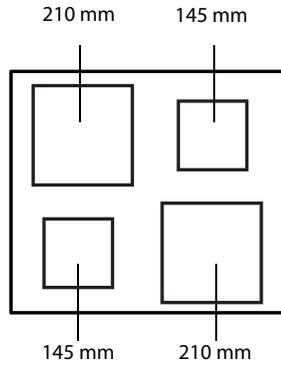
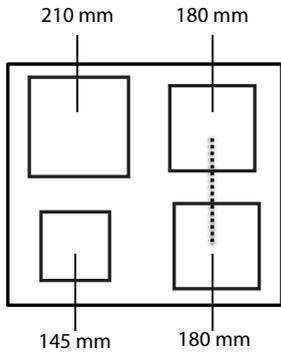


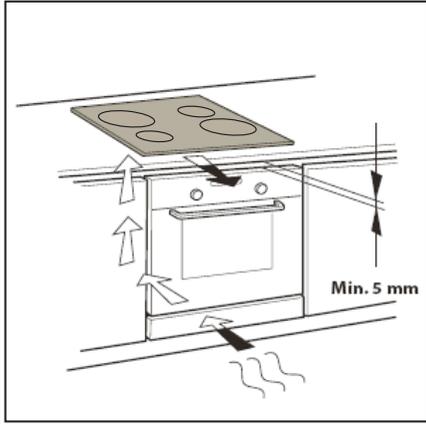
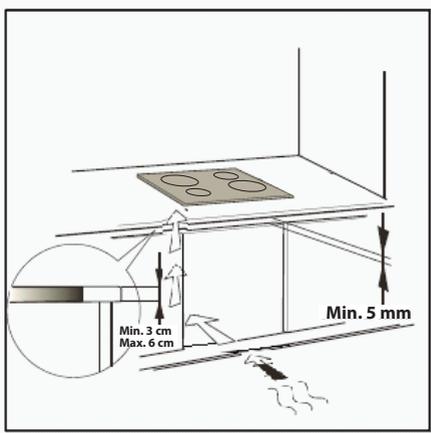
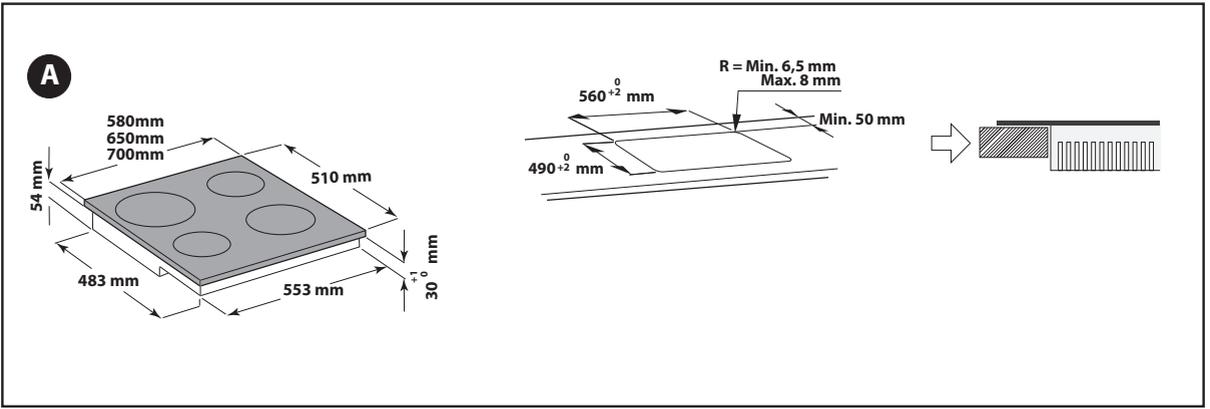
## Bedienungsanleitung

