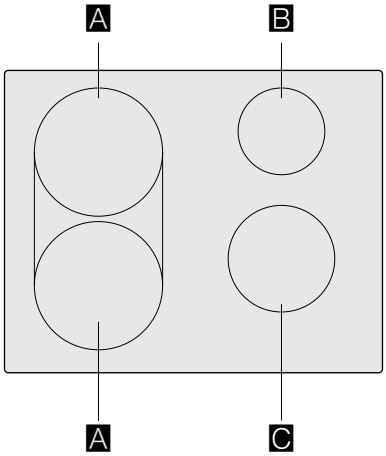
BLAUPUNKT

[de] Gebrauchsanleitung

Kochfeld
5II.4...



			9*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 21 + 21		3.600 W	
B	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
C	Ø 18		1.800 W	3.100 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch. 4

Wichtige Sicherheitshinweise. 5

Ursachen für Schäden 6

Übersicht 6

Umweltschutz 7

Tipps zum Energiesparen 7
Umweltgerecht entsorgen 7

Kochen mit Induktion. 7

Vorteile beim Kochen mit Induktion 7
Kochgeschirr 7

Gerät kennen lernen 9

Bedienfeld 9
Die Kochstellen 9
Restwärmeanzeige. 9

Gerät bedienen. 10

Kochfeld ein- und ausschalten. 10
Kochstelle einstellen 10
Kochempfehlungen 10

Kombi-Zone 13

Hinweise zum Kochgeschirr. 13
Aktivieren 13
Deaktivieren 13

Move Funktion 13

Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs. . . 13
Aktivieren 14
Deaktivieren 14

Zeitfunktionen 14

Programmierung der Garzeit 14
Der Küchenwecker. 15

PowerBoost Funktion 15

Aktivieren 15
Deaktivieren 15

Kindersicherung. 16

Kindersicherung aktivieren und deaktivieren 16
Automatische Kindersicherung 16

Wisch-Schutz 16

Automatische Abschaltung. 16

Grundeinstellungen 17

So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen: 18

Energie-Verbrauchsanzeige 18

Geschirrtest 19

Reinigen 19

Kochfeld 19
Kochfeldrahmen 19

Häufige Fragen und Antworten (FAQ) 20

Störungen, was tun? 21

Kundendienst 22

E-Nummer und FD-Nummer 22

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss laufend überwacht werden.

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ Warnung – Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.
Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!
- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals Kochgeschirr leerkochen lassen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen.	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel.	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand.	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Geschirrböden zerkratzen das Kochfeld.	Prüfen Sie das Kochgeschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel.	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind.
	Topfabrieb.	Heben Sie Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen.	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Kochen mit Induktion

Vorteile beim Kochen mit Induktion

Das Kochen mit Induktion unterscheidet sich radikal zum herkömmlichen Kochen, die Hitze entsteht direkt im Kochgeschirr. Dies bietet eine ganze Reihe von Vorteilen:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten.
- Energieersparnis.
- Leichtere Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell ein.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit. Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Die Kochstelle unterbricht die Wärmezufuhr sofort, wenn das Geschirr von der Kochstelle genommen wird, auch wenn diese noch eingeschaltet ist.

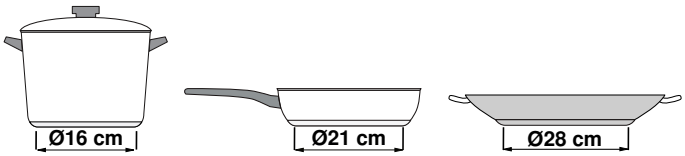
Kochgeschirr

Verwenden Sie nur ferromagnetisches Geschirr für das Kochen mit Induktion, zum Beispiel:

- Geschirr aus emailliertem Stahl
- Geschirr aus Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

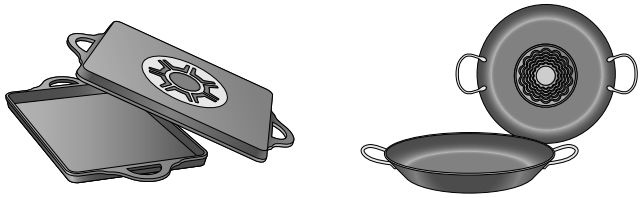
Um zu prüfen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, können Sie im Kapitel ⟶ *"Geschirrtest"* nachschlagen.

Für ein gutes Kochergebnis sollte der ferromagnetische Bereichs des Topfbodens der Größe der Kochstelle entsprechen. Wenn das Geschirr auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es noch einmal auf einer Kochstelle mit kleinerem Durchmesser.

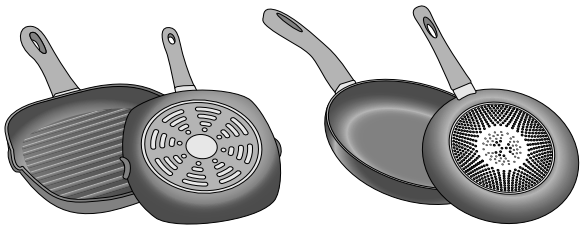


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

- Ist der Boden des Kochgeschirrs nur teilweise ferromagnetisch, wird nur die ferromagnetische Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird. Der nicht ferromagnetische Bereich könnte eine zu niedrige Temperatur zum Kochen aufweisen.



