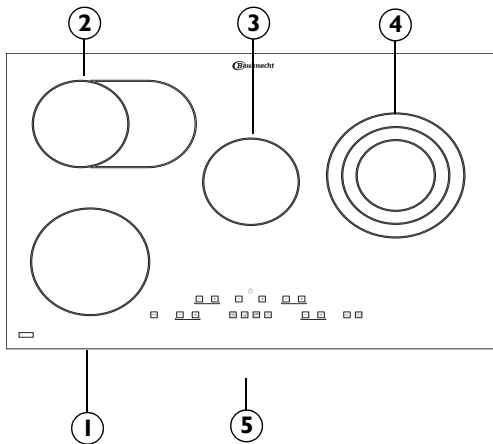


Gebrauchsanweisung

EDIV 6740

Bauknecht AG, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg, www.bauknecht.ch

Verkauf	Telefon 0848 801 002	Fax 0848 801 017	verkauf@bauknecht.ch
Kundendienst	Telefon 0848 801 001	Fax 0848 801 003	service@bauknecht.ch
Ersatzteile	Telefon 0848 801 005	Fax 0848 801 004	ersatzteilverkauf@bauknecht.ch



1. Induktionskochzone Ø 180 mm
2. Induktionskochzone zuschaltbare Bräterzone
3. Induktionskochzone Ø 145 mm
4. Induktionskochzone dreifach Ø 210 mm
5. Funktionsdisplay

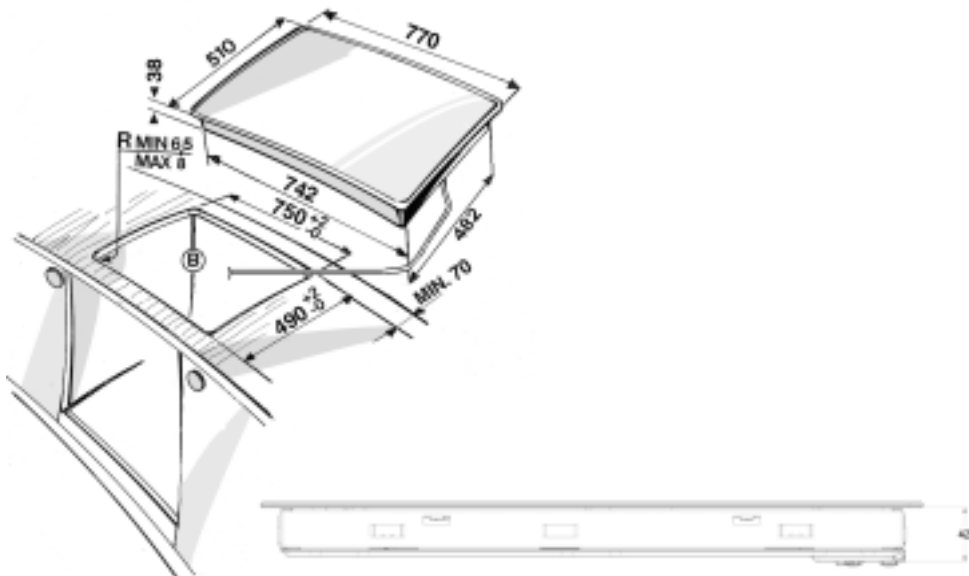
Wichtig:

Zur Vermeidung von permanenten Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche sollten Sie nie folgende Kochutensilien verwenden:

- Kochtöpfe, deren Boden nicht vollständig eben ist.
- Metalltöpfe mit Emailboden.

