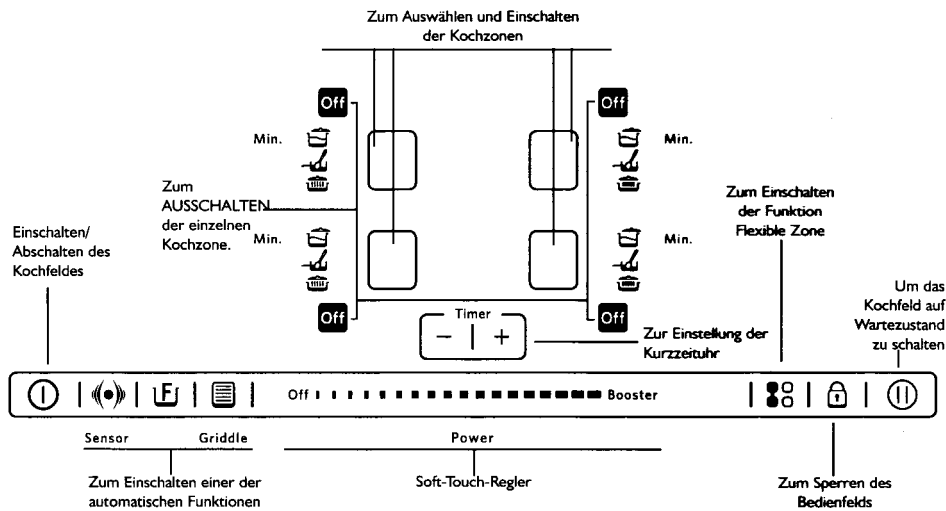


# Gebrauchsanweisung


## Beschreibung des Bedienfeldes

Das Bedienfeld verfügt über Berührungstasten: Es genügt, das entsprechende Symbol zu berühren (ein leichter Druck reicht aus).




## Erste Inbetriebnahme / nach einer Unterbrechung der Stromversorgung

Nach dem Anschluss der Kochmulde an das Stromnetz ist das Bedienfeld gesperrt (die Leuchtanzeige über der Taste ist an).

Zum Ausschalten der Tastensperre des Bedienfeldes drücken Sie die Taste  3 Sekunden lang. Die Leuchtanzeige erlischt und die Kochmulde lässt sich normal benutzen.

## Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Halten Sie die Taste  etwa 2 Sekunden lang gedrückt, um das Kochfeld einzuschalten: Die Leuchtanzeige über der Taste schaltet sich ein und zwei kurze Striche werden in den Kreisen für die jeweilige Kochzone angezeigt. Zum Ausschalten drücken Sie dieselbe Taste, bis die Kochmulde sich ausschaltet. Alle Kochzonen werden abgeschaltet.

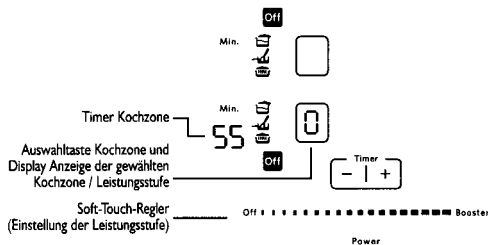
## AUSSCHALTEN der einzelnen Kochzone.

Zum AUSSCHALTEN der einzelnen Kochzone drücken Sie die entsprechende Taste .

 Wird innerhalb von ca. 10 Sekunden keine der Funktionen gewählt, so schaltet sich die Kochmulde automatisch wieder aus.


# Gebrauchsanweisung


## Einschalten und Einstellen der Kochzonen



Schalten Sie die Kochmulde ein und stellen Sie einen Topf auf die gewünschte Kochzone.

Schalten Sie die Kochzone ein, indem Sie die entsprechende runde Taste drücken: Im Kreis wird die Ziffer 0 angezeigt, was der mittleren Leistungsstufe entspricht.


 Falls der Topf für Ihr Induktions-Kochfeld ungeeignet ist, nicht genau auf der Kochzone steht oder die falsche Größe hat, erscheint auf dem Display der Hinweis "Topf fehlt" (siehe nebenstehende Abbildung). Wird innerhalb von 60 Sekunden kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochmulde automatisch wieder aus.