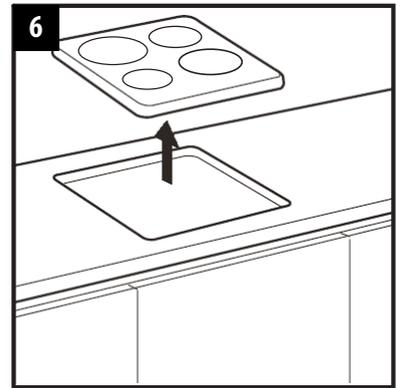
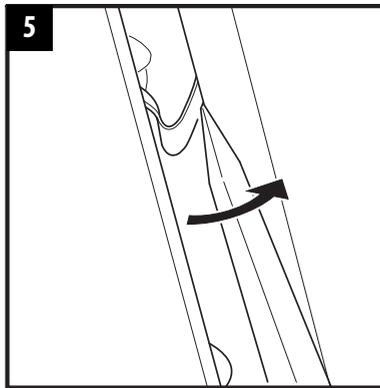
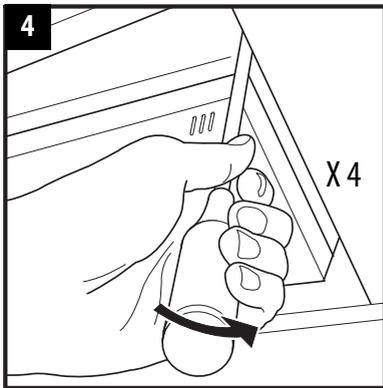
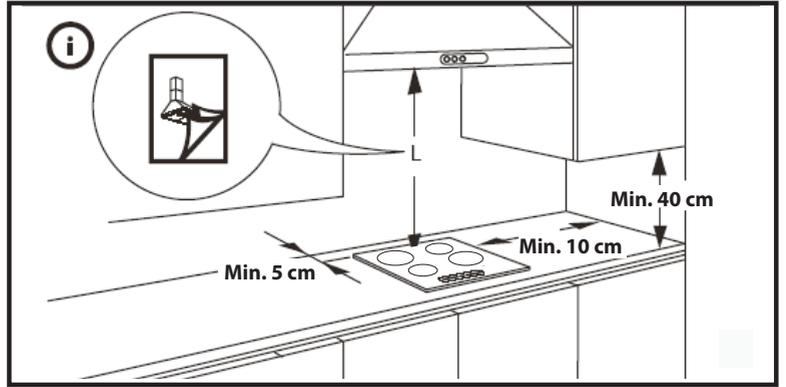
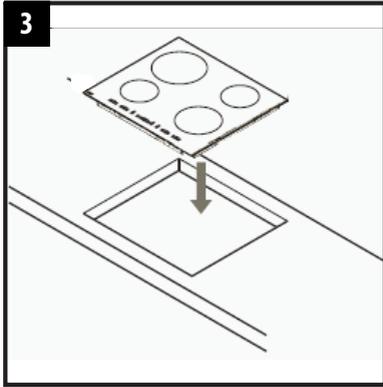
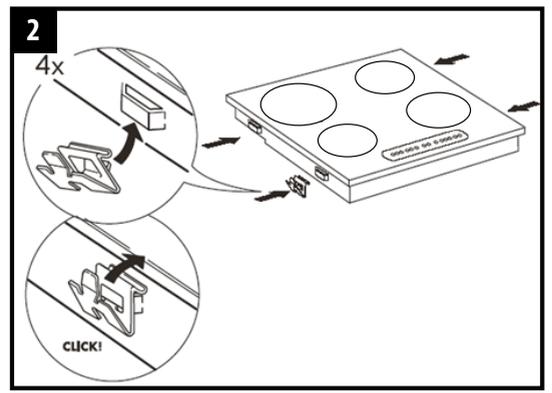
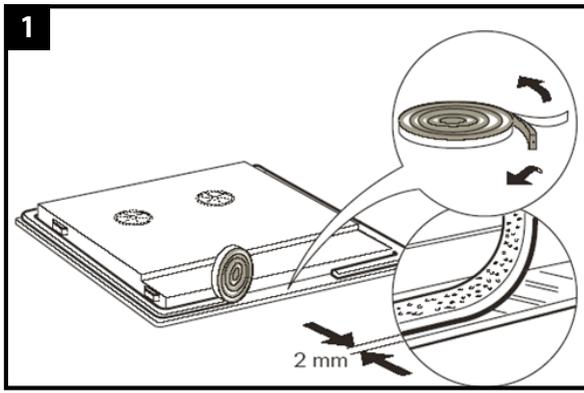