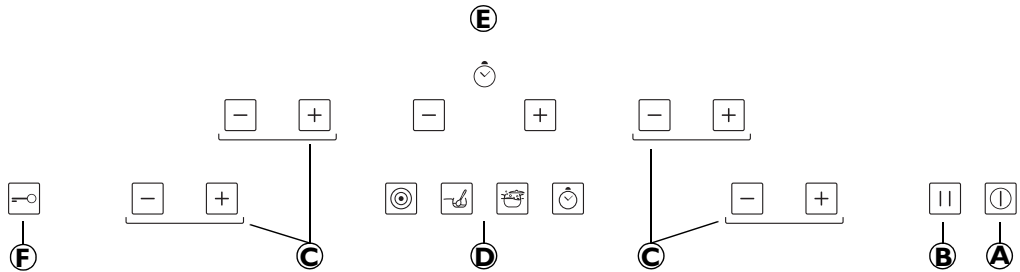
Kosmetische Schäden (Kratzer, Flecken usw.) müssen sofort bei der Installation reklamiert werden.

MASSE DES KOCHFELDES (mm)



TYP: PLEFK 230 V ~ /400 V 3 N ~ 50 Hz 7,0 kW

HINWEISE ZUR BENUTZUNG



A	Ein/Aus	D	Leiste für Sonderfunktionen
B	Pause	E	Leiste des Timers
C	Wahl der Kochzonen und Einstellung der Leistungsstufe	F	Kindersicherung

Leiste für Sonderfunktionen



Mehrkreiskochzone

Ermöglicht die Zuschaltung der äußeren Heizkreise der Kochzone

Warmhaltefunktion



Erzeugt eine gleichmäßige niedrige Temperatur in der Kochzone. In Kombination mit geeigneten Gefäßen gestattet diese Funktion: Teig aufgehen zu lassen, Butter oder Schokolade zu schmelzen, Babyflaschen und -nahrung warm zu halten, Joghurt zuzubereiten.



Turbostufe

Schaltet auf die höchste Energiestufe, um Wasser schnell zum Sieden zu bringen.



Timer-Funktion

Der Timer kann sowohl als Kurzzeitwecker als auch zur Programmierung der Funktion einer Kochzone eingesetzt werden.

Allgemeines

Zum Einschalten des Kochfelds drücken Sie die Taste  mindestens 2 Sekunden lang; oberhalb der Taste leuchtet ein Punkt auf.

Beim Einschalten des Kochfelds ertönt ein akustisches Signal. Auf jedem Kochzonendisplay wird "0" eingeblendet. Falls das Kochfeld bereits vorher eingeschaltet war und erneut eingeschaltet wird, bevor sich die Kochzonen ausreichend abkühlen konnten, so zeigen die Kochzonen-Displays das Symbol **H** für Restwärme an. Wählen Sie die gewünschte Kochzone innerhalb von 25 Sekunden. Zur Aktivierung der Zone drücken Sie die Taste  oder .

Die Auswahl der Kochzone bleibt 6 Sekunden lang wirksam, nach Ablauf dieser Zeit muss die Auswahl der Kochzone wiederholt werden. Drücken Sie  oder .

Das Kochfeld ist mit Sonderfunktionen für die verschiedenen Kochzonen ausgestattet.

Wird innerhalb von ca. 25 Sekunden keines der Kochfelder aktiviert, so schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch wieder aus.

WICHTIG: In der Sicherheitsausstattung dieses Kochfelds ist eine automatische Abschaltfunktion vorgesehen, die 1 Stunde nach Dauerbetrieb in der höchsten Leistungsstufe bzw. 6 Stunden nach minimaler Leistung oder Warmhaltefunktion ausgelöst wird.

Für normale Zwecke wird die Kochzone, nachdem sie ausgewählt wurde, mit den Tasten  oder  auf die gewünschte Leistungsstufe von 1 bis 9 eingestellt. Ist der Ausgangspunkt "0", so schaltet die Taste  direkt zur Leistungsstufe 9.

Gleichzeitiges Drücken der Tasten  und  bewirkt ein Ausschalten der Kochzone.

Nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, blendet das betreffende Kochzonen-Display ein **H** ein, um das Vorhandensein von Restwärme anzuzeigen.

Die Restwärmeanzeige bleibt aktiv, bis die Temperatur der Kochzone auf sichere Werte gesunken ist.

Sind beim Ausschalten des Kochfelds noch heiße Kochzonen vorhanden, so bleibt die Restwärmeanzeige **H** aktiv, bis sich die Kochzone ausreichend abgekühlt hat.

