WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Diese Anweisungen und das Gerät sind mit wichtigen Sicherheitshinweisen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.

Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer 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 gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich strikt an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss 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 Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Nie am Netzkabel ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung (z. B. das Heizen von Räumen) ist unzulässig. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Die erreichbaren Teile des Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern 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. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in das Gerät eingewiesen wurden und eine Anweisung für den sicheren Gebrauch dieses Gerätes bekamen und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Weist die Oberfläche Risse auf, dann schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Lassen Sie Speisen, die mit Öl oder Fett zubereitet werden, niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen, denn dies ist gefährlich und kann zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer speziellen Brandschutzdecke ab.
  Brandgefahr: stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger!
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♲). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche 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 entsorgt werden muss.

Energiesparen

Für bestmögliche Ergebnisse berücksichtigen Sie bitte folgende Hinweise:

- 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.
- Stellen Sie das Geschirr stets mittig auf die gekennzeichneten Kochzonen des Induktionsfeldes.

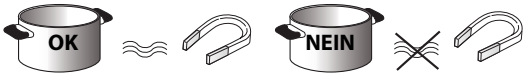
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der (CE)-Verordnung 1935/2004. Es wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (ersetzt 73/23/EWG und nachfolgende Zusätze) und den Schutzvorschriften der „EMV“-Richtlinie 2004/108/EG entworfen, hergestellt und in den Handel eingeführt.

VOR DEM GEBRAUCH

WICHTIGER HINWEIS: Die Induktionszonen arbeiten nicht, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ (siehe nebenstehende Abbildung). Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds das Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.
Werden geeignete Töpfe eingesetzt, so können die Kochzonen bei einer Umgebungstemperatur unter 10 °C nicht verwendet werden.

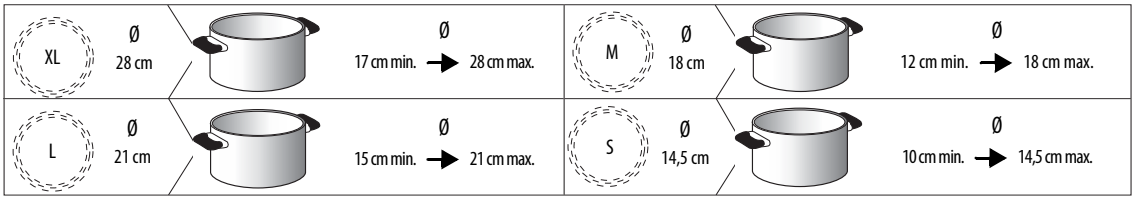
BEREITS VORHANDENES KOCHGESCHIRR



Verwenden Sie einen Magneten, um zu prüfen, ob der Topfboden für das Induktionskochfeld geeignet ist: Nicht magnetisch erfassbare Töpfe und Pfannen sind ungeeignet.

- Stellen Sie sicher, dass der Unterboden des Kochgeschirrs nicht rau ist, da er die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds zerkratzen könnte. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld des Kochfeldes. Dieses könnte Schaden nehmen.

EMPFOHLENE DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS



EMPFOHLENE TOPFPOSITION

Um beim gleichzeitigen Einsatz von zwei Töpfen das beste Ergebnis zu erzielen, richten Sie sich bei der Platzierung nach den folgenden Abbildungen.