<b>DEUTSCH</b>	<b>Installation</b>	<b>Seite</b>	<b>6</b>	<b>Bedienungsanleitung</b>	<b>Seite</b>	<b>8</b>
<b>ENGLISH</b>	<b>Installation</b>	<b>Page</b>	<b>14</b>	<b>Instructions for use</b>	<b>Pag</b>	<b>16</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>Instalación</b>	<b>Página</b>	<b>22</b>	<b>Instrucciones de uso</b>	<b>Página</b>	<b>24</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>Installation</b>	<b>Page</b>	<b>30</b>	<b>Directives d'utilisation</b>	<b>Page</b>	<b>32</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>Installazione</b>	<b>Pagina</b>	<b>38</b>	<b>Istruzioni per l'uso</b>	<b>Pagina</b>	<b>40</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>Installatie</b>	<b>Pagina</b>	<b>46</b>	<b>Gebruiksaanwijzing</b>	<b>Pagina</b>	<b>48</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>Установка</b>	<b>Стр.</b>	<b>55</b>	<b>Инструкция по эксплуатации</b>	<b>Стр.</b>	<b>57</b>





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ÄUSSERST WICHTIG

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



Dies ist das Gefahrensymbol bezüglich der Sicherheit, es warnt vor potentiellen Risiken für Benutzer und andere Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und den folgenden Worten begleitet:



#### **GEFAHR**

**Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht verhindert wird.**



#### **WARNUNG**

**Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht verhindert wird.**

Alle sicherheitsrelevanten Meldungen beschreiben das potentielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie das Risiko von Verletzungen, Schäden und elektrischen Schlägen durch falschen Gebrauch des Gerätes verringert werden kann. Bitte achten Sie darauf, stets folgende Anweisungen zu befolgen:

- Verwenden Sie beim Auspacken und Aufstellen des Geräts immer Schutzhandschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und tauschen keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein um das Gerät, das in der Küchenzeile montiert ist, an die Stromversorgung anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes.
- Nach der Installation dürfen stromführende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Speisen in privaten Haushalten konzipiert. Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund eines unsachgemäßen Gebrauchs oder einer fehlerhaften Bedienung.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass sich Kleinkinder (0-3 Jahre) und Kinder (3-8 Jahre) ohne Aufsicht nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht an dem Gerät herum spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Berühren Sie die Heizelemente während und nach dem Gebrauch nicht. Den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammbar Materialien vermeiden, bis alle Geräteteile wieder vollständig abgekühlt sind.
- Stellen Sie kein brennbares Material auf das Gerät oder in die unmittelbare Nähe.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets das Garen, und besonders dann, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Eine Trennwand (nicht im Lieferumfang enthalten) muss in das Fach unter dem Gerät installiert werden.
- Ist die Oberfläche gesprungen, schalten Sie das Gerät ab, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu verhindern (nur für Geräte mit einer Glasoberfläche).
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem konstruiert.
- Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein. Es besteht Brandgefahr! Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab. Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfелеlement nach dem Gebrauch mit seiner Steuerung aus, verlassen Sie sich nicht auf den Pfannendetektor (nur für Induktionsgeräte).

## HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

### Entsorgung von Verpackungsmaterial

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

### Entsorgung

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Benutzer dazu bei, potenziell negative Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

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

### Energiespartipps

Für bestmögliche Leistungen empfehlen wir Ihnen außerdem:

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

## ÖKO-DESIGN ERKLÄRUNG

- Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-2.

## VOR DEM GEBRAUCH



WICHTIG: Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn Töpfe mit inkorrektter Größe verwendet werden. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUCTION SYSTEM“ (siehe nebenstehende Abbildung). Topf vor dem Einschalten des Gerätes auf die gewünschte Kochzone stellen. Bei Verwendung geeigneter Töpfe können die Kochzonen nicht bei Temperaturen unter 10 °C verwendet werden.

## BEREITS VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN



Mit einem Magneten prüfen, ob der Boden des Topfes für das Induktionsgerät geeignet ist: Die Böden von Töpfen und Pfannen sind ungeeignet, wenn diese nicht magnetisch sind.

- Stellen Sie sicher, dass die Töpfe über einen ebenen Boden verfügen; andernfalls können diese die Kochzonen zerkratzen. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld der Kochmulde. Dies kann zu Beschädigungen führen.

## EMPFOHLENE BODENDURCHMESSER FÜR TÖPFE

### Topf vor dem Einschalten des Gerätes auf die gewünschte Kochzone stellen.

Für gute Garergebnisse sollte der Durchmesser des Topfbodens mit der Größe der Kochplatte übereinstimmen.

