

Bauknecht

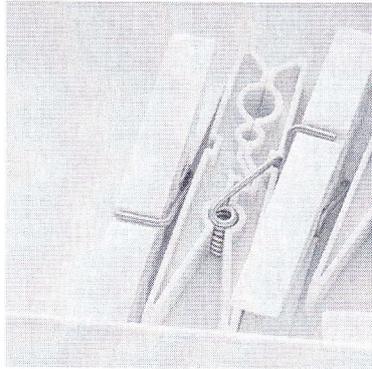
**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



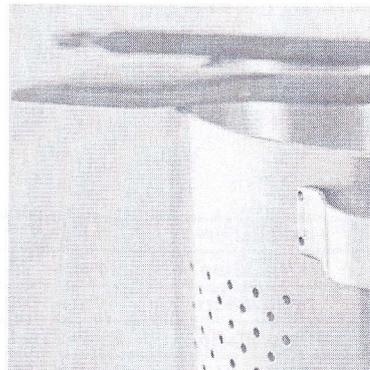
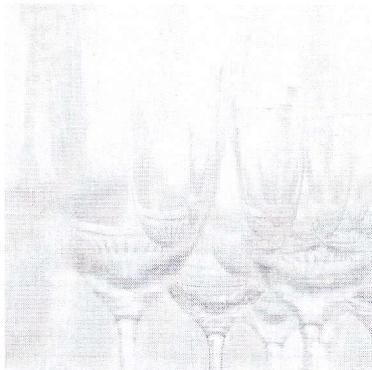
**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за употреба