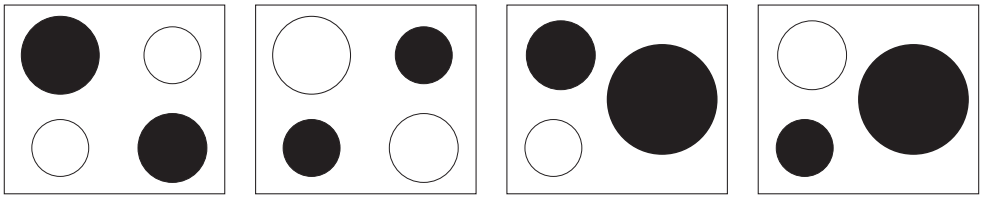


TABELLE LEISTUNGSSTUFEN

Leistungsstufe		Garart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchste Leistungsstufe	**Boost**	Schnelles Aufwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
	9-7	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe		Andünsten - Schmoren - Sieden - Grillen	Ideal für langsames Schmoren, zum Beibehalten einer hohen Kochstufe, zum Garen und Grillen (mit kurzer Dauer, 5-10 Minuten)
	7-5	Andünsten - Garen - Köcheln - Schmoren - Grillen	Ideal für langsames Schmoren, zum Beibehalten einer niedrigen Kochstufe, zum Garen und Grillen (mit mittlerer Dauer, 10-20 Minuten)
Mittlere Leistungsstufe		Garen - Köcheln - Schmoren - Grillen	Ideal zum Köcheln, leise am Köcheln halten (Simmern), Garen und Grillen (mit langer Dauer).
	4-3	Garen - leises Köcheln (Simmern) - Eindicken - Ziehen lassen (Teigwaren)	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen.
			Ideal für lange Kochzeiten (mit Flüssigkeitsvolumen unter einem Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	**2-1**	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehen lassen (Risottos)	Ideal zum Erweichen von Butter und sanftem Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen kleinerer Produkte und zum Warmhalten frisch gekochter Speisen (wie Saucen, Suppen, Minestrone)
			Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, um Risotto ziehen zu lassen und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör),
OFF	**Leistungs-stufe Null**	Abstellfläche	Kochfeld in Standby-Modus oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt)

HINWEIS:

Für kurze Garvorgänge auf der 28 cm-Zweikreiskochzone (falls vorhanden), bei denen es auf eine möglichst gleichmäßige Hitzeverteilung ankommt (z. B. bei Pfannkuchen) wird die Verwendung von Kochgeschirr mit max. 24 cm Durchmesser empfohlen. Zum schonenden Garen (zum Beispiel Schmelzen von Schokolade oder Butter) sollten Einkreiskochzonen mit kleinerem Durchmesser verwendet werden.

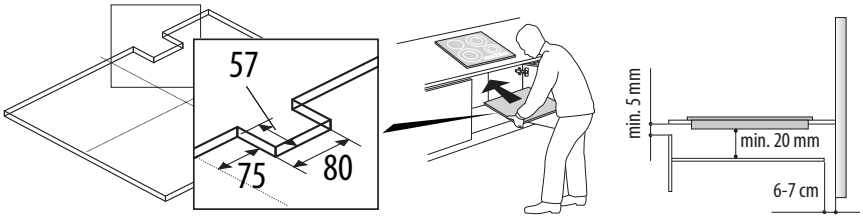
INSTALLATION

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.
Zu den Abmessungen des Ausschnitts und den Installationsanweisungen beachten Sie bitte die Abbildungen auf Seite 2.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

⚠ WARNUNG

- **Bringen Sie eine Trennplatte unter der Kochmulde an.**
- **Die Unterseite des Gerätes darf nach der Installation nicht zugänglich sein.**
- **Wird unter der Kochmulde ein Backofen installiert, benötigen Sie keine Trennplatte.**



- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennplatte muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen.
- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite der Küchenzeile (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine ein; die elektronischen Schaltkreise können mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen und beschädigt werden.
- Rufen Sie bei flächenbündiger Installation den Kundendienst für die Montage des Schraubenbausatzes 4801 211 00112.
- Zum Entfernen des Kochfelds mit einem Schraubendreher (nicht mitgeliefert) die Befestigungsklammern unter dem Kochfeld entfernen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

⚠ WARNUNG

- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**
- **Das Gerät muss von einem Elektriker installiert werden, der mit allen gängigen Sicherheits- und Installationsvorschriften vertraut ist.**
- **Der Hersteller haftet nicht für Personen-, Tier- und Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel genannten Anweisungen entstehen.**
- **Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.**
- **Die Spannung auf dem Typenschild an der Geräteunterseite muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen.**

