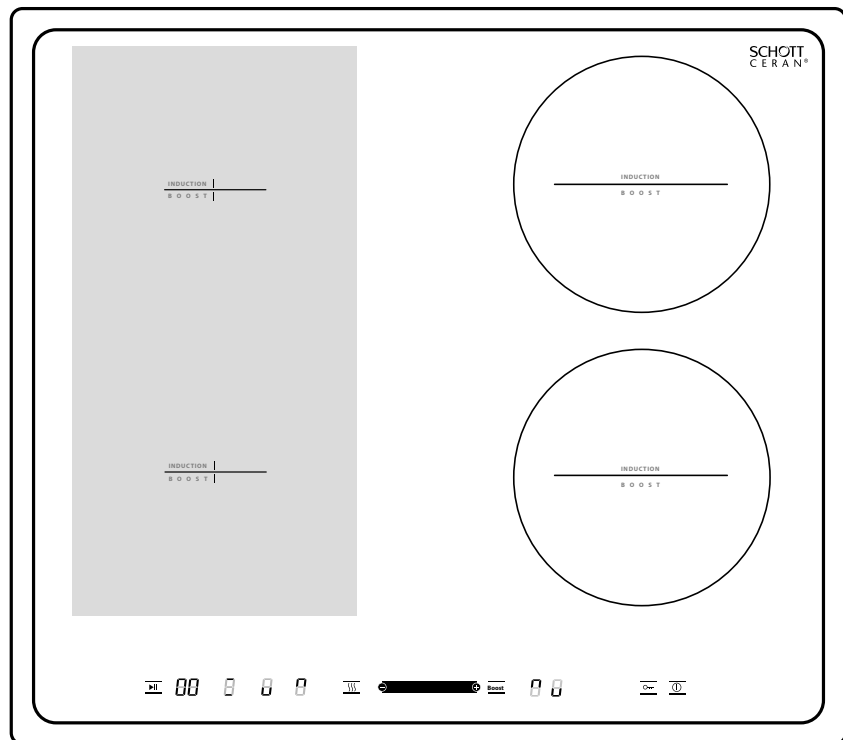


hanseatic



Gebrauchsanleitung

Induktives Glaskeramik-Kochfeld mit Sensorsteuerung

Anleitung, Nr.: 92752
Bestell-Nr. 853 106
HC 20160621
Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Information

Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor	3
Ausstattungsmerkmale	3
Lieferumfang	3
Kontrolle ist besser	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
5 Minuten für Ihre Sicherheit	4
Symbolerklärung	4
Begriffserklärung	4
Sicherheitshinweise.....	4
Bedienelemente	8

Vorbereitung

Einbau	9
Wichtige Benutzer-Information	9
Der richtige Einbauort.....	9
Arbeitsplatte vorbereiten.....	9
Kochfeld einsetzen	10
Netzanschluss – Hinweise für die Elektrofachkraft	11
Bevor es richtig losgeht.....	12
Grundreinigung.....	12
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln... ..	13
Das richtige Kochgeschirr	13

Bedienung

Kochfeld kennenlernen.....	14
Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfeldes	14
Geräuscentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds	14
Kochzonen und Sensoren	15
Die flexible Kochzone.....	16
Richtige Bedienung der Sensoren	16
Kochzone einschalten und einstellen.....	16
Heizleistung einer Kochzone verringern oder erhöhen.....	17
Garvorgang unterbrechen („Pause“)	17
Einzelne Kochzone ausschalten	17
Kochfeld ausschalten	18
Topferkennung.....	18
Automatische Schutzeinrichtungen	18
Restwärme-Anzeige.....	19
Verriegelungsfunktion (Kindersicherung) ..	19

Booster-Funktion benutzen	20
Booster-Funktion einschalten.....	20
Booster-Funktion ausschalten.....	21
Warmhaltefunktion benutzen.....	21
Timer/Garzeitbegrenzung benutzen	22
Garzeit von Kochzonen begrenzen	22
Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen	23
Kochtabelle.....	24
Kochfeld reinigen und pflegen.....	26
Regelmäßige Reinigung und Pflege	26
Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen.....	26
Starke, fest eingebrannte Verschmutzungen.....	26
Zuckerhaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien	26

Allgemeines

Wenn's mal ein Problem gibt.....	27
Fehlersuchtafel	27
Umweltschutz leicht gemacht.....	29
Verpackungs-Tipps.....	29
Entsorgung des Geräts	29
Service	30
Stichwortverzeichnis.....	31
Technische Daten	32

Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

- 2 Normal-Kochzonen 180 mm
- 1 flexible Kochzone (200 x 400 mm) aufteilbar in 2 Kochzonen (je 200 x 200 mm)
- Sensorsteuerung
- Boosterfunktion
- Warmhaltefunktion
- Garzeitbegrenzung (Timer-Funktion)
- Restwärmeanzeige

Lieferumfang

- Einbau-Glaskeramik-Induktionskochfeld
- Gebrauchsanleitung
- Montagematerial; bestehend aus 2 Halteklammern sowie 2 Schrauben

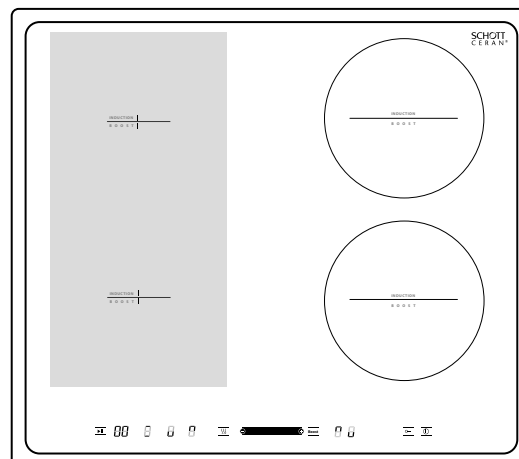
Kontrolle ist besser

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. Benutzen Sie es nicht zu anderen Zwecken, wie z.B. zum Heizen der Küche.

Das Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im privaten Bereich bestimmt.



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie 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 Gebrauchsanleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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

5 Minuten für Ihre Sicherheit ...

Nehmen Sie sich 5 Minuten Zeit und lesen Sie diese Sicherheitshinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Kochfeld das erste Mal in Betrieb nehmen. Auf diese Weise werden Ihre Sicherheit gewährleistet und mögliche Gerätebeschädigung vermieden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung entstehen, haftet der Hersteller nicht!

Symbolerklärung



Achtung, heiße Oberfläche - Verbrennungsgefahr!

Begriffserklärung

Folgende Signalworte finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung:



WARNUNG

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



VORSICHT

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS

Das Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu einem elektrischen Stromschlag führen.

Wenn Sie einen solchen elektrischen Stromschlag bekommen, können Sie getötet oder schwer verletzt werden.

- Nehmen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie sofort unseren Service (siehe Seite 30).
- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren Service, angeschlossen werden. Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts. 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 Glaskeramik-Kochfelds den betreffenden Stromkreis aus, bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.
- 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.
- Kochen Sie bei Rissen im Glaskeramik-

Kochfeld auf keinen Fall weiter! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen und damit einen tödlichen Stromschlag verursachen! Wenn Ihr Glaskeramik-Kochfeld Risse aufweist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), und benachrichtigen Sie unseren Service (siehe Seite 30).



WARNUNG!

Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen!

Das Glaskeramik-Kochfeld arbeitet mit gefährlicher Netzspannung; es ist kein Spielzeug. Im Umgang mit dem Glaskeramik-Kochfeld bestehen besondere Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen, die sich der Risiken nicht bewusst sind.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder) benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Glaskeramik-Kochfeld spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen Sie von Kindern nur unter Aufsicht durchführen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verpackungsfolie nicht in Reichweite von Kindern kommt. Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder keine kleinen Teile vom Montagematerial in den Mund stecken können. Kinder können sich daran verschlucken und ersticken.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Sie können sich während des Betriebs am Glaskeramik-Kochfeld, an Besteck und am Kochgeschirr verbrennen, wenn Sie damit in Berührung kommen.

