

Gebrauchsanleitung

Einbau-Glaskeramik-Kochfeld mit „Touch-Control“-Bedienung und Zeitschaltuhr



Inhaltsverzeichnis

Information

Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor	3
Ausstattungsmerkmale	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Lieferumfang	3
Kontrolle der Lieferung	3
5 Minuten für Ihre Sicherheit	4
Symbolerklärung	4
Begriffserklärung	4
Sicherheitshinweise	4

Vorbereitung

Installation	7
Wichtige Benutzer-Informationen	7
Der richtige Einbauort	7
Arbeitsplatte vorbereiten	7
Kochfeld vorbereiten und einsetzen	8
Grundreinigung	9
Netzanschluss	9
Das sollten Sie wissen ...	11
Glaskeramik-Kochfeld	11
Das richtige Koch-Geschirr	11
Turbostart-Kochzonen	12
Dauerbetriebsbegrenzung	12
Sicherheitsabschaltung	12

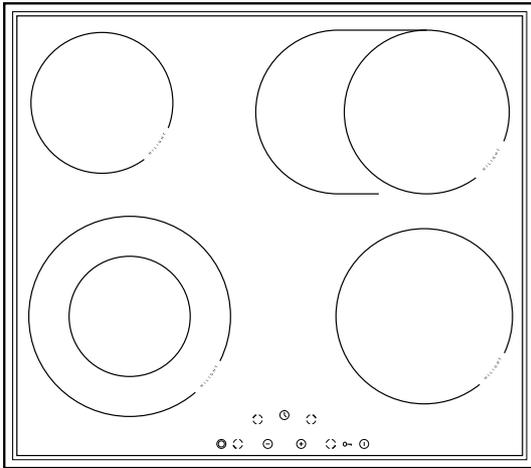
Bedienung

Bedienelemente	13
Das Kochfeld bedienen	14
Das Touch-Control-Technik	14
Kindersicherung / Verriegelungssensor	14
Kochfeld ein/ausschalten	15
Kochzone einschalten und Heizstufe wählen	15
Ankochautomatik	16
Bräter-Zone / Zweikreis-Zone erweitern / verringern	16
Garzeit begrenzen	17
Eieruhr / Kurzzeitwecker	17
Einzelne Kochzone ausschalten	17
Restwärmeanzeige	18

Allgemeines

Pflege und Wartung	19
Kochfeld reinigen	19
Wenn ein Ausbau nötig ist ...	19
Fehlersuchtafel	20
Unser Service	21
Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service	21
Reparatur- und Ersatzteil-Service	21
Umweltschutz leicht gemacht	22
Verpackungs-Tipps	22
Entsorgung des Geräts	22
Stichwortverzeichnis	23
Datenblatt für das Kochfeld	24

Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor



Ausstattungsmerkmale

- Zweikreis-Kochzone
- Bräterzone
- 2 Normalkochzonen
- Touch-Control-Bedienfeld
- Turbostart-Kochzonen
- Ankochautomatik
- Heizstufen-Anzeige
- Restwärmeanzeige
- Dauerbetriebsbegrenzung
- Kindersicherung
- Garzeit-Begrenzung
- Kurzzeitwecker

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.

Lieferumfang

- Einbau-Glaskeramik-Kochfeld
- Montagematerial
- Gebrauchsanleitung
- Kurzanleitung für Touch-Control-Bedienfeld

Kontrolle der Lieferung

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserer Serviceabteilung auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 21).

Gefahr



Nehmen Sie das Kochfeld nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben!



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.**

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!

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 unseren Service (siehe Seite 21).
- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte angeschlossen

werden (siehe (siehe „Unser Service“ auf Seite 21)). 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!

- 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 unseren Service an (siehe Seite 21).

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.
- 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  **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  **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 Service überprüfen (siehe Seite 21).
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem 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.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschränke könnten sonst beschädigt werden.
- Vor dem Reinigen Kochfeld vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.

Installation

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.

Gefahr Stromschlaggefahr!



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!

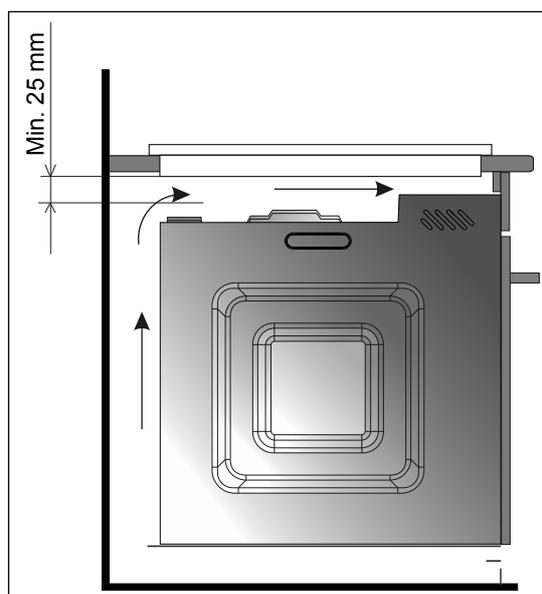
Der richtige Einbauort

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.

Das Gerät sollte **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränken eingebaut werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.

Einbau über einem Backofen

Soll das Kochfeld über einem Backofen mit Ventilation eingebaut werden, muss der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfelds und der Decke des Backofens mindestens 25 mm betragen.