Durchmesser (cm)	Max. (cm)	Min. (cm)	Durchmesser (cm)	Max. (cm)	Min. (cm)
14,5	14,5	10	28	28	17
18	18	12	30	30	17
21	21	15	BRÜCKE/VERBINDUNG	39 - 18	12
24	24	15			
26	26	17			

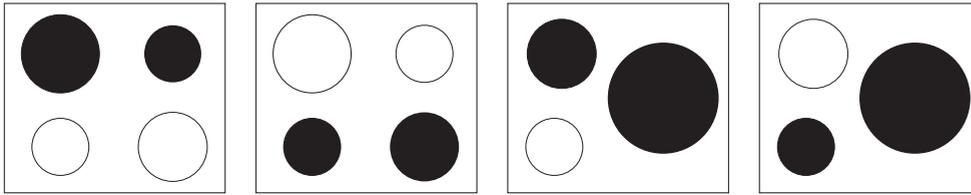
### Topfgröße

Messen Sie zum Bestimmen der Topfgröße den Topfboden ab (siehe Abbildung). Sehen Sie dann für eine einwandfreie Verwendung und korrekte Topferkennung die entsprechende Tabelle mit den Topfbodengrößen ein. Jede Kochzone hat eine Mindestgrenze für die Topferkennung. Diese hängt vom Material des verwendeten Topfes ab. Sie sollten daher die Kochzone verwenden, die am besten für den Durchmesser Ihres Topfes passt.



## EMPFOHLENE TOPFPOSITION

Für beste Leistung bei gleichzeitiger Verwendung von zwei Töpfen sind diese gemäß den Abbildungen unten zu platzieren:



## LEISTUNGSSTUFEN-TABELLE

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchstleistung	Boost	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
	9-7	Braten - Sieden	Ideal zum Schmoren, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellem Sieden
Hohe Leistungsstufe		Schmoren - Anbraten - Garen - Grillen	Ideal zum Anbraten, Erhalten einer hohen Kochtemperatur, Garen und Grillen (kurze Dauer, 5-10 Minuten)
	7-5	Schmoren - Garen - Dünsten - Anbraten - Grillen	Ideal zum Anbraten, Erhalten einer niedrigen Kochtemperatur, Garen und Grillen (mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen
Mittlere Leistung		Garen - Dünsten - Anbraten - Grillen	Ideal zum Dünsten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen (lange Dauer)
	4-3	Garen - Köcheln - Eindicken - Quellen von Teigwaren	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Teigwaren Ideal für längere Kochzeiten (weniger als ein Liter Menge: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe		2-1	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Quellen von Risotto
	AUS		Leistungsstufe Null

### HINWEIS:

Verwenden Sie bei der Zubereitung von schnell garenden Speisen, für die eine perfekte Wärmeverteilung auf der 28-cm-Doppelkochzone (falls vorhanden) erforderlich ist (z.B. Pfannkuchen) nur Pfannen, deren Durchmesser nicht größer als 24 cm ist. Verwenden Sie für die Zubereitung delikater Speisen (z.B. beim Schmelzen von Schokolade oder Butter) die Einzelkochzonen mit kleinerem Durchmesser.

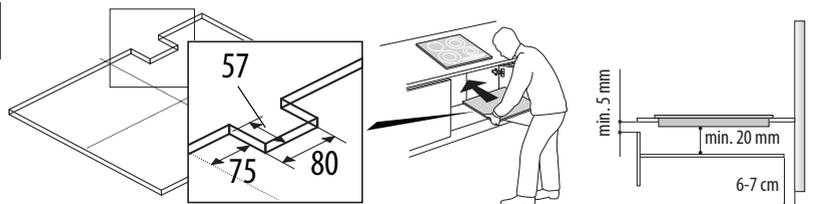
## INSTALLATION

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder Ihren Kundendienst. Die Abbildungen auf Seite 2 enthalten Maße im eingebauten Zustand und Einbauanweisungen.

### VORBEREITUNG DES EINBAUSCHRANKS FÜR DEN EINBAU

#### ! WARNUNG

- Bringen Sie eine Trennplatte unter dem Kochfeld an.
- Der untere Teil des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
- Setzen Sie beim Einbau eines Backofens unter der Arbeitsfläche keine Trennwand ein.