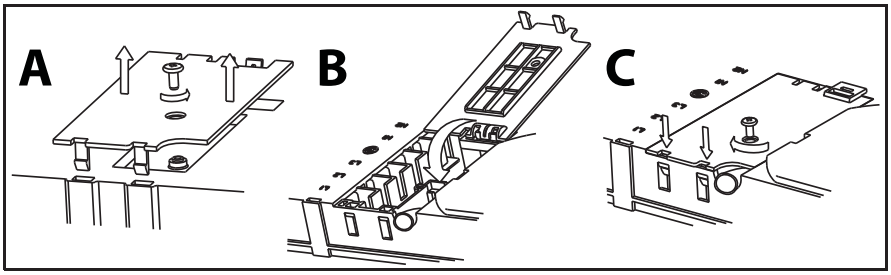
Anschluss an Klemmenleiste

Der Anschluss für den Netzstecker ist in der Lieferung enthalten. Befolgen Sie die folgenden Anweisungen.

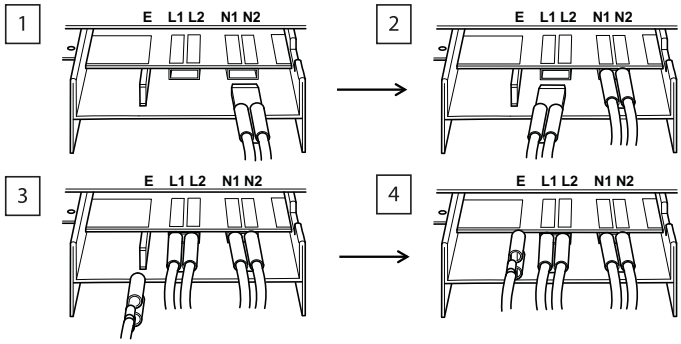
Schließen Sie das gelb-grüne Massekabel an den Anschluss mit dem Symbol ⏚ an.

1. Nehmen Sie den Klemmenleistendeckel (A) durch Herausdrehen der Schraube ab und setzen Sie ihn in das Scharnier (B) der Klemmenleiste ein.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Leitungen an die Klemmenleiste an, wie im Anschlussschema bei der Klemmenleiste angegeben.
3. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel (C) und schrauben Sie ihn mit der vorher entfernten Schraube auf der Klemmenleiste fest.

Bei jedem Anschluss an das Stromnetz führt der Herd eine Prüfung von wenigen Sekunden Länge durch.



N2	Grau
N1	Blau
L2	Braun
L1	Schwarz
E ⏚	Gelb-grün



L1 = R SCHWARZ - BLACK - NOIR - ZWART - NEGRO - PRETO - NERO - ΜΑΥΡΟ- SVART - SORT - SORT - MUSTA - CZARNY - ČERNÝ - ČERNY - FEKETE - ЧРНЫЙ - ЧЕРЕН - NEGRU

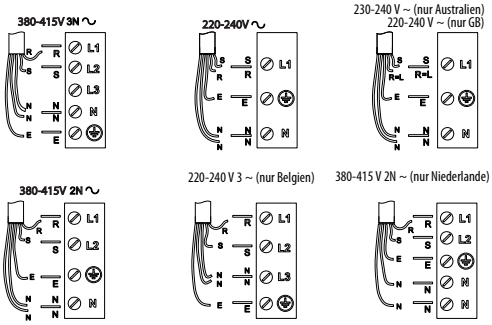
L2 = S BRAUN - BROWN - MARRON - BRUIN - MARRÓN - MARRON - MARRONE - ΚΑΦΕ- BRUN - BRUN - BRUN - RUSKEA - BRĄZOWY - HNĚDÝ - HNEDÝ - BARNA - КОРИЧНЕВЫЙ - КАФЯВ - MARO

