

Gebrauchsanleitung

Induktives Glaskeramik-Kochfeld mit Sensorsteuerung

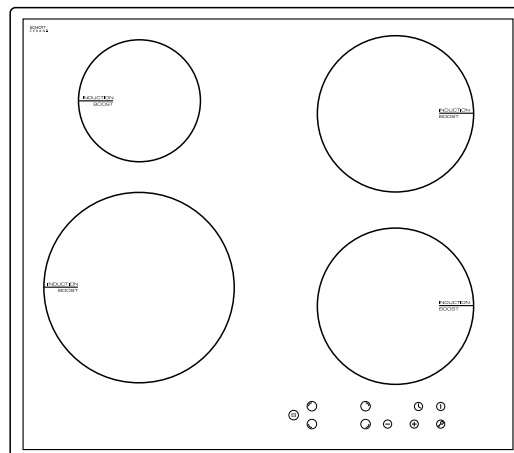
Anleitung, Nr.: 92376
Bestell-Nr. 441 117
HC 20141127
Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet!



Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

- 2 Kochzonen 180 mm
- 1 Kochzone 220 mm
- 1 Kochzone 140 mm
- alle Kochzonen mit Booster (Ankoch-) Funktion
- Sensorsteuerung
- Timer-Funktion
- Restwärmearzeige



Lieferumfang

- Einbau-Glaskeramik-Induktionskochfeld
- 4 Halteklammern und Schrauben
- Kontaktbrücke
- Gebrauchsanleitung

Kontrolle ist besser

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken bestimmt, nicht zweckentfremdet benutzen, z.B. zum Heizen der Küche.

Das Gerät ist zum Einsatz im privaten Bereich bestimmt.



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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Information			
Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor	2	Kochzonen und Sensoren	18
Ausstattungsmerkmale	2	Richtige Bedienung der Sensoren	18
Lieferumfang	2	Kochzone einschalten und einstellen	19
Kontrolle ist besser	2	Heizleistung einer Kochzone erhöhen	
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2	oder verringern	20
Inhaltsverzeichnis	3	Einzelne Kochzone ausschalten	20
5 Minuten für Ihre Sicherheit ...	4	Kochfeld ausschalten	21
Symbolerklärung	4	Topferkennung	21
Begriffserklärung	4	Automatische Schutzeinrichtungen	21
Sicherheitshinweise	4	Restwärme-Anzeige	23
Bedienelemente	9	Verriegelungsfunktion (Kindersicherung)	23
		Booster-Funktion benutzen	25
		Booster-Funktion einschalten	25
		Booster-Funktion ausschalten	25
		Timer-Funktion benutzen	26
		Benutzung als Kurzzeitwecker	26
		Benutzung als automatische Abschaltung	27
Vorbereitung		Kochtabelle	29
Einbau	10	Kochfeld reinigen und pflegen	30
Wichtige Benutzer-Informationen	10	Regelmäßige Reinigung und Pflege	30
Der richtige Einbauort	10	Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen	30
Arbeitsplatte vorbereiten	10	Feste, eingebrannte Verschmutzungen	30
Kochfeld einsetzen	11	Zuckerhaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien	31
Netzanschluss	12		
Bevor es richtig losgeht	13	Allgemeines	
Grundreinigung	13	Umweltschutz leicht gemacht	32
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln	13	Verpackungs-Tipps	32
Das richtige Koch-Geschirr	14	Entsorgung des Gerätes	32
Selbsttest	15	Wenn's mal ein Problem gibt	33
		Fehlersuchtablette	33
		Unser Service	34
		Stichwortverzeichnis	35
		Datenblatt / Technische Daten	36
Bedienung			
Kochfeld kennenlernen	16		
Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfeldes	16		
Geräusentwicklung bei der Benutzung des Kochfeldes	16		

5 Minuten für Ihre Sicherheit ...

5 Minuten sollte sie Ihnen wert sein, Ihre Sicherheit! Länger dauert es nicht, unsere Sicherheitshinweise durchzulesen. Für Schäden infolge Nichtbeachtung haftet der Hersteller nicht!

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung durch, bevor Sie das Glaskeramik-Kochfeld zum ersten Mal gebrauchen. Auf diese Weise werden Ihre Sicherheit gewährleistet und mögliche Gerätebeschädigung vermieden.

Symbolerklärung



Vorsicht, heiße Oberfläche

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:

Gefahr



Gefahr!

Hohes Risiko! Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Achtung



Achtung!

Mittleres Risiko! Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Wichtig!

Geringes Risiko! Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Sicherheitshinweise

Gefahr



Stromschlag- / Brandgefahr!

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unsere Bestellannahme.
- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren **TECHNIK SERVICE**, angeschlossen werden. Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!

TECHNIK-SERVICE

Tel. 0 18 06 18 05 00
(0,20 €/Anruf Festnetz / Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)

vgl. den Abschnitt
"Netzanschluss",
S. 12

- Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern. Stromschlag-, Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Schalten Sie vor dem Anschluss des Kochfelds den betreffenden Stromkreis aus bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus. Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet sein.
- Die Instandsetzung des Kochfelds darf ebenfalls nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unser Experten-Team an.

Gefahr
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

EXPERTEN-TEAM
TEL. 0 18 06 21 22 82

 Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr,

 Sa. 8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

(0,20 Euro/Anruf Festnetz /

Mobilfunk abweichend,

max. 0,60 Euro/Anruf)

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

Gefahr Verletzungsgefahr!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen.

- Ein Kochfeld ist kein Kinderspielzeug. **Halten Sie Kinder von dem Kochfeld fern!** Besondere Gefahr besteht auch für gebrechliche Personen, da sie mögliche Gefahren nicht erkennen.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Gefahren für Träger von Herzschrittmachern.

- Träger von Herzschrittmachern sollten sich vom Induktionskochfeld fernhalten. Beim Betrieb werden elektrische Felder erzeugt, die Herzschrittmacher stören könnten.

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Das Gerät wird während des Betriebs heiß!

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf – auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch den Restwärmeindikator angezeigt. **Vorsicht:** Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!
- Nach einem Stromausfall erscheint die blinkende Anzeige „h“, gleichgültig, ob die Kochfelder heiß sind oder nicht.

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Gefahr von Verbrennungen durch unsachgemäße Handhabung des Geräts.

- Kein Besteck auf dem Kochfeld ablegen. In seltenen Fällen kann dieses mit aufgeheizt werden und bei Berührung zu Verbrennungen führen.

TECHNIK-SERVICE

Tel. 0 18 06 18 05 00
(0,20 €/Anruf Festnetz / Mobil-
funk max. 0,60 €/Anruf)

Gefahr Brandgefahr!

Brennbare Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Geräts könnten sich entzünden!

- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf dem Kochfeld abstellen! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Kochfeld nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.

Bei Feuer im Kochgeschirr: Sofort Deckel darauf!

Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!

Schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Schalten Sie den Sicherungsautomaten aus / drehen Sie die Sicherungen heraus. Lassen Sie nach Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren **TECHNIK SERVICE** überprüfen.

- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Nach dem Gebrauch sind die Kochzonen durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung!
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt.

Achtung Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation!