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Glaskeramik-Kochfeld fern, es sei denn, Sie beaufsichtigen sie durchgehend.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die blinkenden Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall wie Besteck und Deckel auf dem Glaskeramik-Kochfeld ab, weil sie sich aufheizen und zu Verbrennungen führen können.



WARNUNG!

Brandgefahr!

Brennbare Gegenstände können sich entzünden, wenn sie in der Nähe des Glaskeramik-Kochfelds stehen.

Wenn Sie die Garzeitbegrenzung benutzen und die Speisen unbeaufsichtigt lassen, können sie anbrennen und Feuer fangen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld und kochende Speisen haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

- Stellen Sie temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf dem Kochfeld ab! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht unbeaufsichtigt. Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.
- Decken Sie das Kochgeschirr sofort mit einem Deckel ab, wenn es darin brennt!
- Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser!
- Stellen Sie im Brandfall sofort das Glaskeramik-Kochfeld aus und drehen Sie die Sicherungen heraus.
- Lassen Sie nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen (siehe Seite 30).
- Lagern Sie nie Gegenstände auf der Kochfläche.
- Schalten Sie das Glaskeramik-Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig aus. Verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung! Auch das Unterbrechen des Garvorgangs („Pause“) schaltet das Gerät nicht ab.
- Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst. Schalten Sie daher stets das Kochfeld bzw. die Kochzone selbst aus, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten.
- Schließen Sie keine externe Zeitschaltuhr und kein separates Fernwirksystem am Glaskeramik-Kochfeld an.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit dem Glaskeramik-Kochfeld kann zu Verletzungen führen.

- Benutzen Sie nur Kochfeld-Schutzgitter und -Abdeckungen, die vom Hersteller freigegeben sind. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzgittern und Abdeckungen kann zu Unfällen führen.



VORSICHT!

Gesundheitsgefahr!

Als Träger eines Herzschrittmachers kann Ihre Gesundheit beeinträchtigt werden, wenn Sie zu nah beim Induktionskochfeld stehen. Die elektrischen Strahlen, die das Induktionskochfeld während des Betriebs erzeugt, können die Funktionsweise Ihres Herzschrittmachers stören.

- Als Träger eines Herzschrittmachers sollten Sie den Gebrauch eines Induktionskochfelds mit Ihrem Arzt besprechen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können verschiedene Schäden entstehen.

- Installieren Sie das Glaskeramik-Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation! Wenn das Glaskeramik-Kochfeld keinen ausreichenden Luftumlauf hat, kann es überhitzen und beschädigt werden.
- Wenn Sie die Kochzonen ohne oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betreiben, können sie beschädigt werden.
- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Glaskeramik-Kochfeld fallen. Es kann zerbrechen. Auch kleine Gegenstände

können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf das Kochfeld treffen.

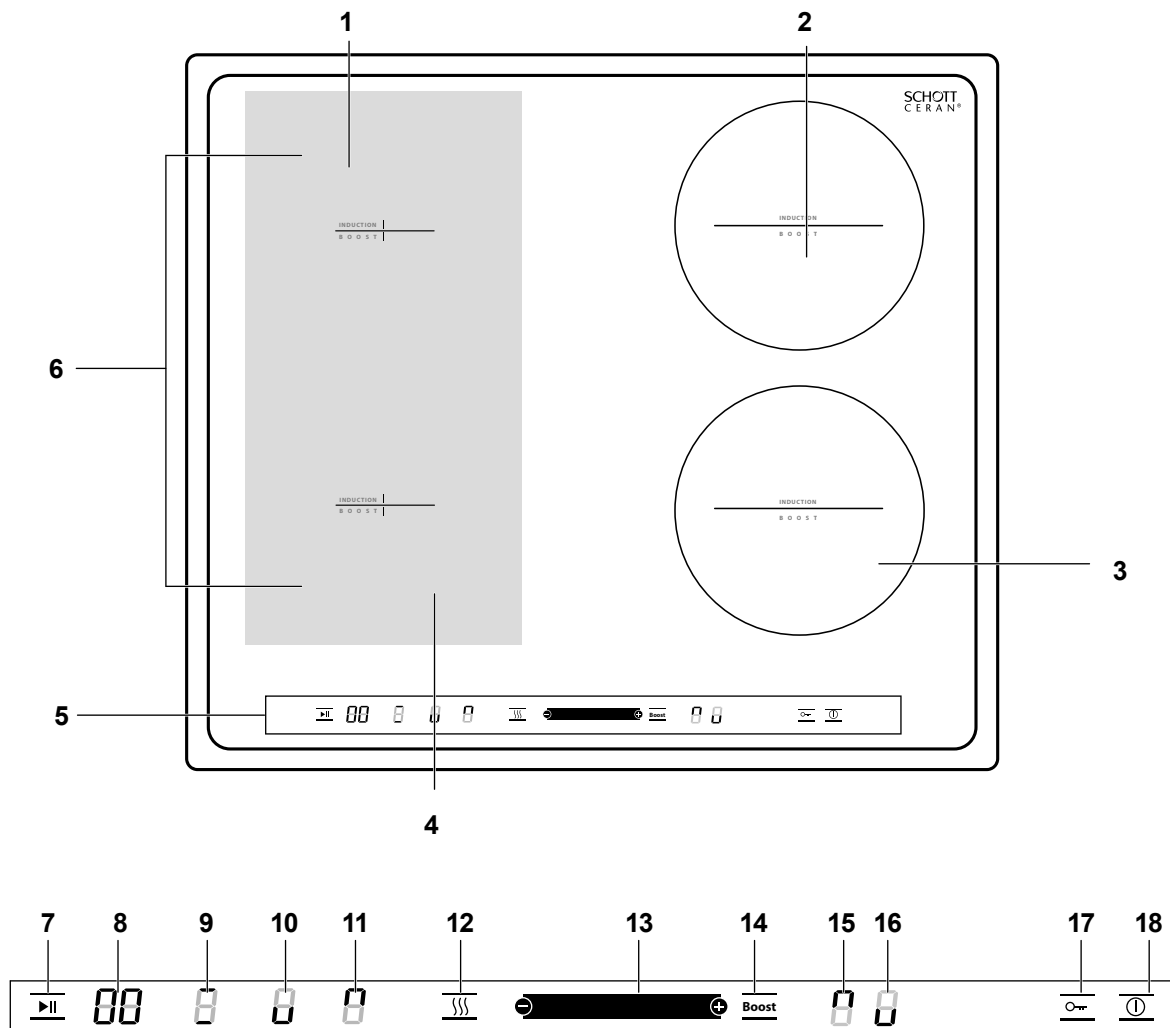
- Schieben Sie schweres Geschirr nicht über das Kochfeld. Die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Wischen Sie das Kochfeld und den Topfboden vor dem Benutzen ab, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Benutzen Sie die Ankochautomatik nur, wenn das Kochgeschirr und die Speisen die höchste Heizstufe für die Dauer der Ankochzeit problemlos vertragen. Das Kochgeschirr kann andernfalls beschädigt werden, und die Speisen können anbrennen.
- Stellen Sie sicher, dass weder Zucker, noch Zitronensäure, Kunststoff, Salz usw. in festem und flüssigem Zustand auf die heiße Kochzone geraten. Sollten dennoch Zucker, Salz oder Kunststoff auf die heiße Kochzone gelangen, schalten Sie sie auf keinen Fall ab, bevor Sie Zucker, Salz oder Kunststoff mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber entfernt haben. Schützen Sie Ihre Hände dabei vor Verbrennungen.
- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche. Dies kann zu Schäden wie z. B. Kratzern am Kochfeld führen. Wenn das Kochfeld heiß ist, besteht Brandgefahr.
- Benutzen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht als Schneidbrett oder Arbeitsfläche. Dies kann zu Schäden wie z. B. Kratzern am Kochfeld führen. Wenn das Kochfeld heiß ist, besteht Brandgefahr.
- Decken Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem ab – auch nicht zum Schutz der Kochflächen –, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr entsteht.

- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittelpulver oder Stahlschwämme, weil die Oberfläche so beschädigt werden kann.