 Zum Ändern der Leistungsstufe streichen Sie mit dem Finger waagerecht über den Soft-Touch-Regler: Die Zahl im Kreis variiert je nach Fingerbewegung auf der Tastatur von mindestens 1 bis maximal 9. Mit dem Soft-Touch-Regler lässt sich durch Drücken auf "BOOST" ("P" auf dem Display) die Funktion Booster einschalten. Die Leistungsstufe "BOOST" kann maximal für 10 Minuten benutzt werden, danach schaltet das Gerät automatisch auf Stufe 9. Falls mehrere Kochzonen eingeschaltet sind, lässt sich mit dem Soft-Touch-Regler die Leistungsstufe der gewählten Kochzone verändern, die am Leuchten des Leuchtpunkts rechts unterhalb der Leistungsanzeige zu erkennen ist. Um eine Kochzone auszuwählen, drücken Sie einfach auf die entsprechende runde Taste.

 Bei den Modellen mit drei Kochzonen können gleichzeitig 3 Funktionen "BOOST" eingestellt werden: in diesem Fall verteilt das Gerät die Leistung automatisch auf die drei Kochzonen.

## Ausschalten der Kochzonen

Wählen Sie die Kochzone, die ausgeschaltet werden soll, durch Drücken der entsprechenden runden Taste (der Punkt rechts unterhalb von der Leistungsstufe wird auf dem Display angezeigt). Drücken Sie die Taste OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

 Die Kochzone schaltet ab. Falls die Kochzone noch heiß ist, erscheint im Kreis der Buchstabe "H". "H" ist die Restwärmeanzeige. Das Kochfeld ist mit Restwärmeanzeigen für jede Kochzone ausgestattet. Diese zeigen an, welche Kochzonen noch heiß sind. Erst nach Abkühlen der Kochzone erlischt die Anzeige.

## Auswahl des Timers

Mit dem Timer kann ein Kochbetrieb von maximal 90 Minuten vorprogrammiert werden.


Wählen Sie die Kochzone, die vorprogrammiert werden soll (ein Leuchtpunkt erscheint rechts unterhalb der Leistungsstufenanzeige). Stellen Sie dann die gewünschte Zeit mit den Tasten "+" und "-" der Timer-Funktion ein: Die Zeit in Minuten wird neben dem Display der Kochzone angezeigt.

Einige Sekunden nach der letzten Berührung fängt der Timer an rückwärts zu zählen und der Leuchtpunkt der gewählten Kochzone blinkt.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.




Für den Timer in Verbindung mit der SENSOR-Funktion siehe Beschreibung der Funktion auf den

# Gebrauchsanweisung



Halten Sie die Taste  drei Sekunden lang gedrückt: Ein Signalton und eine Leuchtanzeige über dem Schloss-Symbol zeigen an, dass die Sperre aktiviert ist. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt. Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise. Der Leuchtpunkt erlischt und das Kochfeld ist wieder betriebsbereit.


WICHTIG: Wasser, aus dem Kochgeschirr übergetretene Flüssigkeiten und Gegenstände aller Art, die auf die Taste unter dem Symbol geraten, können die Bedienfeldsperre unbeabsichtigt ein- oder ausschalten.

## Pause


Diese Funktion gestattet das zeitweilige Blockieren des Kochfeldbetriebs und die Wiederaufnahme mit den selben Einstellungen (ausgenommen SENSOR-Funktionen und programmierte Timer). Drücken Sie die Taste : Anstelle der Leistungsstufen blinkt nun die Anzeige . Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste .

## Flexible Zone


Die Funktion erlaubt das Zusammenschalten zweier Kochzonen, die sich nun wie eine große benutzen lassen. Ideal für den Gebrauch von ovalen, rechteckigen und länglichen Töpfen (mit maximal 40 x 18 cm großem Boden). Drücken Sie nach dem Einschalten des Kochfelds die Taste : Auf den Displays der beiden Kochzonen erscheint die Leistungsstufe "0". Beide Leuchtpunkte neben den Ziffern für die Leistungsstufen leuchten und zeigen so eine einzige gewählte Zone an. Zum Ändern der Leistungsstufe streichen Sie mit dem Finger über den Soft-Touch-Regler: Die Ziffer im Kreis variiert je nach Fingerbewegung auf der Tastatur von mindestens 1 bis maximal 9. Zum Ausschalten der Funktion Flexible Zone drücken Sie die Taste : Die Kochzonen funktionieren nun wieder einzeln. Zum Abschalten der Kochzone drücken Sie OFF.

 Ist die Funktion Flexible Zone aktiviert, so ist es nicht möglich, die Leistungsstufe Booster oder die SENSOR-Funktion zu benutzen. Wird der Timer eingestellt, so wird er neben dem Display der obersten Kochzone angezeigt.