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

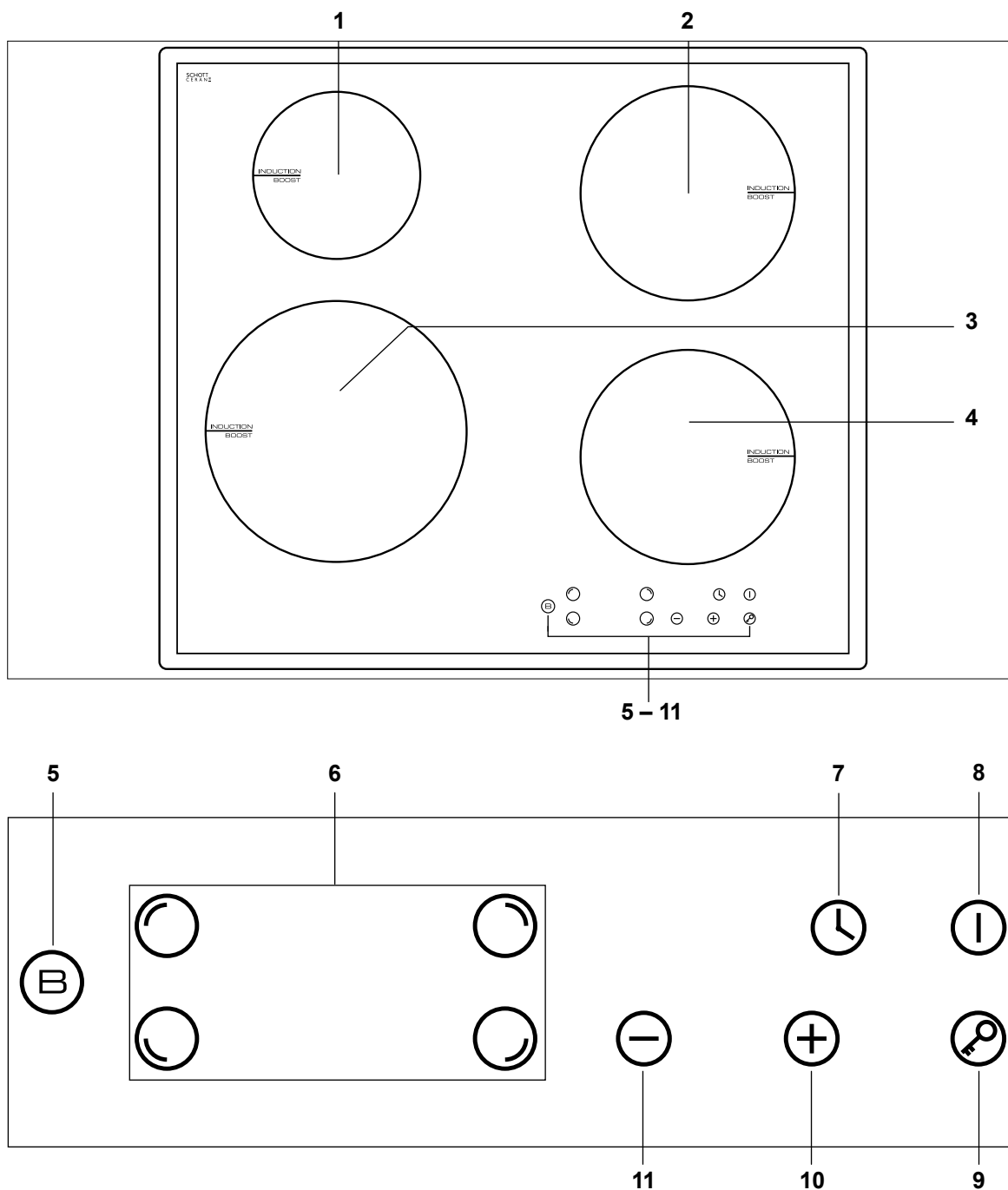
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Die Kochzonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betrieben werden.
- Auch kleine Gegenstände können große Auswirkungen haben, wenn sie punktförmig auf das

Kochfeld treffen. Also z.B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank fallen lassen.

- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben. Die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Benutzen Sie die Ankochautomatik nur, wenn Geschirr und Speisen die höchste Heizstufe für die Dauer der Ankochzeit problemlos vertragen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. in festem und flüssigem Zustand sowie Kunststoff dürfen nicht auf die aufgeheizte Kochzone geraten. Sollten dennoch Zucker, Salz oder Kunststoff aus Versehen auf die heiße Keramikplatte gelangen, darf die Kochzone auf keinen Fall abgeschaltet werden, bevor Zucker, Salz oder Kunststoff mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber entfernt worden sind. Dabei sind die Hände gegen Verbrennung zu schützen.
- Kochfläche nicht als Ablagefläche benutzen. Dies kann zu Schäden wie z. B. Kratzern am Kochfeld führen. Außerdem könnte Brandgefahr bestehen, wenn das Kochfeld heiß ist.
- Das Kochfeld darf auch nicht als Schneidbrett oder Arbeitsfläche benutzt werden. Dies könnte zu Schäden wie z. B. Kratzern am Kochfeld führen. Außerdem könnte Brandgefahr bestehen, wenn das Kochfeld heiß ist.
- Kochfeld nicht mit Decken, Lappen o. Ä. abdecken (auch nicht zum Schutz der Kochflächen), da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr entstehen könnte.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten.
- Vor dem Reinigen Kochfeld vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.

Bedienelemente



- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Kochzone, Ø 140 mm | 7 Timer-Sensor |
| 2 Kochzone, Ø 180 mm | 8 Ein/Aus-Schalter |
| 3 Kochzone, Ø 220 mm | 9 Verriegelungssensor |
| 4 Kochzone, Ø 180 mm | 10 „+“-Sensor (für alle Kochzonen) |
| 5 Sensor für die Booster-Funktion | 11 „-“-Sensor (für alle Kochzonen) |
| 6 Auswahlsensoren für die Kochzonen | |

Einbau

Wichtige Benutzer-Informationen

Das Glaskeramik-Kochfeld ist für den Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte o. Ä. vorgesehen.

- Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den **Einbau** selbst durchführen.
- Der **Anschluss** an das Stromnetz darf jedoch **nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft** erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Auch **unsere Fachleute vom TECHNIK SERVICE** können das Gerät einbauen und anschließen (wenn eine Anschlussdose installiert ist) sowie Ihr Altgerät mitnehmen (wenn es ausgebaut und vom Stromnetz getrennt ist).

TECHNIK-SERVICE

Tel. 0 18 06 18 05 00
(0,20 €/Anruf Festnetz / Mobil-
funk max. 0,60 €/Anruf)

Gefahr



Stromschlag-/Brandgefahr!

Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!

Achtung



Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation!

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

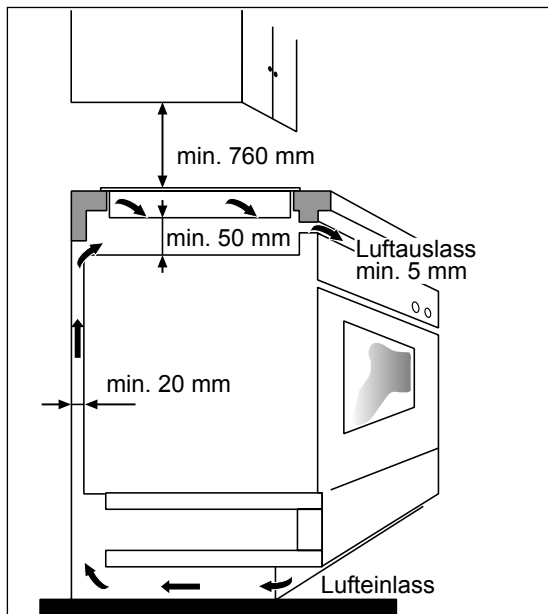
Der richtige Einbauort

- Das Gerät entspricht der Wärmeschutzklasse „Y“ (EC 335-2-6), d.h. es darf **nur auf einer Seite** neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Gerät **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränken einbauen. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Unterhalb des gesamten Ausschnitts muss zur Kühlung **mindestens 80 mm Freiraum** bleiben. In diesem Bereich dürfen sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände (Unterschrank, Schublade etc.) befinden. Eventuell vorhandene Seitenwände oder Schubladenkästen müssen entsprechend ausgesägt beziehungsweise ausgebaut werden. Um den Ausschnitt herum muss ausreichend Platz bleiben:
 - links und rechts: min. 110 mm
 - vorne und hinten: min. 50 mm

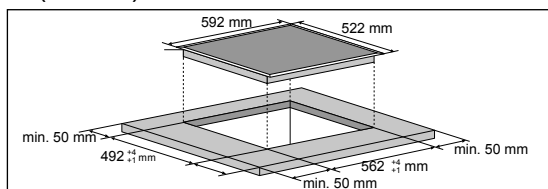
Arbeitsplatte vorbereiten

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

- Die **Arbeitsplatte** muss **mindestens 30 mm** dick und mindestens **600 mm** tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens **50 mm** Arbeitsplatte umrahmt werden.