- Besteht das Material des Geschirrbodens unter anderem aus Aluminiumanteilen ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Geschirr nicht richtig warm wird oder eventuell gar nicht erkannt wird.



Ungeeignetes Kochgeschirr

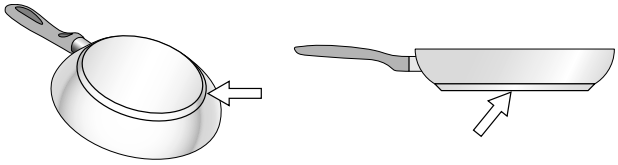
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Eigenschaften des Geschirrbodens

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Verwenden Sie Töpfe und Pfannen aus Materialien, die die Hitze gleichmäßig im Topf verteilen, z.B. Töpfe mit "Sandwich-Boden" aus Edelstahl, so wird Zeit und Energie gespart.

Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden, unebene Geschirrböden beeinträchtigen die Wärmezufuhr.



Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

Wird kein Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochstelle gestellt oder ist das Geschirr nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material blinkt die angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Die Kochstufenanzeige hört auf zu blinken. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf und verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Geschirr kann sich sehr schnell erhitzen, so dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird. Der Geschirrboden kann schmelzen und die Glaskeramik beschädigen. Berühren Sie auf keinen Fall das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochstelle aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

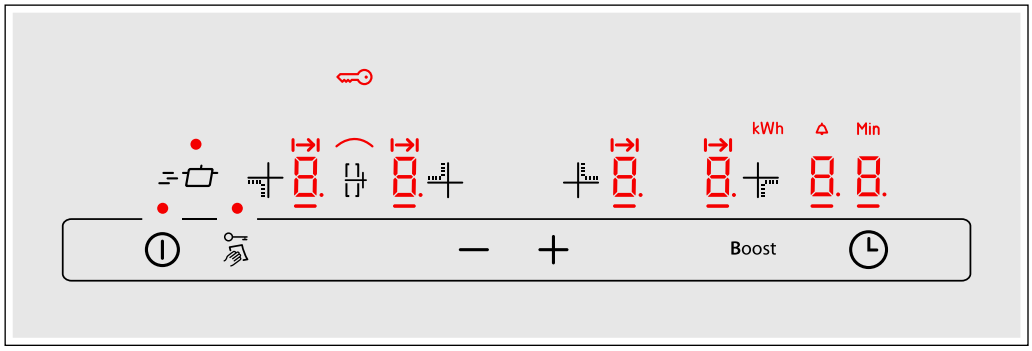
Topferkennung

Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Gerät kennen lernen

Sie finden Informationen über Maße und Leistungen der Kochstellen in⟶ *Seite 2*

Bedienfeld



Bedienflächen	
⏻	Hauptschalter
⊹	Kochstelle auswählen
−/+	Einstellfelder
⊶	Kindersicherung
	Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren
	Move-Funktion
	Funktion Kombi-Zone
Boost	PowerBoost-Funktion
◷	Timer-Funktion

Anzeigen	
0	Betriebszustand
1-9	Kochstufen
00	Timer-Funktion
H/h	Restwärme
	Kindersicherung
b	PowerBoost-Funktion
	Funktion Kombi-Zone
	Programmierung der Garzeit
	Küchenwecker
Min.	Zeit-Anzeige
kWh	Energieverbrauch

Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweis:
Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit kann die Funktion beeinträchtigen.

Die Kochstellen

Kochstellen		
◯	Einfache Kochstelle	Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden
	Kombinierte Kochstelle	Siehe Abschnitt ⟶ *"Kombi-Zone"* oder ⟶ *"Move Funktion"*
Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt ⟶ *"Kombi-Zone"*		

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, dass eine Kochstelle noch heiß ist. Berühren Sie die Kochstelle nicht, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

Die Restwärme wird wie folgt angezeigt:

- Anzeige H: hohe Temperatur
- Anzeige h: niedrige Temperatur

Wenn Sie das Geschirr während des Kochens von der Kochstelle nehmen, blinken Restwärmeanzeige und ausgewählte Kochstufe abwechselnd.

Wenn die Kochstelle ausgeschaltet wird, leuchtet die Restwärmeanzeige. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet die Restwärmeanzeige, solange die Kochstelle noch warm ist.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen, wie eine Kochstelle eingestellt wird. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Das Symbol ⏻ berühren. Ein Signal ertönt. Die Anzeige beim Hauptschalter und die Kochstellen-Anzeigen 0 leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol ⏻ berühren, bis die Anzeige erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die gewählten Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

Kochstelle einstellen

Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen **+** und **−** auswählen.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe.

