

# **Bedienungsanleitung**

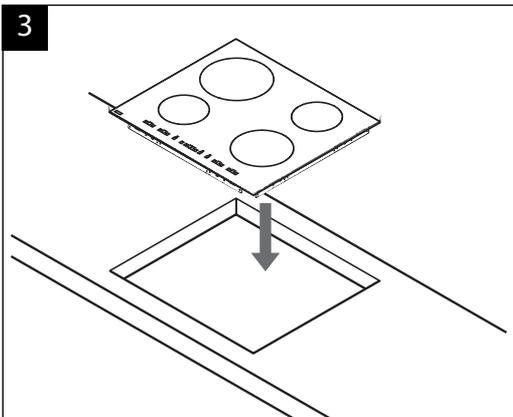
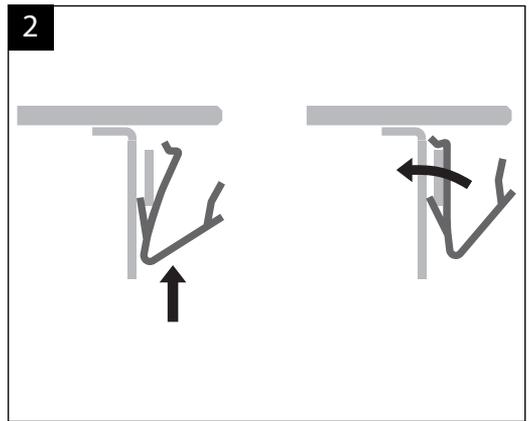
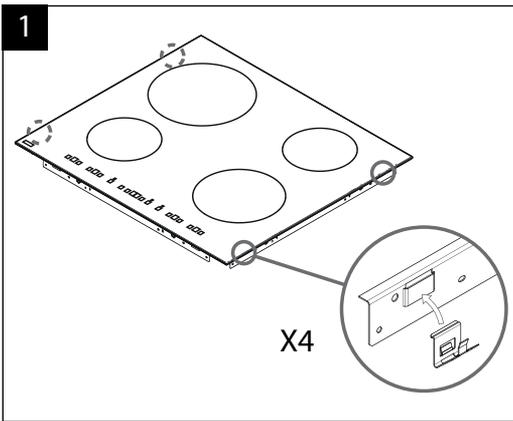
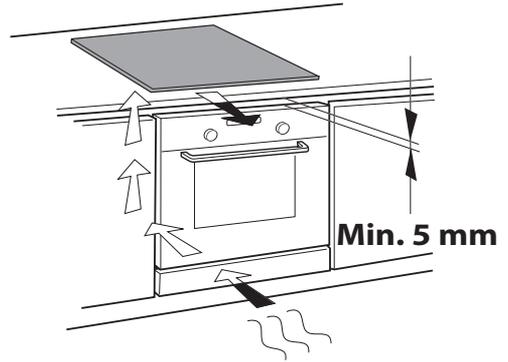
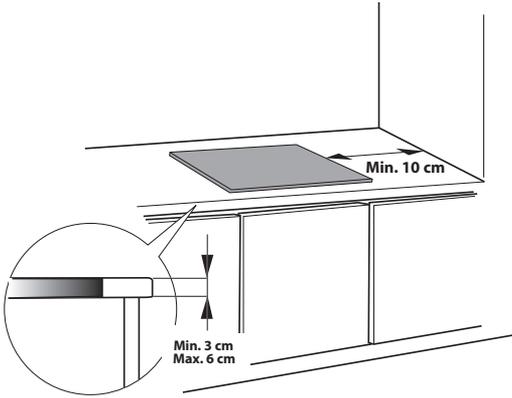
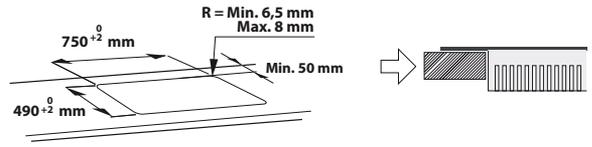
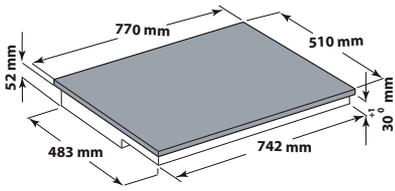
**KitchenAid**



