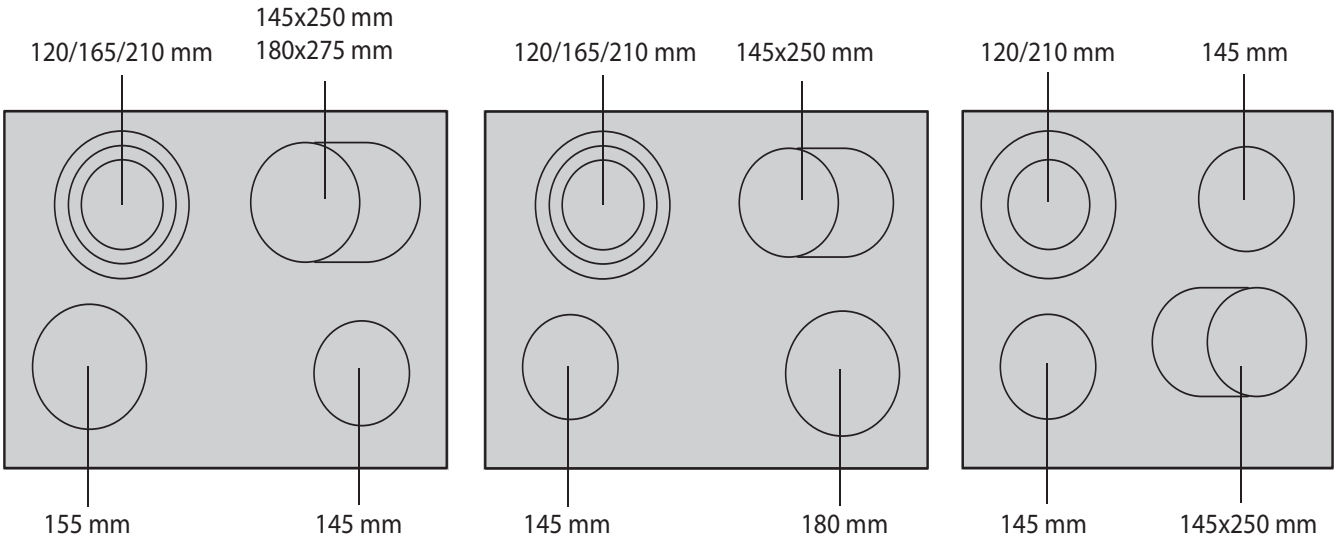
Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Ցուցումներ օգտագործման համար

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso
Колдонуу нускамалары

Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
ИнструкциЯ за употреба
Пайдалану нұсқаулығы

Návod k použití
Návod na použitie
InstrucΣiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
Foydalanish uchun ko'rsatmalar

Bauknecht


120/165/210 mm
145x250 mm
180x275 mm
155 mm
145 mm
120/165/210 mm
145x250 mm
145 mm
180 mm
120/210 mm
145 mm
145 mm
145x250 mm

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Dieses Handbuch und das Gerät selbst sind mit wichtigen Sicherheitsinformationen versehen, die Sie lesen und jederzeit beachten sollten.

⚠ Hierbei handelt es sich um das Gefahrensymbol bezüglich der Sicherheit; es liefert eine Warnung für potenzielle Risiken für Benutzer und andere Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

⚠ GEFAHR	**Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**
⚠ WARNUNG	**Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**

Alle Sicherheitshinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts vermieden werden können. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen
- Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Herdanschlusskabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3mm vorgesehen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Heizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Babies und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoff oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Achten Sie hierauf, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Im Fach unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Glasoberfläche).
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
  Feuergefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochelement nach der Verwendung über die Bedientasten aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topfpräsenzerkennung (nur Induktionsgeräte).

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♲).Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften.

Entsorgung

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Benutzer dazu bei, potenziell negative Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Das symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) entsorgt werden muss.