## Beschreibung der automatischen Funktionen

 Das Kochfeld ist mit einigen automatischen Kochzonen-Funktionen ausgestattet. Neben der Wahltaaste für jede Kochzone sehen Sie die Symbole für die verfügbaren Funktionen. Wird eine automatische Funktion gewählt, so erscheint eine Leuchtanzeige neben dem Symbol und auf dem Display der gewählten Kochzone wird der Buchstabe "A" angezeigt.

## SENSOR-Funktion

Die SENSOR-Funktion wählt automatisch die ideale Leistungsstufe, um Wasser zum Sieden zu bringen und meldet das Erreichen des Siedepunktes. Stellen Sie einen Topf mit Wasser auf die Kochzone mit der Aufschrift SENSOR. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die Kochzone. Drücken Sie die Taste : Auf dem Display erscheint "A", die Leuchtanzeige schaltet sich ein. Während der Aufwärmphase wird neben der Kochzone eine Animation angezeigt.

 Für einen einwandfreien Betrieb mit der SENSOR-Funktion empfehlen wir Ihnen:

- Verwenden Sie ausschließlich Wasser (mit Raumtemperatur),
- fügen Sie kein Salz, Zutaten oder Gewürze hinzu (bis der Siedepunkt erreicht ist),
- ändern Sie die Leistungsstufe der Kochzone nicht und lassen Sie den Topf unverändert stehen,
- verwenden Sie Töpfe, deren Bodendurchmesser bis zu 1 cm kleiner oder größer als der auf das Glas aufgedruckte Durchmesser sind,
- füllen Sie den Topf mindestens zu einem Drittel (etwa 1 Liter) und nie bis zum Rand (max. 5 Liter pro Kochzone mit Ø180 mm und max. 7 Liter pro Kochzone mit Ø240 mm);

# Gebrauchsanweisung

Sobald die Siedetemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Dieses Signal wird in regelmäßigen Abständen drei Mal wiederholt. Nach dem zweiten Signal wird automatisch ein Timer aktiviert, der die Kochzeit aufzeichnet. Nach dem dritten Signal wählt das Gerät automatisch eine niedrigere Leistungsstufe, die geeignet ist, die Siedetemperatur zu halten. Von diesem Moment ab können Sie nach Belieben Zutaten hinzufügen, einen Timer einstellen oder die Leistungsstufe verändern.

Die SENSOR-Funktion wird deaktiviert, wenn Sie die Leistungsstufe ändern oder das Kochfeld vorübergehend in "Pause" schalten.

- Das Kochfeld verwaltet den Gebrauch der SENSOR-Funktion und der Booster-Leistungstufen eigenständig. Es kann daher vorkommen, dass sich der Booster nicht einschalten lässt, wenn zuvor die SENSOR-Funktion aktiviert wurde.
- Die Qualität des verwendeten Topfes könnte die Leistung der SENSOR-Funktion beeinflussen.

## Multifunktions-taste


Erlaubt das Auswählen der Funktionen Köcheln, Schmelzen oder Warmhalten für die ausgewählte Kochzone.

Wählen Sie die Kochzone, drücken Sie danach die Taste . Die Leuchtanzeige neben den Anzeigesymbolen für die Spezialfunktionen neben jeder Kochzone zeigt an, dass die automatische Funktion eingeschaltet ist. Drücken Sie mehrmals die Taste , um die gewünschte Funktion einzustellen.


## Köchelfunktion

Wählen Sie, sobald die Speisen kochen, mit der Taste  die Köchelfunktion, bei der automatisch eine Leistungsstufe eingestellt wird, bei der die minimale Siedetemperatur konstant gehalten wird. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

## Schmelzfunktion

Die Schmelzfunktion sorgt für eine gleichmäßig niedrige Temperatur in der Kochzone. Stellen Sie einen Topf/Zubehör auf das Kochfeld, schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone. Drücken Sie mehrmals die Taste , um die Funktion zu wählen. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.


## Warmhaltefunktion

Die Funktion ermittelt eine Leistungsstufe, bei der sich Speisen warmhalten lassen. Stellen Sie einen Topf/Zubehör auf das Kochfeld, schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochzone. Drücken Sie mehrmals die Taste , um die Funktion zu wählen. Zum Ausschalten der Funktion drücken Sie einfach OFF auf dem Soft-Touch-Regler.

## GRIDDLE-Funktion

Diese Funktion erlaubt das Grillen verschiedener Lebensmittelarten mit Hilfe von speziellem Zubehör.

 Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.