<b>Montagezeichnungen</b>	<b>4</b>
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>6</b>
<b>Hinweise zum Umweltschutz</b>	<b>9</b>
<b>Öko-Design Erklärung</b>	<b>9</b>
<b>Vor der Inbetriebnahme</b>	<b>9</b>
<b>Gebrauch von bereits vorhandenem Kochgeschirr</b>	<b>9</b>
<b>Empfohlene Durchmesser für Topfböden</b>	<b>9</b>
<b>Installation</b>	<b>10</b>
<b>Elektrische Leitungen</b>	<b>10</b>
<b>Bedienungsanleitung</b>	<b>12</b>
<b>Reinigung</b>	<b>15</b>
<b>Fehlersuche</b>	<b>15</b>
<b>Geräusche des Kochfeldes</b>	<b>15</b>
<b>Kundendienst</b>	<b>16</b>
<b>Tabelle Leistungsstufe</b>	<b>16</b>



# Montagezeichnungen



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden sollten.



Dies ist das Gefahrensymbol, das vor möglichen Sicherheitsrisiken für Benutzer und andere Personen warnt. 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 Sicherheitshinweise 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 Geräts verringert werden kann.

Die folgenden Anweisungen stets beachten:

- Schutzhandschuhe beim Auspacken und Installieren des Geräts tragen.
- Vor der Installation muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Installation und Reparatur müssen von einem qualifizierten Techniker gemäß den Herstelleranweisungen und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und tauschen keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist.

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Hauptstromversorgung anzuschließen.
- Zur Erfüllung der geltenden Sicherheitsvorschriften, ist installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm erforderlich.
- Keine Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel verwenden.
- Nicht am Netzkabel des Geräts ziehen.
- Nach der Installation dürfen elektrische Bauteile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Das Gerät ist ausschließlich für die 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 durch unsachgemäßen Gebrauch oder fehlerhafte Bedienung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- 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 der sicheren Gerätenutzung und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen, verwendet werden. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Die Verwendung, Reinigung und Pflege des Geräts durch Kinder ist ohne Aufsicht untersagt.
- Die Heizelemente im Gerät während oder nach dem Gebrauch nicht berühren. Den Kontakt mit Stoffen oder anderen entflammaren Materialien vermeiden, bis alle Geräteteile wieder vollständig abgekühlt sind.
- Keine brennbaren Materialien auf oder in die Nähe des Geräts legen.

- Öle und Fette sind bei Überhitzung leicht entzündlich. Bei der Zubereitung von Speisen mit hohem Fett- oder Ölgehalt vorsichtig sein.
- Im Fach unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Weist die Oberfläche des Kochfelds Risse auf, das Gerät ausschalten, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden (nur zutreffend für Kochfelder mit Glasoberfläche).
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externem Timer oder separatem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Unbeaufsichtigtes Garen von Speisen mit hohem Fett- oder Ölgehalt kann gefährlich sein. Es besteht Brandgefahr. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen – Das Gerät abschalten und anschließend die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.  
Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochoberfläche zurücklassen.
- Keine Dampfreiniger verwenden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Kochfeld nach dem Gebrauch mit seiner Steuerung ausschalten, nicht auf den Pfannendetektor vertrauen (nur zutreffend für Kochfelder mit Glasoberfläche).

#### **Entsorgung von Haushaltsgeräten**

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Materialien hergestellt. Es muss gemäß den regionalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung entsorgt werden. Vor der Entsorgung des Geräts das Netzkabel abschneiden.  
Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der zuständigen örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde.

## Hinweise zum Umweltschutz

### Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist vollständig wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Die verschiedenen Verpackungsmaterialien in Übereinstimmung mit den Vorschriften zur Abfallbeseitigung der örtlichen Behörde entsorgen, um Umweltverschmutzung zu vermeiden.

