

## Gebrauchsanleitung

## Glaskeramik-Kochfeld mit Sensorsteuerung

# Inhaltsverzeichnis

## Information

Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor	3
Ausstattungsmerkmale	3
Lieferumfang	3
Lieferung kontrollieren	3

5 Minuten für Ihre Sicherheit ...	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Begriffserklärung	4
Sicherheitshinweise	4
Symbolerklärung	7

Bedienelemente	8
----------------	---

## Vorbereitung

Einbau	9
Der richtige Einbauort	9
Arbeitsplatte vorbereiten	9
Kochfeld einsetzen	10

Netzanschluss – Hinweise für die Elektrofachkraft	11
Netzanschlussleitung anschließen	12
Anschlussmöglichkeiten an die Herdanschlussdose	12

Bevor es richtig losgeht	13
Grundreinigung	13
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln	13
Das richtige Kochgeschirr	13

Kochfeld kennenlernen	14
Kochzonen und Sensoren	14
Richtige Bedienung der Sensoren	14

## Bedienung

Kochfeld benutzen	15
Kochzone einschalten und einstellen	15
Heizleistung einer Kochzone verringern oder erhöhen	15
Einzelne Kochzone ausschalten	16
Kochfeld ausschalten	16
Automatische Schutzeinrichtungen	16
Restwärme-Anzeige	17
Verriegelungsfunktion (Kindersicherung)	17
Zweikreis-Kochzone und Bräterzone benutzen	17

Timer/Garzeitbegrenzung benutzen	20
Garzeit von Kochzonen begrenzen	20
Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen	22
Kochtabelle	22

## Allgemeines

Kochfeld reinigen und pflegen	23
Regelmäßige Reinigung und Pflege	23
Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen	23
Starke, fest eingebrannte Verschmutzungen	23
Zuckerhaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien	23
Wenn's mal ein Problem gibt	24
Fehlersuchtablette	24
Unser Service	26
Beratung, Bestellung und Reklamation	26
Reparaturen und Ersatzteile	26
Umweltschutz	27
Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen	27
Verpackung	27
Energiespartipps	27
Technische Daten	28



Bevor Sie das Glaskeramik-Kochfeld 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.**

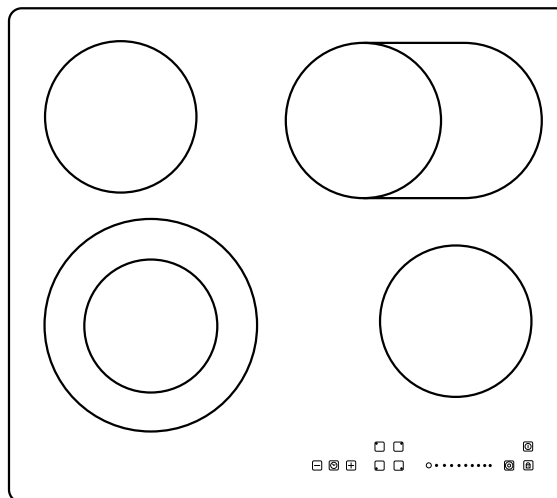
## Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor

### Ausstattungsmerkmale

- 2 Normal-Kochzonen 160 mm
- 1 Zweikreis-Kochzone 140/220 mm
- 1 Koch-/Bräterzone 165/165 x 270 mm
- Sensorsteuerung
- Boosterfunktion
- Warmhaltefunktion
- Garzeitbegrenzung (Timer-Funktion)
- Restwärmeanzeige

### Lieferumfang

- Einbau-Glaskeramik-Kochfeld
- Gebrauchsanleitung
- Montagematerial; bestehend aus 4 Halteklammern sowie 4 Schrauben



### Lieferung kontrollieren

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 26).



### **WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr!**

Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

## 5 Minuten für Ihre Sicherheit ...

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Kochen und Braten von Speisen bestimmt. Es eignet sich nicht für andere Zwecke, z. B. zum Beheizen eines Raumes.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

### 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

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Bedienung, Aufbau etc.



### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

Unsachgemäßer Umgang, fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie sofort unseren Kundenservice (siehe „Unser Service“ auf Seite 26).
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.
- 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.
- Vor dem Anschluss des Geräts den betreffenden Stromkreis ausschalten bzw.

die betroffenen Sicherungen herausdrehen. Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet sein.

- Die Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
- Die Netzanschlussleitung nicht knicken, einklemmen, oder über scharfe Kanten ziehen. Die Folge kann ein Kabelbruch und/oder eine Beschädigung an der Isolation sein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät nur in Innenräumen verwenden und nie in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Das defekte oder vermeintlich defekte Gerät niemals selbst reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Niemals Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Das Gehäuse niemals öffnen.
- Bei Rissen in der Glaskeramik auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere des Geräts läuft, kann unter Spannung stehen! Das Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen), um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Mit unserem Service Kontakt aufnehmen (siehe „Unser Service“ auf Seite 26).



## WARNUNG

### Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Wenn Sie heiße Teile berühren, können Sie sich daran verbrennen!

Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige signalisiert.

Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!

- Das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder vom Gerät fernhalten.
- Niemals auf das Gerät setzen oder stellen.
- Das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.



## WARNUNG

**Gefahren für Kinder und 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).**

- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Herds unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Sicherstellen, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

- Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind acht Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken. Sicherstellen, dass die Verpackungsfolie nicht in die Reichweite von Kindern gelangt.
- Kinder können sich an Kleinteilen verschlucken und ersticken. Sicherstellen, dass Kinder keine kleinen Teile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken können.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich entzünden.
- Sicherstellen, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.
- Bei Feuer im Kochgeschirr: sofort Deckel darauf!
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null stellen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke verwenden.