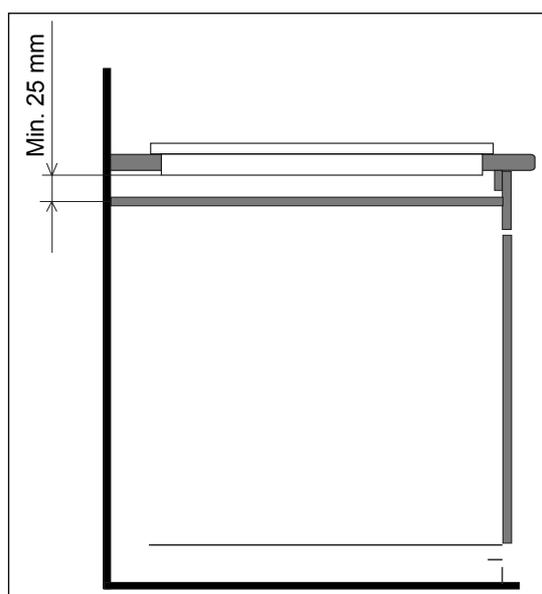


Einbau über einem Backofen

Einbau über einem Küchenschrank

Wird das Kochfeld über einem Küchenschrank angebracht, muss ein trennendes Fach montiert werden (siehe nachfolgende Abbildung).

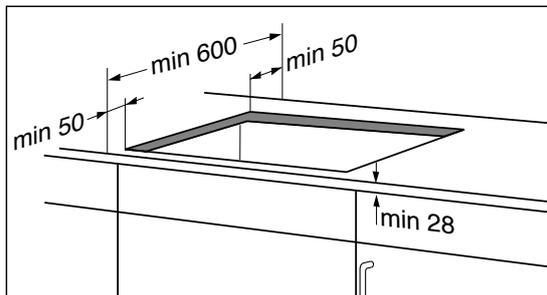
Befindet sich eine Schublade unterhalb des Kochfelds, muss das Kochfeld mit einer Schutzplatte (Blech oder Aluminium beschichtetes Holz) abgeschirmt werden.



Einbau über einem Küchenschrank

Eventuell vorhandene Seitenwände oder Schubladenkästen müssen entsprechend ausgesägt beziehungsweise ausgebaut werden.

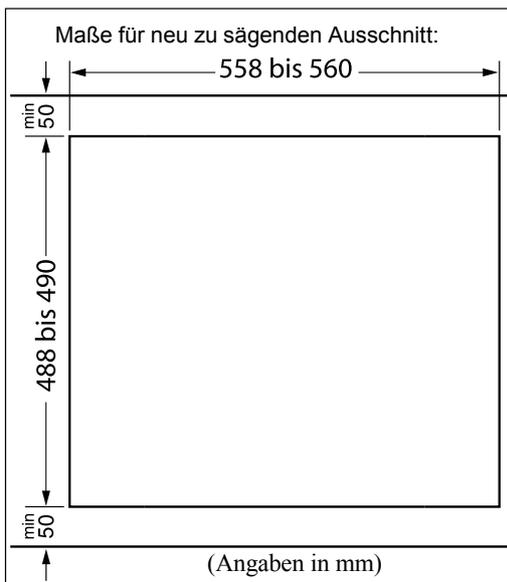
Arbeitsplatte vorbereiten



- Die Arbeitsplatte muss **28 – 48 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 sein.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C)

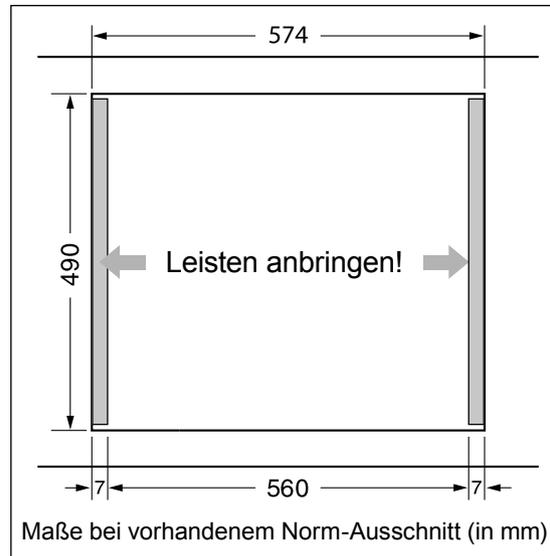
Den Ausschnitt aussägen

- Wenn noch kein Ausschnitt vorhanden ist, sägen Sie einen Ausschnitt mit den Maßen gemäß der nachfolgenden Abbildung in die Arbeitsplatte.



- Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt maximal 574 mm breit und maximal 490 mm tief sein.

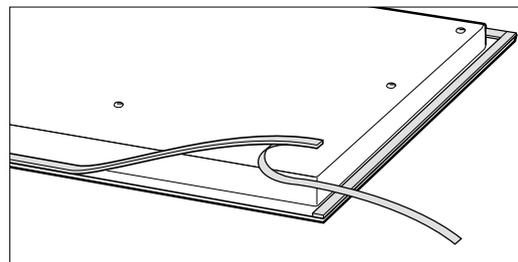
Um eine Breite von 560 mm zu erreichen, können Sie den Ausschnitt links und rechts durch das Anbringen von Ausgleichleisten verkleinern.



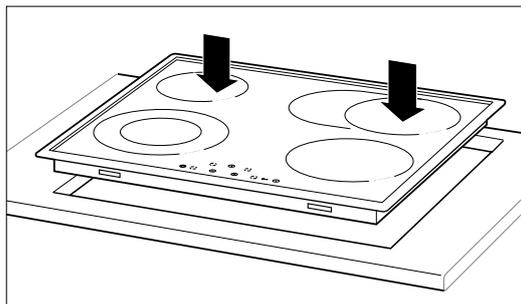
- Versiegeln Sie die Schnittflächen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

Kochfeld vorbereiten und einsetzen

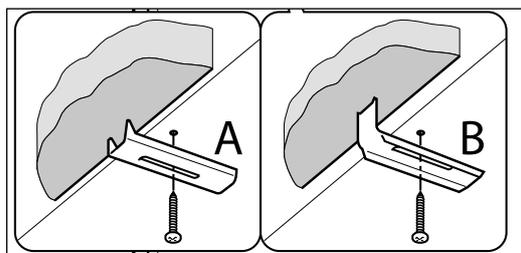
1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebänder.