- Der Abstand zwischen dem Geräteboden und der Decke des Backofens bzw. des Geräteschranks, in den das Kochfeld eingebaut werden soll, muss mindestens 50 mm betragen.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C).

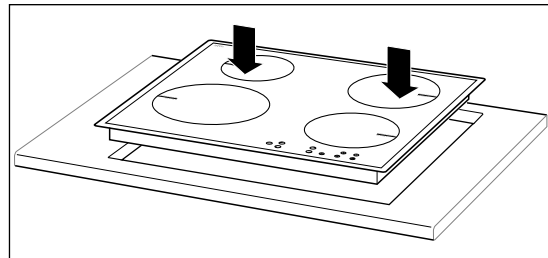


1. Wenn noch kein Ausschnitt vorhanden ist, Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen: **562 x 492 mm** (B x T).
2. Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt maximal 576 x 506 mm betragen. Links und rechts Ausgleichleisten von max. 7 mm anbringen, um die Breite von 562 mm zu erreichen.

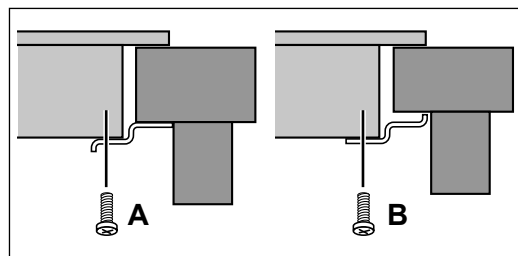
Kochfeld einsetzen

1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebebänder.

3. Setzen Sie das Kochfeld (Bedienfeld vorne rechts) vorsichtig in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein. Vorne müssen Sie (oder eine zweite Person) das Kochfeld hochhalten.
4. Kontrollieren Sie, dass das Kochfeld links und rechts den gleichen Abstand zum Ausschnitt hat.



5. Um ein Rutschen des Kochfelds zu verhindern, muss es mit Halteklammern fixiert werden. Je nach Dicke der Arbeitsplatte müssen Sie die Halteklammern wie oben abgebildet drehen und von unten am Kochfeld festschrauben:



A (dicke Arbeitsplatte) oder
B (dünnere Arbeitsplatte).

Netzanschluss

Anschlussbedingungen

- Das Gerät ist ausgelegt für:
 - Drehstrom 380-400 V mit Null-Leiter
 - Wechselstrom 220-240 V.
- Es ist eine separate Stromversorgung (Absicherung) erforderlich.
- Als Netzanschlussleitung muss eine Gummischlauchleitung H05VVf oder H05RR-F mit Aderendhülsen und entsprechendem Nennquerschnitt verwendet werden.
- Wenn das Gerät 1-phasig angeschlossen werden soll, muss die Anschlussleitung den erhöhten Anforderungen entsprechen.
- Die VDE-Bestimmungen und die „Technischen Anschlussbedingungen“ müssen beachtet werden.
- Der Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

Netzleitung anschließen

Gefahr



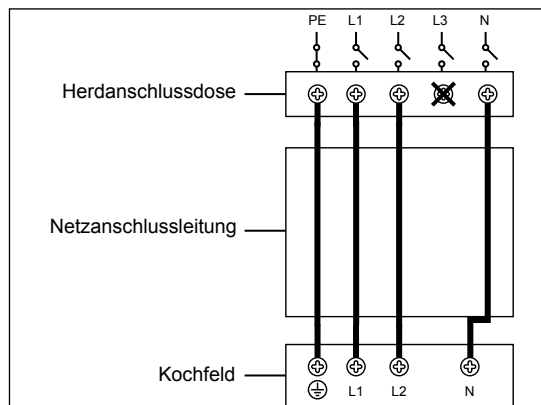
Stromschlag- / Brandgefahr!

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.

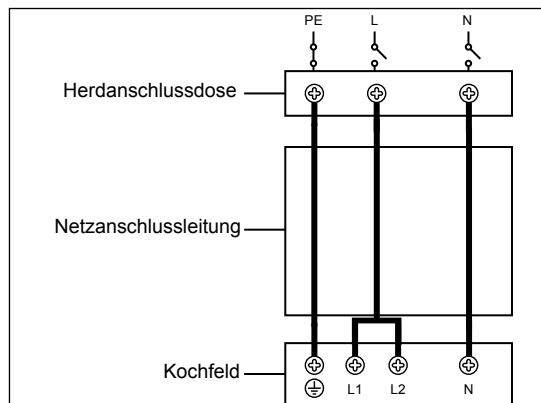
- Den Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft** erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

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

- Vor Zugang zu Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig stromfrei sind.
- Netzanschlusskabel gemäß Schaltbild anklemmen.



Schaltbild Drehstrom 380-400 V mit Null-Leiter, ohne Brücke



Schaltbild Wechselstrom 220-240 V, mit Brücke (geräteseitig)

Experten-Team

Tel. 0 18 06 21 22 82

Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr, Sa. 8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr
(0,20 Euro/Anruf Festnetz / Mobilfunk abweichend,
max. 0,60 Euro/Anruf)

Bevor es richtig losgeht

Grundreinigung

Achtung



Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Scheuerpulver verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.

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

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

Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln

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

Gefahr



Stromschlag- / Brandgefahr!

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.

- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unser Experten-Team an.

Achtung



Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben. Die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.

EXPERTEN-TEAM

TEL. 0 18 06 21 22 82

Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr,

Sa. 8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

(0,20 Euro/Anruf Festnetz /

Mobilfunk abweichend,

max. 0,60 Euro/Anruf)

Das richtige Koch-Geschirr

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- das ferromagnetisch ist. Dies überprüfen Sie, indem Sie einen Magneten (nicht im Lieferumfang enthalten) daranhalten.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- wie Stahltöpfe und -pfannen. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch **nicht innen zerkratzt** sein und auch nicht überhitzt werden.

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

Überprüfen Sie **jeden** Topf, den Sie benutzen wollen, zuvor ob er einen magnetischen Boden hat. **Nur Töpfe mit magnetischem Boden können benutzt werden.**

Eine kleine Hilfestellung gibt die unten stehende Tabelle:

Topf-Material	Reaktion
Nichtrostender Stahl	Topf wird nicht erkannt. AUSNAHME: Töpfe aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium	Topf wird nicht erkannt AUSNAHME: Manche Töpfe mit verkapseltem Boden (Sandwichboden)
Gusseisen	Hoher Wirkungsgrad.
Emaillierter Stahl	Hoher Wirkungsgrad. Gefäße mit flachem, dickem und glattem Boden empfehlenswert.
Glas	Topf wird nicht erkannt.
Porzellan	Topf wird nicht erkannt.
Gefäße mit Kupferböden	Topf wird nicht erkannt.

Hinweis: Je stärker der Topf an dem Magneten haften bleibt, desto besser ist der Topf für das Kochfeld geeignet.