## WARNUNG

### Gesundheitsgefahr!

Acrylamid steht im Verdacht, krebserzeugend zu sein. Acrylamid entsteht bei zu starker Erhitzung von Stärke, z. B. in Kartoffeln (Pommes Frites, Chips), Keksen, Toast, Brot etc.

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Für das Braten von Bratkartoffeln aus rohen Kartoffelscheiben, Reibekuchen usw. in der Bratpfanne statt Öl besser Margarine (mind. 80 % Fett) oder Öl mit etwas Margarine verwenden.



## VORSICHT

### Brandgefahr!

Brennbare Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Geräts können sich leicht entzünden!

- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf dem Gerät abstellen! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Das Gerät nach dem Kochen immer vollständig ausschalten. Auch das Unterbrechen des Garvorgangs schaltet das Gerät nicht ab.
- Das Gerät bzw. die Kochzone stets selbst ausschalten, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten. Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, auch nicht zum Schutz der Kochflächen, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Geräts freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.



## VORSICHT

### Verletzungsgefahr!

Das Gerät hat scharfe Kanten.

- Vorsicht beim Auspacken und Einbauen des Geräts.

## HINWEIS

### Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation des Geräts.

Nicht ausreichende Luftzirkulation kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Das Gerät niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!
- Alle vorgegebenen Einbaumaße beachten.

## HINWEIS

### Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Die Kochzonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betrieben werden.
- Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf die Glaskeramik treffen. Keine Gegenstände auf die Glaskeramik fallen lassen.
- Schweres Geschirr nicht über das Gerät schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Glaskeramik und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.

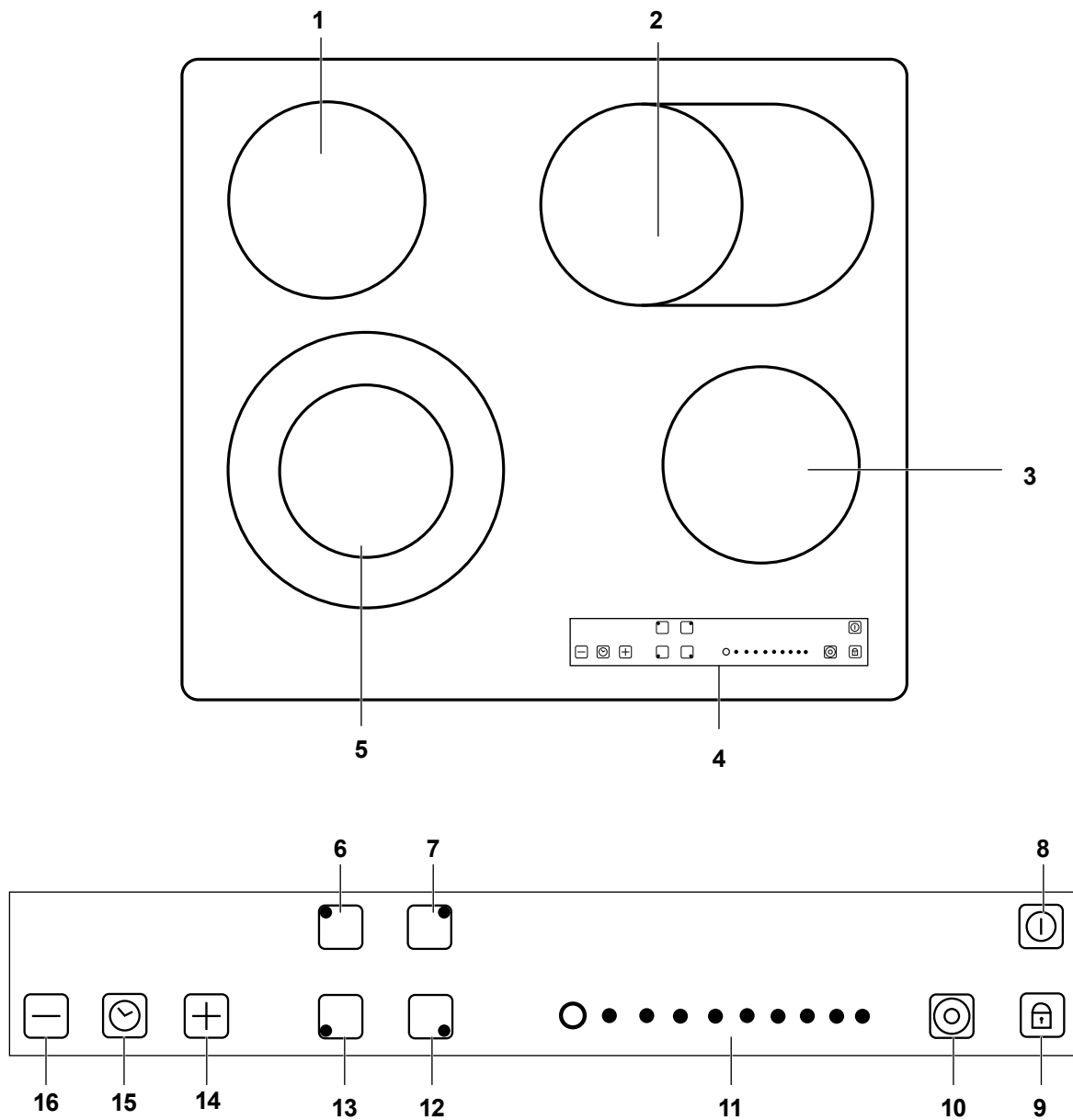
- Vor dem Reinigen Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittel, Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.
- Die Glaskeramik regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.
- Vermeiden, dass Zucker, Zitronensäure, Kunststoff, Salz usw. in festem und flüssigem Zustand auf die heiße Glaskeramik geraten. Sollte dies doch einmal geschehen, die Verunreinigung mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände vor Verbrennungen schützen.