### Entsorgung

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden mögliche Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

### Öko-Design Erklärung

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

### Vor der Inbetriebnahme

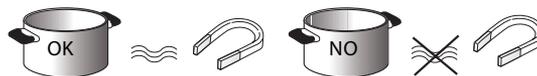
**WICHTIG:** Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn die Töpfe darauf nicht die richtige Größe haben. Ausschließlich Kochgeschirr mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ verwenden (siehe nebenstehende Abbildung). Das Kochgeschirr vor dem Einschalten des Geräts auf die gewünschte Kochzone stellen.



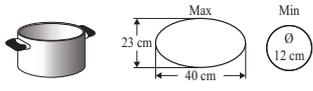
### Gebrauch von bereits vorhandenem Kochgeschirr

Mit einem Magneten lässt sich prüfen, ob das Kochgeschirr für die Verwendung auf dem Induktionskochfeld geeignet ist: Bleibt der Magnet nicht am Boden des Kochgeschirrs haften, funktioniert dieses nicht auf dem Kochfeld.

- Sicherstellen, dass das Kochgeschirr einen glatten Boden besitzt, andernfalls könnte es die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds beschädigen. Auch das Geschirr überprüfen.
- Niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld des Kochfelds stellen, da es dieses beschädigen könnte.



### Empfohlene Durchmesser für Topfböden

 Durchm. 21	 Durchm. 15 cm min - 21 cm max.	 Durchm. 14,5	 Durchm. 10 cm min - 14,5 cm max.
<b>Flexible Zone</b>			

Bei der Verwendung von Adapterplatten (nicht mitgeliefert) oder wenn ein Topf leer ist, überschreitet die Innentemperatur des Systems die eingestellten Grenzwerte und die Stromversorgung zu dem Kochfeld wird ausgeschaltet.

Dies passiert, um die internen Komponenten vor Überlastung zu schützen.

Es wird empfohlen, den Herd auszuschalten und die Kochzone bis zu der Temperatur abkühlen zu lassen, bei welcher sich die Anzeigen auf dem Bedienfeld ausschalten.

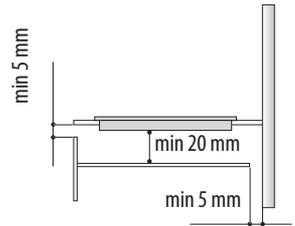
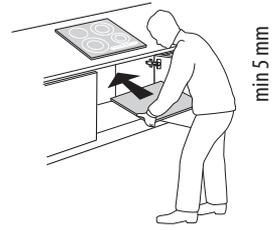
## Installation

Das Produkt nach dem Auspacken auf eventuelle Transportschäden überprüfen. Bei auftretenden Problemen kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder unseren Kundendienst. Siehe die Zeichnungen auf Seite 5 für die Größe des Gerätes, wenn es eingebaut ist und für die Installationsanweisungen.

### VORBEREITUNG DES EINBAUSCHRANKS FÜR DEN EINBAU

#### **WARNUNG**

- Eine Trennplatte unter dem Kochfeld installieren.
  - Die Unterseite des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
  - Wird unter dem Kochfeld ein Backofen installiert, ist keine Trennplatte anzubringen.
- Die in der Abbildung angegebenen Abstände zwischen der Unterseite des Geräts und der darunterliegenden Trennplatte beachten.
  - Die Nichtbeachtung des Mindestabstands zwischen dem Kochfeld und der Oberseite des Geräts (min. 5 mm) kann die korrekte Funktion des Produkts beeinträchtigen.
  - Wird unter dem Kochfeld ein Backofen installiert, sicherstellen, dass er ein Kühlsystem besitzt.
  - Das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine installieren, da die Elektronik durch Dampf und Feuchtigkeit beschädigt werden könnte.
  - Bei Unterputzmontage des Produktes, unseren Kundendienst für das Anpassen der Schrauben anrufen (4801 211 00112).
  - Verwenden Sie zum Ausbau des Kochfeldes einen Schraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Perimeterclips von der Unterseite des Geräts abzuhebeln.