Im Umgang mit Ihrem neuen Glaskeramik-Kochfeld müssen Sie außerdem Folgendes beachten:

- Sie sind für den einwandfreien Zustand des Glaskeramik-Kochfelds 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. Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung verursacht wurden, werden nicht anerkannt.

Bedienelemente



- | | | | |
|---|---------------------------------|----|--------------------------------------|
| 1 | Kochzone hinten links | 10 | Auswahlsensor Kochzone vorne links |
| 2 | Kochzone hinten rechts | 11 | Auswahlsensor Kochzone hinten links |
| 3 | Kochzone vorne rechts | 12 | Sensor für Warmhaltefunktion |
| 4 | Kochzone vorne links | 13 | Regler für Heizleistung und Timer |
| 5 | Bedienfeld | 14 | Sensor für Boosterfunktion |
| 6 | Flexible Kochzone | 15 | Auswahlsensor Kochzone hinten rechts |
| 7 | Pausentaste | 16 | Auswahlsensor Kochzone vorne rechts |
| 8 | Timer und Verriegelungsfunktion | 17 | Sensor für Sicherheitsverriegelung |
| 9 | Auswahlsensor flexible Kochzone | 18 | Ein-/Aus-Sensor |

Einbau



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu einem elektrischen Stromschlag führen.

- 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!.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können verschiedene Schäden entstehen.

- Installieren Sie das Glaskeramik-Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation! Wenn das Glaskeramik-Kochfeld keinen ausreichenden Luftumlauf hat, kann es überhitzen und beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Entfernen der Schutzfolien und Klebebänder keine spitzen Gegenstände.

Wichtige Benutzer-Information

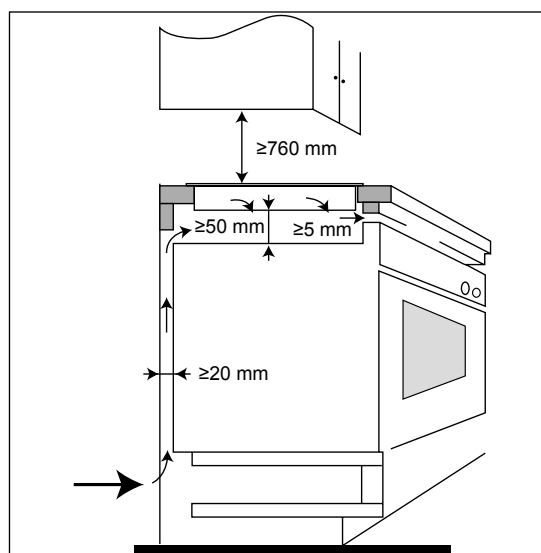
Das Glaskeramik-Kochfeld ist für den Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte oder Ähnliches vorgesehen. Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den Einbau selbst durchführen.

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.
- Bauen Sie das Gerät nicht direkt neben Kühl- oder Gefrierschränken ein. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Unterhalb des gesamten Ausschnitts müssen Sie zur Kühlung mindestens 80 mm Freiraum lassen. In diesem Bereich dürfen sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände (Unterschrank, Schublade etc.) befinden. Eventuell vorhandene Seitenwände oder Schubladenkästen müssen Sie entsprechend aussägen beziehungsweise ausbauen. Um den Ausschnitt herum muss ausreichend Platz bleiben:
 - links und rechts: min. 110 mm
 - vorne und hinten: min. 50 mm

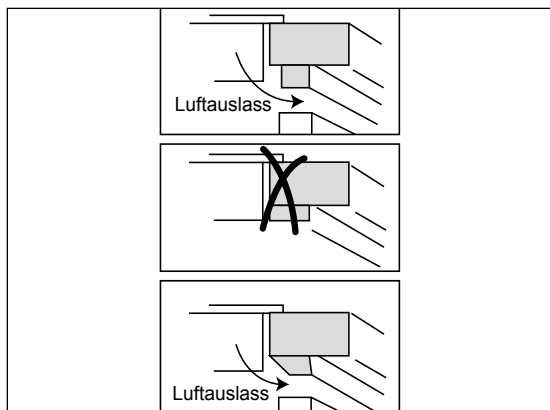
Arbeitsplatte vorbereiten

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

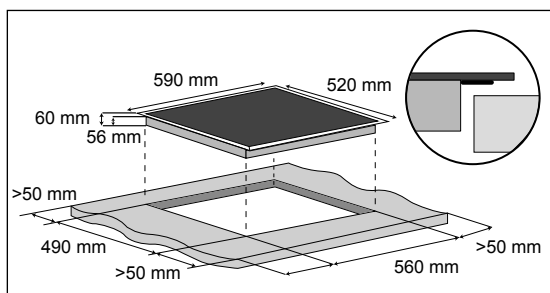


- Die Arbeitsplatte muss mindestens 25 mm dick und mindestens 590 mm tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.

- Ist das Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 50 mm hoch sein.
- Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks durch eine vertikale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Wand und Sicherungsplatte mindestens 20 mm breit sein.
- Im hinteren Teil der Sicherungsplatte muss eine quadratische Öffnung mit einem Seitenmaß von mindestens 80 mm herausgeschnitten werden.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen mit Ventilation eingebaut werden, muss der Abstand zwischen dem Geräteboden und der Decke des Backofens mindestens 50 mm betragen.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen bis 100 °C hitzebeständig sein (100 °C).



- Das Kochfeld muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.

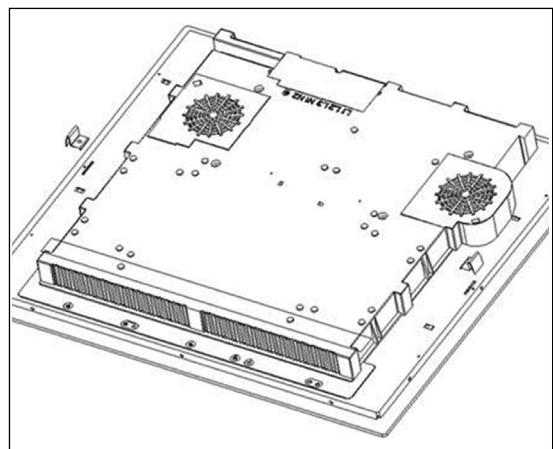


1. Wenn noch kein Ausschnitt vorhanden ist, sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: 560 x 490 mm (B x T).

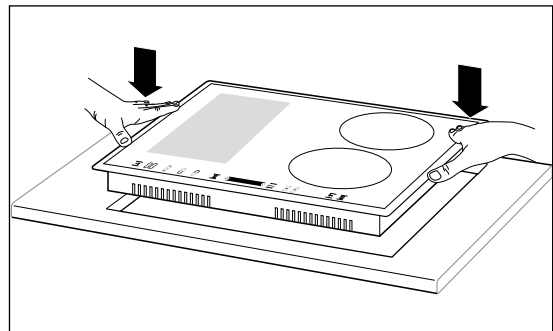
2. Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt maximal 574 x 490 mm betragen. Bringen Sie links und rechts Ausgleichleisten von max. 7 mm an, um die Breite von 560 mm zu erreichen.

Kochfeld einsetzen

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



3. Montieren Sie die beiden Halteklammern wie in der Abb. oben dargestellt.



4. Setzen Sie das Kochfeld mit der Bedienblende nach vorne in den Ausschnitt der Arbeitsplatte. Richten Sie es gleichmäßig aus und drücken Sie es dann kräftig an.

Netzanschluss – Hinweise für die Elektrofachkraft



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu einem elektrischen Stromschlag führen.