3. Drehen Sie das Kochfeld und legen Sie es mit der Glasseite vorsichtig auf eine weiche Oberfläche. Kleben Sie den mitgelieferten Kunststoffstreifen in den tiefer liegenden Rand.



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



6. Um ein Rutschen des Kochfelds zu verhindern, muss es mit Halteklammern fixiert werden. Je nach Dicke der Arbeitsplatte benötigen Sie die Halteklammern vom Typ A (dicke Arbeitsplatte) oder vom Typ B (dünner Arbeitsplatte).

Grundreinigung

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!
 Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

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

Bevor Sie das Glaskeramik-Kochfeld zum ersten Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie es mit einem Tuch mit heißem Wasser und einem Spritzer Geschirrspülmittel reinigen.

Netzanschluss

Hinweise für den Installateur

Gefahr



Stromschlag- / Brandgefahr!

Unsachgemäßer elektrischer Anschluss kann zu elektrischem Schlag und/oder Kurzschluss führen.

- Der 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.

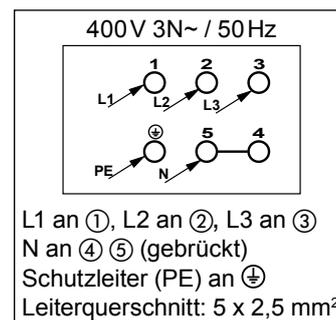
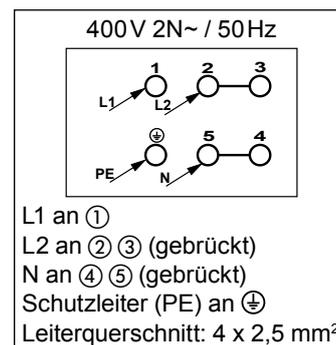
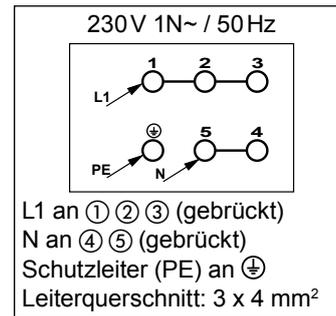
Anschlussbedingungen

- Das Gerät ist für folgende Wechselspannungen ausgelegt:
 - 230V 1N~ / 50Hz, 32 A
 - 400V 2N~ / 50Hz, 16 A
 - 400V 3N~ / 50Hz, 16 A
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der Norm DIN EN 60335-1 entsprechen (z.B. Typ H05VV-F).
- Je nach Anschlussart müssen der Leiterquerschnitt gewählt und die Kontaktbrücken eingesetzt bzw. entfernt werden (siehe Abb. nächste Seite).
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden.
- Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

Netzleitung anschließen

Die Klemmleiste und die Anschlusspläne befinden sich auf der Unterseite des Gerätes.

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus und sichern Sie diese gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind und eine wirksame Erdung möglich ist.
3. Nehmen Sie je nach Anschluss-Art die Brücken gemäß Schaltbild herausnehmen bzw. setzen Sie sie ein.
4. Klemmen Sie die Adern gemäß der nachfolgend abgebildeten Schaltbilder an.
5. Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass es die Unterseite des Kochfeldes nicht berührt, da diese während des Betriebs heiß werden kann.



L1-L3: Phase(n)
N: Null-Leiter
PE: Schutzleiter (Erde)

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.

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.

Das sollten Sie wissen ...

Glaskeramik-Kochfeld

Im Gegensatz zu herkömmlichen Gusskochplatten besitzt Ihr Herd eine flaches Kochfeld 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!



Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen!

- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen!
- Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherheit), und rufen Sie unseren Service an (siehe Seite 21).

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!



- 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.

Das richtige Koch-Geschirr

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

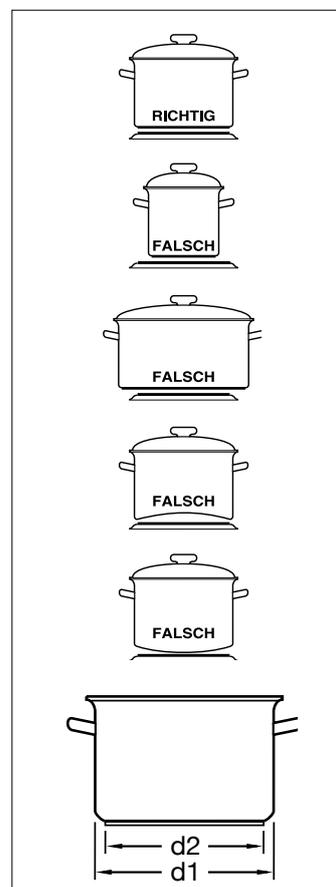


Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr.

- mit einem völlig ebenen Boden, ggf. mit einer schwachen Wölbung nach innen (Boden dehnt sich aus beim Erhitzen!). So wird die Wärme schneller und besser übertragen.