## Symbolerklärung



Heiße Oberfläche

## Bedienelemente



- |   |                                      |    |   |
|---|--------------------------------------|----|---|
| 1 | Normal-Kochzone hinten links         | 10 | Aktivierungssensor für Zweikreis-Kochzone |
| 2 | Bräterzone, hinten rechts            | 11 | Regelsensor für Heizleistung              |
| 3 | Kochzone vorne rechts                | 12 | Auswahl Normal-Kochzone vorne rechts      |
| 4 | Bedienfeld                           | 13 | Auswahl Zweikreis-Kochzone, vorne links   |
| 5 | Zweikreis-Kochzone, vorne links      | 14 | Garzeit erhöhen                           |
| 6 | Auswahl Normal-Kochzone hinten links | 15 | Timer-Sensor                              |
| 7 | Auswahl Bräterzone, hinten rechts    | 16 | Garzeit verringern                        |
| 8 | Ein-/Aus-Sensor                      |    |   |
| 9 | Sensor für Sicherungsverriegelung    |    |   |



## 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

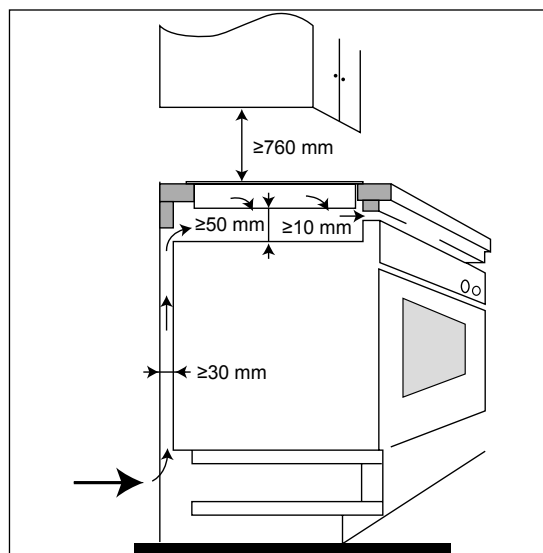
Das Glaskeramik-Kochfeld ist für den Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte oder Ähnliches vorgesehen. Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den Einbau selbst durchführen. Der elektrische Anschluss muss aber von einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden.

### 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

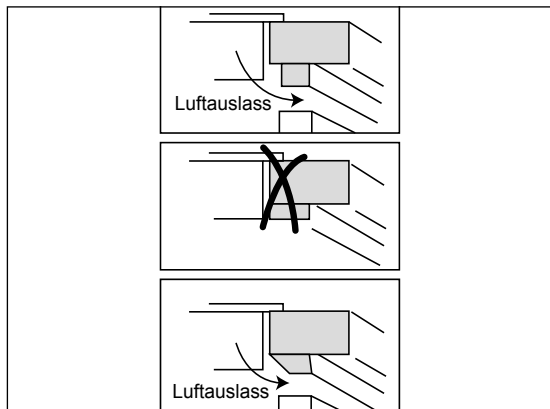
### Arbeitsplatte vorbereiten

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

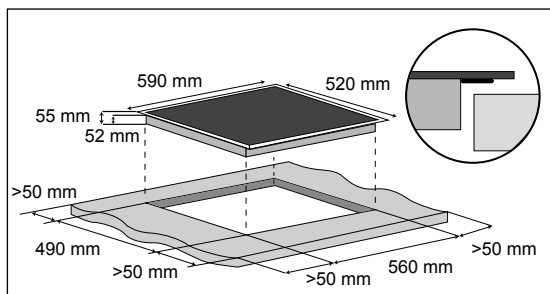


- Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick und mindestens 590 mm tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.

- Ist das Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 50 mm hoch sein.
- Ist das 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.

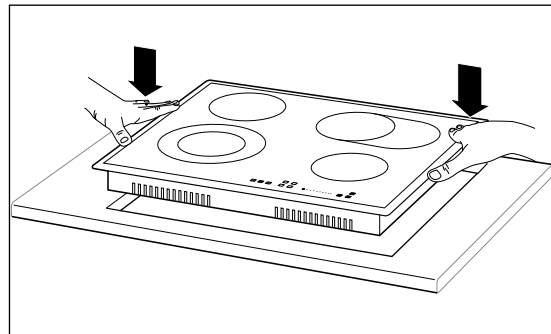


1. Wenn noch kein Ausschnitt vorhanden ist, sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: 560 x 490 mm (B x T).

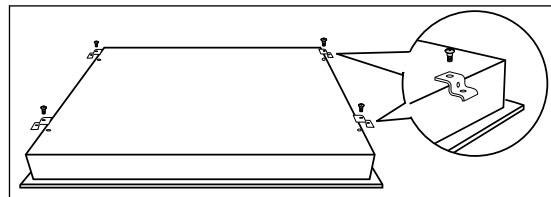
2. Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt maximal 574 x 490 mm betragen. Bringen Sie links und rechts Ausgleichleisten von max. 7 mm an, um die Breite von 560 mm zu erreichen.