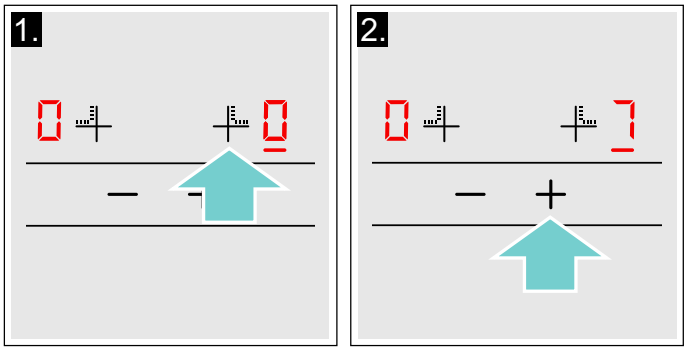
Kochstufe 9 = höchste Stufe.

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstelle und Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Wählen Sie die Kochstelle mit dem Symbol ⊣ der entsprechende Kochstelle aus.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol**+** oder **−** berühren. Die folgende Grundeinstellung erscheint:
   Symbol **+**: Kochstufe 9
   Symbol **−**: Kochstufe 4



Die Kochstufe ist eingestellt.

Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und das Symbol **+** oder **−** berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Kochstelle ausschalten

Die Kochstelle auswählen und anschließend Symbol **+** oder **−** berühren, bis 0 erscheint.

Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Hinweise

- Wenn kein Kochgeschirr auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Kochstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.
- Steht vor dem Einschalten des Kochfeldes ein Kochgeschirr auf der Kochstelle, wird dieses spätestens 20 Sekunden nach dem Berühren des Hauptschalters erkannt und die Kochstelle wird automatisch ausgewählt. Stellen Sie in den nächsten 20 Sekunden die Kochstufe ein. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle wieder aus.
  Auch wenn mehrere Töpfe oder Pfannen beim Einschalten auf dem Kochfeld stehen, wird nur ein Geschirr erkannt.

Kochempfehlungen

Empfehlungen

- Beim Erwärmen von Püree, Cremesuppen und dickflüssigen Saucen gelegentlich umrühren.
- Zum Vorheizen Kochstufe 8 - 9 einstellen.
- Beim Garen mit Deckel Kochstufe herunterschalten, sobald zwischen Deckel und Kochgeschirr Dampf austritt.
- Nach dem Garvorgang Kochgeschirr bis zum Servieren geschlossen halten.
- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf Herstellerhinweise beachten.
- Speisen nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten. Mit dem Küchenwecker kann die optimale Garzeit eingestellt werden.
- Für ein gesünderes Garergebnis sollte Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt erhitzt werden.
- Zum Bräunen von Speisen diese nacheinander in kleinen Portionen braten.
- Kochgeschirr kann beim Garvorgang hohe Temperaturen erreichen. Die Verwendung von Topflappen ist empfehlenswert.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen finden Sie im Kapitel ⟶ *"Umweltschutz"*

Gartabelle

In der Tabelle wird angezeigt, welche Kochstufe für jede Speise geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1 - 1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf, z. B. Linseneintopf	1. - 2	-
Milch*	1. - 2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen*	3 - 4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Gulasch, tiefgekühlt	3 - 4	35 - 55
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße*	4. - 5.	20 - 30
Fisch*	4 - 5	10 - 15
Weiße Saucen, z. B. Béchamelsauce	1 - 2	3 - 6
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2. - 3.	15 - 30
Milchreis***	2 - 3	30 - 40
Pellkartoffeln	4. - 5.	25 - 35
Salzkartoffeln	4. - 5.	15 - 30
Teigwaren, Nudeln*	6 - 7	6 - 10
Eintopf	3. - 4.	120 - 180
Suppen	3. - 4.	15 - 60
Gemüse	2. - 3.	10 - 20
Gemüse, tiefgekühlt	3. - 4.	7 - 20
Garen im Schnellkochtopf	4. - 5.	-
Schmoren		
Rouladen	4 - 5	50 - 65
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

* Ohne Deckel
** Mehrmals wenden
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.

	Kochstufe	Garzeit (Min.)
Schmoren / Braten mit wenig Öl*		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, tiefgekühlt	6 - 7	8 - 12
Kotelett, natur oder paniert**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)**	5 - 6	10 - 20
Geflügelbrust, tiefgekühlt**	5 - 6	10 - 30
Frikadellen (3 cm dick)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm dick)**	6 - 7	10 - 20
Fisch und Fischfilet, natur	5 - 6	8 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20
Fisch paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6 - 7	8 - 15
Scampi, Garnelen	7 - 8	4 - 10
Sautieren von Gemüse und Pilzen, frisch	7 - 8	10 - 20
Pfannengerichte, Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7 - 8	15 - 20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6 - 7	6 - 10
Pfannkuchen (nacheinander ausbacken)	6. - 7.	-
Omelette (nacheinander braten)	3. - 4.	3 - 6
Spiegeleier	5 - 6	3 - 6
Frittieren* (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken Nuggets	8 - 9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7 - 8	-
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6 - 7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	6 - 7	-
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, Tempura	6 - 7	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-