- mit ausreichender Bodenstärke wie emaillierte Stahl-töpfe mit 2–3 mm und Edelstahltöpfe mit 4–6 mm, zu erkennen an der Kennzeichnung „Bodenstärke nach DIN 44904“.
- mit einer Größe, die der Kochzonen-Größe entspricht. Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d1 angegeben. Der Bodendurchmesser d2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner. Zu große Töpfe können Lack-schäden verursachen.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- wie Stahltöpfe und -pfannen sowie beschichtetes und unbeschichtetes Aluminiumgeschirr mit starkem Boden. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch nicht über-hitzt oder zerkratzt werden.

Turbostart-Kochzonen

Die Kochzonen sind mit einer so genannten Turbostart-Auto-matik ausgerüstet. Dadurch wird die gewünschte Temperatur beim Ankochen wesentlich schneller erreicht als bisher. Tur-bostart ist automatisch beim Einschalten aktiv.

Dauerbetriebsbegrenzung

- Ihr Glaskeramik-Kochfeld besitzt für jedes Kochfeld eine automatische Dauerbetriebsbegrenzung, um Überhit-zungen oder unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden. Die maximale Betriebsdauer richtet sich nach der einge-stellten Heizstufe.
- Wenn Sie die Heizstufe über einen bestimmten Zeitraum (siehe Tabelle) nicht mehr ändern, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.
- Wenn Sie weiterhin kochen wollen, schalten Sie die be-treffende Kochzone einfach wieder auf die gewünschte Heizstufe.
- Um die Speise bei 65 °C warm zu halten, wählen Sie die Warmhaltestufe \cup . Reduzieren Sie dazu die Heizstufe auf unter "0".

Heizstufe	Maximale Betriebsdauer (Stunden)
\cup	10
i	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

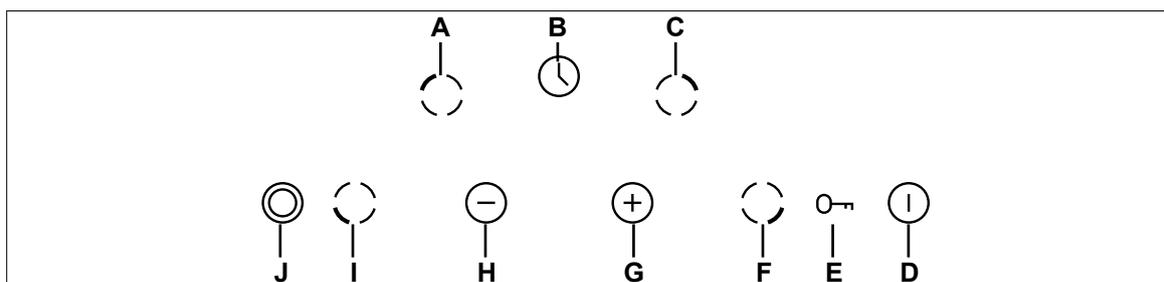
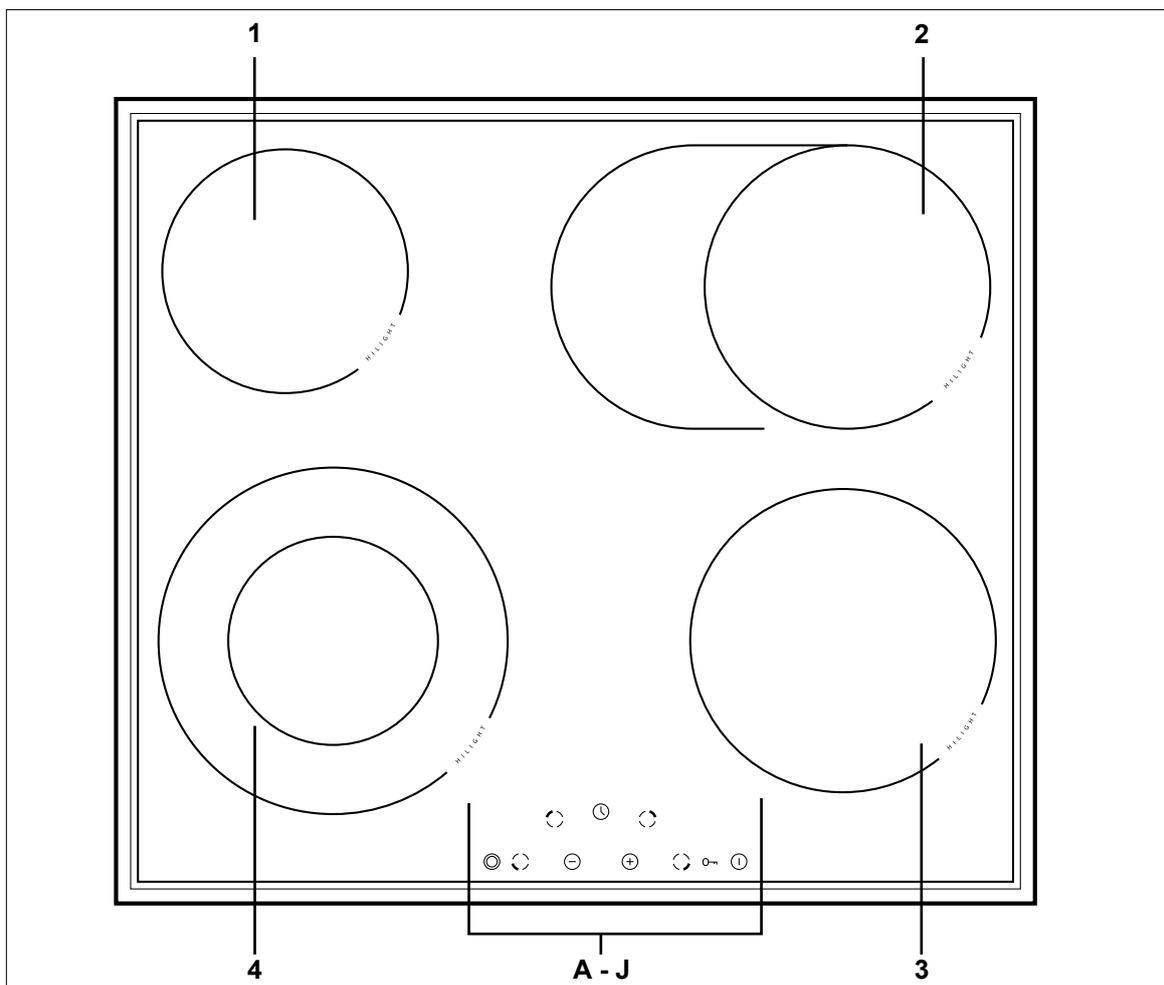
Sicherheitsabschaltung