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

Durchmesser Kochfeld	Min. Durchmesser Topf
220 mm	140 mm
180 mm	140 mm

Selbsttest

Nach dem Anschließen und nach einem Stromausfall führt das Kochfeld einen automatischen Selbsttest durch. Dabei werden die Elektronik und die Sensoren überprüft und an die Umgebungsverhältnisse angepasst.

Beim Selbsttest leuchten kurz alle Anzeigen auf.

Sie brauchen sich beim Selbsttest um nichts zu kümmern – im Gegenteil: Betätigen Sie während des Selbsttests keinen Sensor und stellen Sie keinen Gegenstand auf das Bedienfeld. Wurde der Selbsttest erfolgreich beendet, ertönt ein kurzer Signalton und alle Anzeigen erlöschen.

Kochfeld kennenlernen

Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfeldes

Unterhalb der Glaskeramik-Oberfläche befindet sich eine Spule, die von Strom durchflossen wird. Dadurch wird ein magnetisches Wechselfeld erzeugt. Dieses induziert in einem darüber platzierten metallischen Topf Wirbelströme, die das Metall des Topfes und von dort durch Wärmeübertragung den Inhalt aufheizen. Die Induktionsströme machen also aus dem Topf selbst einen Wärmegeber. Die Oberfläche der Glaskeramikplatte heizt sich zwar auf, aber nicht infolge des elektrischen Feldes, sondern durch die Wärme, die vom Topf ausgeht.

Die Induktionstechnik hat zwei wesentliche Vorteile:

- Da die Wärme ausschließlich im Topf erzeugt wird, ist die maximale Wärmeausnutzung sichergestellt.
- Es tritt kein Wärmeträgheitseffekt auf: Der Kochvorgang beginnt, sobald ein Topf auf eine Kochzone gestellt wird, und er endet, wenn der Topf wieder davon weggenommen wird.

Auf diese Weise läuft der Kochvorgang erheblich schneller ab, und es wird dabei Energie gespart.

Geräuschentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

Normale Betriebsgeräusche des Geräts

Die Technologie der Induktionserhitzung beruht auf der Eigenschaft bestimmter Metallwerkstoffe, in Schwingungen versetzt zu werden, wenn Hochfrequenzwellen auf sie einwirken. Unter bestimmten Umständen können diese Schwingungen einen gewissen Grad an leichten Geräuschen verursachen; z. B. die folgenden:

Tiefes Brummen wie bei einem Trafo

Dieses Geräusch kann auftreten, wenn eine hohe Leistungsstufe eingestellt ist. Ursache hierfür ist, dass eine hohe Energiemenge vom Kochfeld auf das Kochgerät übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald die Leistungsstufe vermindert wird.

Leises Pfeifen

Dieses Geräusch kann auftreten, wenn ein leeres Kochgerät auf eine Kochzone gestellt wird. Es verschwindet, sobald man Wasser oder Lebensmittel in das Kochgerät gibt.

Prasseln

Dieses Geräusch kann bei Kochgeräten auftreten, die aus Schichten unterschiedlicher Werkstoffe bestehen. Das Geräusch wird durch Schwingungen an den Verbindungen der verschiedenen Werkstoffschichten verursacht.

Dieses Geräusch entsteht im Kochgerät selbst. Es kann sich je nach Art und Menge des zu kochenden Lebensmittels verändern.

Hohe Pfeiftöne

Diese Geräusche können hauptsächlich bei bei Kochgeräten auftreten, die aus verschiedenen Werkstoffschichten bestehen, und zwar dann, wenn diese bei maximaler Leistungsstufe auf zwei aneinander grenzenden Kochzonen in Betrieb genommen werden. Sie werden geringer, sobald die Leistungsstufe vermindert wird.

Surren

Beim Kochen auf dem Induktionskochfeld kann, abhängig von Topf, Füllmenge oder Temperatur, ein leicht surrendes Geräusch auftreten.

Bei einigen Töpfen kann dieses Geräusch auftreten, bis sie warm sind, bei anderen erst, wenn sie warm sind; bei einigen nur dann, wenn kaum etwas eingefüllt ist, bei wieder anderen nur, wenn sie ganz gefüllt sind. Das Geräusch kann durchgängig auftreten oder in Intervallen. Es kann beim selben Topf auf der einen Kochzone auftreten, auf der anderen nicht. Sogar bei demselben Topf auf derselben Kochzone kann es sein, dass das Geräusch nicht jedes Mal auftritt. Es kann auftreten, wenn ein bestimmter Topf in einer bestimmten Position auf der Kochzone steht – und beim nächsten Mal wieder nicht.

All diese Geräusche entstehen nicht aufgrund technischer Fehler, und sie sind auch keine Zeichen schlechter Qualität, sondern hängen mit der Technik der Induktion zusammen. Sie haben auch keine negativen Auswirkungen auf Töpfe oder Kochfeld.

Ventilatorgeräusch

Damit die Elektronik im Innern des Kochfelds einwandfrei funktioniert, darf eine bestimmte Umgebungstemperatur nicht überschritten werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Ventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet, wenn diese Temperatur überschritten wird, und der auch noch nachlaufen kann, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde, wenn die Umgebungstemperatur weiterhin zu hoch ist.

Auch dieses Geräusch ist völlig normal, also kein Hinweis auf einen technischen Defekt oder schlechte Qualität des Produkts.

Kochzonen und Sensoren

Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen. Jeder Kochzone ist auf dem Bedienfeld ein Sensor zugeordnet.

Kochzone	Ø (mm)	Sensor
1 Kochzone hinten links	140	6.1
2 Kochzone hinten rechts	180	6.2
3 Kochzone vorne links	220	6.3
4 Kochzone vorne rechts	180	6.4

Mit dem „+“-Sensor **10** erhöhen Sie die Heizleistung der betreffenden Kochzone.

Mit dem „-“-Sensor **11** verringern Sie die Heizleistung der betreffenden Kochzone.

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

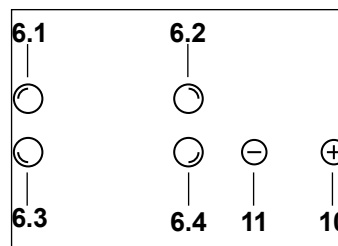
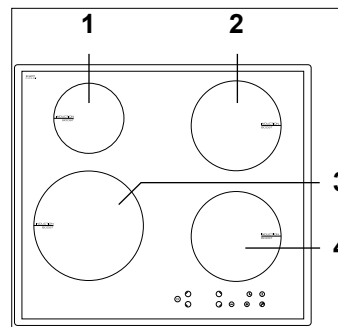
Richtige Bedienung der Sensoren

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

- Berühren Sie immer nur **einen** Sensor.
Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone.
- Achten Sie darauf, dass keiner der Sensoren **verdeckt** ist (z. B. durch einen Topflappen).

Wenn ein Sensor längere Zeit (ca. 10 Sekunden) gedrückt wird oder mehr als ein Sensor verdeckt ist, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach kurzer Zeit automatisch ab.

Das Kochfeld kann so lange nicht wieder in Betrieb genommen werden, bis der Gegenstand entfernt wird, der die Sensoren verdeckt.



Kochzone einschalten und einstellen

Gefahr



Verbrennungsgefahr!

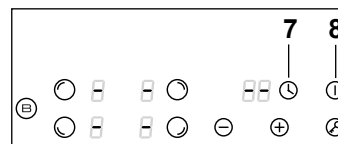
Gefahr von Verbrennungen durch unsachgemäße Handhabung des Geräts.

- Kein Besteck auf dem Kochfeld ablegen. In seltenen Fällen kann dieses mit aufgeheizt werden und bei Berührung zu Verbrennungen führen.

1. Berühren Sie den Sensor **8** zum Ein- und Ausschalten, um das Kochfeld einzuschalten.

Neben den Sensoren aller Kochzonen leuchtet die Anzeige „-“ auf; neben dem Timer-Sensor **7** leuchtet die Anzeige „--“ auf.