## Elektrische Leitungen

#### **WARNUNG**

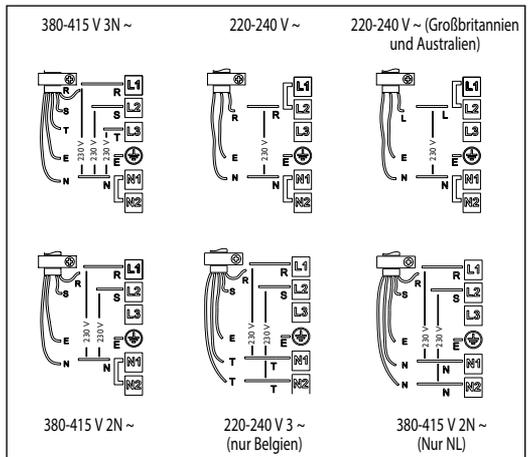
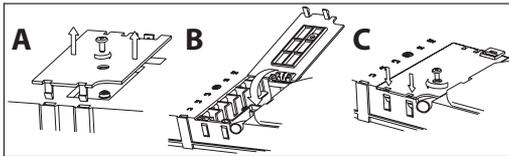
- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der die geltenden Sicherheits- und Installationsrichtlinien genau kennt.
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Abschnitt genannten Richtlinien entstehen.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernen zu können.
- Sicherstellen, dass die Spannung, die auf dem Typenschild unter dem Gerät angegeben ist, der Spannung des Stromnetzes in Ihrem Haus entspricht.

# Elektrische Leitungen

## Anschluss an die Klemmenleiste

Für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F, gemäß den Angaben der untenstehenden Tabelle, verwenden.

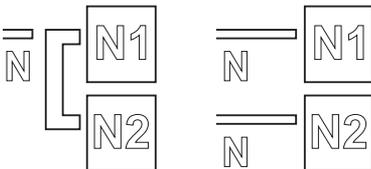
Kabel	Anzahl x Größe
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220-240 V 3 ~ + 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 3N ~ + 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 2N ~ + 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



## Wichtig:

- Gemäß dem Schaltplan (siehe Abbildung), die Metallbrücken zwischen den Schrauben auf der L1-L2 und N1-N2-Klemmenleiste beibehalten oder entfernen.
- Wenn ein Kabel geliefert wird, siehe die dazugehörigen Verdrahtungsanweisungen.
- Alle sechs Schrauben auf der Klemmenleiste anziehen, nachdem die Kabel verbunden wurden.

Beispiele einer angebrachten Brücke (links) oder entfernten Brücke (rechts). Details finden Sie im Schaltplan (die Brücken können sich zwischen L1-L2 und zwischen N1-N2 befinden).



Das gelb-grüne Erdungskabel mit der Klemme mit dem Symbol  verbinden. Es muss länger als die anderen Kabel sein.

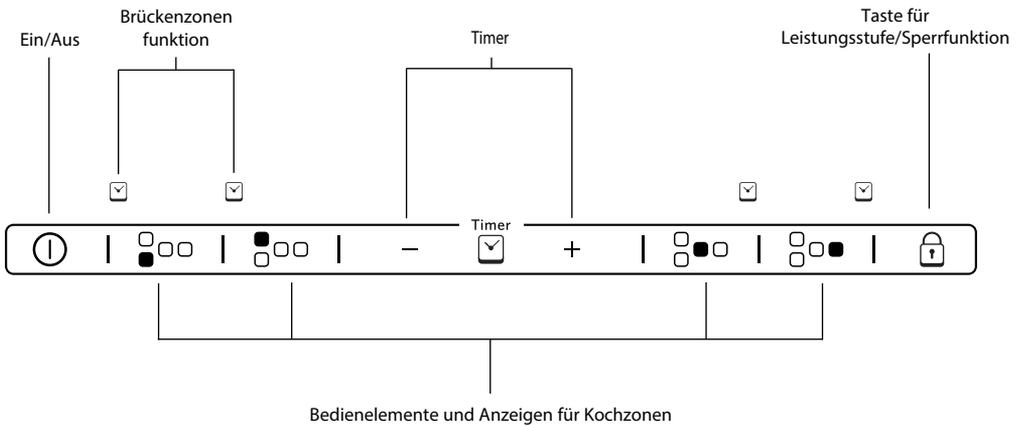
1. Den Klemmenleistendeckel (A) nach Entfernen der Schraube abnehmen und in das Scharnier (B) der Klemmenleiste einsetzen.
2. Das Netzkabel in die Kabelklemme einführen und die Leiter an die Klemmenleiste anschließen, wie es in dem Diagramm daneben angegeben ist.
3. Das Netzkabel mit der Kabelklemme befestigen.
4. Den Deckel (C) schließen und auf der Klemmenleiste mit der zuvor entfernten Schraube festschrauben.