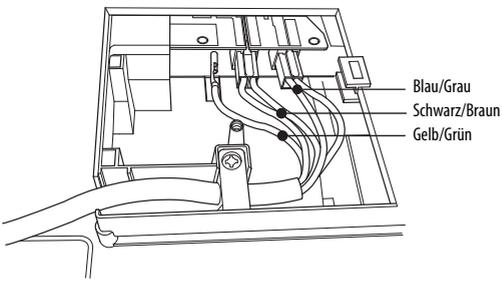
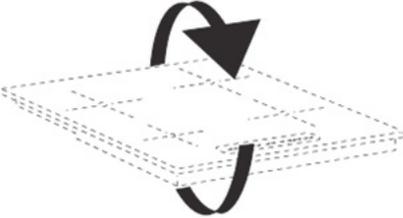


- Der Abstand zwischen der Unterseite des Geräts und der Trennwand muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen.
- Um den einwandfreien Betrieb des Geräts zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite des Geräts (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter der Arbeitsfläche ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einer Spül- oder Waschmaschine ein, damit der Kontakt mit Dampf oder Feuchtigkeit nicht die elektronischen Schaltkreise beschädigt.
- Verwenden Sie zum Ausbau des Kochfeldes einen Schraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Perimeterclips von der Unterseite des Geräts abzuhebeln.

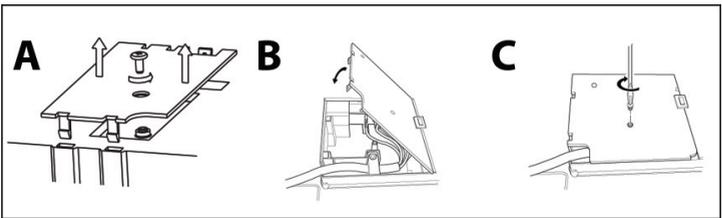
# ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

## ! WARNUNG

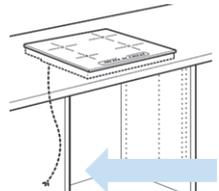
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten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



1. Bauen Sie die Anschlussabdeckung (A) ab, indem Sie die Schraube herausdrehen und setzen Sie die Abdeckung in das Scharnier (B) des Anschlusses ein.
  2. Stecken Sie das Stromkabel in die Klemme und schließen Sie die Drähte wie im Schaltplan im Bereich des Anschlusses gezeigt an die Klemmenleiste an.
  3. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
  4. Schließen Sie die Abdeckung (C) und befestigen Sie den Anschlussblock mit der zuvor herausgedrehten Schraube.
- Bei jeder Verbindung mit dem Netzwerk führt das Gerät automatisch einige Sekunden lang Prüfungen durch.



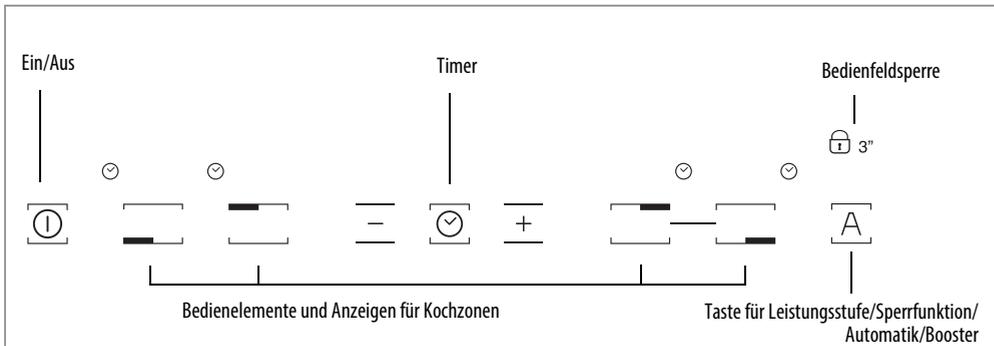
### Anschluss an Netzstrom



<p>380-415V 3N ~ 380-415V 2N ~</p> <p>Schwarz — L1</p> <p>Braun — L2</p> <p>Blau } N</p> <p>Blau (Grau) } N</p> <p>Gelb/Grün — PE</p>	<p>220-240V ~ 220-240V ~ AU und UK</p> <p>Schwarz } L1</p> <p>Braun } L2</p> <p>Gelb/Grün — PE</p> <p>Blau } N</p> <p>Blau (Grau) } N</p>	<p>220-240V 3 ~ NUR FÜR BELGIEN</p> <p>Schwarz — L1</p> <p>Braun — L2</p> <p>Blau } L3</p> <p>Blau (Grau) } L3</p> <p>Gelb/Grün — PE</p>	<p>230 V 2 Phasen 2N ~ NUR FÜR NIEDERLANDE</p> <p>Schwarz — L1</p> <p>Braun — L2</p> <p>Gelb/Grün — PE</p> <p>Blau — N</p> <p>Blau (Grau) — N</p>
---	---	--	---