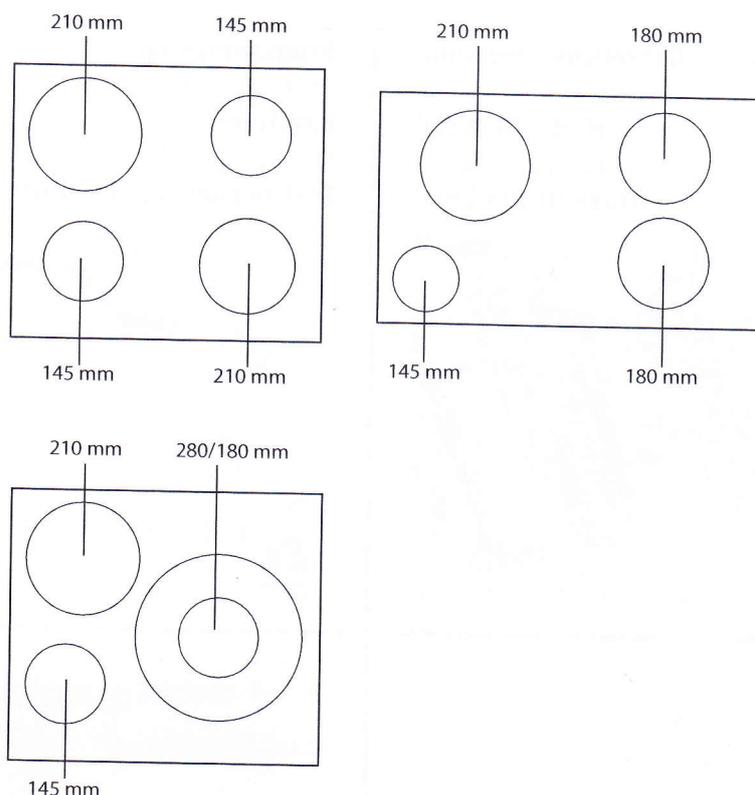
**Návod k použití**

Návod na použitie

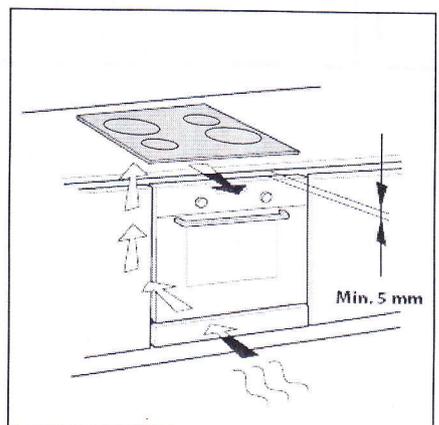
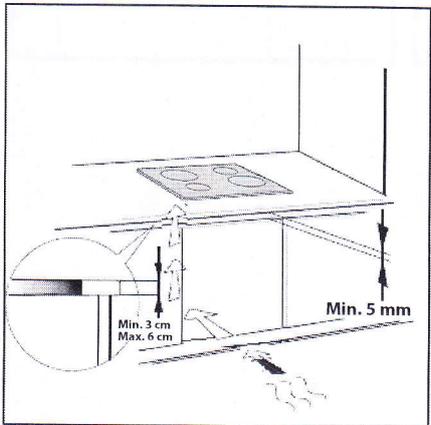
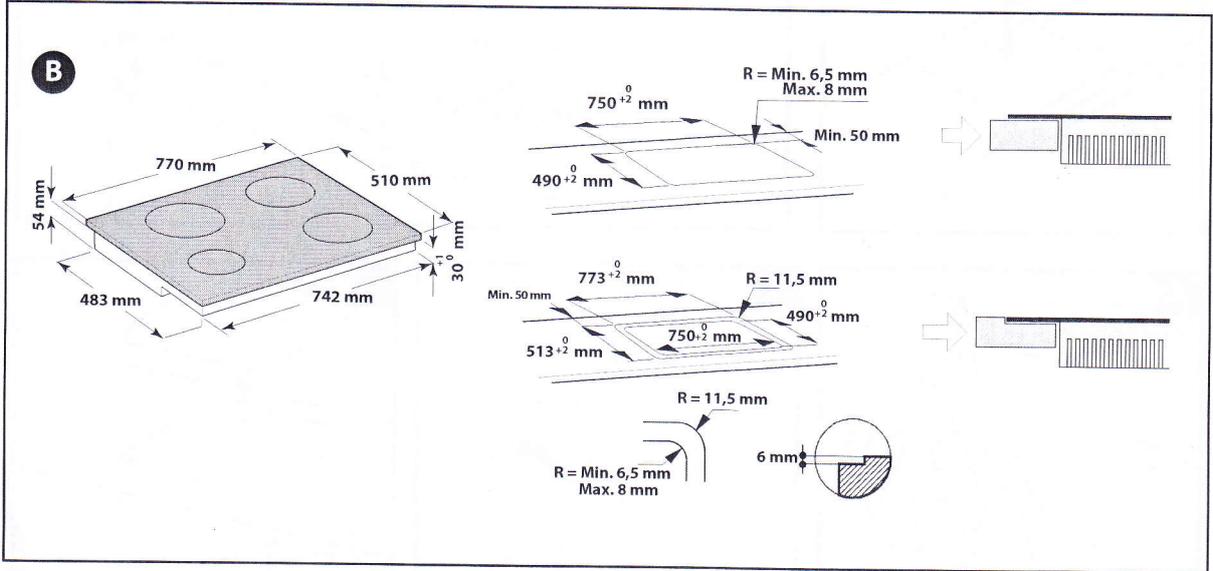
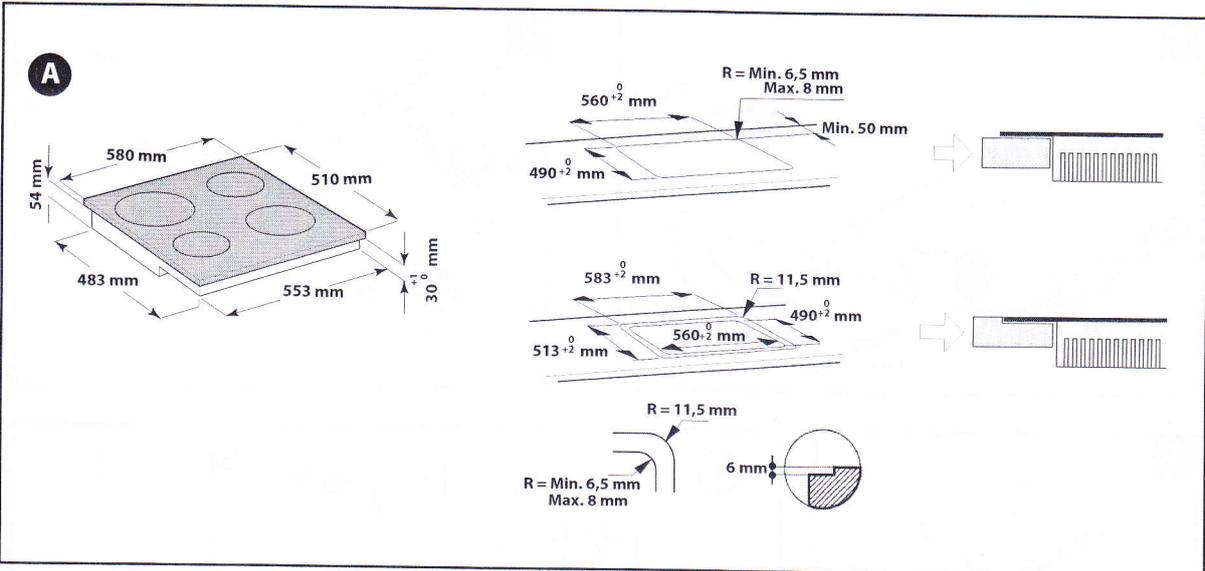
**Instrucțiuni de utilizare**