N2 = N̄ GRAU - GREY - GRIS - GRIJS - GRIS - CINZENTO - GRIGIO - ΓΚΡΙ - GRÅ - GRÅ - GRÅ - HARMAA - SZARY - ŠEDÝ - SIVÝ - SZÜRKE - СЕРЫЙ - СИВ - GRI

=E GELB-GRÜN - YELLOW-GREEN - JAUNE-VERT - GEEL-GROEN - AMARILLO VERDE - AMARELO VERDE - GIALLOVERDE - ΚΙΤΡΙΝΟΠΡΑΣΙΝΟ- GULGRÖN - GULGRØNN - GULGRØN - KELTAVIHREÄ - ZIELONO-ŻÓŁTY - ŽLUTOZELENÝ - ŽLTO-ZELENÝ - SÁRGA-ZÖLD - ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ - ЖЪЛТОЗЕЛЕН - GALBEN-VERDE

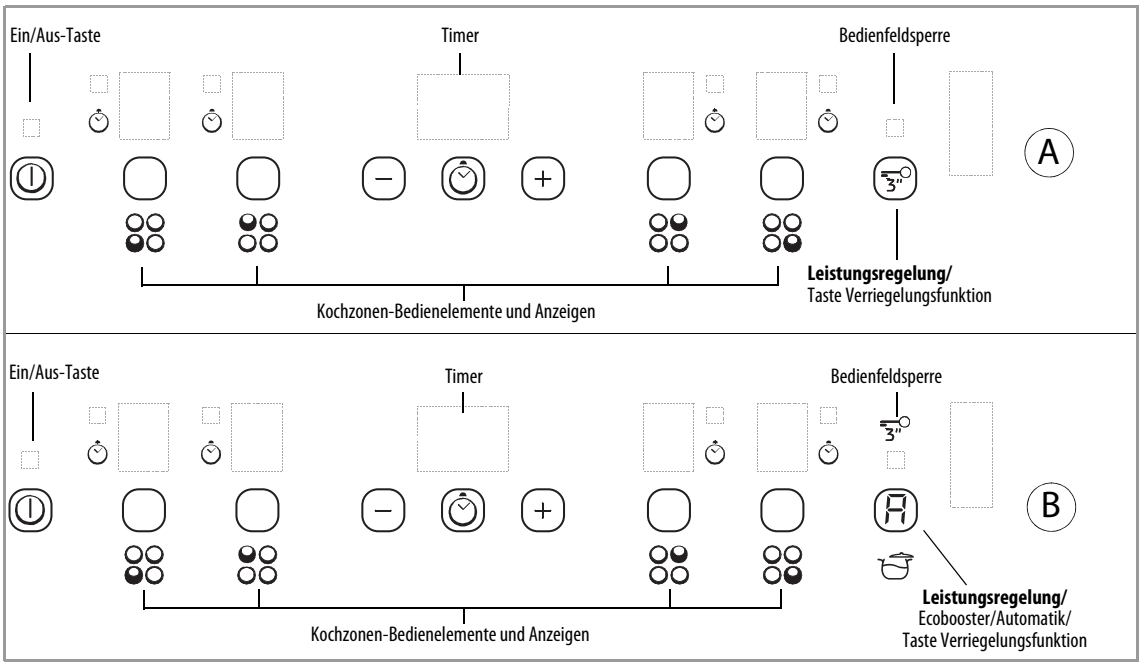
N1 = N BLAU - BLUE - BLEU - BLAUW - AZUL - AZUL - BLU - ΜΠΛΕ - BLÅ - BLÅ - BLÅ - SININEN - NIEBIESKI - MODRÝ - MODRÝ - KÉK - СИНИЙ - СИН - ALBASTRU

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ - ELECTRICAL CONNECTION
CONNEXION SUR SECTEUR - ELEKTRISCHE AANSLUITING
CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA - LIGAÇÃO Á REDE ELÉCTRICA
CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ
ANSLUTNING TILL STRÖMFÖRANDE NÄT - ELEKTRISK TILKOBLING
FORBINDELSE TIL ELNETTET - SÄHKÖLIITÄNTÄ
PODLACZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO - PRIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI
ZAPOJENIE DO ELEKTRICKEJ SIETE - CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ
СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА
CONEXIUNEA LA RETEAUA ELECTRICA