## Kochfeld einsetzen

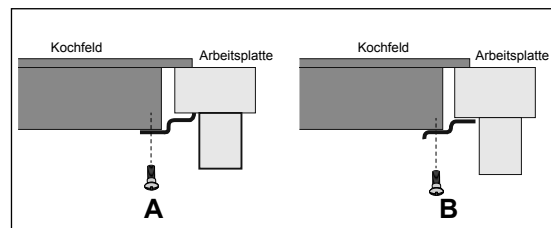
1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebebänder.
3. Kontrollieren Sie, ob das Kochfeld links und rechts den gleichen Abstand zum Ausschnitt hat.



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



5. Fixieren Sie das Kochfeld mit den beigelegten Halteklammern, um ein Rutschen zu verhindern.



- A** (dickere Arbeitsplatte)  
**B** (dünnere Arbeitsplatte).

## Netzanschluss – Hinweise für die Elektrofachkraft



### WARNUNG!

#### Stromschlaggefahr!

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

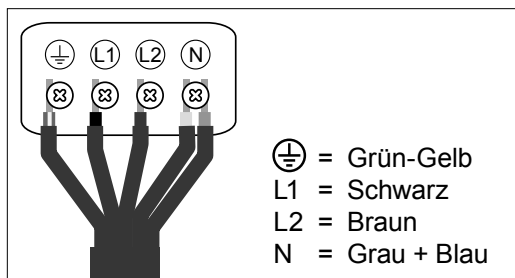
- Das Kochfeld **darf nur durch autorisierte Fachkräfte**, wie unseren Technik Service, angeschlossen werden (siehe Seite 26). Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer 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:
  - 220-240 V~ / 50 Hz, 32 A
  - 2 x 230V~ / 50 Hz, 2L+2N, 16 A
  - 400V~ 3N / 50 Hz, 16 A
- Es ist eine separate Stromversorgung (Absicherung) erforderlich.
- Das Kochfeld darf nur mit der beiliegenden Netzanschlussleitung vom Typ H07RN-F mit einem Leiterquerschnitt von mindestens  $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$  angeschlossen werden.
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

## Netzanschlussleitung anschließen

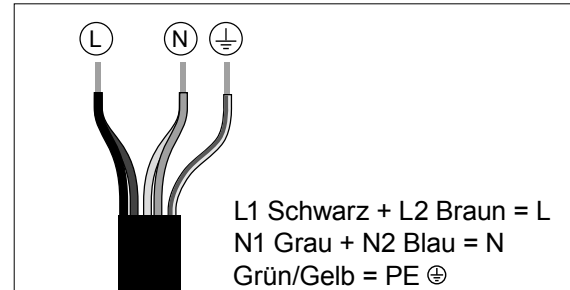
1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus, und sichern Sie sie gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind.
3. Vergewissern Sie sich, dass eine wirksame Erdung möglich ist, bevor Sie den Anschluss an der entsprechenden Klemme herstellen.
4. Die Klemmleiste des Kochfeldes befindet sich auf der Kochfeldunterseite. Klemmen Sie hier unbedingt die **Adern mit dem Wärmeschutzschlauch** an. Sonst ist kein ausreichender Hitzeschutz gewährleistet.



5. Schließen Sie das Kabel dann wie oben abgebildet am der Klemmleiste an. Die graue und blaue Ader werden zusammen an die Klemme (N) angeklemmt.
6. Schließen Sie das andere Kabelende gemäß der nachfolgenden Schaltbilder an die Herdanschlussdose an.
7. Verlegen Sie die Netzanschlussleitung so, dass sie das Gehäuse des Kochfeldes nicht berührt, da es während des Betriebs sehr heiß werden kann.

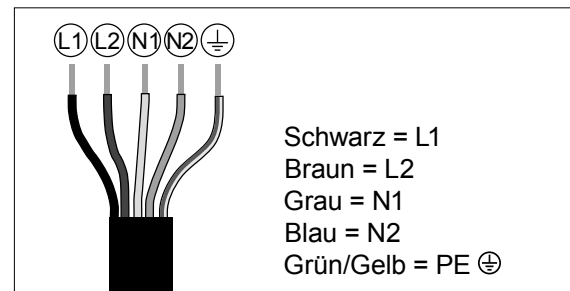
## Anschlussmöglichkeiten an die Herdanschlussdose

220-240 V~ / 50 Hz, 32 A

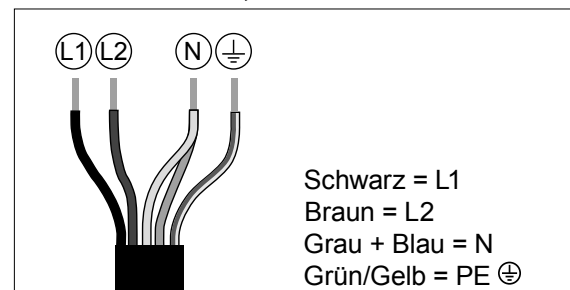


Die Adern L1 und L2 sowie N1 und N2 müssen vorschriftsmäßig mit Crimphülsen zusammengeführt werden.

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



400 V~ 3N / 50 Hz, 16 A



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

## Bevor es richtig losgeht

### Grundreinigung

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.

#### 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.

### 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!

Sprünge oder Risse in der Glaskeramik können zu einem elektrischen Stromschlag führen. Denn Wasser, das durch

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

- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie es vom Stromnetz (Sicherheit), und rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite 26).

#### HINWEIS

##### Gefahr von Sachschäden!

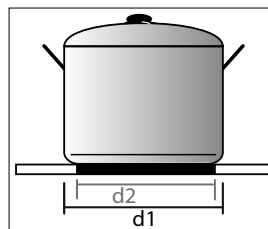
Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- 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 Elektrogeschirr

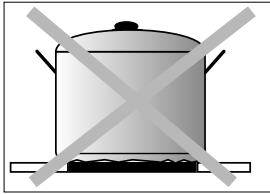
- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emailierte Stahltöpfe mit 2-3 mm und Edlestahltöpfe mit 4-6 mm.