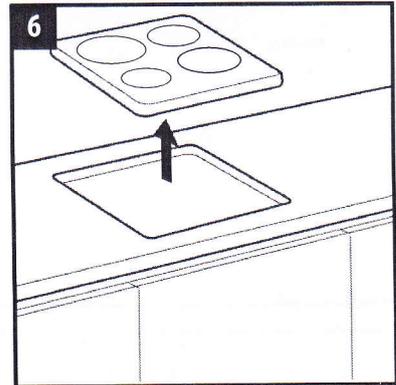
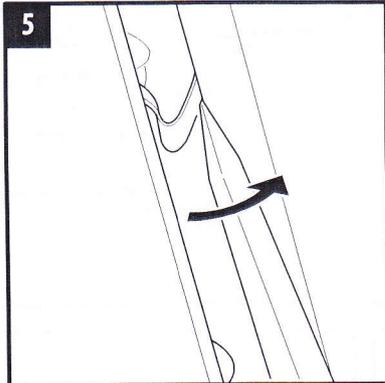
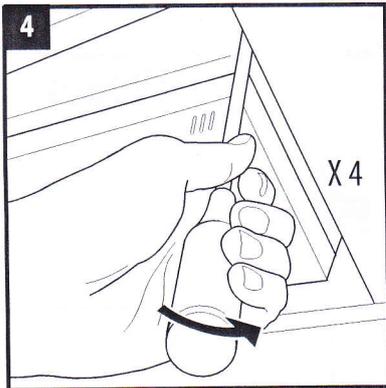
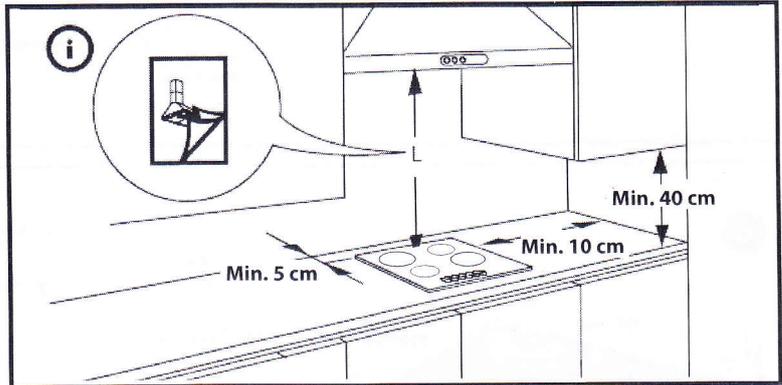
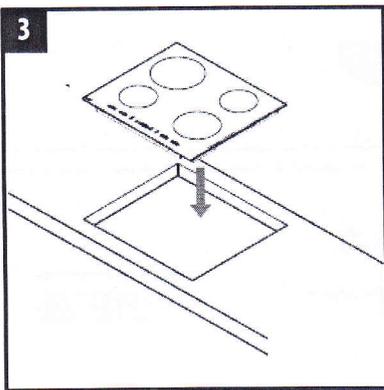
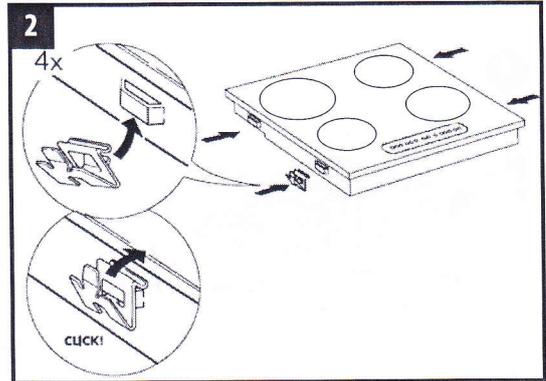
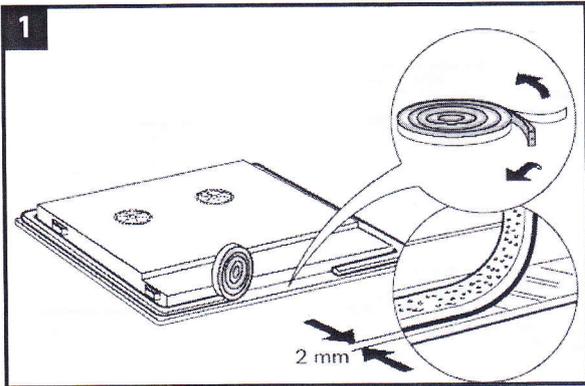
Инструкции по эксплуатации