- Das Kochfeld **darf nur durch autorisierte Fachkräfte**, wie unseren Technik Service, angeschlossen werden (siehe Seite 30). 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!
- 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

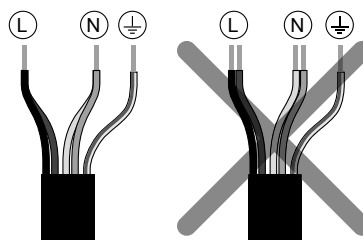
- Das Kochfeld ist für folgende Wechselspannungen ausgelegt:
 - 220-240V / 50Hz, 32 A
 - 2x 230V / 50Hz, 2L+2N, 16 A
 - 400V 3N~ / 50Hz, 16 A
- Es ist eine separate Stromversorgung (Absicherung) erforderlich.
- Das Kochfeld darf nur mit der vorinstallierten Netzanschlussleitung vom Typ H07RN-F mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 5x1,5 mm² angeschlossen werden.
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

Netzanschlussleitung anschließen

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus, und sichern Sie sie gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind.
3. Vergewissern Sie sich, dass eine wirksame Erdung möglich ist, bevor Sie den Anschluss an der entsprechenden Klemme herstellen.
4. Führen Sie ggf. die betroffenen Adern vorschriftsmäßig mit Crimphülsen zusammen. Klemmen Sie die Adern dann gemäß der nachfolgenden Schaltbilder an die Herdanschlussdose an.
5. Verlegen Sie die Netzanschlussleitung so, dass sie das Gehäuse des Kochfeldes nicht berührt, da es während des Betriebs sehr heiß werden kann.

Anschlussmöglichkeiten an die Herdanschlussdose

220-240 V / 50 Hz, 32 A

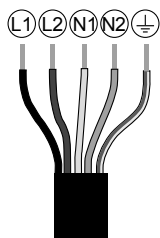


Die Adern L1 schwarz und L2 braun sowie N1 grau und N2 blau müssen vorschriftsmäßig mit Crimphülsen zusammengeführt werden.

- Schwarz und Braun zusammengeführt = L
- Blau und Grau zusammengeführt = N
- Grün/Gelb = PE ⊕

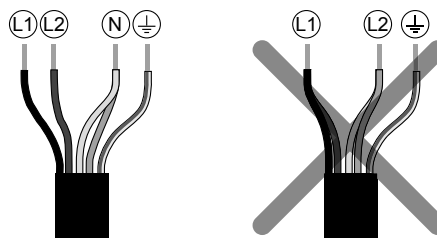
Anschlussmöglichkeiten an die Herdanschlussdose

2 x 230 V / 50 Hz, 2L+2N, 16 A



- Schwarz = L1
- Braun = L2
- Grau = N1
- Blau = N2
- Grün/Gelb = PE ⊕

400 V 3N~ / 50 Hz, 16 A



Die Adern N1 grau und N2 blau müssen vorschriftsmäßig mit einer Crimphülse zusammengeführt werden.

- Schwarz = L1, Braun = L2
- Blau und Grau zusammengeführt = N
- Grün/Gelb = PE ⊕

Bevor es richtig losgeht

Grundreinigung

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme, weil die Oberfläche so beschädigt werden kann.

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.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu einem elektrischen Stromschlag führen. Wenn Sie einen solchen elektrischen Stromschlag bekommen, können Sie getötet oder schwer verletzt werden.

- Kochen Sie bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiter! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen und damit einen tödlichen Stromschlag verursachen! Wenn Ihr Glaskeramik-Kochfeld Risse aufweist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), und benachrichtigen Sie unseren Service (siehe „Service“ auf Seite 30).

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

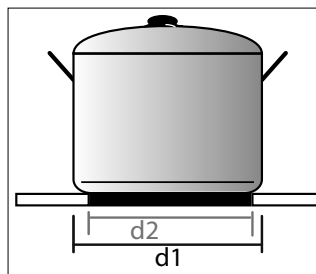
Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Schieben Sie schweres Kochgeschirr nicht über das Kochfeld. Die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Wischen Sie das Kochfeld und den Topfboden vor dem Benutzen ab, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Nutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Das richtige Kochgeschirr

Verwenden Sie am besten Kochgeschirr

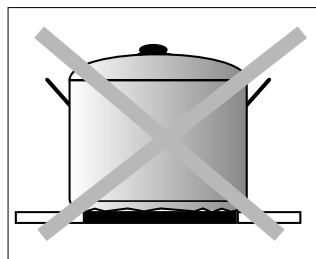
- das ferromagnetisch ist. Dies überprüfen Sie, indem Sie einen Magneten (nicht im Lieferumfang enthalten) daran halten.
- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emailierte Stahltöpfe mit 2-3 mm und Edelstahltöpfe mit 4-6 mm.



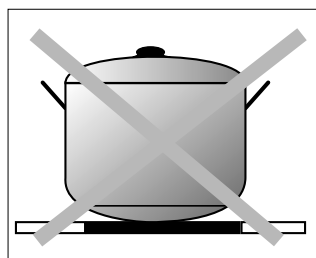
- mit einer Größe, die der Kochzonen-Größe entspricht. Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d1 angegeben. Der Bodendurchmesser d2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

Nicht verwenden sollten Sie:

- Eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe



- Töpfe mit rauem Boden



- Töpfe mit gerundetem Boden

Beschichtetes Kochgeschirr darf **innen nicht zerkratzt** sein und auch nicht überhitzt werden. Benutzen Sie nur Töpfe mit glattem und ebenem Boden.

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

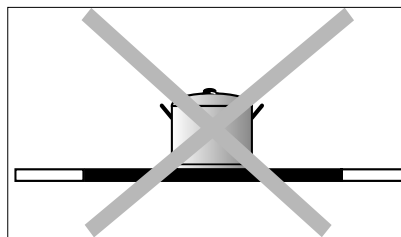
Eine kleine Hilfestellung gibt die folgende Tabelle:

Topf-Material	Reaktion
Nichtrostender Stahl	Topf wird nicht erkannt. AUSNAHME: Töpfe aus ferromagnetischem Stahl.
Aluminium	Topf wird nicht erkannt. AUSNAHME: 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 Kupferboden	Topf wird nicht erkannt.

Topfgröße

Der Boden des verwendeten Topfes muss passend zur Kochzone eine bestimmte Mindestgrößen besitzen (siehe folgende Tabelle), da sonst die Kochzone nicht aktiviert wird.

Achten Sie besonders beim Kochen auf der **flexiblen Kochzone** darauf, dass die Bodenfläche des Topfes mindestens 180 x 300 mm groß ist.



Kochzone	Mindest-Durchmesser Topf
1	140 mm
2	140 mm
3	140 mm
4	140 mm
flexible Kochzone	180 x 300 mm

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 von der Kochzone weggenommen wird.

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

Geräusentwicklung 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 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 von Fehlern und sie sind auch keine Zeichen schlechter Qualität, sondern hängen mit der Induktionstechnik zusammen. Sie haben auch keine negativen Auswirkungen auf Töpfe oder Kochfeld.

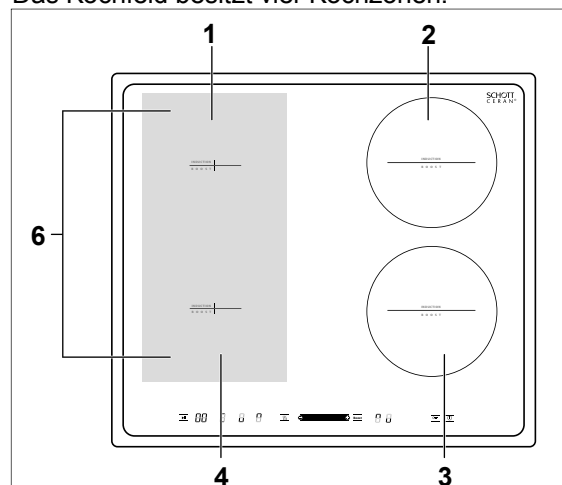
Ventilatorgeräusch

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 – bei diesem Kochfeld – automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen aktiviert wird, und auch eine Zeitlang weiterläuft, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

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

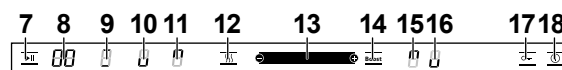
Kochzonen und Sensoren

Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen.









Die beiden Kochzonen auf der rechten Seite, Kochzonen 2 hinten rechts und 3 vorne rechts, können unabhängig voneinander angesteuert werden. Die flexible Kochzone 6 kann bei Bedarf auch in zwei separate Kochzonen 1 hinten links und 4 vorne links aufgeteilt werden.