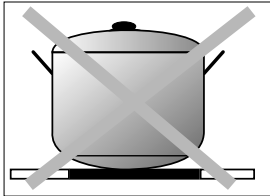
- mit einer Größe, die der Kochzonen-Größe entspricht. Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser  $d1$  angegeben. Der Bodendurchmesser  $d2$  ist jeweils etwa 2 cm kleiner.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

**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.

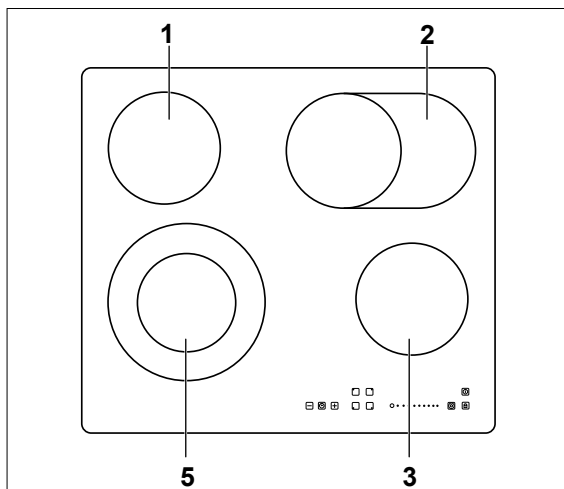
Ein Topf muss nicht genauso groß sein wie das Kochfeld, auf dem er steht; beachten Sie dennoch die Mindestgrößen, die in der folgenden Tabelle gegeben sind, da sonst die Kochzone nicht aktiviert wird:

Kochzone	Min. – Max. Durchmesser Topf
1	140 – 180 mm
2	140 – 220/270 mm
3	140 – 180 mm
4	140 – 240 mm

## Kochfeld kennenlernen

### Kochzonen und Sensoren

Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen.



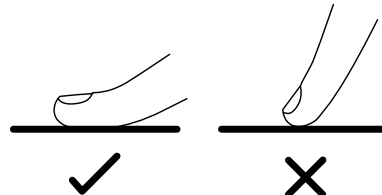
Das Kochfeld wird über Sensoren gesteuert.

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

### Richtige Bedienung der Sensoren

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

- Berühren Sie immer nur einen Sensor.
- 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).

## Kochfeld benutzen

### Kochzone einschalten und einstellen



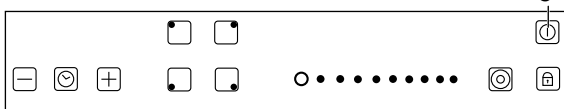
#### WARNUNG!

##### Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Legen Sie kein Geschirr oder Besteck auf dem Glaskeramik-Kochfeld ab. Es kann sich aufheizen und Verbrennungen verursachen.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.

8

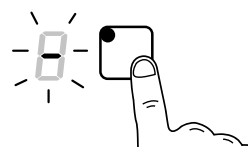


1. Berühren Sie den Sensor **8**, um das Kochfeld einzuschalten.  
Folgende Dioden leuchten auf:



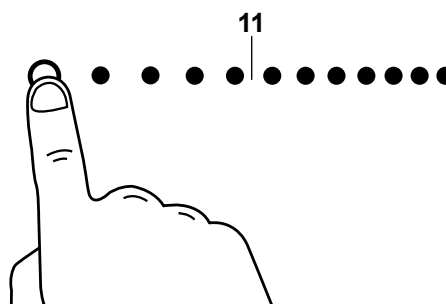
**Hinweis:** Berühren Sie innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten keinen Sensor, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

2. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.



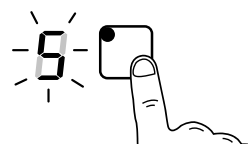
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.

3. Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor **11**.



Die Einstellung beginnt mit Leistungsstufe „4“. Neben dem Sensor der gewünschten Kochzone leuchten Leuchtdioden auf, die die eingestellte Leistungsstufe anzeigen.

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.

### Heizleistung einer Kochzone verringern oder erhöhen

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.  
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.
2. Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor **11**, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.
3. 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.

## Einzelne Kochzone ausschalten

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.  
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.
2. Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor **11**, bis die Leistungsstufe „**0**“ erreicht ist.
3. Berühren Sie erneut den Sensor der Kochzone.  
Die Leuchtdiode des Sensors blinkt nicht mehr; die Kochzone ist ausgeschaltet.

## Kochfeld ausschalten



### **WARNUNG!**

#### **Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- 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 **8**, um das gesamte Kochfeld auszuschalten.  
Ein akustisches Signal ertönt; sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die Restwärmeanzeigen „**H**“ erlöschen.

## 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.

### 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 überhitzen 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

### Automatische Sicherheitsabschaltung

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



## Restwärme-Anzeige



### WARNUNG!

#### Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- 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)

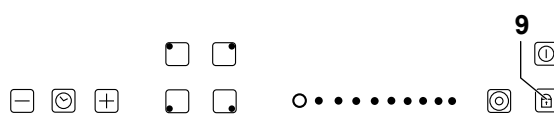
Die Verriegelungsfunktion dient dazu, folgende Situationen zu verhindern:

- 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,



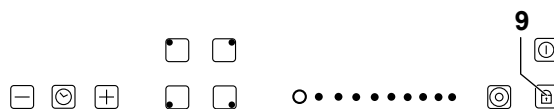
- Berühren Sie den Sensor 9.



Die Anzeige 17 zeigt L0.