Energiespartipps

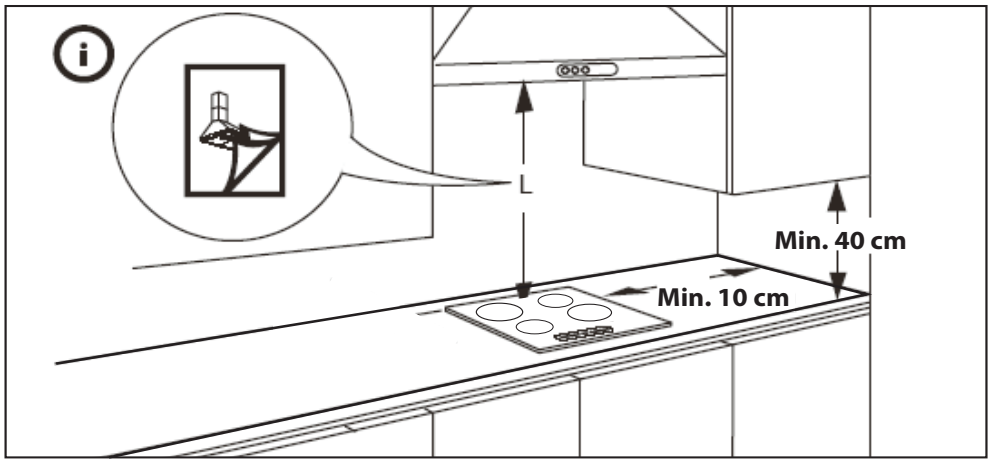
Für optimale Ergebnisse ist Folgendes ratsam:
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einer Unterseite mit einer Breite, die dem Kochbereich entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem flachen Boden.
- Wenn möglich, setzen Sie beim Kochen Deckel auf.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um noch mehr Energie und Zeit einzusparen.
- Setzen Sie den Topf in die Mitte des Kochbereichs, der auf dem Kochfeld markiert ist.

ECODESIGN-ERKLÄRUNG

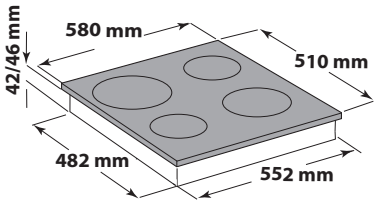
- Dieses Gerät erfüllt die Ecodesign-Anforderungen der Europäischen Verordnung Nr. 66/2014, in Einklang mit den Europäischen Normen EN 60350 2.

INSTALLATION

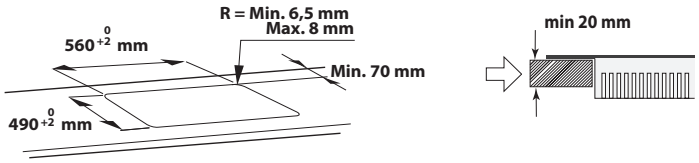
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder Ihren Kundenservice.
Die Abbildungen in diesem Abschnitt enthalten Maße im eingebauten Zustand und Einbauanweisungen. Zwischen dem Kochfeld und der darüber angeordneten Abzugshaube muss ein Mindestabstand eingehalten werden. Weitere Informationen enthält die Bedienungsanleitung für die Abzugshaube.