Bei jedem Netzanschluss führt das Kochfeld eine automatische Kontrolle durch, die ein paar Sekunden dauert.

Falls das Kochfeld bereits mit einem Netzkabel ausgerüstet ist, gemäß den Anweisungen am Netzkabel vorgehen. Das Gerät mit der Hauptstromversorgung durch einen mehrpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm verbinden.

# Bedienungsanleitung

## Beschreibung des Bedienfelds



### Das Kochfeld ein-/ausschalten

Zum Einschalten des Kochfeldes die Taste  etwa 2 Sekunden lang drücken, bis die Kochzonenanzeigen aufleuchten. Zum Ausschalten des Kochfeldes, die gleiche Taste gedrückt halten, bis das Display sich ausschaltet. Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

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

Wird innerhalb von etwa 10 Sekunden nach dem Einschalten keine Funktion gewählt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

### Kochzonen einschalten und einstellen

- Leistungsanzeige
- Anzeige der gewählten Kochzone

-  — Kochzonenposition

Das Kochfeld einschalten und die gewünschte Kochzone mit der runden Taste „+“ aktivieren, dann das Kochgeschirr auf die Zone stellen.

Drücken Sie die „+“ Taste, um die Leistungsstufe zu erhöhen. Drücken Sie die „-“ Taste, um die Leistungsstufe zu verringern.

### Kochzonen ausschalten

Um die Kochzone auszuschalten, die Tasten „+“ und „-“ für mehr als 3 Sekunden gedrückt halten. Die Kochzone schaltet sich aus. Falls die Kochzone noch heiß ist, erscheint im Kreis der Buchstabe „H“.

## Bedienungsanleitung

### Bedienfeldsperre

Diese Funktion sperrt die Bedientasten des Kochfelds, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern. Um die Bedienfeldsperre zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld ein und die Timer-Taste für drei Sekunden gedrückt halten: Es ertönt ein Signalton und eine Leuchtanzeige schaltet sich an dem Schloss-Symbol ein, um zu zeigen, dass die Funktion aktiviert wurde. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der OFF-Funktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Punkt schaltet sich aus und das Kochfeld wird erneut aktiviert.

Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten oder Gegenstände, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können die Bedienfeldsperre versehentlich aktivieren oder deaktivieren.

### Timer

**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. Die Zeit kann durch gedrückt halten der Slider-Funktionstasten „+“ und „-“ erhöht oder verringert 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 entweder den Timer für die gewählte Zone oder den kürzesten Timer an.

Zur Änderung der Zeit oder Deaktivierung des Timers, drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste für die Zeitschaltuhr.

## HINWEISE DES BEDIENFELDES

### Restwärmeanzeige



Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Diese Anzeigen warnen den Benutzer davor, dass die Kochzonen noch heiß sind.

Wird auf der Anzeige „H“ angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Solange die Anzeige einer Kochzone leuchtet, kann die Restwärme dieser Kochzone (zum Beispiel) zum Warmhalten einer Speise oder zum Schmelzen von Butter benutzt werden.

Nachdem die entsprechende Kochzone abgekühlt ist, schaltet sich die Anzeige aus.

### Anzeige falsch positioniertes oder fehlendes Kochgeschirr



Wird ein Topf verwendet, der ungeeignet oder nicht korrekt positioniert ist bzw. nicht über die korrekten Abmessungen für das Induktionskochfeld verfügt, wird die Meldung „no pot“ auf dem Display angezeigt (siehe Abbildung links). Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld wieder aus.

### Schnellkochfunktion (Booster, falls verfügbar)

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

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

### Leistungseinstellung (Funktion, falls verfügbar)

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

Diese Einstellung kann jederzeit angewendet werden und bleibt bestehen bis sie geändert wird.