Für die Nutzung der Sonderfunktionen ist es notwendig, die entsprechende Taste in der Leiste der Sonderfunktionen zu drücken, während die Kochzone eingeschaltet ist. Ein akustisches Warnsignal weist darauf hin, dass eine unzulässige Auswahl getroffen wurde. Auf diese Weise wird der Anwender einfacher mit der Funktionsweise des Gerätes vertraut. Die Sonderfunktionen Turbostufe und Warmhalten können einzeln für jede Kochzone aktiviert werden. Auf dem Kochzonen-Display zeigt das Symbol einer Rotationsbewegung im Uhrzeigersinn an, dass die Sonderfunktion Warmhalten auf der betreffenden Kochzone aktiv ist.

Die Turbofunktion wird mit drei horizontal angeordneten Segmenten auf dem Display angezeigt.

Diese leuchten nacheinander von unten nach oben auf.

Zum Umstellen auf eine andere Sonderfunktion muss zuerst die betreffende Sonderfunktion ausgewählt und dann die Taste für die neue Sonderfunktion gedrückt werden.

Nutzung der Sonderfunktionen und fortgeschrittener Einsatz des Kochfelds

1. Die Funktion Pause

Die Funktion Pause gestattet eine vorübergehende Unterbrechung des Garvorgangs und vermeidet ein Anbrennen der Speisen. Auch das Überlaufen von Kochtöpfen aufgrund übermäßig langer Garzeiten wird verhindert. Durch die Aktivierung der Funktion Pause werden alle eingeschalteten Kochzonen auf eine Temperatur heruntergeschaltet, die der Warmhaltefunktion entspricht.

Aktivierung und Deaktivierung der Funktion Pause

Zur Aktivierung der Funktion Pause drücken Sie die Taste . Ein Leuchtpunkt auf der Taste zeigt die erfolgreiche Aktivierung an. Sämtliche Kochzonen-Displays zeigen zwei blinkende vertikale Balken an. Wenn für eine dieser Kochzonen die Warmhaltefunktion für schonenderes Garen eingestellt war, so entspricht die Erhaltungstemperatur der Kochzone der entsprechenden Warmhaltetemperatur. Zur Deaktivierung dieser Funktion drücken Sie erneut die Taste Pause. Die Leistungsstufen, die vor der Aktivierung der Funktion Pause eingestellt waren, werden nach Aufhebung der Funktion Pause wieder hergestellt. Falls vor der Aktivierung der Funktion Pause Timer-Einstellungen programmiert waren, so wird die gesamte Dauer der Pause bei der Zeitmessung mitgezählt. Nach 2 Stunden schaltet sich die Funktion Pause automatisch ab. **DAS KOCHFELD DARF AUS KEINEM GRUND UNBEAUFSICHTIGT BLEIBEN, AUCH WENN DIE FUNKTION PAUSE AKTIV IST.**

2. Funktion Kindersicherung

Die Funktion Kindersicherung sperrt die Bedienung des Kochfelds vollkommen, um zu verhindern, dass Kinder sie verwenden.

Aktivierung und Deaktivierung der Funktion Kindersicherung

Die Funktion der Kindersicherung wird durch Betätigung der Taste  aktiviert. Mit Ausnahme der Ein- und Ausschalttaste und der Kindersicherung selbst, wird dadurch jede andere Bedienung gesperrt.

Die Bedienung wird in den Bedingungen blockiert, die vor der Aktivierung der Kindersicherung vorlagen. Die Einstellungen für Leistungsstufen oder Sonderfunktionen der Kochzonen, die vor der Aktivierung der Kindersicherung vorgenommen wurden, bleiben erhalten und können nicht vom Anwender angepasst werden.

Wenn keine der Kochzonen in Betrieb ist, führt die Aktivierung der Kindersicherung zum Abschalten des Kochfelds. Auch nach Wiedereinschalten des Kochfelds bleibt die Aktivierung der Kindersicherung erhalten. Zur Deaktivierung der Kindersicherung drücken Sie die Taste  3 Sekunden lang. Wird das Kochfeld durch einen Stromausfall abgeschaltet, so bleibt die Funktion der Kindersicherung nicht erhalten, wenn das Kochfeld wieder einschaltet wird.