## Verriegelungsfunktion deaktivieren

Um die Verriegelungsfunktion zu deaktivieren,



- Berühren Sie erneut den Sensor 9 einige Sekunden lang.  
Die Anzeige L0 erlischt.

### Hinweise:

- Zum Aktivieren der Verriegelungsfunktion muss das Kochfeld nicht eingeschaltet sein.
- Sie können die Verriegelungsfunktion auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktivieren und bei ausgeschaltetem Kochfeld deaktivieren.
- Wenn Sie die Verriegelungsfunktion **bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert** haben, sind **sämtliche** Sensoren ohne Funktion. Sie können also in diesem Fall das Kochfeld auch **nicht einschalten**, bevor Sie die Verriegelungsfunktion deaktiviert haben.
- Nach einem **Stromausfall** ist der Verriegelungssensor **nicht** mehr aktiv, da das Kochfeld dann automatisch in die Grundeinstellung zurückkehrt.

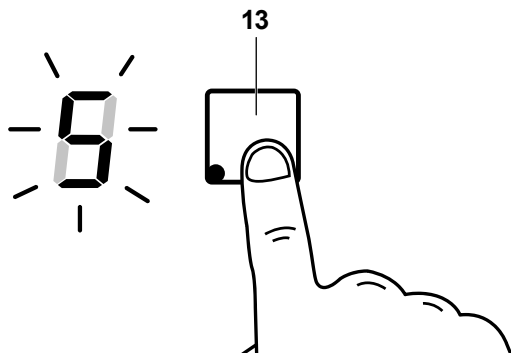
## Zweikreis-Kochzone und Bräterzone benutzen

Zwei der Kochzonen Ihres Kochfelds, die Kochzone hinten rechts und die Kochzone vorne links, können erweitert werden, wenn Sie einen großen Topf oder einen Bräter benutzen wollen.

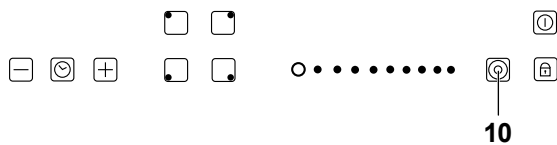
**Hinweis:** Die Zweikreis-Funktion und die Bräter-Funktion lassen sich erst dann aktivieren, wenn Sie zuvor eine Leistungsstufe eingestellt hatten.

### Zweikreis-Funktion aktivieren

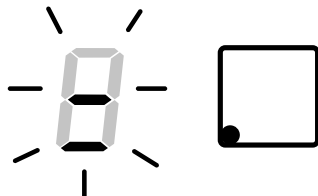
1. Schalten Sie die Kochzone **5** vorne links ein, und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone **5** vorne links.



Die Leistungsstufenanzeige der Kochzone beginnt zu blinken.



3. Berühren Sie den Sensor **10** zum Aktivieren der Zweikreis-Funktion.



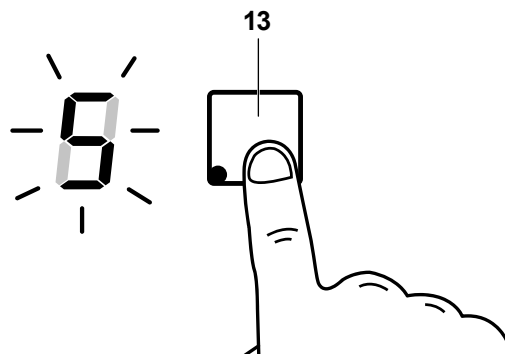
Anstelle der Leistungsanzeige der Kochzone erscheint die Anzeige  $\_$  und beginnt zu blinken.

Nach einigen Sekunden beginnt die Anzeige  $\_$  im Wechsel mit der Leistungsstufenanzeige zu blinken.

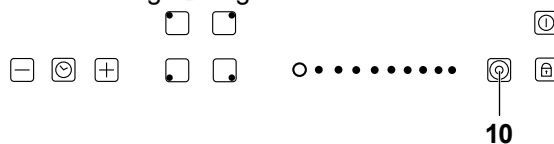
### Zweikreis-Funktion deaktivieren

Um die Zweikreis-Funktion zu deaktivieren,

1. Berühren Sie erneut den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone **5** vorne links.



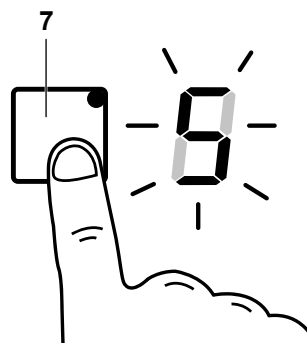
Die Anzeige  $\_$  beginnt zu blinken.



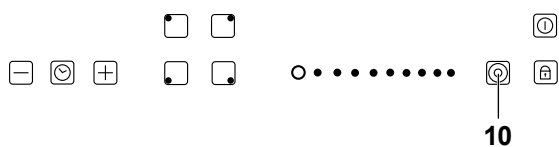
2. Berühren Sie erneut den Sensor **10**. Anstelle der Anzeige  $\_$  erscheint wieder die Leistungsstufenanzeige der Kochzone und beginnt zu blinken.
3. Berühren Sie ein weiteres Mal den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone **5** vorne links. Die Leistungsstufenanzeige blinkt nicht mehr; die Zweikreis-Funktion ist deaktiviert.

### Bräter-Funktion aktivieren

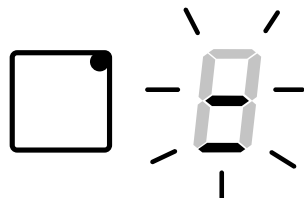
1. Schalten Sie die Bräterzone **2** hinten rechts ein, und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie den Auswahl-Sensor **7** für die Bräterzone **2** hinten rechts.