Beschreibung des Bedienfeldes

Bedienfeld



Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Zum Einschalten des Kochfeldes etwa 2 Sekunden lang die Taste ⏻ drücken, bis die Anzeigen der Kochzonen aufleuchten. Zum Ausschalten dieselbe Taste antippen, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen werden abgeschaltet.
Falls das Kochfeld bereits benutzt wurde, leuchtet die Restwärmeanzeige „H“, bis die Kochzonen abgekühlt sind.

Wird innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes keine Funktion gewählt, schaltet das Kochfeld automatisch wieder ab

Einschalten und Einstellen der Kochzonen

Leistungsanzeige

Anzeige der gewählten Kochzone

Position der Kochzone

Setzen Sie den Topf auf die Kochzone, der Herd wird eingeschaltet. Aktivieren Sie die erforderliche Kochzone, indem Sie die entsprechende runde Taste „5“ betätigen, die auf dem Display erscheint. Mit den Tasten „+“ und „–“ (falls vorhanden) kann die gewünschte Leistungsstufe von 0 bis 9 oder ggf. die Schnellaufheizfunktion „P“ eingestellt (falls vorhanden) werden.

Ausschalten der Kochzonen

Um die Kochzone abzuschalten, die betreffende Taste länger als 3 Sekunden drücken.
Die Kochzone wird abgeschaltet; solange die Zone noch heiß ist, wird im Display der Kochzone „H“ angezeigt.

Bedienfeldsperre

Die Funktion sperrt die Bedientasten vollkommen, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds zu verhindern. Zum Aktivieren der Bedienfeldsperre schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Taste Verriegelungsfunktion drei Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton und eine Leuchtanzeige über dem Sperrsymbol bestätigen die erfolgte Aktivierung. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Wasser, aus den Töpfen übergelaufene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Ein-/Ausschalten der Funktion führen.

Timer

Mit dem Timer kann die Garzeit für maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) für alle Kochzonen eingestellt werden.
Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll und betätigen Sie die Timerfunktion (siehe Abbildung), die Funktion wird durch einen Signalton bestätigt (siehe Abbildung). Das Display zeigt „00“ an und die LED-Anzeige leuchtet auf. Der Wert der Timeranzeige kann erhöht oder verringert werden; dazu die Tasten „+“ und „-“ der Schieberfunktion niederdrücken. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet sich automatisch ab. Zum Abschalten des Timers die Taste 3 Sekunden lang drücken.
Zum Programmieren einer anderen Kochzone mit dem Timer die o. a. Schritte wiederholen. Das Display des Timers zeigt immer den Timer der gewählten Zone oder den Timer mit der kürzeren Zeit an.
Um den Timer abzuschalten oder die Zeit zu ändern, die Taste der Kochzone des betreffenden Timers drücken.

Anzeigen des Bedienfeldes

Sonderfunktionen (falls verfügbar)

Einige Modelle sind mit Spezialfunktionen ausgestattet:

Automatik-Funktion (A)

Diese Funktion stellt automatisch eine geeignete Leistungsstufe für eine gleich bleibend niedrige Garstufe ein. Aktivieren Sie diese Funktion, nachdem die Speise zum Kochen gebracht wurde; drücken Sie zuerst die Taste für die entsprechende Zone, und sofort danach die Taste (A).

Restwärmeanzeige.

Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeige weist auf noch heiße Kochzonen hin.
Wird H angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß Solange die Anzeige leuchtet, kann auf der Kochzone eine Speise warm gehalten oder Butter geschmolzen werden
Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

Anzeige falsch positioniertes oder fehlendes Kochgeschirr

Falls der Topf für Ihr Induktionskochfeld ungeeignet ist, nicht genau auf der Kochzone steht oder die falsche Größe hat, erscheint auf dem Display der Hinweis „Topf fehlt“ (siehe nebenstehende Abbildung). In diesem Fall wird empfohlen, den Topf zur Seite zu stellen, bis Sie die erforderliche Funktion gefunden haben. Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochmulde automatisch wieder aus.