3. Funktion der Mehrkreiskochzone

Dank dieser Funktion kann auch der äußere Heizkreis der Kochzone, falls vorhanden, zugeschaltet werden. Dadurch ist es möglich, Töpfe mit großem Durchmesser zu verwenden, wobei das unter der Kochzone angeordnete Heizelement optimal genutzt wird.

Aktivierung und Deaktivierung der Funktion Mehrkreiskochzone

Zur Aktivierung der Funktion drücken Sie die Taste . Diese Funktion ist ausschließlich für Kochzonen wirksam, falls vorgesehen. Sie kann mit jeder Leistungsstufe und jeder anderen Sonderfunktion kombiniert werden. Zur Deaktivierung der Funktion drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und .

4. Funktion Turbostufe

Mit der Funktion Turbostufe wird die Kochzone für eine begrenzte Zeit auf eine Temperatur über Stufe 9 aufgeheizt. Diese Funktion gestattet es, Wasser schneller zum Sieden zu bringen.

Aktivierung und Deaktivierung der Funktion Turbostufe

Die Funktion kann bei jeder aktiven Kochzone eingestellt werden, drücken Sie dazu die Taste . Zur Deaktivierung der Funktion drücken Sie die Taste  der ausgewählten Kochzone, um die Leistungsstufe herunterzuschalten. Alternativ dazu drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten  und .

5. Timer-Funktion

Der Timer kann entweder ohne Bezug auf eine spezielle Kochzone als Kurzzeitwecker oder aber zur Programmierung der Funktion einer spezifischen Kochzone eingesetzt werden.

Aktivierung und Deaktivierung der Timer-Funktion

Soll der Timer als Kurzzeitwecker eingesetzt werden, drücken Sie die Taste  auf der Befehlsleiste der Sonderfunktionen. Zur Einstellung der Zeit drücken Sie die Tasten  und  auf der Leiste des Timers. Es ist eine Auswahl bis zu 99 Minuten möglich. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein längeres akustisches Signal. Zur Unterbrechung des akustischen Signals drücken Sie .

Um die Timer-Funktion zur Programmierung des Abschaltens einer Kochzone zu verwenden, muss diese auf eine Leistungsstufe bzw. die Turbo- oder Warmhaltefunktion eingestellt sein.

Die Betätigung der Timer-Taste aktiviert das Display in der Leiste des Timers, worauf dieses aufblinkt.

An den vier Ecken des Timer-Displays sind Leuchtpunkte angeordnet, die aufleuchten, wenn eine der Kochzonen durch Betätigung der Tasten  oder  ausgewählt wird. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten  und  auf der Befehlsleiste des Timers ein. Nach einigen Sekunden hört das Display auf zu blinken, um anzuzeigen, dass die Programmierung der betreffenden Kochzone abgeschlossen ist.

Daraufhin ist es möglich, eine andere Kochzone zu programmieren. Alle Kochzonen können unabhängig voneinander auf eine Zeiteinstellung programmiert werden.

Zur Erkennung der Kochzonen sind Leuchtpunkte an den Ecken des Displays der Timer-Leiste angeordnet. In der Regel wird die Zeit der kürzesten eingestellten Spanne angezeigt. Bei der Auswahl einer Kochzone zeigt das Display der Timer-Leiste die für die betreffende Kochzone eingestellte Zeit an. Zur Unterbrechung der Zeitschaltung einer Kochzone drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und .

BEDIENUNGSANLEITUNG

**VOR DER BENUTZUNG DES
GLASKERAMIK-KOCHFELDES
MONTAGE**

**ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
ENERGIESPARTIPPS**

**HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ
HINWEISE UND ALLGEMEINE
RATSCHLÄGE**

KOCHFELDZUBEHÖR

**REINIGUNG UND PFLEGE DES
GLASKERAMIK-KOCHFELDES**

STÖRUNGSSUCHE

KUNDENDIENST

VOR DER BENUTZUNG DES GLASKERAMIK-KOCHFELDES

- Bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen und sie zum späteren Gebrauch bereithalten, um das Gerät optimal nutzen zu können.