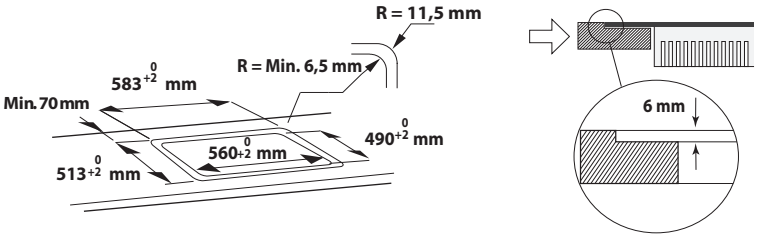
580 X 510 mm



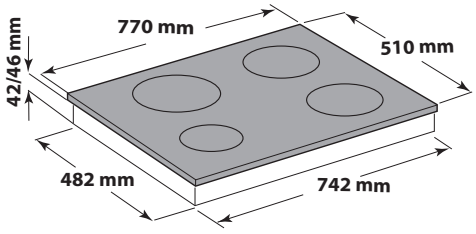
STANDARDINSTALLATION



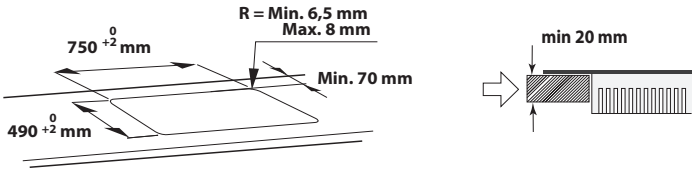
BÜNDIGE INSTALLATION



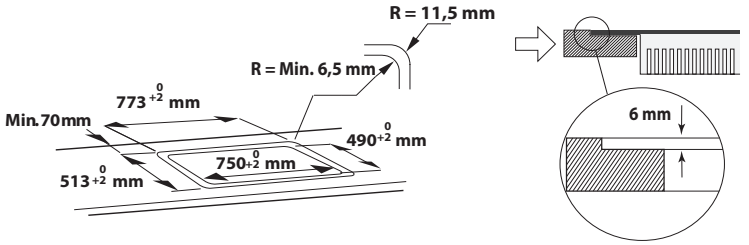
770 X 510 mm



STANDARDINSTALLATION



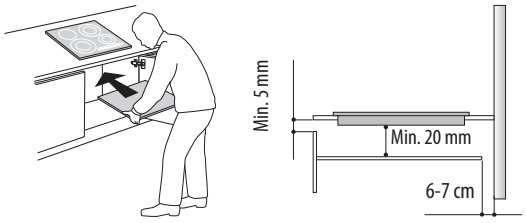
BÜNDIGE INSTALLATION



⚠ WARNUNG

- **Bauen Sie unter dem Kochfeld eine Trennplatte ein.**
- **Setzen Sie beim Einbau eines Gerätes unter der Arbeitsfläche keine Trennwand ein.**
- **Der untere Teil des Gerätes darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**

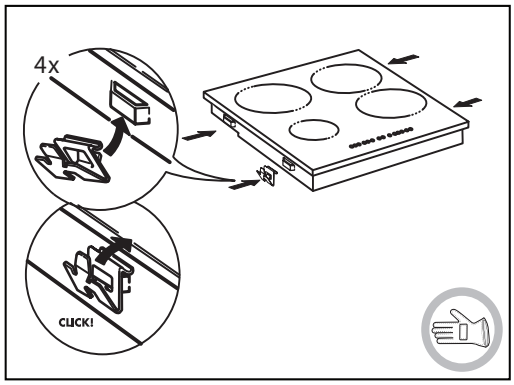
ACHTUNG:
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennplatte muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen.
- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einer Spül- oder Waschmaschinen ein, damit der Kontakt mit Dampf oder Feuchtigkeit nicht die elektronischen Schaltkreise beschädigt.

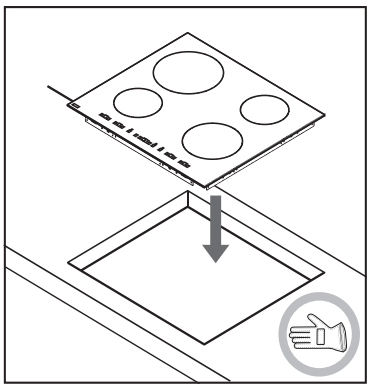


GERÄT POSITIONIEREN

Positionieren Sie nach Anschluss der Spannungsversorgung (siehe Kapitel „Elektrischer Anschluss“) alle Befestigungsclips wie in der Abbildung gezeigt in den entsprechenden Schlitzen an den Seiten des Gerätes. Schieben Sie anschließend das Gerät in die Aussparung und stellen Sie sicher, dass die Glasfläche flach und parallel zur Arbeitsfläche positioniert ist. Die Befestigungsclips sind für jede Art von Arbeitsflächenmaterial (Holz, Marmor usw.) konzipiert.

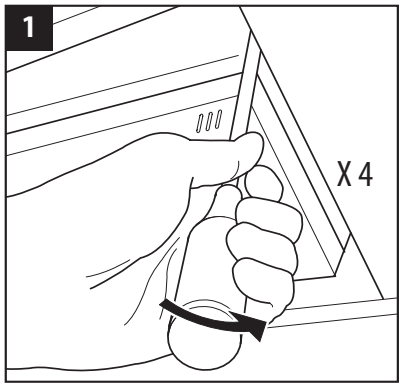
ACHTUNG:
- Beim Einbau des Gerätes Schutzhandschuhe verwenden.