Schnellkochfunktion (Schnellkochfunktion falls verfügbar)

Diese Funktion ist nur bei bestimmten Kochfeldern verfügbar und gestattet die maximale Nutzung der Kochfeldleistung (z. B. zum schnellen Sieden von Wasser) Zum Aktivieren der Funktion die Taste „+“ antippen, bis „P“ am Display angezeigt wird. Nach 5 Minuten schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die Stufe 9 zurück.

Leistungsmanagement-Funktion (Funktion falls verfügbar)

Mit der Leistungsmanagement-Funktion kann der Benutzer die maximale Leistung, die das Kochfeld erreichen kann, nach Bedarf einstellen.
Diese Einstellung ist jederzeit möglich und wird bis zur nächsten Änderung beibehalten.
Durch die Einstellung der erforderlichen Maximalleistung verteilt das Kochfeld die Leistung automatisch auf die verschiedenen Kochzonen und stellt dabei sicher, dass der Höchstwert nicht überschritten wird; dies hat den Vorteil, dass alle Kochzonen gleichzeitig verwaltet werden können, Probleme durch Überlast aber vermieden werden.
4 maximale Leistungsstufen stehen zur Verfügung und werden auf dem Display angezeigt: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW ist die höchste Leistung auf dem Kochfeld)
Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die Maximalleistung eingestellt

Nach dem Einschalten kann durch Durchlaufen der folgenden Punkte in den ersten 60 Sekunden die erforderliche Leistungsstufe eingestellt werden.

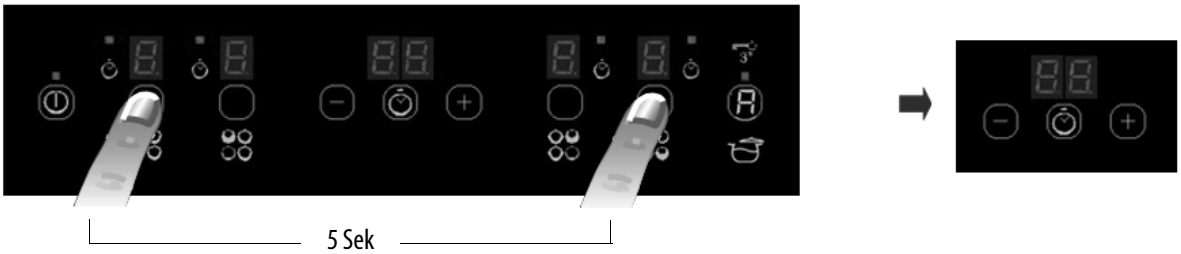
Schritt	Bedienfeld		Display
1	(+)	Etwa 3 Sekunden lang drücken	
2		Drücken Sie zur Bestätigung des vorherigen Schritts die Taste Leistungsregelung	Das Display zeigt PL
3	(−)/(+)	Drücken, um aus den verfügbaren Funktionen die ausgewählte Leistungsstufe auszuwählen	Das Licht wird gemeinsam mit den Betriebsleuchten der individuellen Kochzonen eingeschaltet
4		Drücken Sie zur Bestätigung des vorherigen Schritts die Taste Leistungsregelung	Das Display zeigt die eingestellte Leistungsstufe ein, die etwa 2 Sekunden lang aufleuchtet, danach gibt der Herd einen Signalton aus und schaltet sich selbst ab. Er kann nun verwendet werden.

Bei einem Fehler währen der Einstellung der Leistung erscheint das Symbol EE in der Mitte, und für etwa 5 Sekunden ertönt ein Signalton. Wiederholen Sie in diesem Fall den Einstellvorgang ganz von vorn. Sollte der Fehler weiterhin auftreten, rufen Sie den Kundendienst.