Ihr Kochfeld ist mit einer automatischen Sicherheitsabschal-tung ausgestattet. Diese reagiert, wenn

- Sensoren verdeckt oder verschmutzt sind
- nach dem Einschalten des Kochfeldes länger als 10 Se-kunden keine Kochstufe eingeschaltet wurde.

Sie hören einen langen Signalton.

Bedienelemente



- 1 Normal-Kochzone Ø 14,5 cm
- 2 Bräter-Zone Ø 17,0 / 17,0 x 26,5 cm
- 3 Normal-Kochzone Ø 18,0 cm
- 4 Zweikreis-Kochzone Ø 12,0 / 21,0 cm
- A ○ Sensor für Normal-Kochzone 1
- B ⌚ Sensor für die Zeitschaltuhr
- C ⌚ Sensor für Bräter-Kochzone 2
- D ⏻ Kochfeld ein-/ausschalten

- E ⏻ Kindersicherung
- F ○ Sensor für Normal-Kochzone 3
- G ⊕ Heizleistung erhöhen
- H ⊖ Heizleistung verringern
- I ○ Sensor für Zweikreis-Kochzone 4
- J ⊙ Bräter-/Zweikreis-Zone 2/4 erweitern/reduzieren

Das Kochfeld bedienen

Das Touch-Control-Technik

Ihr Glaskeramik-Kochfeld ist mit einem modernen Touch-Control-Bedienfeld ausgerüstet. Das bedeutet, dass es keine Knöpfe und Schalter mehr gibt, die Sie verstellen müssen und die verschmutzen können.

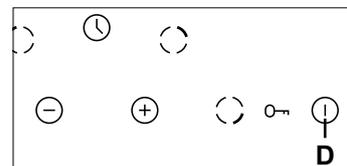
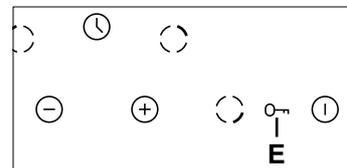
Alle Bedien- und Kontrollelemente sind vorne am Rand Ihres Glaskeramik-Kochfeldes angeordnet. Alles ist übersichtlich, leicht zu bedienen und problemlos zu reinigen.

- Die Sensoren des Bedienfeldes brauchen Sie nur leicht zu berühren, um die Kochzonen zu bedienen: Die elektronischen Sensoren reagieren auf die Annäherung Ihres Fingers. Sie wählen damit die jeweilige Wärmezufuhr – vom „langsamem Quellen“ bis zum „sprudelnden Kochen“.
- Eine Anzeige zu jedem Kochfeld informiert Sie über die aktuellen Einstellungen.
- Bei jeder Sensorberührung hören Sie einen Signalton.

Kindersicherung / Verriegelungssensor

Mit Hilfe der Kindersicherung können Sie verhindern, dass

- die Heizstufe während des Garens verstellt wird. Lediglich ein Ausschalten des gesamten Kochfeldes ist noch möglich. Um die Kindersicherung
 - zu aktivieren, muss das Kochfeld eingeschaltet sein. Tippen Sie ca. 3 Sekunden auf den Sensor **E** , bis ein Signalton ertönt und ein Punkt über dem Sensor aufleuchtet.
 - zu deaktivieren, tippen Sie ca. 3 Sekunden auf den Sensor **E** , bis ein Signalton ertönt und ein Punkt über der Sensor erlischt.
- das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird. Um die Kindersicherung
 - zu aktivieren, Kochfeld einschalten, eine Kochzone, jedoch keine Heizstufe wählen. Ca. 3 Sekunden auf den Sensor **E**  tippen, bis ein Signalton ertönt und ein Punkt über dem Sensor aufleuchtet. Tippen Sie ca. 3 Sekunden auf die Sensor **E** , bis ein Signalton ertönt und ein Punkt über dem Sensor aufleuchtet. Kochfeld ausschalten.
 - zu deaktivieren, tippen Sie ca. 3 Sekunden auf den Sensor **E** , bis ein Signalton ertönt und ein Punkt über dem Sensor erlischt.



Kochfeld ein/ausschalten

Einschalten:

Sensor **D**  berühren.

Sie hören einen Signalton und für **alle** Kochzonen erscheint für ca. zehn Sekunden eine „0“.

Ausschalten:

Sensor **D**  berühren.

Sie hören einen Signalton, alle Kochzonen werden abgeschaltet und die Kochzonen-Anzeigen erlöschen (Ausnahme: Anzeige **H**, siehe Abschnitt "Restwärme").