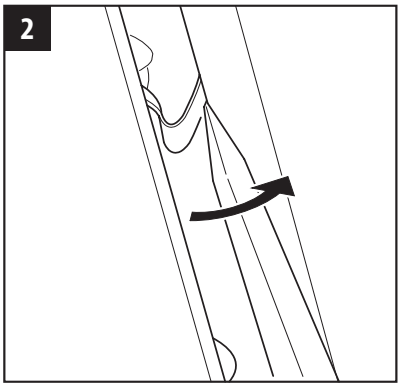


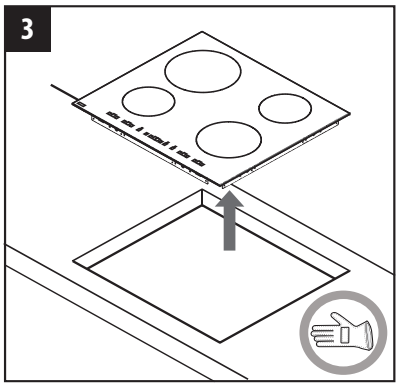


GERÄT AUSBAUEN.

- Verwenden Sie zum Ausbau des Gerätes einen Schraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Befestigungsclips von der Unterseite des Geräts abzuhebeln.







ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

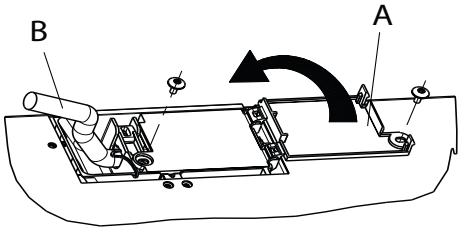
⚠ WARNUNG

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**
- **Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden.**
- **Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien entstehen.**
- **Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.**
- **Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.**

Anschluss an die Klemmenleiste

Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F entsprechend der Tabelle unten:

Kabel	Anzahl x Größe
220-240V ~ + ⏚	3 x 4 mm²
230-240V ~ + ⏚	3 x 4 mm² (nur für Australien)
220-240V 3~ + ⏚	4 x 1,5 mm²
380-415V 3N~ + ⏚	5 x 1,5 mm²
380-425V 2N~ + ⏚	4 x 1,5 mm²



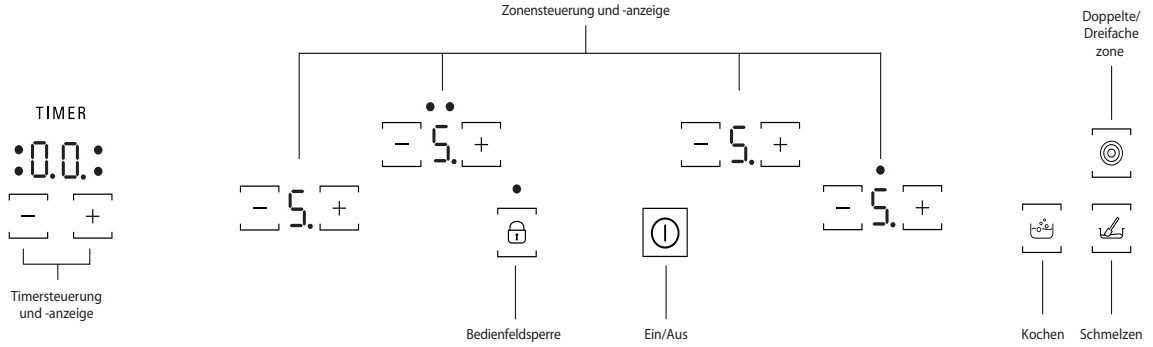
Das Gerät muss über einen allpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm mit dem Stromnetz verbunden werden.

ACHTUNG: Das gelb-grüne Massekabel muss an die Klemme mit dem Symbol ⏚ angeschlossen werden und muss länger als die anderen Kabel sein.