Hinweis: Wird innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten kein Sensor berührt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

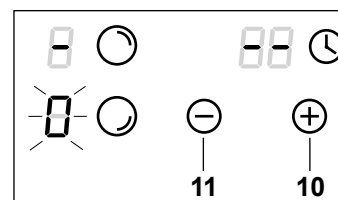


2. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, die Sie benutzen wollen.

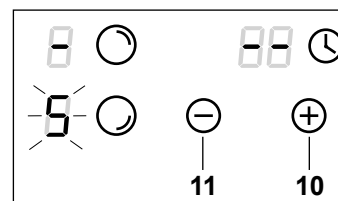
Die Anzeige „u“ neben dem Sensor beginnt zu blinken.

3. Berühren Sie den „+“-Sensor **10** oder den „-“-Sensor **11**.

Die Anzeige neben dem Kochzonen-Sensor wechselt auf „5“ und blinkt weiter.

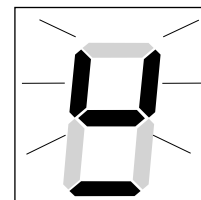


4. Berühren Sie den „+“-Sensor **10** ggf. mehrmals hintereinander, um die Heizleistung der Kochzone zu erhöhen. Berühren Sie den „-“-Sensor **11** ggf. mehrmals hintereinander, um die Heizleistung der Kochzone zu verringern. Nach einigen Sekunden hört die Anzeige neben dem Sensor auf zu blinken, und der Kochvorgang beginnt.



Hinweise:

- Sie können den Kochvorgang auch sofort starten, indem Sie erneut den Sensor der entsprechenden Kochzone drücken.
- Steht auf der Kochzone kein Topf oder kein geeigneter Topf, erscheint nach etwa zwei Sekunden die nebenstehende Anzeige. Das Zeichen „u“ blinkt. Sobald Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone stellen, erscheint die Anzeige der eingestellten Leistungsstufe.
- In seltenen Fällen kann es vorkommen, dass diese Anzeige auch bei einem geeigneten Topf erscheint. Nach einigen Sekunden jedoch wechselt die Anzeige auf die Anzeige der eingestellten Leistungsstufe.
- Wird innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten kein Topf auf eine Kochzone gestellt, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.



Heizleistung einer Kochzone erhöhen oder verringern

Auch wenn der Kochvorgang bereits begonnen hat, können Sie die Heizleistung einer Kochzone erhöhen oder verringern.

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.
Die Leuchtdiode neben dem Sensor beginnt zu blinken.
2. Berühren Sie den „+“-Sensor **10** ggf. mehrmals hintereinander, um die Heizleistung der Kochzone zu erhöhen.
Berühren Sie den „-“-Sensor **11** ggf. mehrmals hintereinander, um die Heizleistung der Kochzone zu verringern.
Nach einigen Sekunden hört die Anzeige neben dem Sensor auf zu blinken, und die neue Heizleistung ist eingestellt.

Einzelne Kochzone ausschalten

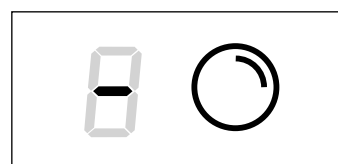
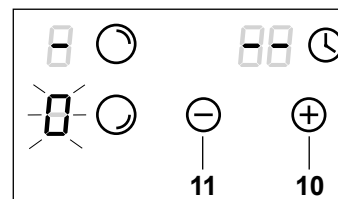
Sie haben zwei Möglichkeiten, um eine einzelne Kochzone auszuschalten. Für beide Möglichkeiten wählen Sie bitte zuerst die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.

- a. Berühren Sie **gleichzeitig** den „+“-Sensor **10** und den „-“-Sensor **11**.
Die Leistungsstufen-Anzeige wechselt auf „0“.
- b. Berühren Sie zuerst den „-“-Sensor **11** ggf. mehrmals hintereinander, bis die Leistungsstufen-Anzeige die Position „0“ erreicht hat

In beiden Fällen hört die Anzeige nach einigen Sekunden auf zu blinken, und es erscheint die Anzeige „-“; die Kochzone ist ausgeschaltet.

Hinweise:

- Sie können die Kochzone auch sofort ausschalten, indem Sie erneut den Sensor der entsprechenden Kochzone drücken.
- Wenn die Leistungsstufe „0“ erreicht ist und der „-“-Sensor ein weiteres Mal gedrückt wird, wechselt die Heizleistung auf Leistungsstufe „5“.
- Schalten Sie eine Kochzone **immer** nur über die Steuereinrichtungen (Sensoren) aus, **niemals** dadurch, dass Sie den Topf von der Kochzone nehmen!



Kochfeld ausschalten

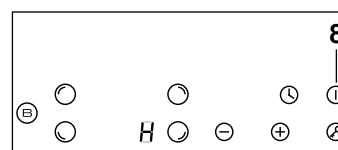
Gefahr



Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß!

- Auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch den Restwärmeindikator angezeigt. **Vorsicht:** Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!
- Berühren Sie den Sensor **8** zum Ein- und Ausschalten, um das gesamte Kochfeld auszuschalten. Ein akustisches Signal ertönt; sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die Restwärmeanzeige erlöschen.



Topferkennung

Gefahr



Brandgefahr!

Brennbare Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Geräts könnten sich entzünden!

- Nach dem Gebrauch sind die Kochzonen durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung!

In den Kochzonen ist eine Topferkennung installiert. Sie bewirkt, dass die Kochzone nur dann eingeschaltet wird, wenn sich tatsächlich ein Topf mit magnetischem Boden auf ihr befindet, und wieder abgeschaltet wird, sobald der Topf weggenommen wird.

Außerdem bewirkt die Topferkennung, dass nur der Bereich der Kochzone aktiviert wird, der vom Topf bedeckt ist. Daher wird keine Energie vergeudet, wenn auf der Kochzone ein Topf steht, der kleiner als der Durchmesser der Kochzone ist.

Hinweis: Steht auf einer Kochzone kein Topf oder aber ein Topf, der keinen magnetischen Boden hat, so wird es nach kurzer Zeit automatisch abgeschaltet.

Schalten Sie jedoch eine Kochzone **immer** nur über die Steuereinrichtungen (Sensoren) aus, **niemals** dadurch, dass Sie den Topf von der Kochzone nehmen!

Automatische Schutzeinrichtungen

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

Ventilator

Der Ventilator dient als Schutz und Kühlung von Steuer- und Energieversorgungselementen. Er startet automatisch, wenn die Temperatur im Inneren des Kochfeldgehäuses über einen bestimmten Wert steigt. Der Ventilator arbeitet so lange, bis das elektronische System ausreichend abgekühlt ist, auch wenn die Kochzonen schon ausgeschaltet sind.

Der Ventilator verursacht ein schwaches Geräusch, das in einem sehr ruhigen Raum hörbar sein kann.

Automatische Leistungsreduzierung

Die Temperatur der elektronischen Elemente im Innern des Kochfelds wird ständig durch eine Sonde gemessen. Steigt die Wärme zu stark an, wird das Kochfeld automatisch vollständig abgeschaltet.

Betriebsdauerbegrenzung

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

Die maximale Betriebsdauer wird gemäß der zuletzt angewählten Leistungsstufe eingestellt.

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

Automatische Sicherheitsabschaltung

Wenn mehrere Sensoren zugleich abgedeckt sind (z. B. durch einen Topflappen), oder ein Sensor längere Zeit abgedeckt ist, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

Wenn der Topf von der Kochzone genommen wird, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

Restwärme-Anzeige

Gefahr



Verbrennungsgefahr!