Das Kochfeld wird über Sensoren gesteuert.



	Pause 7: Zum Unterbrechen des Garvorgangs. Zur Fortsetzung des Garvorgangs Sensor erneut berühren.
	Timer 8: Zum Einstellen der Abschaltzeit. Kann für jede Kochzone separat eingestellt werden.
	Flexible Kochzone 9: Zum Auswählen der gesamten flexiblen Kochzone berühren.
	Flexible Kochzone: Zum separaten Auswählen der Kochzone 4 (vorne links) Sensor 10 bzw. 1 (hinten links) Sensor 11 berühren.

	Warmhaltefunktion 12 : Zum Warmhalten von Speisen bei niedriger Heizleistung.
	Regelsensor 13 zum Einstellen der Heizleistung und des Timers.
	Booster-Funktion 14 : Zum kurzfristigen Kochen mit höchster Heizleistung.
	Separate Kochzonen: Zum separaten Auswählen der Kochzone vorne rechts 3 Sensor 16 bzw. hinten rechts 2 Sensor 15 berühren.
	Sicherungsverriegelung 17 : Zum Schutz vor unbefugtem oder unabsichtlichem Einschalten des Kochfelds bzw. unbefugten oder unabsichtlichen Veränderungen an den Einstellungen aktiver Kochzonen
	Sensor Ein/Aus 18 : Zum Ein- und Ausschalten des Kochfelds.

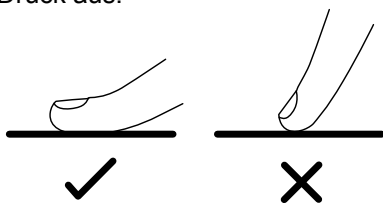
Hinweis: Bei jedem Berühren eines Sensors ertönt ein akustisches Signal.

Die flexible Kochzone

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.
- Üben Sie beim Berühren eines Sensors keinen Druck aus.



- Berühren Sie die Sensoren stets mit der gesamten Fingerkuppe, nicht mit der Fingerspitze.
- Achten Sie darauf, dass keiner der Sensoren verdeckt ist (z. B. durch einen Topflappen).

Kochzone einschalten und einstellen



WARNUNG!

Wenn Sie heißes Besteck auf dem Glas-keramik-Kochfeld während des Betriebs berühren, können Sie sich verbrennen.

- Legen Sie kein Besteck auf dem Glas-keramik-Kochfeld ab, weil es sich aufheizen kann und Sie sich daran verbrennen können.

18



1. Berühren Sie den Sensor **18**, um das Kochfeld einzuschalten.
Folgende Dioden leuchten auf:



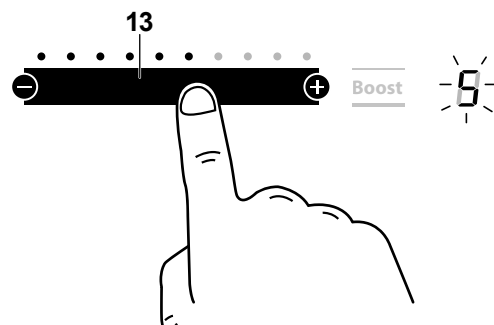
Hinweis: Berühren Sie innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten keinen Sensor, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

2. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.



Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.

3. Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor **13**.



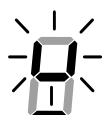
Die Einstellung beginnt mit Leistungsstufe „0“. Über den Balken des Regelsensors **13** leuchten Leuchtdioden auf, die die eingestellte Leistungsstufe anzeigen; die Leistungsstufe lässt sich außerdem an der Leuchtdiode der Kochzone nachvollziehen.

4. Wenn die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt ist, berühren Sie erneut den Sensor der Kochzone.



Die Leuchtdiode des Sensors blinkt nicht mehr; die gewünschte Leistungsstufe ist eingestellt.

Hinweis: Steht auf der Kochzone kein Topf oder kein geeigneter Topf, erscheint nach einigen Sekunden die nebenstehende, blinkende Anzeige. Sobald Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone stellen, erscheint die Anzeige der eingestellten Leistungsstufe.



Heizleistung einer Kochzone verringern oder erhöhen

- Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.
- Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor **13**, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.
- Wenn die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt ist, berühren Sie erneut den Sensor der Kochzone.
Die Leuchtdiode des Sensors blinkt nicht mehr; die gewünschte Leistungsstufe ist eingestellt.

Garvorgang unterbrechen („Pause“)

Sie können den Garvorgang **für alle Kochzonen** vorübergehend unterbrechen.

Für einzelne Kochzonen können Sie den Garvorgang **nicht** unterbrechen.



WARNUNG!

Brandgefahr!

Brennbare Gegenstände können sich entzünden, wenn sie in der Nähe des Glaskeramik-Kochfelds stehen.

- Das Unterbrechen des Garvorgangs („Pause“) schaltet das Gerät nicht ab. Schalten Sie das Glaskeramik-Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig aus.

Um den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen,



- berühren Sie den Sensor **7**.



Das Display zeigt die obige Anzeige.

Um die Unterbrechung zu beenden und den Kochvorgang fortzusetzen,

- Berühren Sie erneut den Sensor **7**.
Alle Anzeigen auf dem Display kehren in den vorherigen Zustand zurück; der Garvorgang wird fortgesetzt.

Hinweis: So lange der Garvorgang unterbrochen ist, haben sämtliche Sensoren außer dem Sensor **7** und dem Ein-/Aus-Sensor **18** keine Funktion.

Einzelne Kochzone ausschalten

- Berühren Sie den Sensor der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.
- Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor **13**, bis die Leistungsstufe „0“ erreicht ist.
- Berühren Sie erneut den Sensor der Kochzone.
Die Leuchtdiode des Sensors blinkt nicht mehr; die Kochzone ist ausgeschaltet.

Hinweis: Schalten Sie eine Kochzone **immer** nur über die Sensoren aus, **niemals** dadurch, dass Sie den Topf von der Kochzone nehmen!

Kochfeld ausschalten



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Wenn Sie das heiße Glaskeramik-Kochfeld während des Betriebs berühren, können Sie sich verbrennen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
 - Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die blinkenden Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
 - Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.
- Berühren Sie den Sensor **18**, um das gesamte Kochfeld auszuschalten.
Ein akustisches Signal ertönt; sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die Restwärmeanzeigen „H“ erlöschen.

Topferkennung



WARNUNG!

Brandgefahr!

Brennbare Gegenstände können sich entzünden, wenn sie in der Nähe des Glaskeramik-Kochfelds stehen.

- Schalten Sie das Glaskeramik-Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig aus. 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. Schalten Sie die Kochzonen

trotzdem **immer** nur über die Sensoren aus, **nie-**
mals dadurch, dass Sie den Topf von der Kochzone nehmen!

Die Topferkennung bewirkt bei den Kochzonen **1, 2, 3** und **4**, dass nur der Bereich der Kochzone aktiviert wird, der vom Topf bedeckt ist. Daher wird keine Energie vergeudet, wenn auf dieser Kochzone ein Topf steht, der kleiner als der Durchmesser der Kochzone ist. Bitte beachten Sie dabei die Mindest-Durchmesser der Töpfe (siehe Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr“).

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 eine der Kochzonen aktiviert wird. Der Ventilator arbeitet so lange, bis das elektronische System ausreichend abgekühlt ist, auch wenn die Kochzonen schon ausgeschaltet sind.

Automatische Leistungsreduzierung

Die Temperatur der elektronischen Elemente im Innern des Kochfelds wird ständig durch eine Sonde gemessen. Steigt die Wärme zu stark an, wird die Leistungsstufe der Kochzone, deren elektronische Elemente zu berhitzen drohen, automatisch verringert, oder die den zu stark erhitzten Elementen am nächsten gelegene Kochzone wird automatisch abgeschaltet. Im Extremfall wird das Kochfeld automatisch vollständig abgeschaltet.

Sind die elektronischen Elemente wieder ausreichend abgekühlt, wird die Leistungsstufe wieder auf die ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt.