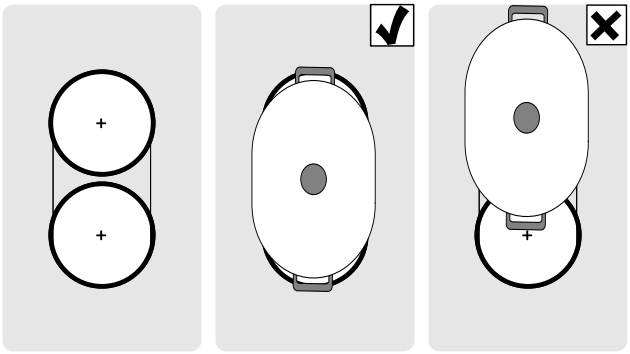
* Ohne Deckel
** Mehrmals wenden
***Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.

Kombi-Zone

Mit dieser Funktion können die beiden gleich großen linken Kochstellen zusammengeschaltet werden. Dabei wird für beide Kochstellen die gleiche Kochstufe eingestellt. Sie ist besonders zum Kochen mit länglichem Kochgeschirr geeignet.

Hinweise zum Kochgeschirr

Für optimale Ergebnisse verwenden Sie ein geeignetes, ovales Kochgeschirr im Bereich der beiden Kochstellen . Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochstellen.



Wird auf einer der beiden Kochstellen nur ein Kochgeschirr verwendet, kann dieses auf die zweite Kochstelle verschoben werden. In diesem Fall werden die Kochstufe und die ausgewählten Einstellungen übernommen.

Aktivieren

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Eine der zwei zur Kombi-Zone gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe einstellen.
2. Symbol berühren. Die Anzeige leuchtet. Die Kochstufe leuchtet in den Anzeigen beider Kochstellen.

Die Funktion ist aktiviert.

Kochstufe ändern

Eine der beiden zur Kombi-Zone gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufen mit dem Symbol **+** oder **−** einstellen.

Deaktivieren

Wählen Sie eine der beiden Kochstellen aus, die zu dieser Funktion gehören und berühren Sie das Symbol .

Die Funktion ist deaktiviert. Die beiden Kochstellen funktionieren weiterhin als zwei unabhängige Kochstellen.

Move Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die beiden gleich großen linken Kochstellen zusammenschalten und für beide Kochstellen unterschiedliche Kochstufen wählen. Voreingestellte Kochstufen:

Vordere Kochstelle = Kochstufe 9

Hintere Kochstelle = Kochstufe 1.

Die Kochstufen können für jede Kochstelle unabhängig voneinander geändert werden.

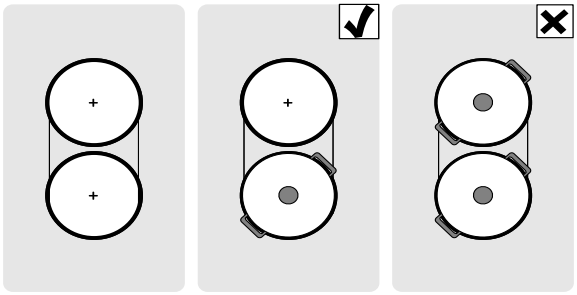
Hinweise

- Kochgeschirr nur auf einer der Kochstellen platzieren. Die Funktion wird nicht aktiviert, wenn auf beiden Kochstellen ein Kochgeschirr steht.
- In der Anzeige der Kochstelle, auf der kein Kochgeschirr steht, leuchtet die Kochstufe schwächer. Sie wird erst aktiviert, wenn das Geschirr auf diese Kochstelle verschoben und erkannt wird.
- Wenn die Funktion bereits aktiviert ist und ein zweites Kochgefäß auf die freie Kochstelle gestellt wird, leuchtet die Anzeige nach wie vor schwächer. Die Kochstelle ist nicht aktiv. Die Kochstelle aktiviert sich, wenn das erste Kochgefäß entfernt wird.

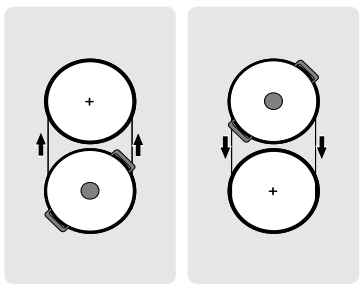
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Für eine optimale Topferkennung und Wärmeverteilung empfehlen wir das Kochgeschirr mittig, wie im Folgenden beschrieben, aufzusetzen.

Verwenden Sie nur ein einziges Kochgeschirr, das nur eine Kochstelle bedeckt.



Das Kochgeschirr von einer Kochstelle zu einer anderen verschieben:



Aktivieren

1. Eine der beiden zur Move-Funktion gehörenden Kochstellen auswählen.
2. Symbol berühren. Die Anzeige • leuchtet. Die Kochstufen leuchten in den Anzeigen beider Kochstellen.