## Beschreibung des Bedienfeldes

### Bedienfeld



### Das Kochfeld EIN/AUSSchalten

Drücken Sie zum Einschalten des Kochfeldes die Taste  etwa 2 Sekunden lang, bis die Kochzonenanzeigen aufleuchten. Drücken Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen werden deaktiviert.

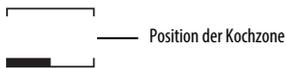
Falls das Kochfeld verwendet worden ist, leuchtet die Restwärmeanzeige „H“ weiter, bis die Kochzonen abgekühlt sind.

Wird innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten keine Funktion gewählt, schaltet das Gerät automatisch ab.

### Kochzonen einschalten und einstellen



- Leistungsanzeige
- Anzeige der ausgewählten Kochzone



— Position der Kochzone

Stellen Sie den Topf auf die Kochzone, schalten Sie das Kochfeld ein und aktivieren Sie die entsprechende Kochzone, indem Sie die Taste „+“ drücken; „0“ erscheint auf der Anzeige. Die gewünschte Leistungsstufe kann ausgewählt werden, von min. 0 bis max. 9, oder Boosterfunktion „P“ falls verfügbar. Drücken Sie die Taste „+“, um die Leistungsstufe zu erhöhen. Drücken Sie die Taste „-“, um die Leistungsstufe zu verringern.

### Kochzonen deaktivieren

Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“ einer Kochzone länger als 3 Sekunden lang gleichzeitig, um diese Kochzone auszuschalten.

Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, wird auf dem Zonendisplay der Buchstabe „H“ angezeigt.

### Bedienfeldsperre

Diese Funktion sperrt die Tasten, um eine unbeabsichtigte Aktivierung des Gerätes zu verhindern. Um die Bedienfeldsperre zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie die Sperrfunktion für drei Sekunden; es ertönt ein akustisches Signal und es erscheint eine Leuchtanzeige in der Nähe der Signalaktivierung des Schloss-Symbols. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Vorhandenes Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Aktivieren oder Deaktivieren der Bedienfeldsperre führen.

### Timer



Mit dem Timer können alle Kochzonen auf eine Kochzeit von maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) vorprogrammiert werden.

Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll und betätigen Sie die Timerfunktion (siehe Abbildung), die Funktion wird durch einen Signalton bestätigt. Die Anzeige zeigt „00“ an und die LED-Anzeige leuchtet auf. Der Timerwert kann durch Halten der Schiebereglerfunktion der Tasten „+“ oder „-“ verringert bzw. erhöht werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab. Zur Deaktivierung des Timers, halten Sie die Timer-Taste mindestens für 3 Sekunden gedrückt.

Wiederholen Sie die oben genannten Schritte, um den Timer für eine andere Zone einzustellen. Die Timeranzeige zeigt immer den Timer für die gewählte Zone oder den kürzesten Timer an.

Zur Änderung oder Deaktivierung des Timers, drücken Sie die Kochzonen-Auswahl taste für die Zeitschaltuhr.

# Hinweise des Bedienfeldes

## Spezialfunktionen (falls vorhanden)

Einige Modelle verfügen über Sonderfunktionen:

### Automatikfunktion

Diese Funktion stellt automatisch eine angemessene Leistungsstufe ein, um eine niedrige Siedetemperatur beizubehalten. Aktivieren Sie diese Funktion, sobald der Siedepunkt erreicht ist. Drücken Sie hierzu zuerst die Taste der jeweiligen Kochzone und dann die Taste .

### Restwärmeanzeige

 Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeigen weisen auf noch heiße Kochzonen hin.