MONTAGE

Kochfeld

- Das Kochfeld muss in eine 20 bis 50 mm starke Arbeitsplatte eingesetzt werden.
- Zwischen Kochfeld und Ofen dürfen sich keine Querschienen, Platten, Winkel usw. befinden.
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes und Unterschränk oder Trennwand muss mindestens 20 mm betragen.
- Wenn das Kochfeld neben einem Hochschrank installiert wird, muss ein Abstand von mindestens 100 mm zum Rand des Kochfeldes eingehalten werden.
- In die Arbeitsplatte einen Ausschnitt mit den in der beiliegenden Produktbeschreibung angegebenen Abmessungen schneiden.
- Die Oberfläche des Kochfeldes sorgfältig säubern und das mitgelieferte Dichtungsprofil (falls es noch nicht eingesetzt ist) einsetzen.

Wichtig

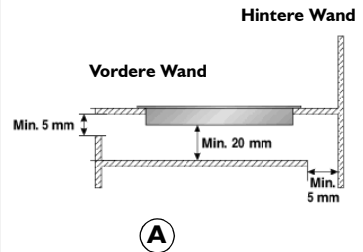
Folgendes ist zu beachten, um die elektronischen Schaltkreise nicht zu überhitzen und Schäden zu vermeiden:

- **Das Kochfeld nicht neben Spül- oder Waschmaschinen einbauen, damit der Kontakt mit Dampf oder Feuchtigkeit nicht die elektronischen Schaltkreise beschädigt.**

Falls unter dem Kochfeld ein Backofen (aus unserer Produktion) eingebaut werden soll, prüfen, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.

Sobald die Temperatur der elektronischen Schaltkreise die maximal zulässige Temperatur überschreitet, schaltet das Kochfeld automatisch ab; in diesem Fall ein paar Minuten warten, bis die Innentemperatur der elektronischen Schaltkreise auf einen zulässigen Wert abgekühlt ist und das Kochfeld wieder eingeschaltet werden kann.

- **Das Kochfeld nach dem Gebrauch ausschalten.**

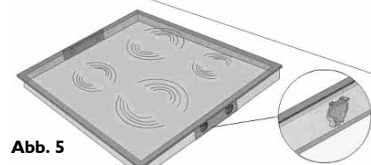
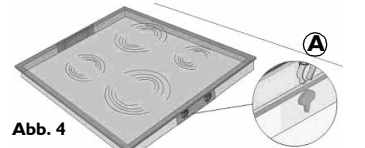
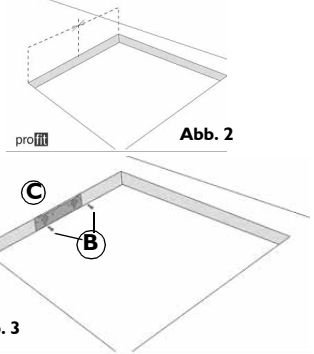
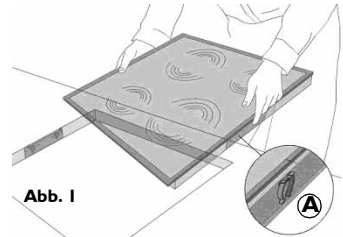


MONTAGE

Montage

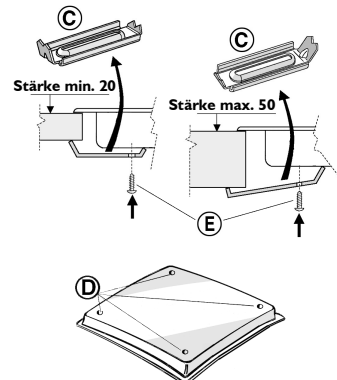
A) Wenn die Arbeitsplatte aus Holz ist, die mitgelieferten Befestigungsklammern und Schrauben verwenden.