Die Funktion ist aktiviert.

Hinweise

- Die Anzeige der Kochstelle mit dem Kochgeschirr leuchtet heller.
- In der Anzeige der weiterhin ausgewählten Kochstelle leuchtet die Anzeige _ .

Kochstufe ändern

Eine der zwei zur Move-Funktion gehörenden Kochstellen auswählen und die Kochstufe mit den Symbolen + oder − einstellen.

Hinweis: Wird die Funktion deaktiviert, kehren die Kochstufen zu den voreingestellten Werten zurück

Deaktivieren

Das Symbol berühren.

Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Wenn eine der zwei Kochstellen auf 0 gestellt wird, deaktiviert sich die Funktion innerhalb von etwa 10 Sekunden.

Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über zwei Timer-Funktionen:

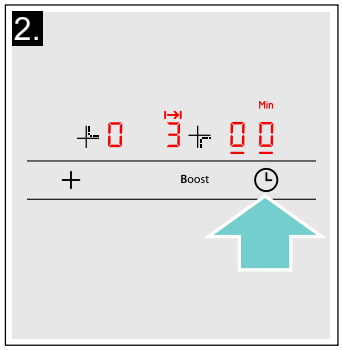
- Programmierung der Garzeit
- Küchenwecker

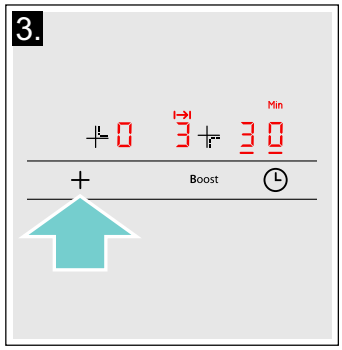
Programmierung der Garzeit

Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

So stellen Sie ein:

1. Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Berühren Sie das Symbol . In der Anzeige der Kochstelle leuchtet . In der Timer-Anzeige leuchtet 00.
3. Berühren Sie das Symbol + oder −. Die Grundeinstellung erscheint:
   Symbol +: 30 Minuten.
   Symbol −: 10 Minuten.





4. Wählen Sie mit den Symbolen + oder − die gewünschte Garzeit aus.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Hinweise

- Für alle Kochstellen kann automatisch die gleiche Garzeit eingestellt werden. Die eingestellte Zeit läuft für jede der Kochstellen unabhängig voneinander ab.
  Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit finden Sie im Abschnitt
  → *"Grundeinstellungen"*
- Wird bei der kombinierten Kochstelle die Funktion Kombi-Zone oder Move gewählt, ist die eingestellte Zeit für beide Kochstellen gleich.

Zeit ändern oder löschen

Kochstelle auswählen. Berühren Sie das Symbol und ändern Sie mit den Symbolen + oder − die Garzeit, oder stellen Sie die Zeit auf 00.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige erscheint 10 Sekunden lang 00.

Das Symbol ◷ berühren. Die Anzeigen erlöschen und das akustische Signal endet.

Hinweise

- Wurde eine Garzeit für mehrere Kochstellen programmiert, erscheint in der Timer-Anzeige immer die Zeitangabe der ausgewählten Kochstelle.
- Sie können eine Garzeit bis zu 99 Minuten einstellen.

Der Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis zu 99 Minuten einstellen.

Er funktioniert unabhängig von den Kochstellen und anderen Einstellungen. Diese Funktion schaltet eine Kochstelle nicht automatisch aus.

So stellen Sie ein

1. Berühren Sie mehrmals das Symbol ◷, bis die Anzeige 🔔 aufleuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00.
2. Berühren Sie die Symbole + oder −. Die Grundeinstellung erscheint.
   Symbol +: 10 Minuten.
   Symbol −: 05 Minuten.
3. Stellen Sie mit den Symbolen + oder − die gewünschte Zeit ein.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Garzeit ändern oder löschen

Berühren Sie mehrmals das Symbol ◷, bis die Anzeige 🔔 aufleuchtet. Ändern Sie die Zeit oder stellen Sie die Zeit mit den Symbolen + oder − auf 00.

Nach Ablauf der Zeit

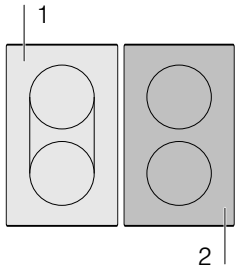
Ein Warnsignal ertönt. In der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint 00. Nach 10 Sekunden schalten sich die Anzeigen aus.

Durch Drücken auf das Symbol ◷ schalten sich die Anzeigen aus und das Signal verstummt.

PowerBoost Funktion

Mit der PowerBoost-Funktion können große Wassermengen schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe 9.

Diese Funktion kann für eine Kochstelle immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochstelle b und 9; anschließend wird automatisch die Kochstufe 9 eingestellt, ohne die Funktion zu aktivieren.



Hinweis: Im Bereich der Kombi-Zone kann die Powerboost-Funktion nur aktiviert werden, wenn die zwei Kochstellen unabhängig voneinander verwendet werden.