Automatisches Ausschalten:

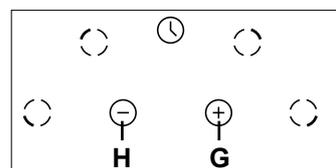
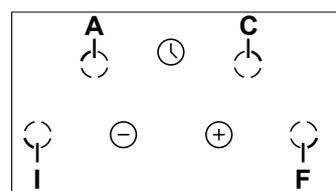
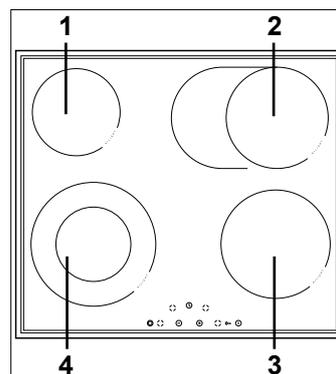
Wenn Sie nach dem Einschalten nicht innerhalb von 10 Sekunden eine der Kochzonen einschalten, schaltet sich das Kochfeld selbsttätig aus.

Kochzone einschalten und Heizstufe wählen

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

Kochzone	Ort	Sensor
1 Normal-Kochzone	Hinten links	A 
2 Bräter-Zone	Hinten rechts	C 
3 Normal-Kochzone	Vorne rechts	F 
4 Zweikreis-Kochzone	Vorne links	I 

- Sensor der gewünschten Kochzone antippen.
Oberhalb des Sensors erscheint die aktuelle Heizstufe "0" bis "9" angezeigt.
Der kleine Punkt direkt hinter der Ziffer bedeutet, dass die Kochzone gewählt ist und Sie die Heizleistung für diese Kochzone nun einstellen können.
- Um eine höhere Heizstufe zu
 - erhöhen, Sensor **G**  gegebenenfalls mehrfach antippen.
 - verringern, Sensor **H**  gegebenenfalls mehrfach antippen. Oberhalb des Kochzonen-Sensors ist die aktuelle Heizstufe zu sehen.



Heizstufe	Ankochzeit (Minuten)
1.	1,12
2.	2,44
3.	4,48
4.	5,28
5.	6,30
6.	1,12
7.	2,44
8.	2,44
9.	dauernd

Ankochautomatik

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

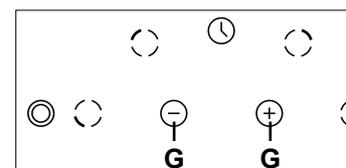
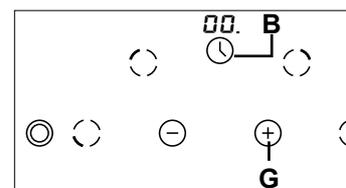
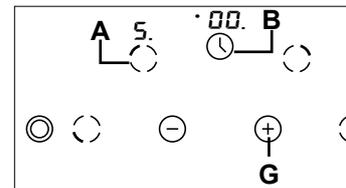
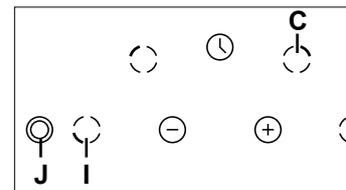
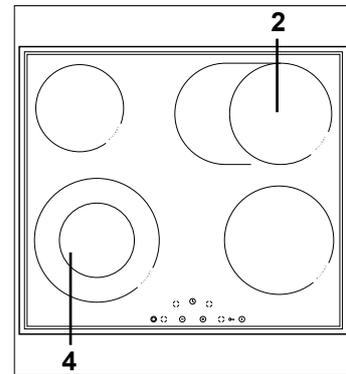
- Benutzen Sie die Ankochautomatik nur, wenn Geschirr und Speisen die höchste Heizstufe für die Dauer der Ankochzeit problemlos vertragen.

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgerüstet. Dabei wird die Kochzone zunächst mit voller Leistung betrieben. Nach einer bestimmten Ankochzeit wird die Leistung automatisch auf die eingestellte Heizstufe reduziert. Dabei richtet sich die Ankochzeit nach der eingestellten Heizstufe. Beispiel: *Normalkochzone 1 hinten links soll zunächst, für ca. 6 Minuten mit voller Leistung heizen, und anschließend auf Stufe 5 weiter garen.*

1. Sensor der gewünschten Kochzone antippen, *Beispiel A* .
Oberhalb des Sensors erscheint die aktuelle Heizstufe: "0".
2. Sensor **H**  einmal antippen. Sie sehen "9".
3. Sensor **G**  einmal antippen, bis ein "R." erscheint und blinkt.
4. Sensor **H**  so oft antippen, bis die gewünschte Heizstufe angezeigt wird, *Beispiel "5"*.
Während der gesamten Ankochzeit blinken "R." und die gewünschte Heizstufe im Wechsel.

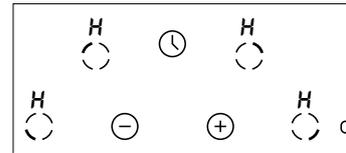
Bräter-Zone / Zweikreis-Zone erweitern / verringern

1. Während des Heizens den Sensor der gewünschten Kochzone antippen (**C**  oder **I** ).
Es erscheint ein Punkt hinter der Heizstufe.
2. Sensor **J**  antippen.
Die gesamte Fläche der Zone heizt auf.
- Um die Zone wieder zu reduzieren, Schritte wiederholen.
Der erweiterte Bereich kühlt ab.



Garzeit begrenzen

Das Kochfeld kann Ihnen das Ausschalten einer Kochzone abnehmen. Beispiel: *Normal-Kochzone 1 hinten links arbeitet bei Heizstufe 5 und soll nach 45 Minuten selbsttätig abschalten.*



1. Sensor der betreffenden Kochzone antippen, *Beispiel A* .
Hinter der Heizstufe erscheint ein Punkt.
2. Sensor **B** 2-mal antippen.
Es erscheinen "00." und ein blinkender Punkt vor der Zahl.
3. Mit dem Sensor **G** einstellen, wie lange die Kochzone noch heizen soll, *Beispiel "45"*.
Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und die Kochzone schaltet sich aus.
4. Um das Signal zu beenden, Sensor **G** antippen.