- Prüfen Sie den Anschlussdiagramm-Aufkleber unter dem Gerät und positionieren/entfernen Sie Brücken gemäß dem Anschlusstyp.
- Isolieren Sie etwa 70 mm des Netzkabels (B) ab.
- Isolieren Sie etwa 10 mm der Kabel ab. Führen Sie anschließend das Netzkabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Kabel wie im Anschlussdiagramm neben der Klemmenleiste dargestellt an die Klemmenleiste an.
- Befestigen Sie das Netzkabel (B) mit der Kabelklemme.
- Schließen Sie den Klemmenleistendeckel (A) und ziehen Sie ihn mit der mitgelieferten Schraube fest.
- Bauen Sie das Gerät nach dem elektrischen Anschluss in die Aussparung ein.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

Bedienfeld



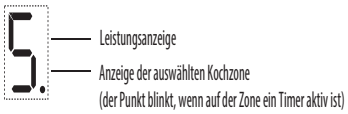
Erste Inbetriebnahme/nach einer Unterbrechung der Stromversorgung

Nach dem Anschluss des Kochfelds an die Stromversorgung ist das Bedienfeld gesperrt. Um das Bedienfeld zu entsperren, müssen Sie die Bedienelemente für 2 Sekunden berühren. Die Sperranzeige des Bedienfeldes schaltet sich aus und das Kochfeld kann verwendet werden. Lesen Sie den Absatz "Sperre des Bedienfeldes" für weitere Informationen.

Gerät ein- und ausschalten

Berühren Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste ,bis die Kochzonenanzeigen aufleuchten. Berühren Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen werden deaktiviert.
Wird innerhalb von 30 Sekunden nach dem Einschalten keine Funktion gewählt, schaltet das Gerät automatisch ab.

Kochzonen einschalten und einstellen.



Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, schalten Sie das Kochfeld ein und aktivieren Sie die entsprechende Kochzone, indem Sie die Taste „-" oder „+" berühren: Auf dem Display erscheint „5". Die gewünschte Leistungsstufe kann über die Tasten „-" und „+" ausgewählt werden, von min. 0 bis max. 9.

Kochzonen deaktivieren

Berühren Sie zum Abschalten der Kochzone die Tasten „-" und „+" gleichzeitig oder wählen Sie die Stufe „0" mit der Taste „-".
Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, wird auf dem Zonendisplay der Buchstabe „H" angezeigt.

Sperre des Bedienfeldes

Diese Funktion sperrt die Bedienelemente, um eine versehentliche Aktivierung des Kochfeldes zu verhindern. Um die Sperre des Bedienfeldes zu aktivieren, müssen Sie das Bedienelement berühren; ein akustisches Signal ertönt und eine Leichtanzeige erscheint auf dem Display. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Um die Sperre des Bedienfelds zu deaktivieren, müssen Sie das Verfahren wiederholen.
Das Vorhandensein von Wasser, Flüssigkeiten, die aus den Töpfen überlaufen oder irgendwelcher Gegenstände, die sich auf den Bedienelementen befinden, kann versehentlich die Sperre des Bedienfeldes aktivieren oder deaktivieren.

Timer

Mit dem Timer können alle Kochzonen auf eine Kochzeit vom maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) vorprogrammiert werden. Wählen Sie die zu verwendende Kochzone, berühren Sie die Timertasten „-" oder „+" und ein Piepton weist auf die Funktion hin. Auf dem Display wird „00" angezeigt. Der Timerwert kann durch Halten der Tasten „+" oder „-" verringert bzw. erhöht werden. Nach der Auswahl des Timerwertes blinkt das Display weiterhin 10 Sekunden lang, bevor der Countdown beginnt. Nach Ablaufen der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab. Wählen Sie zur Deaktivierung des Timers die Kochzone und berühren Sie die Timertasten „-" und „+" gleichzeitig.

ACHTUNG:
- Der blinkende Punkt neben der Leistungstufenanzeige weist darauf hin, das die Timerfunktion auf dieser Zone aktiv ist.
- Der Timer ist für alle Zonen verfügbar, kann jedoch jeweils nur für eine Kochzone verwendet werden.

Restwärmeanzeige

WARNUNG

Diese Anzeigen weisen auf noch heiße Kochzonen hin.