Aktivieren

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol **Boost** berühren.
   Die Anzeige b leuchtet.

Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol **Boost** berühren.
   Die Anzeige b erlischt und die Kochstelle schaltet auf die Kochstufe 9 zurück.

Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Innern des Kochfeldes zu schützen.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Symbol ca. 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Symbol ca. 4 Sekunden lang berühren. Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

Ein-und Ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*

Wisch-Schutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen, während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern. Um dies zu vermeiden, verfügt das Kochfeld über die Funktion Bedienfeld zu Reinigungszwecken sperren.

Einschalten: Symbol berühren. Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld ist für 35 Sekunden gesperrt. Sie können über die Oberfläche des Bedienfelds wischen, ohne Einstellungen zu verändern.

Deaktivieren: Nach 35 Sekunden wird das Bedienfeld entsperrt. Zum vorzeitigen Aufheben der Funktion das Symbol berühren.

Hinweise

- 30 Sekunden nach der Aktivierung ertönt ein Signal. Dieses zeigt an, dass die Funktion bald endet.
- Die Reinigungssperre hat keine Auswirkung auf den Hauptschalter. Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden.

Automatische Abschaltung

Wenn eine Kochstelle für längere Zeit in Betrieb ist und keine Einstellungsänderung vorgenommen wurde, wird die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle hört auf zu heizen. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd F, 8 und die Restwärmeanzeige h oder H.

Bei Berühren eines beliebigen Symbols schaltet sich die Anzeige aus. Die Kochstelle kann nun erneut eingestellt werden.

Wann die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (nach 1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Anzeige	Funktion
c 1	**Automatische Kindersicherung**
	0 Manuell*.
	1 Automatisch.
	2 Funktion deaktiviert.
c2	**Signaltöne**
	0 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind ausgeschaltet.
	1 Fehlbedienungssignal ist eingeschaltet.
	2 Bestätigungssignal ist eingeschaltet.
	3 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c3	**Energieverbrauch anzeigen**
	0 Aus.*
	1 Ein.
c5	**Automatische Programmierung der Garzeit**
	00 Aus.*
	01-99 Automatische Nachlaufzeit.
c6	**Dauer des Timer-Ende-Signaltons**
	1 10 Sekunden.*
	2 30 Sekunden.
	3 1 Minute.
c7	**Power-Management-Funktion. Gesamtleistung des Kochfelds begrenzen**
	0 Aus.*
	1 1000 W. Mindestleistung.
	1. 1500 W.
	2 2000 W.
	...
	9 oder 9. Höchstleistung des Kochfelds.
c9	**Auswahlzeit der Kochstelle**
	0 Unbegrenzt: Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt ausgewählt.*
	1 Begrenzt: Die Kochstelle bleibt nur einige Sekunden lang ausgewählt.
c 12	**Kochgeschirr, Ergebnis des Garvorgangs prüfen**
	0 Nicht geeignet
	1 Nicht optimal
	2 Geeignet
c0	**Auf Werkseinstellungen zurücksetzen**
	0 Individuelle Einstellungen.*
	1 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen.

* Werkseinstellungen

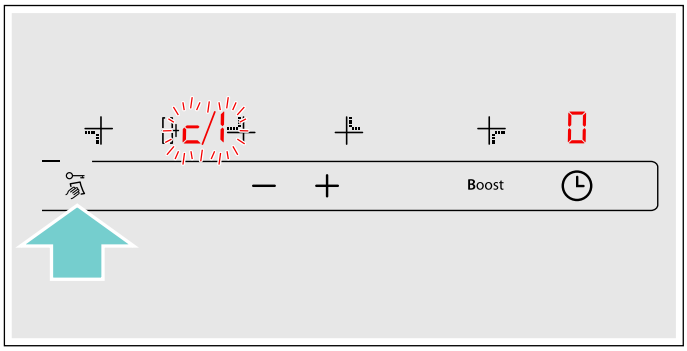
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

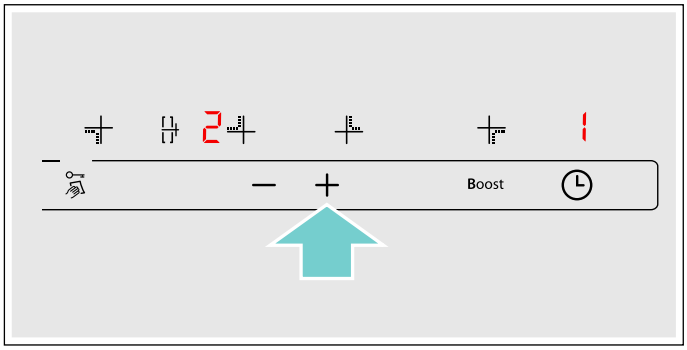
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ⚷ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
   Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Berühren Sie die Symbole + oder −, damit Sie die einzelnen Anzeigen sehen können.