**Bauknecht**



DEUTSCH	Installation	Seite 7	Bedienungsanleitung	Seite 8
ENGLISH	Installation	Page 14	Instructions for use	Page 16
FRANÇAIS	Installation	Page 23	Mode d'emploi	Page 24
NEDERLANDS	Installatie	Pagina 31	Gebruiksaanwijzing	Pagina 32
ESPAÑOL	Instalación	Página 39	Instrucciones de uso	Página 40
PORTUGUÊS	Instalação	Página 47	Instruções de utilização	Página 48
ITALIANO	Installazione	Pagina 55	Istruzioni per l'uso	Pagina 56
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	Εγκατάσταση	Σελίδα 63	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα 64
SVENSKA	Montering	Sidan 71	Bruksanvisning	Sidan 72
NORSK	Installasjon	Side 79	Bruksanvisning	Side 80
DANSK	Installation	Side 87	Brugervejledning	Side 88
SUOMI	Asennus	Sivu 94	Käyttöohjeet	Sivu 96
POLSKI	Instalacja	Strona 103	Instrukcja obsługi	Strona 104
ČESKY	Instalace	Strana 110	Návod k použití	Strana 112
SLOVENSKY	Inštalácia	Strana 119	Návod na používanie	Strana 120
MAGYAR	Üzembe helyezés	Oldal 127	Használati útmutató	Oldal 128
РУССКИЙ	Установка	Страница 135	Руководство по эксплуатации	Страница 137
БЪЛГАРСКИ	Инсталиране	Страница 144	Инструкции за употреба	Страница 145
ROMÂNĂ	Instalarea	Pagina 152	Instrucțiuni de utilizare	Pagina 153
УКРАЇНСЬКА	Встановлення	Сторінка 160	Інструкції з експлуатації	Сторінка 161





# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## **IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG**

Diese Anweisungen und das Gerät sind mit wichtigen Sicherheitshinweisen versehen, die Sie lesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



### **GEFAHR**

**Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**



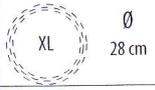
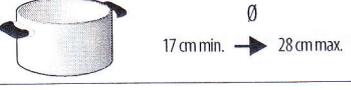
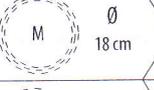
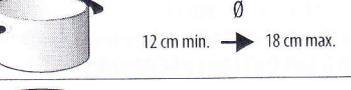
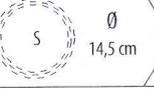
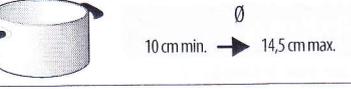
### **WARNUNG**

**Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**

Alle Sicherheitshinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts vermieden werden können. Gehen Sie folgendermaßen vor:

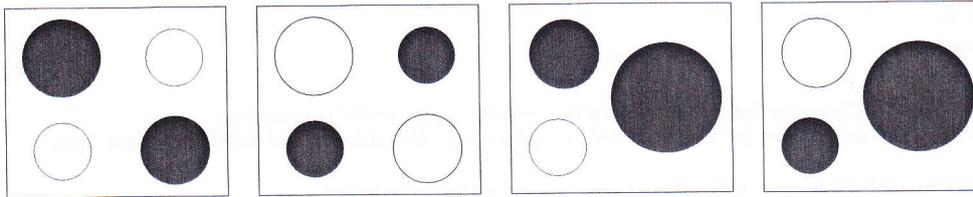
- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Herdanschlusskabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3mm vorgesehen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Heizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Babies 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 durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoff oder anderen entflammaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Achten Sie hierauf, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Im Fach unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Glasoberfläche).
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.

## EMPFOHLENE DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS

 Ø 28 cm	 Ø 17 cm min. → 28 cm max.	 Ø 18 cm	 Ø 12 cm min. → 18 cm max.
 Ø 21 cm	 Ø 15 cm min. → 21 cm max.	 Ø 14,5 cm	 Ø 10 cm min. → 14,5 cm max.

## EMPFOHLENE TOPFPOSITION

Um beim gleichzeitigen Einsatz von zwei Töpfen das beste Ergebnis zu erzielen, richten Sie sich bei der Platzierung nach den folgenden Abbildungen.



## TABELLE LEISTUNGSSTUFEN

Leistungsstufe		Garart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
<b>Höchste Leistungsstufe</b>	<b>Boost</b>	Schnelles Aufwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten
	<b>Hohe Leistungsstufe</b>	9-7	Braten - Sieden
<b>Mittlere Leistungsstufe</b>		7-5	Andünsten - Schmoren - Sieden - Grillen
	<b>Niedrige Leistungsstufe</b>	4-3	Andünsten - Garen - Köcheln - Schmoren - Grillen
<b>OFF</b>		2-1	Garen - Köcheln - Schmoren - Grillen
	<b>Leistungsstufe Null</b>	Abstellfläche	Garen - leises Köcheln (Simmern) - Eindicken - Ziehen lassen (Teigwaren)
Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehen lassen (Risottos)			Ideal für lange Kochzeiten (mit Flüssigkeitsvolumen unter einem Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
			Ideal zum Erweichen von Butter und sanftem Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen kleinerer Produkte und zum Warmhalten frisch gekochter Speisen (wie Saucen, Suppen, Minestrone)
			Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, um Risotto ziehen zu lassen und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör),
			Kochfeld in Standby-Modus oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt)

### HINWEIS:

Für kurze Garvorgänge auf der 28 cm-Zweikreiskochzone (falls vorhanden), bei denen es auf eine möglichst gleichmäßige Hitzeverteilung ankommt (z. B. bei Pfannkuchen) wird die Verwendung von Kochgeschirr mit max. 24 cm Durchmesser empfohlen. Zum schonenden Garen (zum Beispiel Schmelzen von Schokolade oder Butter) sollten Einkreiskochzonen mit kleinerem Durchmesser verwendet werden.