- Die 4 Klammern **(A)**, falls sie nicht schon montiert sind, an den dafür vorgesehenen Stellen am Rahmen des Kochfeldes montieren, siehe Abb. 1
- Die Mitte der senkrechten Seiten des Ausschnitts wie in Abb. 2 dargestellt messen.
- Die Mitte der Winkel **(C)** in der zuvor ermittelten Seitenmitte positionieren.
- Die Oberseite der Winkel muss auf einer Höhe mit der Oberseite der Arbeitsplatte sein.
- Mit den 4 mitgelieferten Schrauben befestigen **(B)**. Dazu die entsprechenden vorgesehenen Löcher verwenden.
- Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen. Die Klammern **(A)** müssen an den entsprechenden Gegenstücken der Winkel einrasten **(C)** (Abb. 4 und 5).



B) Besteht die Arbeitsplatte aus Marmor oder anderen Materialien (Plastik, Keramik, Naturstein usw.), so muss das Kochfeld mit den Haltebügeln Code 4819 310 1852 befestigt werden. (zu beziehen beim Kundendienst, falls nicht mitgeliefert).

- Das Kochfeld in die Arbeitsplatte einsetzen.
- Die Haltebügel **(C)** wie auf der Abb. gezeigt positionieren, je nach Stärke der Arbeitsplatte.
- Die Schrauben **(E)** in die Bohrungen **(D)** eindrehen.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird. Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert werden, der die geltenden Sicherheits- und Installationsrichtlinien genau kennt. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden. Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen. Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: Nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe verwenden. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden durch Missachten der oben genannten Richtlinien. Für den elektrischen Anschluss HO5-RR-F-Kabel gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle verwenden:

Netzspannung.

Kabel	Anzahl x Größe
230V ~ + 	3 X 2,5 mm ²
230-240V ~ + 	3 X 2,5 mm ² (nur Australien)
230V 3 ~ + 	4 X 1,5 mm ²
400V 3N ~ + 	5 X 1,5 mm ²
400V 2N ~ + 	4 X 1,5 mm ²

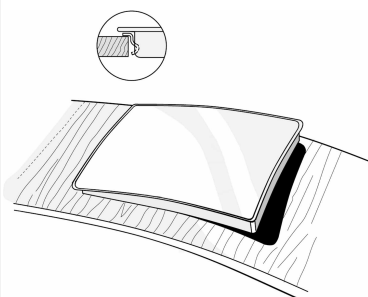
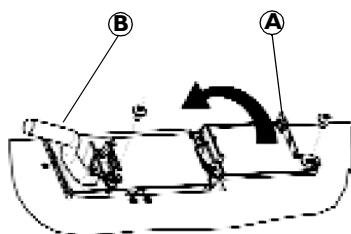
Bei der Installation muss ein Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit dem das Gerät spannungsfrei gemacht werden kann.

Achtung: Das Stromkabel muss lang genug sein, um das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernen zu können, und so angebracht werden, dass Schäden oder Überhitzung durch Kontakt mit dem Sockel vermieden werden.

Anschluss an die Klemmenleiste

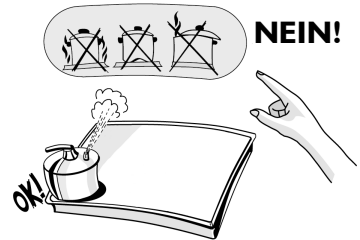
Hinweis: Das gelb-grüne Erdungskabel muss an die Klemme mit dem Erdungssymbol  angeschlossen werden und länger als die anderen Kabel sein.

- Etwa 70 mm des Netzkabels **(B)** abisolieren.
- Etwa 10 mm der Litzen abisolieren. Das Kabel in die Kabelklemme einsetzen und die Litzen an die Klemmenleiste anschließen, wie auf dem Anschlussplan neben der Klemmenleiste dargestellt.
- Das Netzkabel **(B)** mit der Kabelklemme fixieren.
- Den Klemmenleistendeckel **(A)** schließen und die Schraube festziehen.
- Nach dem elektrischen Anschluss das Kochfeld montieren und in die Trägerfedern gemäß der Abbildung einhaken.