Die Leistungsstufenanzeige der Bräterzone beginnt zu blinken.



3. Berühren Sie den Sensor **10** zum Aktivieren der Bräter-Funktion.



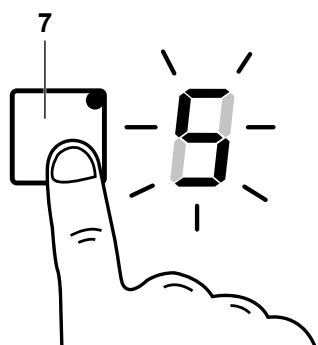
Anstelle der Leistungsanzeige der Bräterzone erscheint die Anzeige - und beginnt zu blinken.

Nach einigen Sekunden beginnt die Anzeige - im Wechsel mit der Leistungsstufenanzeige zu blinken.

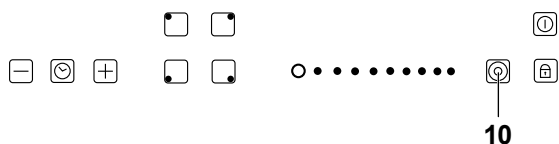
### Bräter-Funktion deaktivieren

Um die Bräter-Funktion zu deaktivieren,

1. Berühren Sie erneut den Auswahl-Sensor **7** für die Bräterzone **2** hinten rechts.



Die Anzeige - beginnt zu blinken.



2. Berühren Sie erneut den Sensor **10**.  
Anstelle der Anzeige - erscheint wieder die Leistungsstufenanzeige der Kochzone und beginnt zu blinken.
3. Berühren Sie ein weiteres Mal den Auswahl-Sensor **7** für die Bräterzone **2** hinten rechts.  
Die Leistungsstufenanzeige blinkt nicht mehr; die Bräter-Funktion ist deaktiviert.

## 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.

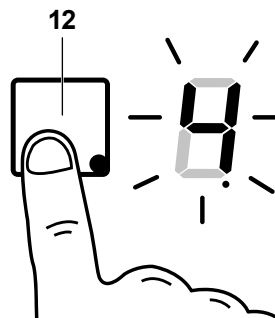
**Hinweis:** Die höchstmögliche einstellbare Garzeit ist 99 Minuten.

## Garzeit von Kochzonen begrenzen

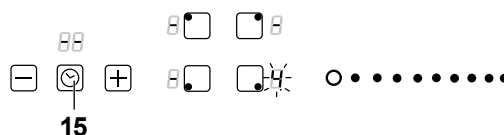
### Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen

Ein Beispiel: *Sie möchten Nudeln 8 Minuten lang auf der Kochzone 3 vorne rechts auf Leistungsstufe 4 kochen.*

1. Stellen Sie einen gefüllten Topf auf die Kochzone 3 vorne rechts, und stellen Sie die Heizleistung von Kochzone 3 ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie den Sensor 12 von Kochzone 3 vorne rechts.



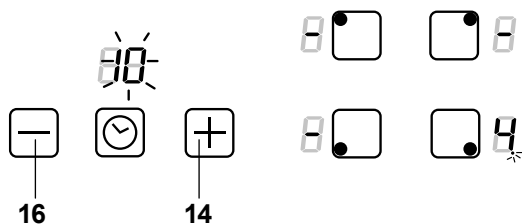
Die Leuchtdiode des Sensors beginnt zu blinken. Unter der Leuchtdiode erscheint ein kleiner Punkt.



3. Berühren Sie den Timer-Sensor 15.



Die Anzeige des Timer-Sensors 15 wechselt von  $\_ \_$  auf  $00$ , und die „00“ beginnt zu blinken. Der kleine Punkt rechts unten unter der Leistungsanzeige 4 blinkt ebenfalls.



4. Benutzen Sie den „Minus“-Sensor **16**, um die Garzeit auf 8 Minuten herabzusetzen.
5. Berühren Sie erneut den Timer-Sensor **15**. Die Garzeit-Anzeige und die Timer-Anzeige blinkt nun nicht mehr; dafür blinkt der Punkt rechts neben der Heizleistungsanzeige der Kochzone.

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

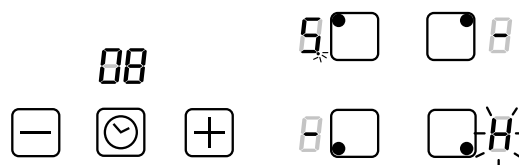
### Garzeitbegrenzung bei mehreren Kochzonen einstellen.

Sie können für alle 4 Kochzonen unabhängig eine Garzeitbegrenzung einstellen. Die einzelnen Garzeiten können unterschiedlich lang sein. Ein Beispiel: *Sie möchten auf Kochzone 3 vorne rechts eine Speise 5 Minuten lang auf Leistungsstufe 8 kochen und auf Kochzone 1 hinten links 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 3 vorne rechts, und die für diese Kochzone eingestellte Garzeit (5 Minuten) wird heruntergezählt. Der Punkt rechts neben Kochzone 1 hinten links blinkt nicht.



Wenn die Garzeit von Kochzone 3 vorne rechts abgelaufen und die Kochzone abgeschaltet ist, ertönt ein Signalton; der Punkt rechts neben der Leistungsanzeige von Kochzone 1 hinten links beginnt zu blinken, und die **Rest-Garzeit** von Kochzone 1 – hier: 8 Minuten – wird heruntergezählt. Auf Kochzone 3 vorne rechts 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.