Betriebsdauerbegrenzung

Zu Ihrer Sicherheit ist jede Kochzone mit einer Betriebsdauerbegrenzung versehen. Falls die Leistungsstufe längere Zeit nicht geändert worden ist (siehe folgende 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
Booster	0,08 (= 5 Min.)

Automatische Sicherheitsabschaltung

Wenn innerhalb des Kochfeldgehäuses zu hohe Temperaturen registriert werden, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

Restwärme-Anzeige



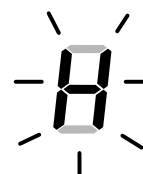
WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Wenn Sie das heiße Glaskeramik-Kochfeld während des Betriebs berühren, können Sie sich verbrennen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die blinkenden Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.

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 Anzeige „-“ die Anzeige „H“ zu blinken. Wird das Kochfeld ausgeschaltet, blinkt die Restwärmeanzeige „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

Um die Verriegelungsfunktion zu aktivieren,



- berühren Sie den Sensor **17**.



Die Anzeige **8** zeigt **Lo**.

Verriegelungsfunktion deaktivieren

Um die Verriegelungsfunktion zu deaktivieren,



- berühren Sie erneut den Sensor **17 einige Sekunden lang**.

Die Anzeige **Lo** erlischt.

Hinweise:

- Zum Aktivieren der Verriegelungsfunktion muss das Kochfeld nicht eingeschaltet sein.
- Wenn die Verriegelungsfunktion aktiviert wird, während das Kochfeld eingeschaltet ist, blinkt die Anzeige **Lo**.

- Sie können die Verriegelungsfunktion auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktivieren und bei ausgeschaltetem Kochfeld deaktivieren und umgekehrt.
- Nach einem **Stromausfall** ist der Verriegelungssensor **nicht** mehr aktiv, da das Kochfeld dann automatisch in die Grundeinstellung zurückkehrt.

Booster-Funktion benutzen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Wenn Sie das heiße Glaskeramik-Kochfeld während des Betriebs berühren, können Sie sich verbrennen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die rot leuchtenden Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.

Durch die Booster-Funktion wird die gewünschte Temperatur beim Ankothen wesentlich schneller erreicht als bisher.

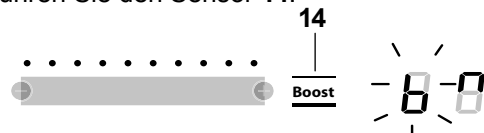
Hinweise:

- Sie können bei maximal 2 Kochzonen zugleich die Booster-Funktion benutzen.
- Eine Kochzone muss nicht zuvor in Betrieb gewesen sein, damit Sie auf ihr die Booster-Funktion benutzen können.

Booster-Funktion einschalten

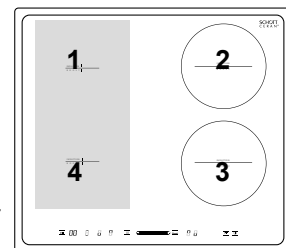
Damit Sie die Booster-Funktion einer Kochzone benutzen können, muss das Kochfeld eingeschaltet sein.

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die Sie die Booster-Funktion einschalten wollen. Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.
2. Berühren Sie den Sensor **14**.



Die Leistung der Kochzone wechselt auf Stufe **9**; anstelle der ursprünglichen Einstellung der Kochzone erscheint die blinkende Anzeige **b**.

Wenn Sie die korrespondierende Kochzone ebenfalls in Betrieb haben, wird deren Leistung auf Stufe **2** herabgesetzt. Korrespondierende Kochzonen sind die Kochzonen hinten links **1** und vorne links **4** bzw. hinten rechts **2** und vorne rechts **3**.



Korrespondierende Kochzonen

Nach einigen Sekunden blinkt die Anzeige **b** nicht mehr.

Nach ungefähr 5 Minuten wird die Leistung der Kochzone, für die Sie die Booster-Funktion eingeschaltet haben, automatisch auf den früheren Wert zurückgesetzt.

Hinweise:

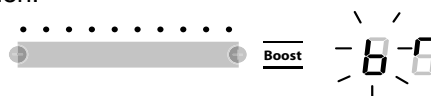
- Wenn Sie eine korrespondierende Kochzone ebenfalls in Betrieb hatten, wird deren Heizleistung nicht mehr auf den ursprünglichen Wert zurückgesetzt, sondern bleibt auf 2. Setzen Sie daher bitte die Heizleistung manuell auf den ursprünglichen Wert zurück.
- Wenn Sie die Booster-Funktion bei einer Kochzone eingeschaltet hatten, die zuvor nicht in Betrieb war, wird nach ca. 5 Minuten die Leistung dieser Kochzone auf Stufe 9 zurückgesetzt.
- 2 korrespondierende Kochzonen können nicht gleichzeitig die Boosterfunktion nutzen.

Booster-Funktion ausschalten

Die Booster-Funktion bleibt maximal 5 Minuten aktiv; danach wechselt die Leistungsstufe der Kochzone automatisch zur vorangehenden Leistungsstufe.

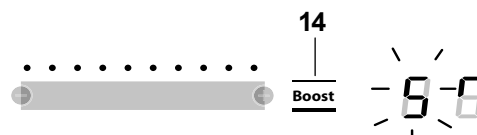
Sie können die Booster-Funktion jedoch jederzeit früher manuell ausschalten:

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, bei der Sie die Booster-Funktion ausschalten wollen.



Die Anzeige 6 beginnt zu blinken.

2. Berühren Sie den Sensor 14.



Die Leistung der Kochzone wechselt von 6 auf die blinkende Anzeige der zuvor eingestellten Leistungsstufe.

Nach einigen Sekunden blinkt die Anzeige nicht mehr.

3. Setzen Sie ggf. die Leistungsstufe der korrespondierenden Kochzone auf den ursprünglichen Wert zurück.

Warmhaltefunktion benutzen**Warmhaltefunktion benutzen**

Die Warmhaltefunktion dient dazu, gegarte Speisen bei einer Temperatur von 65 °C warmzuhalten.

Hinweis: Die Warmhaltefunktion lässt sich erst dann einschalten, wenn Sie zuvor eine Leistungsstufe eingestellt hatten.

Warmhaltefunktion aktivieren

1. Berühren Sie die Anzeige der Kochzone, für die Sie die Warmhaltefunktion aktivieren möchten.

Die Anzeige beginnt zu blinken.



2. Berühren Sie den Sensor 12.



Die Leistungsanzeige der Kochzone wechselt auf die Anzeige 1. Diese Anzeige blinkt einige Sekunden lang und hört dann auf zu blinken.

Warmhaltefunktion deaktivieren

Um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren,

1. Berühren Sie die Anzeige der Kochzone, für die Sie die Warmhaltefunktion deaktivieren wollen.

2. Berühren Sie erneut den Sensor 12.



Die Anzeige 1 beginnt zu blinken.

3. Stellen Sie die Leistung der Kochzone erneut ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.

Timer/Garzeitbegrenzung benutzen



WARNUNG!

Brandgefahr!

Wenn Sie die Garzeitbegrenzung benutzen und die Speisen unbeaufsichtigt lassen, können sie anbrennen und Feuer fangen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld und kochende Speisen haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst. Schalten Sie daher stets das Kochfeld bzw. die Kochzone selbst aus, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht unbeaufsichtigt. Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Decken Sie das Kochgeschirr sofort mit einem Deckel ab, wenn es darin brennt!
- Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser!

Mit der Funktion Timer/Garzeitbegrenzung können Sie

- die Garzeiten Ihrer Speisen gezielt steuern. Sie können jeder Kochzone eine eigene Garzeit zuweisen.
- das Gerät als Küchenwecker benutzen.

Garzeit von Kochzonen begrenzen

Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen

Ein Beispiel: *Sie möchten Nudeln 8 Minuten lang auf der Kochzone 3 auf Leistungsstufe 5 kochen.*

1. Stellen Sie einen gefüllten Topf auf Kochzone 3, und stellen Sie die Heizleistung von Kochzone 3 ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie erneut den Sensor von Kochzone 3.