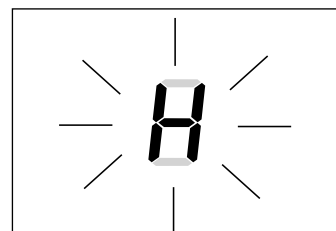
Das Gerät wird während des Betriebs heiß!

- Auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch den Restwärmeindikator angezeigt. **Vorsicht:** Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!
- Nach einem Stromausfall erscheint die blinkende Anzeige „H“, gleichgültig, ob die Kochfelder heiß sind oder nicht.

Bei Kochvorgängen überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik-Oberfläche der Kochzone, und die Kochzone wird heiß. Wird die Kochzone ausgeschaltet, beginnt abwechselnd mit der Leistungsstufen-Anzeige „0“ die Anzeige „H“ zu blinken.

Wird das Kochfeld ausgeschaltet, leuchtet die Anzeige „H“ weiterhin.

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



Verriegelungsfunktion (Kindersicherung)

Die Verriegelungsfunktion dient dazu, folgende Situationen zu verhindern:

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

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

Verriegelungsfunktion aktivieren

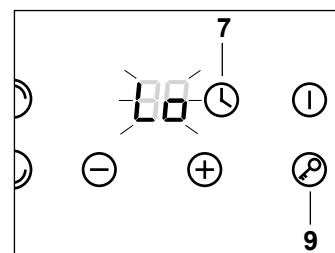
1. Kochfeld einschalten, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.

Verriegelungssensor **9** antippen.

Neben dem Timer-Sensor **7** beginnt die Anzeige „L0“ zu blinken.

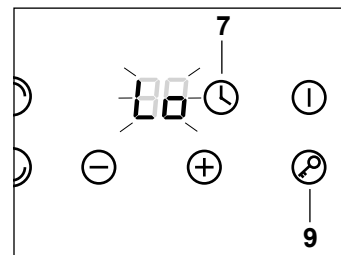
Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Anzeige „L0“ stehen, blinkt aber nicht mehr. Beim erneuten Einschalten beginnt die Anzeige wieder zu blinken.

Hinweis: Nach einem Stromausfall ist der Verriegelungssensor **nicht** mehr aktiv, da das Kochfeld dann automatisch in die Grundeinstellung zurückkehrt.



Verriegelungsfunktion deaktivieren

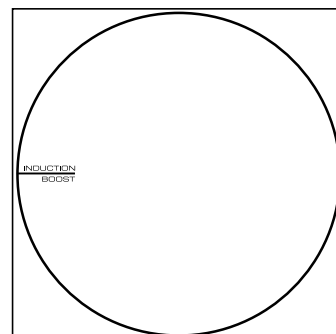
1. Kochfeld einschalten, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
Neben dem Timer-Sensor **7** beginnt die Anzeige „Lo“ zu blinken.
2. Verriegelungssensor **9 etwas länger** berühren.
Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige „Lo“.



Booster-Funktion benutzen

Alle Kochzonen Ihres Induktionskochfelds sind mit einer so genannten Booster-Funktion ausgerüstet. Dadurch wird die gewünschte Temperatur beim Ankochen wesentlich schneller erreicht als bisher.

Damit Sie die Ankoch-Funktion einer Kochzone benutzen können, muss das Kochfeld eingeschaltet sein.



Booster-Funktion einschalten

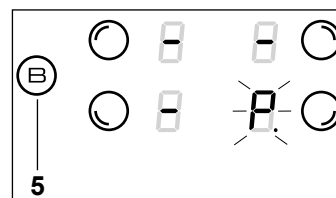
Hinweis: Die Aktivierung der Booster-Funktion bei einer Kochzone führt dazu, dass die Leistungsstufe der anderen Kochzonen automatisch reduziert wird:

- Wenn die Booster-Funktion bei Kochzone 1 aktiviert wird, wird die Leistung von Kochzone 3 auf maximal 2 begrenzt und umgekehrt.
- Wenn die Booster-Funktion bei Kochzone 2 aktiviert wird, wird die Leistung von Kochzone 4 auf maximal 2 begrenzt und umgekehrt.

Wird die Booster-Funktion wieder abgeschaltet, wird die Leistungsstufe automatisch auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurückgesetzt. Die Leistungsstufen der anderen Kochzonen bleiben bei 2.

Die Booster-Funktion wird automatisch abgeschaltet, wenn während des Booster-Betriebs die Leistungsstufe geändert wird.

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.
Die Leuchtdiode neben dem Sensor beginnt zu blinken.
2. Berühren Sie den Sensor für die Boosterfunktion **5**.
Die Leistungsstufen-Anzeige wechselt auf „P“ und beginnt zu blinken. Nach einigen Sekunden blinkt das „P“ nicht mehr, nur noch der Punkt.

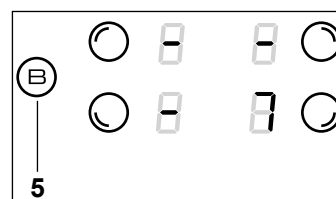


Hinweis: Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone automatisch zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück.

Booster-Funktion ausschalten

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.
Die Anzeige „P“ neben dem Sensor beginnt zu blinken.
2. Berühren Sie den Sensor für die Boosterfunktion **5**.
Die Anzeige neben dem Sensor geht auf die ursprünglich eingestellte Heizleistung zurück.

Hinweis: Da bei einem Induktionskochfeld kein Wärmeträgheitseffekt entsteht, sollte die Leistungsstufe nach dem Ankochen nicht zu weit heruntergeregelt werden. Um bei mittlerer Temperatur weiterzukochen, wird Leistungsstufe 5 oder 7 empfohlen.



Timer-Funktion benutzen

Sie können die Timer-Funktion auf 2 Arten benutzen:

- als Kurzzeitwecker
- um einer Kochzone eine automatische Abschaltzeit zuzuweisen.

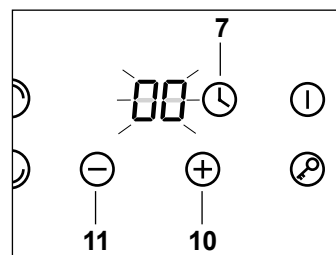
Benutzung als Kurzzeitwecker

Hinweis: Damit Sie die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker benutzen können, muss das Kochfeld eingeschaltet sein.

Kurzzeitwecker einstellen

Um die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker zu benutzen:

1. Berühren Sie den Timer-Sensor **7**.
Neben dem Timer-Sensor beginnt die Anzeige „00“ zu blinken.
2. Berühren Sie den „+“-Sensor **10** oder den „-“-Sensor **11** ggf. mehrmals, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die maximale Einstellung ist 99 Minuten.
Wenn die gewünschte Zeit eingestellt ist, blinkt die Anzeige noch einige Sekunden, bevor die Restzeit heruntergezählt wird.
Sie können den Countdown sofort starten, indem Sie erneut den Timer-Sensor **7** berühren.



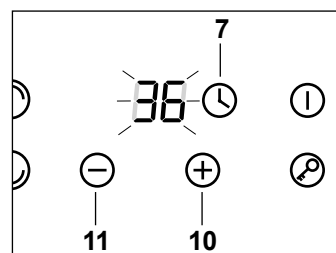
Hinweise:

- Normalerweise stellen Sie die Zeit in Minutenschritten ein. Wenn Sie den „+“-Sensor **10** oder den „-“-Sensor **11** für **längere Zeit** drücken, verändert sich die Einstellung um jeweils 10 Minuten; **z.B.:**
„+“-Sensor **10** **2x kurz** berühren – Zeit ist auf 12 Minuten eingestellt.
Dann „+“-Sensor **10 länger** drücken – Zeiteinstellung springt auf 22 Minuten, dann auf 32 Minuten usw.
- Wenn 99 Minuten als Zeit eingestellt sind und Sie erneut den „+“-Sensor **10** berühren, springt die Einstellung auf „00“ zurück.