ENERGIESPARTIPPS

- Nur Töpfe und Pfannen verwenden, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht oder etwas größer ist.
- Nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden verwenden.
- Beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf lassen.
- Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser kochen, um die Garzeit zu verkürzen.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.



HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

1. Verpackung

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wieder verwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻).

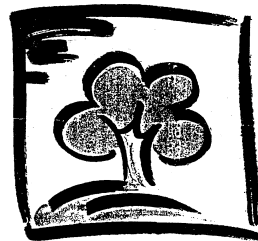
2. Produkte

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss. Die Entsorgung des Gerätes muss gemäß den lokalen Umweltvorschriften zur Abfallbeseitigung erfolgen. Für genauere Information über Handhabung, Entsorgung und Recycling dieses Gerätes wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Verwaltungsstelle, Ihre Müllabfuhr oder den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Konformitätserklärung

- Diese Elektrohaushaltsgeräte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entsprechen der EG-Richtlinie 89/109.
- Die Geräte sind ausschließlich für die Verwendung als Kochgeräte bestimmt. Jeder andere Gebrauch (z. B. Heizen von Räumen) wird als nicht bestimmungsgemäß und somit als gefährlich angesehen.
- Diese Geräte werden in Übereinstimmung mit den folgenden Richtlinien entworfen, hergestellt und verkauft:
- Sicherheitsvorschriften der EG-Richtlinie 73/23 "Niederspannung".
- Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 89/336.
- Vorschriften der EG-Richtlinie 93/68.



HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

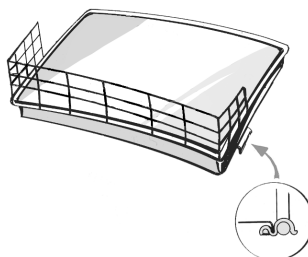
ACHTUNG: Während des Betriebs werden die zugänglichen Teile sehr heiß. Kinder vom Gerät fernhalten, um die Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.

- **Auf keinen Fall dürfen Kinder mit dem Gerät spielen!**
- Vor Wartungsarbeiten das Gerät immer vom Netz trennen.
- Kinder auch dann vom Gerät fernhalten, wenn dieses gerade abgeschaltet wurde.
- Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.
- Die Stromkabel von anderen elektrischen Geräten in der Nähe des Kochfeldes dürfen nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.
- **Die Kochplatten/Kochzonen nur einschalten, wenn Kochgeschirr auf ihnen steht.**
- Keine Hochdruckwasserstrahl- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte verwenden.
- Falls eine Speise überkochen sollte, schaltet sich das Kochfeld möglicherweise automatisch aus: vor dem Wiedereinschalten den Bedienbereich vorsichtig abtrocknen.
- Das Kochfeld bietet Kochplatten/Kochzonen unterschiedlichen Durchmessers. Töpfe verwenden, deren Bodendurchmesser dem Durchmesser der Kochplatten/Kochzonen entsprechen.
- Folgendes Kochgeschirr darf nicht verwendet werden, um das Glaskeramik-Kochfeld nicht dauerhaft zu beschädigen:
 - **Kochtöpfe, deren Boden nicht vollständig eben ist;**
 - **Metalltöpfe mit Emailboden.**
- Nach Ablauf der Kochzeit die Taste ① drücken.
- Das Kochfeld niemals als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
- Das Kochfeld beim Braten/Frittieren nicht unbeaufsichtigt lassen. Brandgefahr!
- Wenn die Glaskeramik infolge eines harten Schlags gebrochen oder gerissen ist (z.B. durch herabfallende Gegenstände), das Kochfeld nicht berühren, sondern sofort den Kundendienst verständigen
- Keine Plastikdosen, Lappen oder in Aluminiumfolie eingewickelte Speisen auf die heißen Kochzonen legen.
- Töpfe und Pfannen nicht über die Glaskeramikoberfläche ziehen, um Kratzer zu vermeiden.
- Zucker oder zuckerhaltige Substanzen dürfen nicht mit dem Kochfeld in Berührung kommen. Sollte dies doch einmal vorkommen, das Kochfeld sofort gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung reinigen.
- Falls das Kochfeld mit Halogenlampen ausgestattet ist, nie direkt in die eingeschalteten Lampen blicken.