Eieruhr / Kurzzeitwecker

1. Sensor **B** antippen.
Es erscheint "00".
2. Mit dem Sensor **G** die Dauer einstellen.
Nach Ablauf der Zeit ertönen mehrfach Doppel-Signale.
3. Um das Signal zu beenden, Sensor **G** antippen.

Einzelne Kochzone ausschalten

1. Sensor der gewünschten Kochzone antippen.
Es erscheint ein Punkt hinter der Heizstufe.
2. Heizstufe mit dem Sensor **H** auf „0“ stellen oder die Sensoren **H** und **G** gleichzeitig antippen.
Die Kochzone schaltet aus.
Die Heizstufen-Anzeige zeigt „H“.

Restwärmeanzeige

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.

Die Restwärmeanzeige schützt Sie vor möglichen Verbrennungen:

- ein blinkendes *H* in allen Anzeigen bedeutet, dass das Kochfeld nicht "weiß", wie heiß die Kochzonen sind. Dies ist nach einem Stromausfall und bei der Inbetriebnahme der Fall.
- ein dauerhaft leuchtendes *H* sagt Ihnen, dass diese Kochzone noch heißer als 60 °C ist.
- ein dauerhaft leuchtendes *h* zeigt an, dass die Kochzone zwischen 45 und 60 °C heiß ist.

Pflege und Wartung

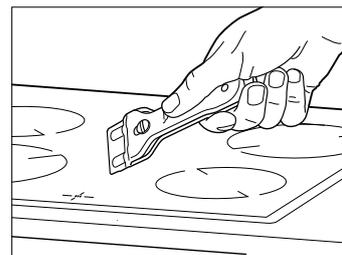
Kochfeld reinigen

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

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



- Nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen. Mit klarem Wasser nachwischen und mit weichem Tuch trockenreiben (Kalkflecken!).
 - Grobe Verschmutzungen sofort mit einem Klingenschaber lösen (nicht im Lieferumfang).
 - Eingebraunte Verschmutzungen und Flecken mit Spezialreiniger oder flüssigem Edelstahlreiniger behandeln.
 - Nach dem Reinigen mit Silikon-Pflegemittel behandeln.
- Töpfe und Pfannen mit nicht ausgehärteten Aluminiumböden können auf Glaskeramik-Kochfeldern durch das Hin- und Herschieben einen metallischen Glanz verursachen.
- Spezialreiniger für Glaskeramik-Kochfelder und einen feuchten Schwamm verwenden, um diesen Glanz sauber und rückstandsfrei zu beseitigen.
 - Kochfeld regelmäßig mit einem geeigneten Imprägniermittel behandeln.

Wenn ein Ausbau nötig ist ...

Gefahr Stromschlag- / Brandgefahr!



Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.

- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte angeschlossen werden (siehe Seite 21). 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!

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, Lösungen, Tipps
Gesamtes Kochfeld ohne Anzeigen und ohne Funktion.	Stromzufuhr unterbrochen – Alle Sicherungen dieses Stromkreises an Ihrem Sicherungskasten prüfen.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben und Anzeige über dem „Schlüssel“-Symbol leuchtet.	Kindersicherung eingeschaltet – Kindersicherung ausschalten.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben – nach Anschließen oder Stromunterbrechung.	Umgebungs-helligkeit zu hoch – Bedienfeld gegen direktes Licht schützen. Stark pulsierendes Licht (Leuchtstoffröhre) – Leuchtstoffröhre wechseln oder Bedienfeld dagegen abschirmen. Stark schwankende Umgebungs-helligkeit – für konstante Lichtverhältnisse sorgen. Dann Gerät kurz vom Netz trennen und erneut versuchen.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben – aus sonstigen Gründen.	Kochfeld wurde nicht eingeschaltet – Kochfeld einschalten. Sensor nicht lange genug berührt (weniger als 1 Sekunde) – Sensor etwas länger antippen. Elektronik überhitzt (z.B. durch mangelnde Isolierung des Backofens) – Abkühlen lassen; Isolierung verbessern.
Gerät reagiert nur mit Signalton.	Sensor abgedeckt / verschmutzt.
Kochfeld schaltet sich ab.	Nach dem Einschalten erfolgte länger als 10 Sekunden keine Eingabe – Bedienfeld einschalten und gleich Eingabe vornehmen. Sensoren länger als 10 Sekunden betätigt bzw. abgedeckt.
Einzelne Kochzone schaltet sich ab.	Zeitschaltuhr hat Kochzone abgeschaltet. Dauerbetriebsbegrenzung – Kochzone erneut einschalten. Sensor länger als 10 Sekunden betätigt bzw. abgedeckt.
Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl Kochzonen noch heiß sind.	Gerät wurde vom Netz getrennt (Stromausfall?) – Restwärmeanzeige funktioniert nach dem nächsten Aufheizen wieder.
Sprünge oder Risse im Kochfeld.	Gefahr Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!  • Gerät sofort vom Netz trennen (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen)! Rufen Sie unseren Service an (s. Seite 21).
Fehler immer noch nicht behoben?	Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, rufen Sie unseren Service an (siehe Seite 21).

Gefahr Stromschlaggefahr!