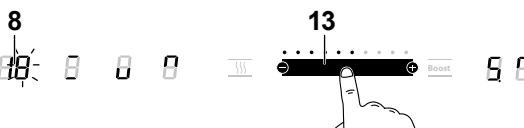


Die Leuchtdiode des Sensors beginnt zu blinken.

3. Berühren Sie den Timer-Sensor 8.



Die Anzeige des Timer-Sensors 8 wechselt von 00 auf 10, und die „0“ beginnt zu blinken. Rechts unten neben der Leistungsanzeige 5 erscheint ein kleiner Punkt.



4. Streichen Sie mit dem Finger über den Regler 13, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben, bis die Anzeige auf 18 wechselt.
5. Berühren Sie erneut den Timer-Sensor 8.



Die Anzeige 5 blinkt nun nicht mehr; dafür blinkt die Anzeige 1.

6. Wiederholen Sie Schritt 4 für die Anzeige 1, bis diese auf 0 wechselt.



Die Timer-Anzeige blinkt nun nicht mehr; dafür blinkt der Punkt rechts neben der Leistungsanzeige der Kochzone.

Die Timer-Anzeige zählt nun die Minuten bis zum Abschalten der Kochzone herunter. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Garzeitbegrenzung bei mehreren Kochzonen einstellen.

Sie können für alle 4 Kochzonen unabhängig eine Garzeitbegrenzung einstellen. Die einzelnen Garzeiten können unterschiedlich lang sein.

Ein Beispiel: *Sie möchten auf Kochzone 4 eine Speise 5 Minuten lang auf Leistungsstufe 8 kochen und auf Kochzone 3 eine weitere Speise 13 Minuten lang auf Leistungsstufe 5.*

1. Stellen Sie die Garzeit für die erste Kochzone ein, wie im Abschnitt „Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen“ beschrieben.
Hinweis: Es ist gleichgültig, für welche Kochzone Sie diese Einstellung zuerst vornehmen.
2. Stellen Sie die Garzeit für die andere Kochzone auf dieselbe Weise ein.



Es blinkt nun der Punkt rechts neben der Leistungsanzeige von Kochzone 4, und die für diese Kochzone eingestellte Garzeit wird heruntergezählt. Der Punkt rechts neben Kochzone 3 blinkt nicht.



Wenn die Garzeit von Kochzone 4 abgelaufen und die Kochzone abgeschaltet ist, beginnt der Punkt rechts neben der Leistungsanzeige von Kochzone 3 zu blinken, und die **Rest-Garzeit** von Kochzone 3 – hier: 8 Minuten – wird heruntergezählt. Auf Kochzone 4 blinkt nun die Restwärmanzeige H.

Garzeitbegrenzung ändern

Um die Garzeitbegrenzung einer Kochzone zu ändern,

- gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen“ beschrieben: Stellen Sie die Garzeit neu ein.

Garzeitbegrenzung aufheben



WARNUNG!

Brandgefahr!

Wenn Sie die Garzeitbegrenzung benutzen und die Speisen unbeaufsichtigt lassen, können sie anbrennen und Feuer fangen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glasceramik-Kochfeld und kochende Speisen haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst. Schalten Sie daher stets das Kochfeld bzw. die Kochzone selbst aus, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten.

Um die Garzeitbegrenzung einer Kochzone aufzuheben,

- gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen“ beschrieben: Stellen Sie die Garzeit auf 00.

Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen

Sie können die Timer-Funktion des Geräts auch wie einen Küchenwecker benutzen. In diesem Fall stellen Sie die Zeit ein, ohne eine Kochzone auszuwählen.

Hinweis: Damit die Funktion als Timer-Funktion benutzt werden kann, muss mindestens eine der Kochzonen aktiv sein, auch wenn sie nicht ausgewählt ist.

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 Boosterbe- trieb (Min)	Koch- stufe	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 l.	2-3	7-8	
	Milch (ohne Deckel)		200 ml - 400 ml	1-3	1-2
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf	400 g - 800 g	1-2	1-2	
	Milch	500 ml - 1 l.	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 l 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 l -1 l)	250 g	3-5		25-35
Kochen	Pellkartoffeln 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 Tas- sen Wasser	500 g - 1 kg	3-4	4-5	10-20
	Nudeln (1-2 l 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 bra- ten
	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)	

Energiespartipps

- Lassen Sie beim Kochen möglichst immer den Deckel auf dem Topf. Flüssigkeiten werden mit Deckel 3-mal schneller zum Kochen gebracht als ohne.
- Verwenden Sie nur hoch- und neuwertige Töpfe und Pfannen. Sie liegen plan auf dem Kochfeld auf und haben dadurch eine bessere Energieleitfähigkeit als Kochgeschirr mit verzogenem oder verbeultem Boden (beachten Sie auch das Kapitel „Das richtige Kochgeschirr“ auf Seite 13).
- Schalten Sie die Kochstufe rechtzeitig zurück und kochen Sie mit einer möglichst niedrigen Einstellung weiter.
- Kochen Sie, wann immer es möglich ist, mit Schnellkochtöpfen. Dadurch halbiert sich der Garvorgang, und Sie sparen eine Menge Energie.
- Nehmen sie zum Garen nur so viel Wasser wie sie wirklich benötigen. Zur Erwärmung von Wasser ist sehr viel Energie nötig..

Kochfeld reinigen und pflegen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Wenn Sie das heiße Glaskeramik-Kochfeld während des Betriebs berühren, können Sie sich verbrennen.

- Berühren Sie das Kochfeld nicht!
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände z.B. mit Handschuhen geschtzt sind.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme, weil die Oberfläche so beschädigt werden kann..

Regelmäßige Reinigung und Pflege

Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel, das ein spezielles Imprgnierl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel erhalten Sie im Fachhandel.

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Schalten Sie das Kochfeld aus, und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie Verschmutzungen mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel ab.
3. Entfernen Sie helle Flecken mit Perlfarbtn (Aluminiumrckstnde, z. B. von Alufolien) mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel.
4. Entfernen Sie Kalkrckstnde mit Essig oder einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel.

Starke, fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Schalten Sie das Kochfeld aus, und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Lösen Sie feste, eingebrannte Verschmutzungen nur mit einem Klingenschaber (nicht im Lieferumfang enthalten). Wischen Sie danach die Fläche mit einem feuchten Lappen ab.
3. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel. Wischen Sie die Fläche danach mit einem feuchten Lappen ab.



Zuckerhaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien

1. Schalten Sie die betroffene Kochzone **nicht** aus!
2. Entfernen Sie die Rückstände **in heißem Zustand** mit einem Klingenschaber von der **heißen** Kochzonenoberflche.
3. Nachdem Rückstände entfernt worden sind, Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
4. Hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.

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.




WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Bei unsachgemäßer Reparatur eines defekten Geräts besteht Stromschlaggefahr. Sie können sich und spätere Benutzer dadurch in Lebensgefahr bringen.

- Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Nur autorisierte Elektrofachkräfte dürfen Reparaturen ausführen.

Problem	Mögliche Ursachen	Problembeseitigung
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.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben, sondern gibt ein langes akustisches Signal aus.	Verriegelung ist eingeschaltet.	Verriegelung ausschalten.
	Sensor(en) sind verdeckt oder verschmutzt.	Sensor(en) freilegen oder reinigen.
Gerät schaltet sich aus.	Nach Einschaltung wurde länger als 60 Sekunden kein Sensor berührt.	Gerät wieder einschalten und innerhalb von 60 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.
Gerät schaltet sich unplanmäßig ab.	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.

Problem	Mögliche Ursachen	Problembeseitigung
Sprünge und Risse im Kochfeld.	 WARNUNG! Stromschlaggefahr! Ein technischer Defekt oder fehlerhafte Nutzung des Glaskeramik-Kochfelds können zu einem Kurzschluss und einem elektrischen Stromschlag führen. Wenn Sie einen solchen elektrischen Stromschlag bekommen, können Sie getötet oder schwer verletzt werden. <ul style="list-style-type: none"> • Kochen Sie bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiter! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen und damit einen tödlichen Stromschlag verursachen! Wenn Ihr Glaskeramik-Kochfeld Risse aufweist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), und benachrichtigen Sie unseren TECHNIK-SERVICE. 	
Fehler immer noch nicht behoben?	Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, rufen Sie unser Experten-Team an.	