Kurzzeitwecker abbrechen

Um den Countdown abzubrechen,

1. Berühren Sie den Timer-Sensor **7**.
Neben dem Timer-Sensor beginnt die Anzeige der Restzeit zu blinken.
2. Berühren Sie **gleichzeitig** den „+“-Sensor **10** und den „-“-Sensor **11**.
Die Restzeit-Anzeige wechselt auf „00“.



Benutzung als automatische Abschaltung

Sie können **einer** Kochzone eine eigene Abschaltzeit zuweisen. Voraussetzung ist allerdings, dass die Kochzone **benutzt** wird.

Die Funktion der anderen Kochzonen wird durch die Einstellung der Abschaltzeit nicht beeinflusst.

Beispiel: *Kochzone 1 hinten links arbeitet bei Leistungsstufe 5 und soll nach 45 Minuten selbsttätig abschalten.*

1. Kochzone auswählen und einstellen, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.

2. Timer-Sensor 7 antippen.

Hinweis: Die Abschaltzeit muss eingestellt werden, **so lange die Leistungsstufenanzeige der Kochzone noch blinkt** (vgl. Abschnitt „Kochfeld einschalten und einstellen“, Arbeitsschritt 3.)

Neben dem Timer-Sensor beginnt die Anzeige „00“ zu blinken.

3. Berühren Sie den „+“-Sensor 10 oder den „-“Sensor 11 ggf. mehrmals, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die maximale Einstellung ist 99 Minuten.

Wenn die gewünschte Zeit eingestellt ist, blinkt die Anzeige noch einige Sekunden, bevor die Restzeit heruntergezählt wird.

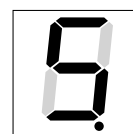
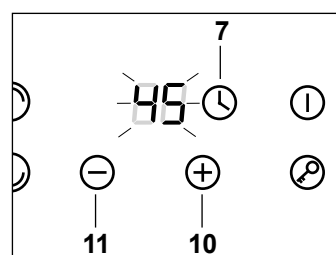
Unter der Leistungsanzeige der Kochzone erscheint ein Punkt.

Nach einigen Sekunden blinkt die Leuchtdiode neben dem Timer-Sensor 7 nicht mehr, sondern leuchtet konstant.

Hinweise:

Sie können den Countdown sofort starten, indem Sie erneut den Timer-Sensor 7 berühren.

Wenn die Garzeit der Kochzone abgelaufen ist, schaltet sie sich ab. Andere Kochzonen, die gleichzeitig in Betrieb sind, laufen weiter.



Garzeiteinstellung ändern

1. Sensor der gewünschten Kochzone antippen.

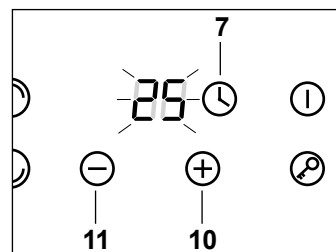
Neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet eine Leuchtdiode auf.

2. Timer-Sensor 7 antippen.

Die Leuchtdiode neben der Zeitanzeige beginnt zu blinken.

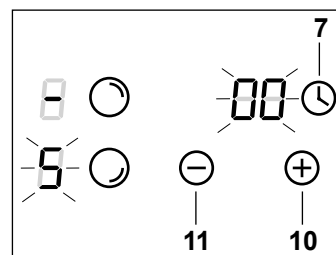
3. Mit dem „+“-Sensor 10 oder den „-“Sensor 11 die Zeitdauer verringern bzw. erhöhen.

Nach einigen Sekunden erlischt die blinkende Leuchtdiode. Die neue Zeit ist eingestellt.



Garzeit-Funktion abschalten

1. Sensor der gewünschten Kochzone antippen.
Die Leistungsstufenanzeige beginnt zu blinken.
2. Timer-Sensor 7 antippen.
Die Leuchtdiode neben dem Timer-Sensor beginnt zu blinken.
3. Berühren Sie **gleichzeitig** den „+“-Sensor 10 und den „-“-Sensor 11.
Die Restzeit-Anzeige wechselt auf „00“.



Kochtabelle

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

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

Kochfeld reinigen und pflegen

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Vor dem Reinigen sämtliche Kochzonen vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittel, Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.

Regelmäßige Reinigung und Pflege

Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel, das ein spezielles Imprägnieröl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

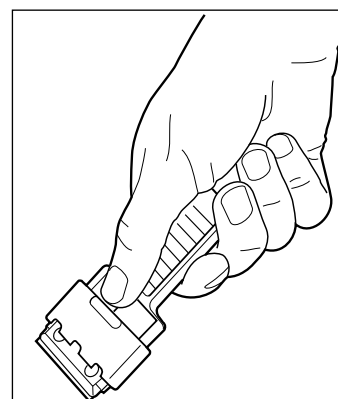
Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Kochfeld ausschalten und vollständig abkühlen lassen.
2. Verschmutzungen mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel abwischen.
3. Helle Flecken mit Perlfarbton (Aluminiumrückstände, z. B. von Alufolien) mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
4. Kalkrückstände mit Essig oder einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.

Feste, eingebrannte Verschmutzungen

Dies kommt normalerweise nicht oder nur sehr selten vor, da das Induktionskochfeld nicht so heiß wird wie normale Kochfelder, da die Hitze im Topfboden erzeugt wird. Sollte es dennoch einmal passieren (z.B. wenn Flüssigkeit zwischen Topfboden und Keramikoberfläche gekommen ist):

1. Kochfeld ausschalten und vollständig abkühlen lassen.
2. Verschmutzungen mit Klingenschaber (nicht im Lieferumfang enthalten) lösen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.



3. Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien müssen **sofort** entfernt werden, da sie sonst das Kochfeld dauerhaft und irreparabel beschädigen.
1. Rückstände **in heißem Zustand** mit einem Klingenschaber von der **heißen** Kochzonenoberfläche entfernen.
 2. Erst nachdem Rückstände entfernt worden sind, Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
 3. Hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.

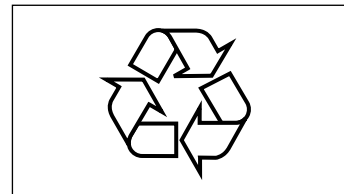
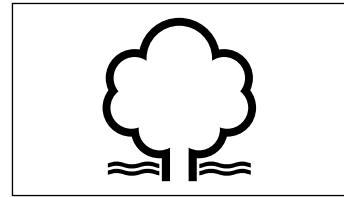
Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungs-Tipps

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

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

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



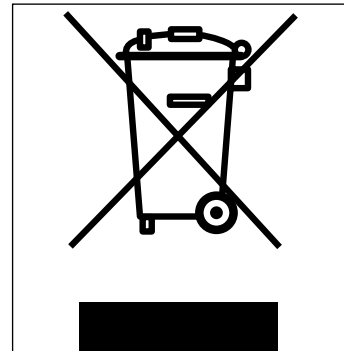
Entsorgung des Geräts

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

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

Deshalb sind Elektrogeräte mit dem rechts abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

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



Wenn's mal ein Problem gibt

Fehlersuchtablelle

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob sich die Störung beseitigen lässt.