Produktinformationen	Anzeige
Kundendienstindex (KI)	01
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	95.
Fertigungsnummer 2	05

3. Wenn Sie das Symbol ⚷ erneut berühren, gelangen Sie zu den Grundeinstellungen.
   In den Anzeigen blinken abwechselnd c und 1 und es erscheint 0 als Voreinstellung.



4. Das Symbol ⚷ wiederholt berühren, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird.
5. Anschließend mit den Symbolen + und − die gewünschte Einstellung auswählen.



6. Das Symbol ⚷ mindestens 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellungen wurden gespeichert.

Grundeinstellungen verlassen

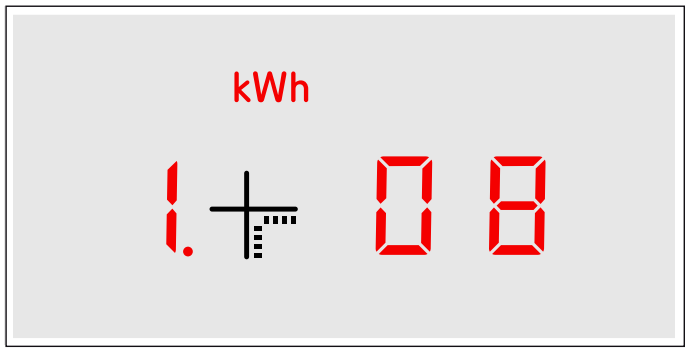
Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Energie-Verbrauchsanzeige

Diese Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch des letzten Kochvorgangs dieses Kochfelds an.

Nach dem Ausschalten wird 10 Sekunden lang der Verbrauch in kWh angezeigt.

Die Abbildung zeigt ein Beispiel mit einem Verbrauch von 1.08 kWh.



Wie Sie diese Funktion aktivieren, erfahren Sie im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*

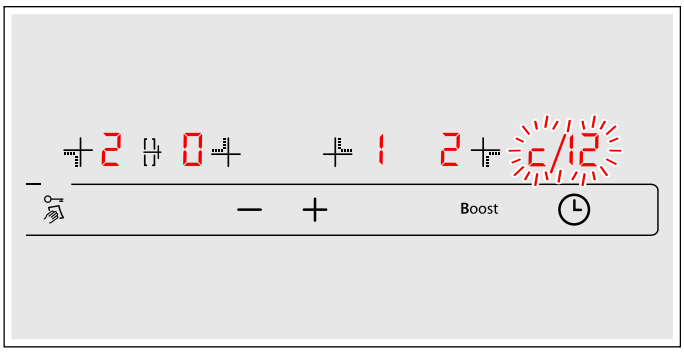
Geschirrtest

Mit dieser Funktion kann die Schnelligkeit und Qualität des Kochvorgangs abhängig vom Kochgeschirr überprüft werden.

Das Ergebnis ist ein Referenzwert und hängt von den Eigenschaften des Kochgeschirrs und der verwendeten Kochstelle ab.

1. Stellen Sie das kalte Kochgeschirr mit ca. 200 ml Wasser mittig auf die Kochstelle, die vom Durchmesser her am besten zum Geschirrboden passt.
2. Gehen Sie zu den Grundeinstellungen und wählen Sie die Einstellung c 12.
3. Berühren Sie das Symbol + oder −. In der Kochstellen-Anzeige blinkt −.
   Die Funktion ist aktiviert.

Nach 10 Sekunden erscheint in der Kochstellen-Anzeige das Ergebnis zu Qualität und Schnelligkeit des Kochvorgangs.



Überprüfen Sie das Ergebnis anhand der folgenden Tabelle:

Ergebnis	
0	Das Kochgeschirr ist für die Kochstelle nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.*
1	Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang gestaltet sich nicht optimal.*
2	Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.

* Sollte eine kleinere Kochstelle vorhanden sein, testen Sie das Kochgeschirr noch einmal auf der kleineren Kochstelle.

Um die Funktion erneut zu aktivieren, wählen Sie das Symbol + oder −.

Hinweise

- Ist der Durchmesser der Kochstelle viel kleiner als das verwendete Geschirr, erhitzt sich nur die Mitte des Topfes oder der Pfanne. Die Speisen werden nicht optimal gegart.
- Informationen zum Prüfen des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*.
- Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel ⟶ *"Kochen mit Induktion"*.

Reinigen

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass anhaftende Reste einbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist.

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Spültuch und trocknen Sie es mit einem Tuch nach, damit sich keine Kalkflecken bilden.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder geeignet sind. Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Produktverpackung.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Unverdünntes Geschirrspülmittel
- Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Scharfe Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Hartnäckigen Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Herstellerangaben.

Geeignete Glasschaber erhalten Sie über unseren Kundendienst oder in unserem Onlineshop.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik-Kochfeldern erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

Mögliche Flecken	
Kalk- und Wasserreste	Reinigen Sie das Kochfeld, sobald es abgekühlt ist. Es kann ein geeignetes Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder verwendet werden.*
Zucker, Reisstärke oder Plastik	Sofort reinigen. Benutzen Sie einen Glasschaber. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.*

* Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen.