 Wird auf der Anzeige  angezeigt, ist die Kochzone noch heiß. Wenn die Restwärmeanzeige einer bestimmten Kochzone leuchtet, kann diese Zone beispielsweise zum Warmhalten einer Speise oder zum Schmelzen von Butter verwendet werden.

Die Anzeige erlischt erst nach Abkühlen der Kochzone.

### Anzeige falsch positioniertes oder fehlendes Kochgeschirr.

 Wird ein Topf verwendet, der ungeeignet oder nicht korrekt positioniert ist bzw. der nicht über die korrekten Maße für das Induktionskochfeld verfügt, wird die Meldung „kein Topf“ auf der Anzeige angezeigt (siehe Abbildung auf der Seite). In diesem Fall wird empfohlen, den Topf zur Seite zu stellen, bis Sie die erforderliche Funktion gefunden haben. Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

### Schnellkochfunktion (Booster, falls verfügbar)

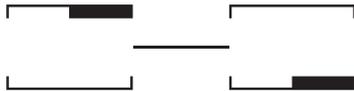
Diese Funktion ist nur bei bestimmten Kochfeldern verfügbar und gestattet die maximale Ausnutzung der Kochfeldleistung (z.B. zum schnellen Sieden von Wasser).

Zum Aktivieren der Funktion die „+“-Taste drücken, bis „P“ auf der Anzeige erscheint. Nach 5 Minuten Benutzung der Schnellkochfunktion schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die Stufe 9 zurück.

### BRÜCKEN-/VERBINDUNGS-ZONE

Diese Funktion wird bei großen Töpfen verwendet, wenn die einzelne Zone nicht genügend groß ist, zum Beispiel für Fischpfannen oder große Fleischtpfe.

Zum Aktivieren der BRÜCKEN-/VERBINDUNGS-ZONE drücken Sie bitte die + und - Tasten gleichzeitig, wie in der Abbildung unten gezeigt.



### „Leistungseinstellung“ (falls Funktion verfügbar)

Mit der „Leistungseinstellung“-Funktion kann der Benutzer je nach Anforderung die maximal mögliche Leistung des Kochfelds einstellen.

Diese Einstellung kann jederzeit vorgenommen werden und wird bis zur nächsten Änderung beibehalten.

Durch die Einstellung der erforderlichen maximalen Leistung passt das Kochfeld automatisch die Verteilung in den verschiedenen Kochzonen an und stellt sicher, dass diese Grenze nie überschritten wird; mit dem Vorteil, auch alle Kochzonen gleichzeitig, aber ohne Überlastungsprobleme regeln zu können.

4 maximale Leistungsstufen sind verfügbar und werden auf dem Display angezeigt: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW ist die maximale Leistungsstufe des Kochfelds)

Das Kochfeld ist zunächst auf maximale Leistung eingestellt

Nach dem Anschluss des Geräts an eine Steckdose kann durch Durchlaufen der folgenden Punkte in den ersten 60 Sekunden die erforderliche Leistungsstufe eingestellt werden:

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1	 Drücken Sie beide Leistungseinstellungstasten etwa 3 Sekunden lang (Schritt 1)	
2	Drücken Sie die Leistungseinstellungstaste (Schritt 2), um den vorherigen Schritt zu bestätigen	Die Anzeige zeigt 
3	 /  Drücken Sie die Tasten, um aus den verfügbaren Optionen die gewünschte Stufe auszuwählen	Die Leuchte leuchtet gemeinsam mit den Betriebsleuchten der jeweiligen Kochzonen auf
4	Drücken Sie die Leistungseinstellungstaste (Schritt 4), um den vorherigen Schritt zu bestätigen	Die Anzeige zeigt die eingestellte Stufe an, die für etwa 2 Sekunden blinkt; danach gibt das Kochfeld ein akustisches Signal und schaltet sich dann aus; jetzt ist es einsatzbereit

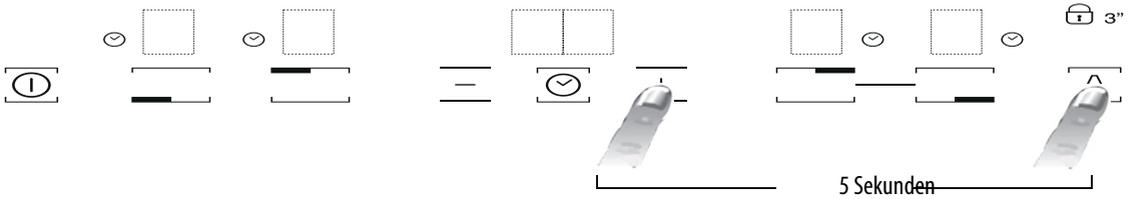
Im Falle eines Fehlers bei der Leistungseinstellung erscheint das Symbol  in der Mitte und ein akustisches Signal ertönt etwa 5 Sekunden lang. Wiederholen Sie in diesem Fall den Vorgang von Anfang an. Rufen Sie den Kundendienst, wenn der Fehler erneut auftritt.