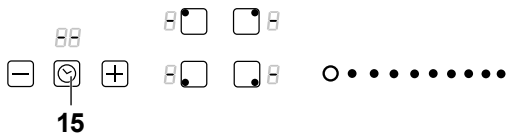
Um die Garzeitbegrenzung einer Kochzone aufzuheben,

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

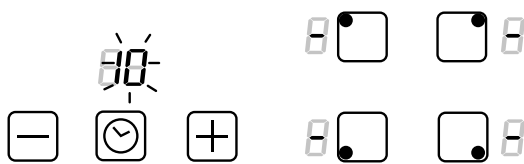
## Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen

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

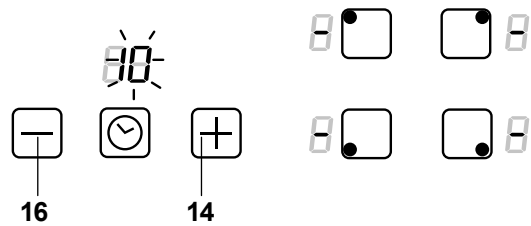
1. Schalten Sie das Gerät ein.



2. Berühren Sie den Timer-Sensor 15.



Die Anzeige des Timer-Sensors 15 wechselt von **00** auf **10**, und die „10“ beginnt zu blinken.



3. Benutzen Sie den „Plus“- Sensor 14 oder den „Minus“-Sensor 16, um die gewünschte Zeit einzustellen.

**Hinweis:** Die höchstmögliche einstellbare Zeit ist 99 Minuten.

4. Berühren Sie erneut den Timer-Sensor 15. Die Timer-Anzeige blinkt nun nicht mehr. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, und das Gerät schaltet sich ab.

## 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.

Kochstufe	Vorgang
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kleine Mengen von Kochgut vorsichtig erwärmen</li> <li>• Schokolade oder Butter schmelzen</li> <li>• Kochgut, das leicht anbrennt</li> <li>• leichtes Köcheln</li> <li>• langsames Erwärmen</li> </ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufwärmen von Kochgut</li> <li>• Kochgut zum Kochen bringen</li> <li>• Reis kochen</li> </ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannkuchen backen</li> </ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sautieren von Kochgut</li> <li>• Nudeln kochen</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbraten von Kochgut</li> <li>• Scharfes Anbraten</li> <li>• Suppe zum Kochen bringen</li> </ul>

## 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 Perlfarbton (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	Problembesehung
Gerät funktioniert nicht.	Stromzufuhr ist unterbrochen.	Sicherung für das Einbau-Kochfeld am Sicherungskasten in der Wohnung überprüfen; wieder einschalten, ggf. Sicherung wechseln.
	Elektronik überhitzt (z. B. durch mangelhafte Isolierung).	Abkühlen lassen; Isolierung verbessern.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben.	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
	Sensor wurde zu kurz berührt (weniger als 1 Sekunde).	Sensor ein wenig länger berühren.
	Mehrere Sensoren wurden gleichzeitig berührt.	Immer nur einen Sensor berühren.
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	Problembesehung
Sprünge und Risse im Kochfeld.	 <b>WARNUNG!</b> <b>Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gerät sofort vom Netz trennen (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen)! Unseren Service kontaktieren (siehe nächste Seite).</li></ul>	
Fehler immer noch nicht behoben?	Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, rufen Sie unseren Service an (siehe nächste Seite).	

## Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Glaskeramik-Kochfeld	<i>hanseatic</i> MC-HF662B	451 104

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

# Umweltschutz

## Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen. Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben. Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

## Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP).

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

## Energiespartipps

- Lassen Sie beim Kochen möglichst immer den Deckel auf dem Topf. Flüssigkeiten werden mit Deckel 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 27).
- Schalten Sie die Kochstufe rechtzeitig zurück und kochen Sie mit einer möglichst niedrigen Einstellung weiter.
- Schalten Sie die Kochplatte früher aus und nutzen Sie die Restenergie zum Weiterkochen.
- 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.

# Technische Daten

Datenblatt für Haushaltskochmulden nach der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Marke	<i>hanseatic</i>
Modellkennung	MC-HF662B
Bestellnummer	451 104
Art der Kochmulde	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Strahlungskochzonen
Normal-Kochzone, vorne rechts	Ø 160 mm; 1,2 kW
Normal-Kochzone, hinten links	Ø 160 mm; 1,2 kW
Zweikreis-Kochzone, vorne links	Ø 140 / 220 mm; 1,0 / 2,2 kW
Bräter-/Kochzone, hinten rechts	Ø 165 / 165 x 270 mm; 1,1 / 2,0 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts *)	EC <sub>electric cooking</sub> = 176,7 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links *)	EC <sub>electric cooking</sub> = 176,7 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne links *)	EC <sub>electric cooking</sub> = 185,4 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts *)	EC <sub>electric cooking</sub> = 196,2 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde *)	EC <sub>electric hob</sub> = 183,8 Wh/kg
Netzspannung	220-240V~ / 50Hz, 32 A 2x 230V~ / 50Hz, 2L+2N, 16 A 400V~ 3N / 50Hz, 16 A
Leistungsaufnahme max.	7,2 kW
Gerätemaß (B x T x H) max. Ausschnittmaß (B x T)	590 mm x 520 mm x 55 mm 560 mm x 490 mm
Gewicht	ca. 9,0 kg
Dicke der Arbeitsplatte	≥ 30 mm
Höhe des Kochfelds oberhalb der Arbeitsplatte	4 mm

\*) Ermittelt gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014. Die angewandten Mess- und Berechnungsmethoden entsprechen der Norm EN 60350-2.

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

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