Fehlercodes

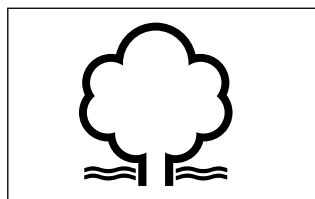
In Ausnahmefällen kann es vorkommen, dass ein Fehlercode angezeigt wird. Hier ist eine Auswahl:

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Was tun?
F1 – F5	Temperatursensorfehler	Benachrichtigen Sie unseren TECHNIK-SERVICE .
F9 – FA	Fehler im Bipolartransistor (IGBT)	Benachrichtigen Sie unseren TECHNIK-SERVICE .
FL	Die Verbindung zwischen dem Display und der Hauptplatine ist unterbrochen.	Benachrichtigen Sie unseren TECHNIK-SERVICE .
E1 / E2	Stromversorgung ist instabil oder schwankt stark	Überprüfen Sie, ob es ein Problem mit Ihrer Stromversorgung gibt. Wenn das Problem behoben ist, schalten Sie das Gerät wieder ein.
E3 / E4	Temperatur der Keramikglasplatte ist zu hoch	Schalten Sie das Kochfeld aus, lassen Sie es abkühlen, und schalten Sie es erneut ein.
E5	Der Temperatursensor im Bipolartransistor (IGBT) registriert zu hohe Temperaturen.	Schalten Sie das Kochfeld aus, lassen Sie es abkühlen, und schalten Sie es erneut ein.

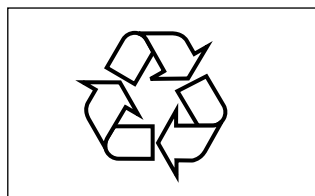
Umweltschutz leicht gemacht

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).



Entsorgen Sie die Verpackung bitte umweltfreundlich.



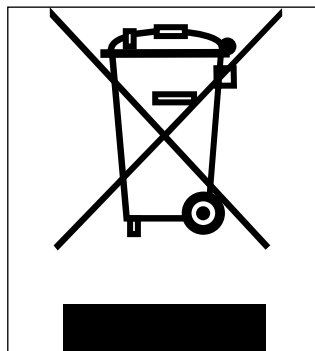
Entsorgung des Geräts

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, sind Sie als Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll** z. B. bei einer Sammelstelle der Gemeinde / des 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“.



Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Hanseatic	MC-IF7222CF	853 106

Beratung, Bestellung und Reklamation

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 Fehler-suchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Reparaturen und Ersatzteile

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 Geräts 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.

Stichwortverzeichnis

A

Ankochautomatik 7
 Ankochfunktion
 einschalten 21
 Ankochzeit 7
 Ausstattung 3
 akustisches Signal 16
 Altgeräte 29
 Alufolien 26
 Aluminium 14
 Ankoch-Funktion.
 Siehe auch Booster-(Ankoch)-
 Funktion
 Anzeige „H“ 19
 Arbeitsplatte 9
 Artikelnummer
 Siehe Bestellnummer

B

Bedienelemente 8
 Bestellnummer 32
 Bestimmungsgemäßer
 Gebrauch 3
 Betriebsdauerbegrenzung 18
 Booster-Funktion 21
 ausschalten 21
 einschalten 20
 Brummen 15

E

Ein-/ausschalten
 Kochfeld 19
 Kochzonen 15
 Einbau 9
 Einbau und Installation 9
 Emaillierter Stahl 14
 Entsorgung des Geräts 29

F

Fehlercodes 28
 Fehlersuchtafel 27
 Freiraum 9

G

Garvorgang 17
 unterbrechen 17
 Garzeitbegrenzung 22
 ändern 23
 aufheben 23
 bei einer Kochzone
 einstellen 22
 bei mehreren Kochzonen
 einstellen 23
 Gefäße mit Kupferboden 14
 Gerätebezeichnung 30,32
 Gerät entsorgen 29
 Glas 14
 Grundreinigung 12

H

Heizleistung 17
 erhöhen 17
 verringern 17

I

Installation 9

K

Kindersicherung. *Verriegelungs-*
funktion Verriegelungsfunktion
 Klingenschaber 26
 Kochfeld 14
 ausschalten 18
 Geräusentwicklung bei
 Benutzung 14
 reinigen und pflegen 26
 Wirkungsprinzip 14
 Koch-Geschirr 13
 Kochzone 16
 einschalten 16
 einstellen 16
 einzelne ausschalten 17
 Kühlung 9

L

Leistungsreduzierung 18
 Lieferumfang 3

M

Mindestabstand, nach unten 9

N

Netzanschluss 4
 Nichtrostender Stahl 14

P

Pfeifen 15
 Pfeiftöne 15
 Porzellan 14
 Prasseln 15
 Problem beheben 27

R

Restwärme 19

S

Schutzeinrichtungen 18
 Sensoren 15
 richtige Bedienung 16
 Sicherheit 4
 Sicherheitsabschaltung 19
 Störung beheben 27
 Stromversorgung 11
 Surren 15

T

Timer 23
 Topferkennung 18
 Transportschaden 3
 Trennvorrichtung 4,11

U

Umweltschutz 29

V

Ventilator 18
 Verbrennungsgefahr 5,6
 Verpackungs-Tipps 29
 Verriegelungsfunktion 19
 Verschmutzungen 26
 leichte 26
 starke 26
 zuckerhaltige Speisereste 26

W

Wärmeschutzklasse 9
 Warmhaltefunktion 21

Technische Daten

Modellkennung	Hanseatic MC-IF7222CF
Art der Kochmulde	Einbau-Glaskeramik-Induktions-Kochfeld
Bestellnummer	853 106
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Induktionskochzonen
Normal/Booster-Kochzone, vorne links (Teil-Zone der flexiblen Kochzone)	ca. 200 x 200 mm; 1,8 kW / 3,0 kW bei Booster-Betrieb
Normal/Booster-Kochzone, hinten links (Teil-Zone der flexiblen Kochzone)	ca. 200 x 200 mm; 1,8 kW / 3,0 kW bei Booster-Betrieb
Normal/Booster-Kochzone, vorne rechts	Ø 180 mm; 1,8 kW / 3,0 kW bei Booster-Betrieb
Normal/Booster-Kochzone, hinten rechts	Ø 180 mm; 1,8 kW / 3,0 kW bei Booster-Betrieb
Flexible Kochzone (= Kochzonen vorne und hinten links)	200 x 400 mm; 3,0 kW / 4,0 kW bei Booster-Betrieb
Energieverbrauch der Normal/Booster-Kochzone, vorne links je kg *)	EC _{electric cooking} = 232,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Normal/Booster-Kochzone, hinten links je kg *)	EC _{electric cooking} = 204,5 Wh/kg
Energieverbrauch der Normal/Booster-Kochzone, vorne rechts je kg *)	EC _{electric cooking} = 198,3 Wh/kg
Energieverbrauch der Normal/Booster-Kochzone, hinten rechts je kg *)	EC _{electric cooking} = 198,5 Wh/kg
Energieverbrauch der flexiblen Kochzone, mittig links je kg *)	EC _{electric cooking} = 209,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg *)	EC _{electric hob} = 208,6 Wh/kg
Netzspannung	2-Phasen-Wechselspannung mit Null-Leiter 400 V2N~ / 50 Hz / 16 A 1-Phasen-Wechselspannung 220-240 V1N~ / 50 Hz / 32 A
Leistungsaufnahme max.	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. 12,5 kg
Dicke der Arbeitsplatte	≥ 25 mm
Höhe des Kochfelds oberhalb der Arbeitsplatte	4 mm
Weitere Ausstattungsmerkmale	Verriegelungsfunktion (Kindersicherung) Restwärmeanzeige für jedes Kochfeld

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

Die angewandten Mess- und Berechnungsmethoden entsprechen der Norm EN 60350-2