Falls der Benutzer bei normalem Gebrauch versucht, die maximal verfügbare Leistung zu übersteigen, blinkt die angezeigte Leistungsstufe der verwendeten Kochzone zweimal und ein Hinweis ertönt.

Um in dieser Zone eine höhere Leistung zu erreichen muss die Leistung einer oder mehrerer bereits aktiver Kochzonen verringert werden.

## Aktivierung / Deaktivierung des Hinweistons

Schalten Sie den Herd ein, drücken Sie die Taste „-“ der ersten Kochzone und die externe Taste rechts mindestens fünf Sekunden lang gleichzeitig gedrückt (wie unten dargestellt).



## REINIGUNG

### ! WARNUNG

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

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

- Reinigen Sie das (abgekühlte) Gerät nach jeder Verwendung, um Ablagerungen und Flecken aufgrund von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Gerät und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).
- Verschüttete Flüssigkeiten auf den Kochzonen können zu Vibrationen oder Bewegungen des Kochgeschirrs führen.
- Trocknen Sie das Kochfeld gründlich nach der Reinigung.

## ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

- Lesen und beachten Sie bitte die Informationen im Abschnitt „Bedienungsanleitung“.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung sorgfältig ab.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es vom Stromnetz.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBESEITIGUNG
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab	Interne Temperatur der elektronischen Komponenten zu hoch	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
C83	Das Bedienfeld zeigt den Fehlercode "Kochmulde aus" an, weil eine Störung im Stromkreis vorliegt	Kochfeld hatte Überspannung	Kochfeld kann noch benutzt werden, aber bitte den Kundendienst kontaktieren
C85	Herd überträgt keine Leistung an den Topf	Topf nicht geeignet für das Induktionsfeld	Anderen Induktionstopf verwenden
F02 oder F04 oder C84	Die Anschlussspannung ist falsch oder es liegt ein Problem mit der Spannungsversorgung vor	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den elektrischen Anschluss
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Warten Sie mehrere Sekunden und schließen Sie ihn wieder an. Falls das Problem weiterhin vorliegt, kontaktieren Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an		

## VOM GERÄT ERZEUGTE GERÄUSCHE

Die Induktionskochzonen können beim normalen Gebrauch verschiedene Geräusche und Vibrationen erzeugen. Diese sind von der Art des Materials und der Zubereitung der Lebensmittel abhängig, siehe beispielsweise Beschreibung unten:

- **Kontaktgeräusche:** Diese Art von Vibration erfolgt aufgrund der Verwendung von verschiedenen Töpfen aus verschiedenen, aufeinander liegenden Materialien.
- **Klickgeräusche bei mittlerer bis niedriger Leistung:** Diese Geräusche werden beim Erreichen der niedrigen-mittleren Leistung erzeugt.
- **Rhythmische Klickgeräusche:** Dieses Geräusch wird erzeugt, wenn auf mehreren Kochfeldern und / oder bei hoher Leistung gekocht wird.
- **Schwaches Zischen:** Dieses Geräusch tritt aufgrund der Art des verwendeten Behälters und der darin enthaltenen Lebensmittelmenge auf.
- **Hintergrundgeräusche:** Das Induktionsgerät ist mit einem Gebläse ausgerüstet, das zur Kühlung der elektronischen Bauteile dient. Daher hören Sie während des Betriebs und auch einige Minuten nach Abschalten des Gerätes ein Geräusch vom Gebläse. Durch Erhöhen/Verringern der aktivierten Kochzonen können sich die Hintergrundgeräusche des Gebläses erhöhen oder verringern.

Dieser Zustand ist normal und für die korrekte Funktion des Induktionssystems äußerst wichtig; er weist nicht auf Fehler oder Beschädigung hin.

## KUNDENDIENST

### Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

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

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

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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