Durch die Einstellung der maximalen Leistung passt das Kochfeld automatisch die Leistungsverteilung an die verschiedenen Kochzonen an und stellt sicher, dass diese Grenze nie überschritten wird. Dies ermöglicht auch, alle Kochzonen gleichzeitig zu verwenden, ohne Überlastung zu riskieren.

Es sind vier maximale Leistungsstufen verfügbar, diese werden auf der Anzeige angezeigt: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW ist die maximale Leistungsstufe des Kochfelds)

Die werkseitige Einstellung des Kochfelds ist die maximale Leistung.

In den ersten 60 Sekunden nach Anschluss des Gerätes an das Stromnetz, können Sie die erforderliche Leistungsstufe wie folgt einstellen:

## Bedienungsanleitung

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1	+ Etwa 3 Sekunden gedrückt halten	
2	Drücken Sie die Taste „power management“ zur Bestätigung	Die Anzeige zeigt 
3	-/+ Drücken, um die gewünschte Leistungsstufe aus den verschiedenen verfügbaren Optionen auszuwählen	Die Leuchte schaltet sich gemeinsam mit den Betriebsleuchten der jeweiligen Kochzonen an
4	Drücken Sie die Taste „power management“ zur Bestätigung	Die Anzeige zeigt die eingestellte Einstellung an, die für etwa 2 Sekunden blinkt;. Ein Signal ertönt und die Kochfläche schaltet sich aus. Das Gerät kann jetzt wieder verwendet werden.

Wenn ein Fehler bei Einstellen der Leistung auftritt, erscheint das Symbol  in der Mitte und ein Signal ertönt etwa 5 Sekunden lang. In diesem Fall den Vorgang von Anfang an wiederholen. Rufen Sie unseren Kundendienst an, 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 Hinweiston ertönt. Um eine höhere Leistung für diese Zone zu erhalten, müssen eine oder mehrere der anderen verwendeten Kochzonen manuell verringert werden.

### Flexible Zone

Diese Funktion kann eingesetzt werden, um zwei Zonen zu kombinieren, und sie als eine einzige Kochzone zu verwalten. Sie eignet sich hervorragend für ovale, rechteckige und längliche Töpfe (mit Mindestbodenabmessungen von 40x23 cm). Das Kochfeld einschalten und die Taste  drücken: Auf den Displays der beiden Kochzonen erscheint die Einstellung „0“. Die beiden Punkte neben der Einstellungsnummer leuchten, sie zeigen die Zusammenschaltung zweier Kochzonen zu einer einzelnen Kochzone an. Zur Änderung der Leistungsstufe, den Finger am Schieber-Touchscreen entlang schieben: Die Zahl im Kreis steigt / sinkt, während Sie Ihren Finger am Touchscreen entlang bewegen, von der Mindesteinstellung 1 bis hin zum Maximalwert 9. Zur Deaktivierung der Funktion „Flexible Zone“, die Taste erneut drücken: Die beiden Kochzonen schalten auf den separaten Betrieb zurück. OFF drücken, um die Kochzone auszuschalten.

Ist die Funktion „Flexible Zone“ aktiviert, so ist es nicht möglich, die Leistungsstufe Booster oder die SENSOR-Funktion auf der selben Zone zu benutzen. Ist der Timer eingestellt, wird er neben der Anzeige der Kochzone oben angezeigt.

## Reinigung

### **WARNUNG**

- **Keine Dampfreiniger verwenden.**
- **Vor der Reinigung sicherstellen, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmanzeige („H“) nicht angezeigt wird.**

**WICHTIG:** Keine Scheuerschwämme oder Pfannenreiniger verwenden, sie könnten die Glasoberfläche beschädigen.

- Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen (warten, bis es sich zuerst abgekühlt hat), um Speisereste zu entfernen.
- Zucker und stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).