Wird auf dem Display H, angezeigt, ist die Kochzone noch heiß. Wenn die Restwärmeanzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann diese Zone beispielsweise zum Warmhalten einer Speise oder zum Schmelzen von Butter verwendet werden.
Die Anzeige erlischt erst nach Abkühlen der Kochzone.

Spezialfunktionen

Einige Modelle verfügen über Spezialfunktionen:

Taste	Funktions name	Optische Anzeige	Beschreibung
	Doppelte/ dreifache zone		Die Taste aktiviert die doppelte bzw. dreifache Zone (falls verfügbar). Stellen Sie einen Topf/Zubehör auf die gewählte Kochzone, schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Kochzone. Wählen Sie die Leistungsstufe und berühren Sie die Taste einmal, um die doppelte Zone zu aktivieren bzw. zweimal, um die dreifache Zone zu aktivieren. Berühren Sie zur Deaktivierung der Funktion einfach dieselbe Taste. Die LEDs über den Tasten werden nur eingeschaltet, wenn die Funktion für die ausgewählte Zone aktiv ist.
	Kochen	Das Display zeigt: P	Diese Funktion legt die maximale Leistung der Zone fest (z. B. um Wasser schnell zum Kochen zu bringen). Stellen Sie einen Topf/Zubehör auf die gewählte Kochzone, schalten Sie das Gerät ein, wählen Sie die Kochzone und berühren Sie die Tasten für „Kochen“. Nach 10-minütiger Verwendung dieser Funktion stellt das Gerät die Zone automatisch auf Stufe 9 ein. Berühren Sie zur Deaktivierung der Funktion einfach dieselbe Taste oder verringern Sie die Leistungsstufe mit „-“. Diese Funktion kann zusammen mit der Funktion „Doppelte/dreifache Zone“ verwendet werden.
	Schmelzen	Das Display zeigt: A	Diese Funktion stellt eine geeignete Leistungsstufe für das langsame Schmelzen von zarten Produkten ein, ohne deren typischen Geschmackseigenschaften zu beeinträchtigen (Schokolade, Butter usw.). Stellen Sie einen Topf/Zubehör auf die gewählte Kochzone, schalten Sie das Gerät ein, wählen Sie die Kochzone und berühren Sie die Tasten für „Schmelzen“. Drücken Sie zur Deaktivierung der Funktion einfach dieselbe Taste oder berühren Sie „-“ und „+“, um die Zone abzuschalten. Diese Funktion kann zusammen mit der Funktion „Doppelte/dreifache Zone“ verwendet werden.

Das Gerät ist auch mit der Funktion „automatische Abschaltung“ ausgerüstet, die die Kochzone abschaltet, wenn je nach der Einstellung der Leistungsstufe selbst innerhalb eines bestimmten Zeitraums keine Änderung an der Leistungsstufe vorgenommen wurde. Die Dauer jeder Leistungsstufe ist in der Tabelle angegeben.

Leistungsstufe	Automatische Abschaltzeit
0	30 Sekunden
1	10 Stunden
2	5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3 Stunden
6	2 Stunden
7	2 Stunden
8	2 Stunden
9	1 Stunde

LEISTUNGSSTUFEN-TABELLE

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Verwendung der Leistungsstufe (weist auf Kocherfahrungen und -gewohnheiten hin)
Höchste Leistungsstufe	**Kochen**	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
Hohe Leistungsstufe	**9-7**	Braten - Sieden	Ideal zum Schmoren, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
		Schmoren - Anbraten - Garen - Grillen	Ideal zum Anbraten, Erhalten einer hohen Kochtemperatur, Garen und Grillen (kurze Dauer, 5-10 Minuten)
	7-5	Schmoren - Garen - Dünsten - Anbraten - Grillen	Ideal zum Anbraten, Erhalten einer niedrigen Kochtemperatur, Garen und Grillen (mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen
Mittlere Leistungsstufe		Garen - Dünsten - Anbraten - Grillen	Ideal zum Dünsten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen (lange Dauer).
	4-3	Garen - Köcheln - Eindicken - Quellen von Teigwaren	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Teigwaren.
			Ideal für längere Kochzeiten (weniger als ein Liter Menge: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	**2-1**	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Quellen von Risotto	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone)
			Ideal zum Warmhalten von gerade zubereiteten Mahlzeiten, Quellen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit induktionsgeeignetem Zubehör)

Energiesparen

Für optimale Ergebnisse wird Folgendes empfohlen:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.