KOCHFELDZUBEHÖR

Kinderschutz AMH 122

Dieses Zubehör mit der Artikelnummer 4819 310 18436 kann beim Kundendienst bezogen werden.



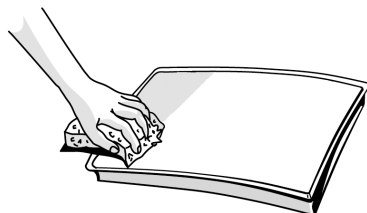
REINIGUNG UND PFLEGE DES GLASKERAMIK-KOCHFELDES

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, sobald es abgekühlt ist, damit sich kein Schmutz ansammeln kann. Dies vermeidet Schmutzablagerungen und erleichtert das Reinigen.

Wichtig: Keine Hochdruckwasserstrahl- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte verwenden.

- Ein sauberes Tuch/Küchenpapier und ein Hand-Geschirrspülmittel oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder verwenden.
- Hartnäckigen Schmutz mit dem mitgelieferten Schaber und Spezialreinigern entfernen.
- Speisereste nicht antrocknen lassen, sondern sofort entfernen.
- Übergewockte zuckerhaltige Speisen (wie Karamell, Obstsaft, Marmelade usw.) oder Zuckerspritzer sofort mit einem Schaber entfernen.
- Keine Scheuermittel, Bleichlauge, Backofensprays und Metallschwämmchen verwenden.

Das Kochfeld sollte regelmäßig mit den im Handel erhältlichen Spezialpflegemitteln behandelt werden.



STÖRUNGSSUCHE

Das Kochfeld funktioniert nicht

- Haben Sie die Tasten entsprechend den Anweisungen im Abschnitt "Hinweise zur Bedienung" in der beiliegenden "Produktbeschreibung" bedient?
 - Liegt ein Stromausfall vor?
 - Haben Sie das Kochfeld sorgfältig nach dem Reinigen abgetrocknet?
1. Leuchten beim Einschalten einer Kochzone das Symbol **"F"** oder **"ER"** und eine Zahl auf, den zuständigen Kundendienst verständigen.
- Davon ausgenommen sind die Meldungen **"F03"** oder **"ER03"**, die auf **Verunreinigungen am Bedienfeld** hinweisen.
 - Zur Behebung der Störung die Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Wartung des Glaskeramik-Kochfeldes" befolgen.
2. Leuchtet beim Einschalten des Kochfeldes eines der folgenden Symbole auf **F12, F13, F22, F25, F31, F36, F47, E2, E5, E6, E7, E9**: den Kundendienst verständigen und das angezeigte Symbol angeben.

3. Falls nach einem intensiven Gebrauch das Kochfeld nicht funktioniert, bedeutet dies, dass die interne Temperatur des Kochfeldes zu hoch ist. Ein paar Minuten warten, bis das Kochfeld sich ein wenig abgekühlt hat. Am Display wird das Symbol **"F21"** angezeigt.

Wichtig!

Wenn sich das Kochfeld nach Gebrauch nicht abschalten lässt, es sofort vom Stromnetz trennen.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Versuchen Sie das Problem anhand der "Störungssuche" selbst zu lösen.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht oder erneut auftritt, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

Geben Sie dabei stets an:

- kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (Ziffer hinter dem Wort "Service" auf dem Typenschild) befindet sich auf der Unterseite des Kochfeldes oder in der Produktbeschreibung. Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieschein,
- Ihre vollständige Anschrift und Telefonnummer.

Sollte eine Reparatur erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst eines Vertragshändlers**, wie in den Garantiebestimmungen festgelegt ist.

Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann die Sicherheit und die Qualität des Produktes beeinträchtigen.

SERVICE 0000 000 00000