Bei normaler Benutzung, wenn der Benutzer versucht, die maximal verfügbare Leistungsstufe bei Erreichen noch zu erhöhen, blinkt die Leistungsstufe zwei Mal in der Kochzone, die in Benutzung ist, und ein Signalton ertönt.
Um in dieser Kochzone eine höhere Leistungsstufe zu erreichen, muss die Leistungsstufe einer oder mehrerer anderer aktiver Kochzonen manuell gesenkt werden.

Aktivierung/Deaktivierung des Signaltons (bei Modell mit Schieber nicht verfügbar)

Drücken Sie nach dem Einschalten des Herds die Taste „+“ und die Taste ganz rechts mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig („Bedienfeldsperre“).



WARNUNG

- **Verwenden Sie keinesfalls Dampfstrahlreiniger.**
- **Schalten Sie vor dem Reinigen die Kochzonen unbedingt aus und achten Sie darauf, dass keine Restwärmeanzeige („H“) mehr leuchtet.**

Benutzen Sie keine Scheuerschwämmchen oder Topfkratzer. Mit der Zeit kann deren Gebrauch das Glas beschädigen.

- Lassen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch abkühlen, bevor Sie Verkrustungen und Speisereste entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).
- Verschüttete Flüssigkeiten auf den Kochzonen können zu Vibrationen oder Bewegungen des Kochgeschirrs führen.

STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und beachten Sie bitte die Anweisungen zur Bedienung des Geräts.
- Kontrollieren, ob ein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds nach dem Reinigen gut ab.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBESEITIGUNG
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab	Interne Temperatur der elektronischen Komponenten zu hoch	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
C83	Auf dem Bedienfeld wird das Kochfeld mit Fehler im Stromkreis angezeigt	Zu hohe Spannung an der Kochmulde	Kochmulde kann weiterhin eingesetzt werden, aber wenden Sie sich an den Kundendienst
C85	Herd gibt keine Leistung an das Kochgeschirr	Kochgeschirr ist für Induktionsherd ungeeignet	Anderes Induktionskochgeschirr verwenden
F02 oder F04 oder C84	Die Anschlussspannung ist falsch oder es liegt ein Problem mit der Spannungsversorgungs vor	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den elektrischen Anschluss
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Warten Sie mehrere Sekunden und schließen Sie ihn wieder an. Falls das Problem weiterhin vorliegt, kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an		

GERÄUSCHE DES KOCHFELDES

Je nach Materialart und Verarbeitung des Garguts können auf Induktionskochfeldern beim normalen Betrieb die folgenden Störgeräusche und Vibrationen erzeugt werden:

- **Berührungs-Störgeräusche:** Dieser Vibrationstyp tritt auf, wenn Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien zusammengesetzt ist.
- **Klickgeräusche bei mittlerer-niedriger Leistung:** Diese Geräusche werden beim Erreichen der niedrigen-mittleren Leistung erzeugt.
- **Rhythmisches Klicken:** Dieses Geräusch wird erzeugt, wenn auf mehreren Kochfeldern und / oder bei hoher Leistung gekocht wird.
- **Schwaches Zischen:** Dieses Geräusch ist vom verwendeten Kochgeschirr und von der enthaltenen Gargutmenge ab.
- **Hintergrundgeräusch:** Der Induktionsherd ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die elektronischen Komponenten kühlt und aus diesem Grund auch mehrere Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds hörbar ist. Wenn Sie Leistung der aktivierten Kochzonen erhöhen / verringern, wird auch das Hintergrundgeräusch lauter / leiser.

Diese Bedingungen sind normal und für den korrekten Betrieb des Induktionssystems erforderlich, sie deuten nicht auf Fehlfunktionen oder Beschädigungen hin.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Versuchen Sie zuerst, 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.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild).
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich an den Kundendienst eines Vertragshändlers (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile zum Einsatz kommen und die Reparatur fachgerecht ausgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.