REINIGUNG

⚠ WARNUNG

- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („H“) nicht angezeigt wird.

ACHTUNG: Verwenden Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Deren Verwendung kann nach einiger Zeit das Glas beschädigen.

- Reinigen Sie das (abgekühlte) Gerät nach jeder Verwendung, um Ablagerungen und Flecken aufgrund von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Gerät und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).

STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und befolgen Sie die Anweisungen in Abschnitt „Beschreibung des Bedienfeldes“.
- Lesen Sie die folgende Tabelle:

FEHLERBESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	MASSNAHME
Das Gerät schaltet nicht ein.	Keine Stromversorgung	Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
	Falscher Anschluss des Hauptkabels	Wenden Sie sich an einen Fachmann, um den Anschluss des Kabels zu prüfen.
	Gerätefehler	Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Das Kochfeld schaltet sich ein, aber es wird "F" abwechselnd mit "L" auf jedem Display angezeigt	Starkes Licht über der Kochfläche beim Einschalten	Verringern Sie die Lichtstärke über dem Bedienfeld, schalten Sie das Gerät erneut ein (Stromversorgung unterbrechen und wieder herstellen).
Das Kochfeld schaltet sich ein, aber es wird "F" abwechselnd mit einem der Symbole "0, A, C, E, T, H, J, U, 5, 3, 4, r" auf den Displays angezeigt.	Gerätefehler	Starten Sie das Kochfeld erneut (trennen Sie es von der Stromversorgung ab und schließen Sie es wieder an), rufen Sie anschließend, falls das Problem weiterbesteht, den Kundenservice an.
Heizelement erwärmt sich nicht, das Display leuchtet jedoch auf.	Gerätefehler	Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Das Gerät gibt 5 akustische Signale aus und schaltet dann ab.	Eine oder mehrere Tasten werden über 5 Sekunden lang gedrückt gehalten	Jegliche Gegenstände oder Flüssigkeit vom Bedienfeld entfernen.
Das Gerät kann nicht abgeschaltet werden.	Gerätefehler	Unterbrechen Sie die Stromversorgung zum Gerät und kontaktieren Sie den Kundenservice.
Das Heizelement ist nicht ständig eingeschaltet, es schaltet zyklisch ein und aus, auch wenn sich die Leistungsstufe auf dem Display nicht ändert.	Gerät funktioniert normal	Der Ein-/Aus-Zyklus ermöglicht die Regelung der Stromversorgung des Heizelements und ist vollständig normal. In einigen Fällen kann ein Wärmeschutz das Heizelement einige Zeit lang abschalten, um eine Beschädigung des Glases zu vermeiden. Beispiele solcher Fälle sind: längeres Kochen bei hoher Leistungsstufe, Verwendung von Kochgeschirr, die kleiner sind als das Heizelement, unebene Topfböden.
Das Kochfeld schaltet sich ein, aber es wird "F" abwechselnd mit "c" auf den Displays angezeigt	Überhitzung des Bedienfeldes	Warten Sie, bis sich die Temperatur des Bedienfeldes abkühlt. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ein, wenn die Temperatur unter die Betriebsgrenze absinkt.

ACHTUNG: Um dauerhafte Beschädigung des Gerätes zu vermeiden:

- Kein Kochgeschirr mit unebenen Böden verwenden.
- Keine Metalltöpfe mit Emailleboden verwenden.
- Heiße Töpfe/Pfannen nicht auf dem Bedienfeld abstellen.

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundenservice kontaktieren:

1. Versuchen Sie zunächst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Wenn die Störung nach den Prüfungen oben weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundenservice vor Ort.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und exakte Modellnummer;
- Servicenummer (die zwei 12-stelligen Nummer nach dem Wort „Service“ auf dem Aufkleber unter dem Gerät oder auf dem Heft SERVICE)
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an **eine vom Hersteller autorisierte Kundenservicestelle** (nur dann wird sichergestellt, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird) Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

DE

400011182681

09/17