Problem	Mögliche Ursachen	Problembesehung
Gerät funktioniert nicht.	Stromzufuhr ist unterbrochen.	Sicherung für das Einbau-Kochfeld am Sicherungskasten in der Wohnung überprüfen; wieder einschalten, ggf. Sicherung wechseln.
	Elektronik überhitzt (z. B. durch mangelhafte Isolierung).	Abkühlen lassen; Isolierung verbessern.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben.	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
	Sensor wurde zu kurz berührt (weniger als 1 Sekunde).	Sensor ein wenig länger berühren.
	Mehrere Sensoren wurden gleichzeitig berührt.	Immer nur einen Sensor berühren. (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone.)
Gerät reagiert nicht auf Eingaben, sondern gibt ein langes akustisches Signal aus.	Verriegelung ist eingeschaltet.	Verriegelung ausschalten.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben, sondern gibt ein langes akustisches Signal aus.	Sensor(en) sind verdeckt oder verschmutzt.	Sensor(en) freilegen oder reinigen.
	Nach Einschaltung wurde länger als 10 Sekunden kein Sensor berührt.	Gerät wieder einschalten und innerhalb von 10 Sekunden einen Sensor berühren, z. B., um eine Leistungsstufe einzugeben.
Kochzone schaltet sich ab, und es erscheint die Anzeige „H“.	Voreingestellte Zeit ist abgelaufen.	Ggf. Kochzone erneut einschalten.
	Sensor(en) sind verdeckt oder verschmutzt.	Sensor(en) freilegen oder reinigen.
Auf dem Display erscheint die Anzeige „L“.	Im Inneren des Geräts herrschen Temperaturen außerhalb des zulässigen Bereichs.	Leistungsstufen werden automatisch verringert. Nach Temperaturrückgang wird die Leistungsstufe automatisch wieder auf den ursprünglich eingestellten Wert erhöht.
Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl Kochzone noch heiß ist.	Stromzufuhr ist unterbrochen.	Stromzufuhr wiederherstellen.
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Gefahr  Kurzschluss- und Stromschlaggefahr! Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.	
	• Gerät sofort vom Netz trennen (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen)! Rufen Sie unseren TECHNIK SERVICE an.	
Fehler immer noch nicht behoben?	Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, rufen Sie unser Experten-Team an.	

Gefahr



Stromschlag-Gefahr!

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.

- Versuchen Sie niemals das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Unser Service

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

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

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

Gerätebezeichnung: Glaskeramik-Kochfeld
MC-IF 687

Bestellnummer: 441 117

Experten-Team

Tel. 0 18 06 21 22 82

Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr

Sa. 8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

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

TECHNIK-SERVICE

Tel. 0 18 06 18 05 00

(0,20 €/Anruf Festnetz / Mobil-
funk max. 0,60 €/Anruf)

Hinweis
für unsere Kunden in
Österreich:
Bitte wenden Sie sich
an die Fachberatungs-
Hotline Ihres Versand-
hauses.

Stichwortverzeichnis

A

Ankochautomatik 8
 Ankochzeit 8
 Anschlussbedingungen 12
 akustisches Signal 18
 Altgeräte 32
 Alufolien 31
 Aluminium 14
 Ankoch-Funktion, *Siehe auch* Booster-Funktion; *Siehe auch* Booster-(Ankoch)-Funktion
 Anzeige „H“ 23
 Arbeitsplatte 10
 Artikelnummer, *Siehe* Bestellnummer
 Ausstattung 2

B

Bedienelemente 9
 Bedienung der Sensoren 18
 Bedienzonen 18
 Bestellnummer 36
 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2
 Betriebsdauerbegrenzung 22
 Booster-Funktion 25
 ausschalten 25
 einschalten 25
 Brandgefahr 4,12,13
 Brummen 16
 Buchstabe „H“, *Siehe auch* Anzeige „H“

E

Ein-/ausschalten
 Kochfeld 23
 Kochzonen 18
 Einbau 10
 Einbau und Installation 10
 Einzelne Kochzone ausschalten 20
 Emaillierter Stahl 14
 Entsorgung des Gerätes 32
 Ersatzteil 34
 Experten-Team 34

F

Fehlersuchtable 33
 Freiraum 10

G

Garzeitbegrenzung 26
 Gefäße mit Kupferboden 14
 Gerätebezeichnung 34,36
 Gerät entsorgen 32
 Geräusentwicklung 16
 Glas 14
 Grundreinigung 13
 Gusseisen 14

H

Halteklammer 11
 Hotline, *Siehe* Experten-Team, Technik-Service 24

I

Installation 10

K

Kindersicherung, *Verriegelungsfunktion* Verriegelungsfunktion
 Klingenschaber 30
 Koch-Geschirr 14
 Kochzone einschalten und einstellen 19
 Kühlung 10
 Kundendienst 34

L

Leistungsreduzierung 22
 Lieferumfang 2

M

Mindestabstand, nach unten 10

N

Nennquerschnitt 12
 Netzanschluss 5
 Netzleitung 12
 Nichtrostender Stahl 14

P

Pfeifen 16
 Pfeiftöne 17
 Porzellan 14
 Prasseln 17
 Problem beheben 33

R

Reparatur 34
 Restwärme 23

S

Schutzeinrichtungen 21
 Service 34
 Sicherheit 4
 Sicherheitsabschaltung 22
 Sicherheitshinweise 4
 Störung beheben 33
 Stromschlaggefahr 4,12,13
 Stromversorgung 12
 Surren 17

T

Technik Service 24 34
 Technischer Kundendienst 34
 Topferkennung 21
 Transportschaden 2
 Trennvorrichtung 5,12

U

Umweltschutz 32

V

Ventilator 22
 Verbrennungsgefahr 6
 Verletzungsgefahr 6
 Verpackungs-Tipps 32
 Verriegelungsfunktion 23
 Verschmutzungen 30
 Verwendungszweck, *Siehe* Bestimmungsgemäßer Gebrauch

W

Wärmeschutzklasse 10
 Wärmeträgheitseffekt 25
 Wirkungsprinzip 16

Datenblatt / Technische Daten

Modellkennung	Hanseatic MC-IF 687
Art der Kochmulde	Elektrische Kochmulde
Bestellnummer	441 117
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Induktionskochzonen
Normal/Booster-Kochzone, vorne links	Ø 220 mm; 2,2 / 2,9 kW bei Booster-Betrieb
Normal/Booster-Kochzone, hinten links	Ø 140 mm; 1,5 / 2,0 kW bei Booster-Betrieb
Normal/Booster-Kochzone, vorne rechts	Ø 180 mm; 1,5 / 2,0 kW bei Booster-Betrieb
Normal/Booster-Kochzone, hinten rechts	Ø 180 mm; 2,0 / 2,8 kW bei Booster-Betrieb
Energieverbrauch der Normal/Booster-Kochzone, vorne links je kg *)	EC _{electric cooking} = 199,3 Wh/kg
Energieverbrauch der Normal/Booster-Kochzone, hinten links je kg *)	EC _{electric cooking} = 197,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Normal/Booster-Kochzone, vorne rechts je kg *)	EC _{electric cooking} = 178,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Normal/Booster-Kochzone, hinten rechts je kg *)	EC _{electric cooking} = 183,9 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg *)	EC _{electric hob} = 189,7 Wh/kg
Netzspannung	3-Phasen-Wechselspannung mit Null-Leiter 380-400 V 3N~ / 50 Hz 1-Phasen-Wechselspannung 220-240 V 1N~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme max.	6,4-7,2 kW
Gerätemaß (B x T x H) max. Ausschnittmaß (B x T)	590 x 520 x 60 mm 560 x 490 mm
Gewicht	ca. 11,7 kg
Dicke der Arbeitsplatte	30-50 mm

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

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

Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen gemessen worden. Unter solchen Bedingungen sind alle Geräte vergleichbar.

Im praktischen Betrieb können die Werte – je nach Aufstellungs- und Umgebungsbedingungen sowie Menge und Beschaffenheit der Speisen – hiervon erheblich abweichen.

Dieses Verhalten zeigen mehr oder weniger deutlich alle Geräte, unabhängig vom Hersteller.