## INSTALLATION

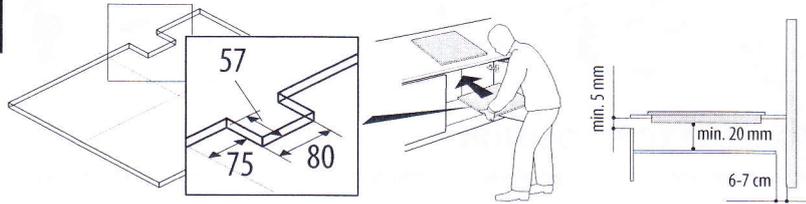
Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an.

Zu den Abmessungen des Ausschnitts und den Installationsanweisungen beachten Sie bitte die Abbildungen auf Seite 2.

### VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

#### ! WARNUNG

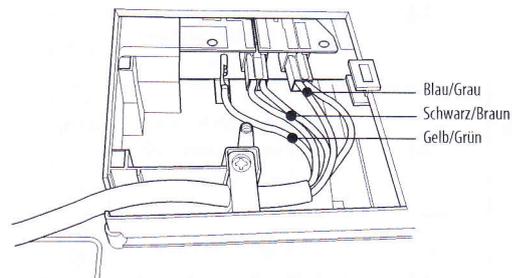
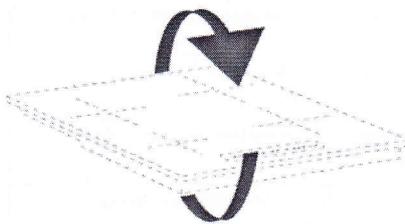
- Bringen Sie eine Trennplatte unter der Kochmulde an.
- Die Unterseite des Gerätes darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
- Wird unter der Kochmulde ein Backofen installiert, benötigen Sie keine Trennplatte.
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und der Trennplatte muss den in der Abbildung angegebenen Maßen entsprechen.
- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite der Küchenzeile (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht über einem Geschirrspüler oder einer Waschmaschine ein; die elektronischen Schaltkreise können mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen und beschädigt werden.
- Rufen Sie bei flächenbündiger Installation den Kundendienst für die Montage des Schraubenbausatzes 4801 211 00112.
- Zum Entfernen des Kochfelds mit einem Schraubendreher (nicht mitgeliefert) die Befestigungsklammern unter dem Kochfeld entfernen.



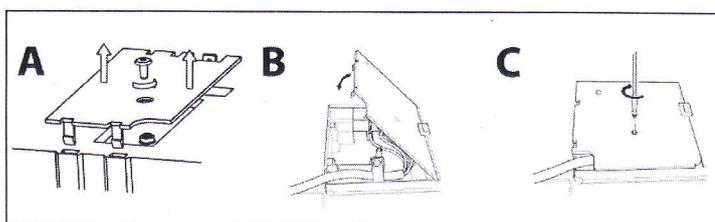
### ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

#### ! WARNUNG

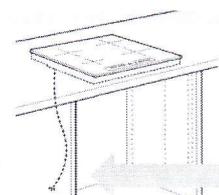
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten 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

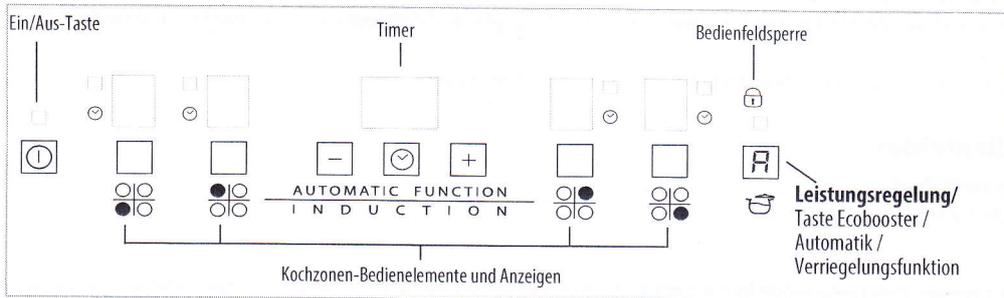
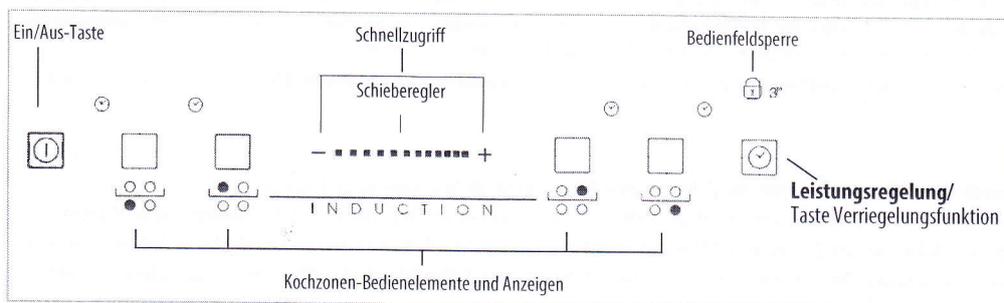