Der Gebrauch anderer Zubehörteile könnte die Leistung der Funktion beeinträchtigen. Stellen Sie das Zubehörteil auf die Kochzone mit der Aufschrift "GRIDDLE". Drücken Sie die Taste , eine Leuchtanzeige erscheint oberhalb der Taste und gleichzeitig wird der Buchstabe "A" auf dem Display angezeigt. Sobald die Kochmulde die Aufheizphase des Zubehörs beendet, ertönen im Abstand von jeweils 30 Sekunden drei Signaltöne. Ab diesem Moment können die Speisen in den Topf legen. Nach dem zweiten Signal wird automatisch eine Kurzzeituhr zugeschaltet, die die Zeit misst, die ab dem Moment vergangen ist, in dem das Zubehör die ideale Wärme erreicht hat.

# Reinigung



## ACHTUNG

- Verwenden Sie keinesfalls Wasserdruckreinigungsgeräte.
- Schalten Sie vor dem Reinigen die Kochzonen unbedingt aus und achten Sie darauf, dass auch keine Restwärmeanzeige ("H") mehr leuchtet.

**WICHTIG:** Benutzen Sie keine Scheuerschwämmchen 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).

## Störung - was tun?







- Lesen und beachten Sie bitte die Anweisungen zur Bedienung des Geräts.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an und vergewissern Sie sich, dass Strom fließt.
- Trocknen Sie die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes nach dem Reinigen gut ab.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Werden nach dem Einschalten des Kochfeldes alphanumerische Codes angezeigt, gehen Sie gemäß nachfolgender Tabelle vor.

FEHLERCODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG DER STÖRUNG
Das Kochfeld schaltet sich aus, nach 30 Sekunden ertönt alle 10 Sekunden ein akustisches Signal.	Dauerdruck auf dem Bedienfeld	Wasser oder Küchenutensilien auf dem Bedienfeld	Trocknen Sie das Bedienfeld ab oder räumen Sie es frei.
C81, C82, C83	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F42 oder F43	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und prüfen Sie den Anschluss.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63,	Rufen Sie den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.		

## Tabelle Leistungsstufen

Leistungsstufe		Garart	Einstellung Leistungsstufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Höchste Leistungsstufe	<b>Boost</b>	Schnelles Aufwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	<b>8-9</b>	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellem Sieden.
Hohe Leistungsstufe	<b>7-8</b>	Schmoren - Anbraten - Sieden - Grillen -	Ideal zum Andünsten, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	<b>6-7</b>	Andünsten - Garen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
	<b>4-5</b>	Garen - Schmoren Anbraten - Grillen	Ideal zum Köcheln, leise am Köcheln halten, Garen und Grillen (für lange Dauer).
Mittlere Leistungsstufe	<b>3-4</b>	Garen - leises Köcheln - Eindicken - Teigwaren ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen.
	<b>2-3</b>		Ideal für lange Kochzeiten (Mengen unter einem Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedrige Leistungsstufe	<b>1-2</b>	Schmelzen - Auftauen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade; Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen.
	<b>1</b>	Warmhalten Risotto ziehen lassen	Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und um Risotto ziehen zu lassen.
OFF	<b>Leistungsstufe null</b>	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).