## Fehlersuche

- Die Anweisungen im Abschnitt „Bedienungsanleitung“ lesen und beachten.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie das Kochfeld gründlich nach der Reinigung.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfelds auf dem Display alphanumerische Codes angezeigt, die folgende Anleitungstabelle konsultieren.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, dieses von der Stromversorgung trennen.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG DER STÖRUNG
C81, C82	Das Bedienfeld hat sich wegen Überhitzung ausgeschaltet.	Die interne Temperatur der elektronischen Bauteile ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F42 oder F43	Die Anschlussspannung ist falsch.	Der Sensor hat eine Abweichung zwischen der Spannung des Geräts und der Spannung der Hauptstromversorgung festgestellt.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den elektrischen Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Den Kundendienst anrufen und den Fehlercode angeben.		

## Geräusche des Kochfeldes

Induktionskochflächen können während dem normalen Betrieb ein zischendes oder knisterndes Geräusch erzeugen - diese entstehen durch das Kochgeschirr und dessen Bodeneigenschaften (z.B. ob der Boden aus verschiedenen Materialschichten oder uneben ist). Diese Geräusche variieren in Abhängigkeit von den verwendeten Töpfen und Pfannen und der darin enthaltenen Mengen an Speisen, sie sind kein Hinweis auf einen Defekt.

Zusätzlich ist das Induktionskochfeld mit einem internen Kühlsystem ausgestattet, um die Temperatur seiner elektronischen Komponenten zu steuern;. Daher wird das Geräusch des Kühlgebläses während des Betriebs und einige Minuten nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wird, hörbar. Dies ist völlig normal und für die richtige Funktion des Gerätes von wesentlicher Bedeutung.

## Kundendienst

### Vor dem Kontaktieren des Kundendienstes

1. Zuerst versuchen, die Störung selbst zu beheben, unter Bezugnahme des Abschnitts „Fehlersuche“.
2. Das Kochfeld aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung weiterhin besteht.

### Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiterhin besteht, bitte den nächstliegenden Kundendienst anrufen.

Machen Sie dabei bitte folgende Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung
- Der Gerätetyp und das exakte Modell
- Die Servicenummer (die Nummer hinter dem Wort „Service“ auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Geräts (auf dem Metallschild).
- Ihre vollständige Anschrift
- Ihre Telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000



Im Reparaturfall bitte den Kundendienst eines Vertragshändlers kontaktieren (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und die Reparatur fachgerecht ausgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

## Tabelle Leistungsstufe

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Verwendete Einstellungen (Garmethoden und Gewohnheiten)
<b>Höchstleistung</b>	<b>Boost</b>	Schnelles Aufheizen	Ideal zum schnellen Erhöhen der Temperatur von Speisen oder Garflüssigkeiten und zum schnellen Kochen von Wasser
	<b>8-9</b>	Braten, Sieden	Ideal zum Bräunen, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnelles Sieden
<b>Hohe Leistungsstufe</b>	<b>7-8</b>	Bräunen, Anbraten, Sieden, Grillen	Ideal zum Anbraten, stark sieden lassen, Garen und Grillen (für eine kurze Dauer, z.B. 5-10 Minuten)
	<b>6-7</b>	Bräunen, Garen, Schmoren, Anbraten, Grillen	Ideal zum Anbraten, moderat sieden lassen, Garen und Grillen (für eine mittlere Dauer, z.B. 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör
<b>Mittlere Leistung</b>	<b>4-5</b>	Garen, Köcheln, Anbraten, Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit) und zum Quellen von Teigwaren
	<b>3-4</b>	Garen, leichtes Köcheln, Eindicken, Ziehen lassen	Ideal für Rezepte mit langen Garzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) mit Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) oder zum Quellen von Teigwaren
	<b>2-3</b>		Ideal für Rezepte mit langen Garzeiten (Mengen unter 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) oder in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
<b>Niedrige Leistung</b>	<b>1-2</b>	Schmelzen, Auftauen, Warmhalten, Ziehen lassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone)
	<b>1</b>		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktionsgaren geeignetem Zubehör)
<b>OFF</b>	<b>Leistungsstufe Null</b>	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, dies wird durch „H“ angezeigt)

### BITTE BEACHTEN SIE HIERBEI:

Verwenden Sie bei der Zubereitung von schnell garenden Speisen und welche eine perfekte Wärmeverteilung auf der 28-cm-Doppelkochzone (falls vorhanden) erfordern (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.









FOR THE WAY IT'S MADE.

Gedruckt in Italien  
05/16



**400010887280**

