 Elektrische Haushaltskochgeräte - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Leistungsmessung				
Energiespartipps: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erreichen, platzieren Sie das Kochgeschirr bitte in der Mitte der Kochzone.</li> <li>• Mit einem Deckel verringern Sie die Garzeit und sparen Energie.</li> <li>• Verwenden Sie möglichst wenig Wasser oder Fett, um die Garzeiten zu reduzieren.</li> <li>• Beginnen Sie mit einer hohen Leistungseinstellung und verringern Sie diese, wenn das Gargut durchgehend erhitzt ist.</li> <li>• Benutzen Sie Kochtöpfe, deren Durchmesser der Kennzeichnung des gewählten Kochfelds entspricht.</li> </ul>				