# Übersicht der Gerätefunktionen

Funktion		Beschreibung Automatikfunktion
	Köcheln	Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe für das leise Köcheln von Speisen über längere Zeit. Geeignet zum Kochen von Tomatensaucen, Hackfleischsauce, Suppen und Eintöpfen, hält eine konstante Gartemperatur. Ideal zum Wasserbad-Garen (Cremes) und zum Aufwärmen gekochter Speisen. Verhindert unliebsames Überkochen von Speisen oder mögliches Anbrennen am Boden, wie es bei diesen Zubereitungsarten häufig vorkommt. Die Funktion einschalten, sobald die Speisen kochen.
	Schmelzfunktion	Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe für das langsame Schmelzen von zarten Produkten, das deren typische Geschmackseigenschaften nicht beeinträchtigt (Schokolade, Butter usw.).
	Warmhalten	Ermittelt eine Leistungsstufe, bei der sich Speisen oder Geschirr warmhalten lassen.
	Sensor	Ermittelt automatisch den erreichten Siedepunkt beim Wasserkochen und reduziert die Leistungsstufe auf einen Wert, der den Siedepunkt hält, bis die Speise hinzugegeben wird. Sobald das Wasser kocht, ertönt ein akustisches Signal. Nun können Sie nach Belieben Zutaten hinzugeben (z. B. Gewürze, Teigwaren, Reis, Gemüse, Fleisch und Fisch) aber auch selbstgemachte Konserven oder zu sterilisierende Zubehöreile.
	Flexible Zone	Diese Funktion kombiniert die beiden Kochzonen und ermöglicht das Verwenden rechteckiger und ovaler Behälter oder Grillpfannen, so dass Sie den gesamten verfügbaren Bereich nützen können. Zum Grillen großer Stücke oder einer großen Anzahl (Fisch, Spießchen, Gemüse, Steaks, Würstchen). Zum Garen von Speisen wie Rollbraten oder ganzem Fisch, die gewöhnlich mit Sauce oder Brühe serviert werden, in Schmortopf / Fischtopf / Pfanne.
	Griddle	Darf nur mit dem mitgelieferten Zubehör verwendet werden. Die Funktion ermittelt automatisch die ideale Leistungsstufe zum Grillen verschiedener Lebensmittelarten. Warten Sie, bis die Funktion anzeigt, dass das Zubehör die richtige Temperatur erreicht hat, bevor Sie Speisen hinzugeben. Der Gebrauch des Zubehörs erfolgt gemäß den normalen Regeln für das Garen auf Grillplatten. Sie können als alle Arten von Speisen grillen (Fleisch, Fisch, Gemüse), z. B. Spießchen, Steaks, Hamburger, Fischsteaks, Würstchen, Käse und Gemüse.

# Gartabelle

LEBENSMITTEL KATEGORIEN	Gerichte oder Gararten	Leistungsstufe und Garverlauf			
		Erste Phase	Leistungsstufen	Zweite Phase	Leistungsstufe
Teigwaren, Reis	Frische Teigwaren	Wasser erhitzen	Booster - 9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	7-8
	Getrocknete Teigwaren	Wasser erhitzen	Booster - 9	Teigwaren kochen und am Kochen halten	7-8
	Gekochter Reis	Wasser erhitzen	Booster - 9	Reis kochen und am Kochen halten	5-6
	Risotto	Andünsten und Anrösten	7-8	Halten der korrekten Gartemperatur	4-5
Gemüse Hülsenfrüchte	Gekocht	Wasser erhitzen	Booster - 9	Gararten	6-7
	Frittiert	Öl erhitzen	9	Frittieren	8-9
	Geschwenkt	Zubehörteil erhitzen	7-8	Garen der Speise	6-7
	Geschmort	Zubehörteil erhitzen	7-8	Garen und Halten der Temperatur	3-4
	Angebraten	Zubehörteil erhitzen	7-8	Anbräunen von Saucengemüse	7-8
Fleisch	Braten	Anbräunen von Fleisch in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	3-4
	Gegrillt	Vorheizen der Pfanne	7-8	Grillen von beiden Seiten	7-8
	Andünsten	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen	4-5
	Schmorgerichte	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen und Halten der Temperatur	3-4



# Gartabelle

LEBENSMITTEL KATEGORIEN	Gerichte oder Gararten	Leistungsstufe und Garverlauf			
		Erste Phase	Leistungsstufen	Zweite Phase	Leistungsstufen
Fisch	Gegrillt	Vorheizen des Grills	7-8	Garen von beiden Seiten	7-8
	Schmorgerichte	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	7-8	Garen und Halten der Temperatur	3-4
	Frittiert	Öl oder Frittierfett erhitzen	8-9	Frittieren, Bräunen	7-8
Eier	Gemüseomelettes	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Garen von beiden Seiten	6-7
	Omelette	Erhitzen der Pfanne mit Butter oder Bratfett	6	Garen	5-6
	Wachweich/hart	Wasser erhitzen	Booster - 9	Garen	5-6
	Pfannkuchen	Erhitzen der Pfanne mit Butter	6	Garen von beiden Seiten	5-6
Saucen	Tomaten	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	6-7	Garen	3-4
	Hackfleischsauce	Andünsten in Öl (in Butter Leistungsstufe 6)	6-7	Garen, am Köcheln halten	3-4
	Béchamelsauce	Zubereiten der Saucengrundlage (Butter zergehen lassen und Mehl hinzugeben)	5-6	Zum Köcheln bringen und am Köcheln halten	3-4
Süßspeisen Cremes	Konditorcreme	Milch zum Kochen bringen	4-5	Zur gewünschten Konsistenz bringen	4-5
	Pudding	Milch zum Kochen bringen	4-5	Zur gewünschten Konsistenz bringen	2-3
	Milchreis	Milch erhitzen	5-6	Garen	2-3