## BEDIENUNGSANLEITUNG

### Beschreibung des Bedienfeldes

#### Bedienfeld



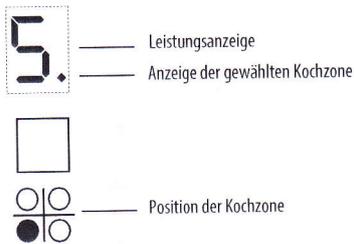
#### Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Zum Einschalten des Kochfeldes etwa 2 Sekunden lang die Taste ① drücken, bis die Anzeigen der Kochzonen aufleuchten. Zum Ausschalten dieselbe Taste antippen, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen werden abgeschaltet.

Falls das Kochfeld bereits benutzt wurde, leuchtet die Restwärmeanzeige „H“, bis die Kochzonen abgekühlt sind.

Wird innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes keine Funktion gewählt, schaltet das Kochfeld automatisch wieder ab

## Einschalten und Einstellen der Kochzonen



### Schieberegler-Funktion

Leistungsstufe erhöhen



Leistungsstufe senken



Setzen Sie den Topf auf die Kochzone, der Herd wird eingeschaltet. Aktivieren Sie die erforderliche Kochzone, indem Sie die entsprechende runde Taste „5“ betätigen, die auf dem Display erscheint. Mit dem Schieberegler (falls vorhanden) kann die gewünschte Leistungsstufe von 0 bis 9 oder ggf. die Schnelllaufheizfunktion „P“ eingestellt werden. Zur Erhöhung der Leistungsstufe mit dem Finger mehrmals von links nach rechts über den Schieberegler streichen; zum Verringern den Finger in die entgegengesetzte Richtung bewegen. Alternativ können Sie die Tasten des Schnellzugriffs „+“ und „-“ benutzen.

## Ausschalten der Kochzonen

Um die Kochzone abzuschalten, die betreffende Taste länger als 3 Sekunden drücken.

Die Kochzone wird abgeschaltet; solange die Zone noch heiß ist, wird im Display der Kochzone „H“ angezeigt.

## Bedienfeldsperre

Die Funktion sperrt die Bedientasten vollkommen, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds zu verhindern. Zum Aktivieren der Bedienfeldsperre schalten Sie das Kochfeld ein und halten Sie die Taste Verriegelungsfunktion drei Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton und eine Leuchtanzeige über dem Sperrsymbol bestätigen die erfolgte Aktivierung. Das Bedienfeld ist nun verriegelt; nur die Abschaltfunktion kann verwendet werden. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise zur Aktivierung. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.

Wasser, aus den Töpfen übergelaufene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Arten, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können zum unbeabsichtigten Ein-/Ausschalten der Funktion führen.

## Timer



Mit dem Timer kann die Garzeit für maximal 99 Minuten (1 Stunde und 39 Minuten) für alle Kochzonen eingestellt werden.

Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll und betätigen Sie die Timerfunktion (siehe Abbildung), die Funktion wird durch einen Signalton bestätigt (siehe Abbildung). Das Display zeigt „00“ an und die LED-Anzeige leuchtet auf. Der Wert der Timeranzeige kann erhöht oder verringert werden; dazu die Tasten „+“ und „-“ der Schieberegler-Funktion niederdrücken. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet sich automatisch ab. Zum Abschalten des Timers die Taste 3 Sekunden lang drücken.

Zum Programmieren einer anderen Kochzone mit dem Timer die o. a. Schritte wiederholen. Das Display des Timers zeigt immer den Timer der gewählten Zone oder den Timer mit der kürzeren Zeit an.

Um den Timer abzuschalten oder die Zeit zu ändern, die Taste der Kochzone des betreffenden Timers drücken.

## Anzeigen des Bedienfeldes

### Spezial-Funktionen (falls verfügbar)

Einige Modelle sind mit Spezialfunktionen ausgestattet:

#### Automatik-Funktion (P)

Diese Funktion stellt automatisch eine geeignete Leistungsstufe für eine gleich bleibend niedrige Garstufe ein. Aktivieren Sie diese Funktion, nachdem die Speise zum Kochen gebracht wurde; drücken Sie zuerst die Taste für die entsprechende Zone, und sofort danach die Taste (P).

#### Restwärmeanzeige.

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

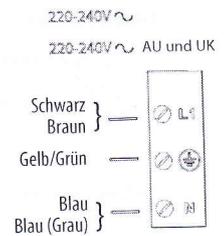
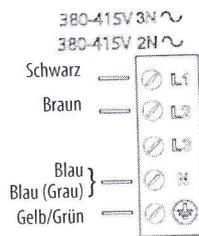
Wird H angezeigt, so ist die Kochzone noch heiß. Solange die Anzeige leuchtet, kann auf der Kochzone eine Speise warm gehalten oder Butter geschmolzen werden.

Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

#### Anzeige falsch positioniertes oder fehlendes Kochgeschirr

Falls der Topf für Ihr Induktionskochfeld ungeeignet ist, nicht genau auf der Kochzone steht oder die falsche Größe hat, erscheint auf dem Display der Hinweis „Topf fehlt“ (siehe nebenstehende Abbildung). 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 die Kochmulde automatisch wieder aus.

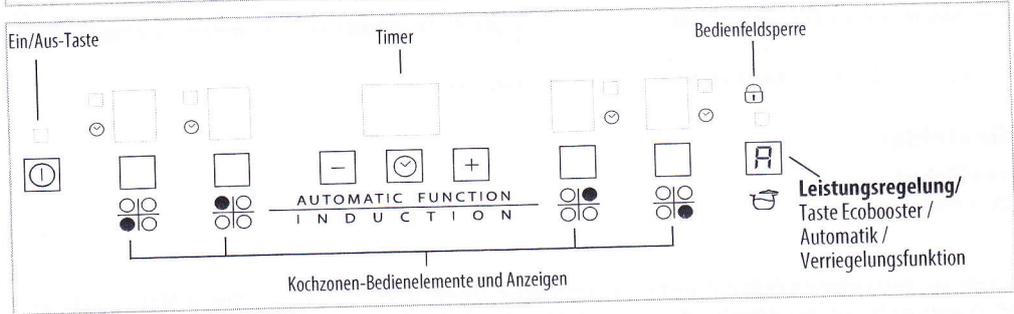
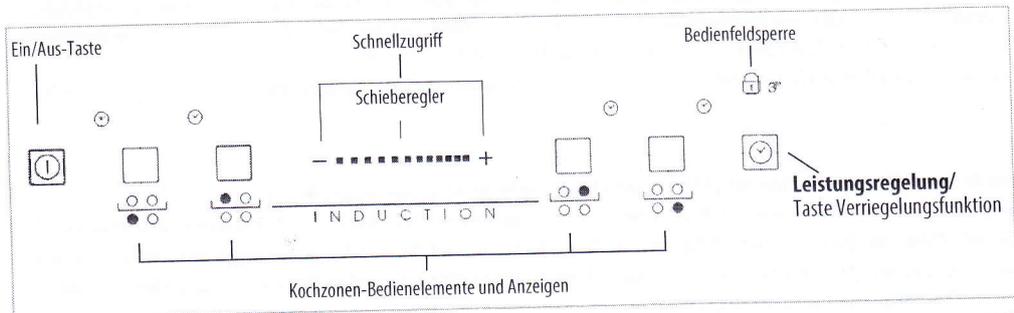




## BEDIENUNGSANLEITUNG

### Beschreibung des Bedienfeldes

#### Bedienfeld



#### Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Zum Einschalten des Kochfeldes etwa 2 Sekunden lang die Taste ① drücken, bis die Anzeigen der Kochzonen aufleuchten. Zum Ausschalten dieselbe Taste antippen, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen werden abgeschaltet.

Falls das Kochfeld bereits benutzt wurde, leuchtet die Restwärmanzeige „H“, bis die Kochzonen abgekühlt sind.

Wird innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes keine Funktion gewählt, schaltet das Kochfeld automatisch wieder ab

### Schnellkochfunktion (Schnellkochfunktion falls verfügbar)

Diese Funktion ist nur bei bestimmten Kochfeldern verfügbar und gestattet die maximale Nutzung der Kochfeldleistung (z. B. zum schnellen Sieden von Wasser). Zum Aktivieren der Funktion die Taste „+“ antippen, bis „P“ am Display angezeigt wird. Nach 5 Minuten schaltet das Gerät die Kochzone automatisch auf die Stufe 9 zurück.

### Leistungsmanagement-Funktion (Funktion falls verfügbar)

Mit der Leistungsmanagement-Funktion kann der Benutzer die maximale Leistung, die das Kochfeld erreichen kann, nach Bedarf einstellen.

Diese Einstellung ist jederzeit möglich und wird bis zur nächsten Änderung beibehalten.

Durch die Einstellung der erforderlichen Maximalleistung verteilt das Kochfeld die Leistung automatisch auf die verschiedenen Kochzonen und stellt dabei sicher, dass der Höchstwert nicht überschritten wird; dies hat den Vorteil, dass alle Kochzonen gleichzeitig verwaltet werden können, Probleme durch Überlast aber vermieden werden.

4 maximale Leistungsstufen stehen zur Verfügung und werden auf dem Display angezeigt: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW ist die höchste Leistung auf dem Kochfeld). Zur Zeit des Kaufs ist das Kochfeld auf die Maximalleistung 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	Display
1	 Drücken, etwa 3 Sekunden lang	
2	Drücken Sie zur Bestätigung des vorherigen Schritts die Taste Leistungsregelung	Das Display zeigt 
3	 Drücken, um aus den verfügbaren Funktionen die ausgewählte Leistungsstufe auszuwählen	Das Licht wird gemeinsam mit den Betriebsleuchten der individuellen Kochzonen eingeschaltet
4	Drücken Sie zur Bestätigung des vorherigen Schritts die Taste Leistungsregelung	Das Display zeigt die eingestellte Leistungsstufe ein, die etwa 2 Sekunden lang aufleuchtet, danach gibt der Herd einen Signalton aus und schaltet sich selbst ab. Er kann nun verwendet werden.