Hinweis: Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge
- Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie keinen Glasschaber oder spitze Gegenstände.

Häufige Fragen und Antworten (FAQ)

Gebrauch

Warum kann ich das Kochfeld nicht einschalten und warum leuchtet das Symbol der Kindersicherung?

Die Kindersicherung ist aktiviert.
Informationen zu dieser Funktion finden Sie im Kapitel ⟶ *"Kindersicherung"*

Warum blinken die Anzeigen und ein Signalton ist zu hören?

Entfernen Sie Flüssigkeiten oder Speisereste vom Bedienfeld. Entfernen Sie alle Gegenstände, die auf dem Bedienfeld liegen.
Die Anleitung zum Deaktivieren des Signaltons finden Sie im Kapitel ⟶ *"Grundeinstellungen"*

Geräusche

Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrbodens können Geräusche beim Betrieb des Kochfeldes entstehen. Diese Geräusche sind normal, gehören zur Induktionstechnologie und weisen auf keinen Defekt hin.

Mögliche Geräusche:

Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

Entsteht beim Kochen auf hoher Kochstufe. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

Tiefes Pfeifen:

Entsteht, wenn das Kochgeschirr leer ist. Dieses Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr gegeben werden.

Knistern:

Entsteht bei Kochgefäßen aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien oder bei gleichzeitiger Verwendung von Kochgeschirr unterschiedlicher Größe und unterschiedlichen Materials. Die Lautstärke des Geräusches kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Hohe Pfeiftöne:

Können entstehen, wenn zwei Kochstellen gleichzeitig auf höchster Kochstufe betrieben werden. Die Pfeiftöne verschwinden oder werden schwächer, wenn die Kochstufe verringert wird.

Ventilatorgeräusch:

Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfelds weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.

Kochgeschirr

Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktion geeignet ist, finden Sie im Kapitel ⟶ *"Kochen mit Induktion"*

Warum erwärmt sich die Kochstelle nicht und die Kochstufe blinkt?

Die Kochstelle, auf der das Kochgeschirr steht, ist nicht eingeschaltet.
Vergewissern Sie sich, dass die dazugehörige Kochstelle eingeschaltet ist.

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochstelle zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.
Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochstelle steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln ⟶ *"Kochen mit Induktion"*, ⟶ *"Kombi-Zone"* und ⟶ *"Move Funktion"*

Kochgeschirr

Warum dauert es so lange, bis sich das Kochgeschirr erwärmt, bzw. warum erwärmt es sich nicht ausreichend, obwohl eine hohe Kochstufe eingestellt ist?

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochstelle zu klein oder eignet sich nicht für Induktion.

Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochstelle steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie in den Kapiteln ⟶ *"Kochen mit Induktion"*, ⟶ *"Kombi-Zone"* und ⟶ *"Move Funktion"*

Reinigen

Wie wird das Kochfeld gereinigt?

Optimale Ergebnisse werden mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln erzielt. Es wird empfohlen, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler (Konzentrate) oder Scheuerlappen zu verwenden.

Weitere Informationen zur Reinigung und Pflege des Kochfelds finden Sie im Kapitel ⟶ *"Reinigen"*

Störungen, was tun?

In der Regel sind Störungen leicht zu behebende Kleinigkeiten. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer elektrischer Geräte, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist.
	Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.
	Störung der Elektronik.	Lässt sich die Störung nicht beheben, informieren Sie den technischen Kundendienst.
Die Anzeigen blinken	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Die Anzeige – blinkt in den Kochstellen-Anzeigen	Es ist eine Störung in der Elektronik aufgetreten.	Decken Sie zum Quittieren der Störung das Bedienfeld kurz mit der Hand ab.
F2	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie anschließend ein beliebiges Symbol des Kochfeldes.
F4	Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochstellen wurden abgeschaltet.	
F5 + Kochstufe und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiter kochen.
F5 und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Sekunden. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiter kochen.
F1/F6	Die Kochstelle ist überhitzt und wurde zum Schutz Ihrer Arbeitsfläche abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und schalten Sie die Kochstelle erneut ein.
F8	Die Kochstelle war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel
E9000 E9010	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromanbieter in Verbindung.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Stellen Sie sicher, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.

Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.

Hinweise

- Wenn in der Anzeige ein E erscheint, berühren Sie das Symbol, bis der Störungscode erscheint.
- Ist der Störungscode in der Tabelle nicht aufgeführt, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie das Kochfeld wieder an. Erscheint die Anzeige erneut, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst. Geben Sie den Störungscode an.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie:

- Auf dem Gerätepass.
- Auf der Unterseite des Kochfelds.

Die E-Nummer ist auch auf der Glaskeramik des Kochfelds zu finden. Den Kundendienstindex (KI) und die FD-Nummer können Sie überprüfen, indem Sie zu den Grundeinstellungen gehen. Schlagen Sie hierzu im Kapitel⟶ *"Grundeinstellungen"* nach.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

9001064563
950716(02)
de