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

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Einbau-Kochfeld	PG4VQ251CFT	826 343 335 650 (Teil 2)

Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

- die Lieferung unvollständig ist
- das Gerät Transportschäden aufweist
- Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben
- sich eine Störung nicht mithilfe der Fehlersuchtafel beheben lässt
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Reparatur- und Ersatzteil-Service

- Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:

Telefon 0 18 06 18 05 00

(Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf)

- Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

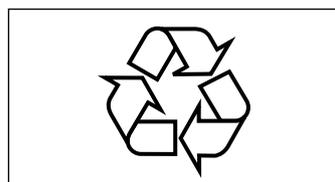
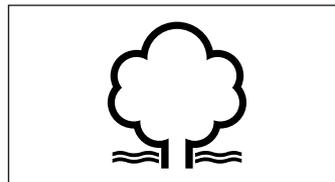
Umweltschutz leicht gemacht

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.



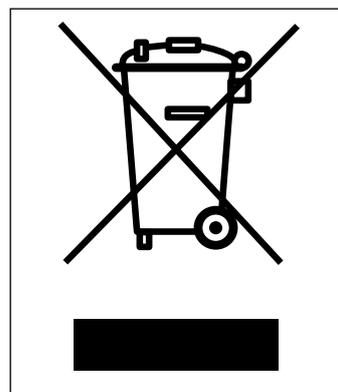
Entsorgung des Geräts

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“.



Stichwortverzeichnis

A

Absicherung 24
 Altgeräte 22
 Ankochautomatik 6,16
 Ankochzeit 6,16
 Anzeige "H" 18
 Arbeitsplatte vorbereiten 7
 Ausbau 19
 Ausschalten (Kochzone) 17
 Ausschnittmaß 24
 Ausstattung 3

B

Bedienelemente (Übersicht) 13
 Bedienfeld 14
 Bedienung 14,15
 Bestellnummer 24
 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
 Brandgefahr 4,9,10,19
 Bräter-Zone 13,16

D

Dauerbetriebsbegrenzung 11

E

Eieruhr 17
 Einbau 7,8
 Einbauort, richtiger 7
 Einschalten (Kochzone) 15
 Entsorgung des Gerätes 22
 Erweiterbare Kochzone 13

F

Fehlersuchtable 20
 Freiraum 7

G

Garzeit begrenzen 17
 Gerätebezeichnung 21,24
 Gerätemaß 24
 Gerät entsorgen 22
 Grundreinigung 9

H

H-Anzeige 18
 Halteklammer 9
 Heizstufe wählen 15
 Hermes Technischer Kundendienst.*Siehe auch* Fachberatung

I

Installation 7

K

Kindersicherung 14
 Koch-Geschirr, richtiges 11
 Kochfeld ein/ausschalten 14
 Kühlung 7
 Kurzzeitwecker 17

L

Leistungsaufnahme 24
 Lieferumfang 3

M

Maße 24
 Mindestabstand, nach unten 7

N

Nennquerschnitt 9
 Netzanschluss 4,9
 Netzleitung 10
 Netzspannung 24

O

Oberflächen reinigen 19

P

Punkt hinter Ziffer.*Siehe* Ankochautomatik

R

Reparatur 19
 Restwärmanzeige 18

S

Schlüssel-Symbol 14.*Siehe* Kindersicherung
 Selbsttest 10
 Sicherheit 4
 Sicherheitsabschaltung 12
 Sicherheitshinweise 4
 Störung beheben 20
 Störung (Selbsthilfe) 20
 Stromschlaggefahr 4,9,10,19
 Stromversorgung 9

T

Touch-Control 13,14
 Transportschaden 3
 Trennvorrichtung 4,9
 Turbostart-Kochzonen 11

U

Umweltschutz 22

V

Verbrennungsgefahr 5
 Verletzungsgefahr 5
 Verpackungs-Tipps 22
 Verriegelung.*Siehe* Kindersicherung
 Verriegelungssensor 14

W

Wärmeschutzklasse 7
 Warmhaltstufe 12

Z

Zweikreiszone 13

Datenblatt für das Kochfeld

Datenblatt für Haushaltsbacköfen, -kochmulden und -dunstabzugshauben nach der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung:	Hanseatic PG4VQ251CFT
Bestellnummer:	826 343, 335 650 (Teil 2)
Art des Kochmulde:	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen:	4
Heiztechnik:	Strahlungskochzonen
Kochzone vorne links:	Ø 12,0 / 21,0 cm, 0,7 / 2,2 kW
Kochzone hinten links:	Ø 14,5 cm; 1,2 kW
Kochzone vorne rechts:	Ø 18,0 cm; 1,8 kW
Kochzone hinten rechts:	Ø 170 / 170 x 265 mm; 1,4 / 2,2 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links: *)	EC _{electric cooking} = 184,8 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links: *)	EC _{electric cooking} = 188,3 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts: *)	EC _{electric cooking} = 186,1 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts: *)	EC _{electric cooking} = 191,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg: *)	EC _{electric hob} = 193,9 Wh/kg
Leistungsaufnahme max.	7,4 kW
Netzspannung, Absicherung:	AC 1N 230V 50Hz, 32A AC 2N 400V 50Hz, 16A AC 3N 400V 50Hz, 16A
Gerätemaß / max. Ausschnittmaß (B x T)	575 x 505 / 560 x 490
Dicke der Arbeitsplatte	28 bis 48 mm

*) Ermittelt gemäß Dokument „VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 DER KOMMISSION vom 14. Januar 2014 zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG“

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

Im praktischen Betrieb können die Werte – je nach Aufstellungs- und Umgebungsbedingungen sowie Menge und Beschaffenheit der Speisen – hiervon erheblich abweichen. Dieses Verhalten zeigen mehr oder weniger deutlich alle Geräte, unabhängig vom Hersteller.

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