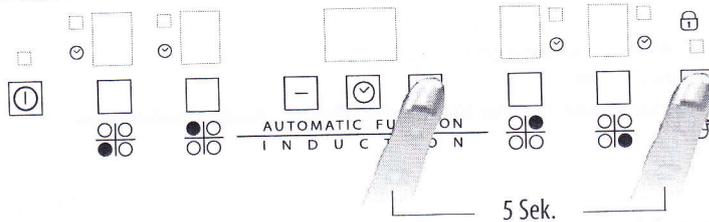
Bei einem Fehler während der Einstellung der Leistung erscheint das Symbol  in der Mitte, und für etwa 5 Sekunden ertönt ein Signalton. Wiederholen Sie in diesem Fall den Einstellvorgang ganz von vorn. Sollte der Fehler weiterhin auftreten, rufen Sie den Kundendienst.

Bei normaler Benutzung, wenn der Benutzer versucht, die maximal verfügbare Leistungsstufe bei Erreichen noch zu erhöhen, blinkt die Leistungsstufe zwei Mal in der Kochzone, die in Benutzung ist, und ein Signalton ertönt.

Um in dieser Kochzone eine höhere Leistungsstufe zu erreichen, muss die Leistungsstufe einer oder mehrerer anderer aktiver Kochzonen manuell gesenkt werden.

### Aktivierung/Deaktivierung des akustischen Signals (bei Modell mit Schieber nicht verfügbar)

Drücken Sie nach dem Einschalten des Herds die Taste „+“ und die Taste ganz rechts mindestens drei Sekunden lang gleichzeitig („Bedienfeldsperre“).



## REINIGUNG

### WARNUNG

- Verwenden Sie keinesfalls Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie vor dem Reinigen die Kochzonen unbedingt aus und achten Sie darauf, dass keine Restwärmanzeige („H“) mehr leuchtet.

BENUTZEN: Sie keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer. Mit der Zeit kann deren Gebrauch das Glas beschädigen.

- Lassen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch abkühlen, bevor Sie Verkrustungen und Speisereste entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche verkratzen.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder (beachten Sie die Herstellerangaben).
- Verschüttete Flüssigkeiten auf den Kochzonen können zu Vibrationen oder Bewegungen des Kochgeschirrs führen.

## STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und beachten Sie bitte die Anweisungen zur Bedienung des Geräts.
- Kontrollieren, ob ein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds nach dem Reinigen gut 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 sofort 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	Auf dem Bedienfeld wird das Kochfeld mit Fehler im Stromkreis angezeigt	Zu hohe Spannung an der Kochmulde	Kochmulde kann weiterhin eingesetzt werden, aber wenden Sie sich an den Kundendienst
C85	Herd gibt keine Leistung an das Kochgeschirr	Kochgeschirr ist für Induktionsherd ungeeignet	Anderes Induktionskochgeschirr 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		

## GERÄUSCHE DES KOCHFELDES

Je nach Materialart und Verarbeitung des Garguts können auf Induktionskochfeldern beim normalen Betrieb die folgenden Störgeräusche und Vibrationen erzeugt werden:

- **Berührungs-Störgeräusche:** Dieser Vibrationstyp tritt auf, wenn Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien zusammengesetzt ist.
- **Klickgeräusche bei mittlerer-niedriger Leistung:** Diese Geräusche werden beim Erreichen der niedrigen-mittleren Leistung erzeugt.
- **Rhythmisches Klicken:** Dieses Geräusch wird erzeugt, wenn auf mehreren Kochfeldern und / oder bei hoher Leistung gekocht wird.
- **Schwaches Zischen:** Dieses Geräusch ist vom verwendeten Kochgeschirr und von der enthaltenen Gargutmenge ab.
- **Hintergrundgeräusch:** Der Induktionsherd ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die elektronischen Komponenten kühlt und aus diesem Grund auch mehrere Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds hörbar ist. Wenn Sie Leistung der aktivierten Kochzonen erhöhen / verringern, wird auch das Hintergrundgeräusch lauter / leiser.

Diese Bedingungen sind normal und für den korrekten Betrieb des Induktionssystems erforderlich; sie deuten nicht auf Fehlfunktionen oder Beschädigungen hin.

## KUNDENDIENST

### Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Versuchen Sie zuerst, 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.

**Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.**

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und 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 an den Kundendienst eines Vertragshändlers (nur so wird garantiert, dass Originalersatzteile zum Einsatz kommen und die Reparatur fachgerecht ausgeführt wird). Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.

