

elektrabregenz

BEDIENUNGSANLEITUNG

**Glaskeramik-
Einbaukochfeld**

MODELL : MC 85520 S

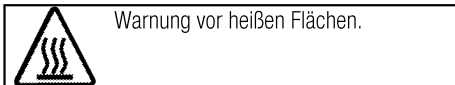
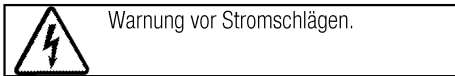
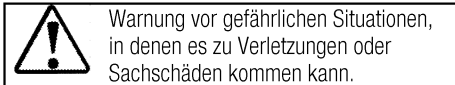
Bitte zuerst diese Anleitung lesen.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines -Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochqualitativer und hochmoderner Technologie gefertigt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher sollte die gesamte Bedienungsanleitung und alle zugehörigen Dokumente vor Benutzung des Produktes aufmerksam gelesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufgehoben werden. Wenn das Gerät an jemand anderen weitergeben, muss die Bedienungsanleitung ebenfalls weitergegeben werden. Alle Warnungen und Informationen in der Anleitung müssen befolgt werden.

Bitte bedenken, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung hervorgehoben.

Die Symbole

In dieser Anleitung nutzen wir die folgenden Symbole:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Allgemeine Informationen 4

Geräteübersicht	4
Technische Daten	4

2 Wichtige Sicherheitshinweise 6

Sicherheit, allgemein	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Wenn Kinder in der Nähe sind	7
Sicherheit beim Umgang mit Elektrizität	7

3 Installation 8

Vor der Installation	8
Einbauen und Anschließen	9
Entsorgung	11
Verpackungsmaterialien entsorgen	11
Transport	11
Altgeräte entsorgen	11

4 Vorbereitungen 12

Tipps zum Energiesparen	12
Erste Inbetriebnahme	12
Erstreinigung des Gerätes	12

5 Bedienung Kochfeld 13

Allgemeine Hinweise zum Kochen	13
Kochfeld verwenden	14
Bedienfeld	14

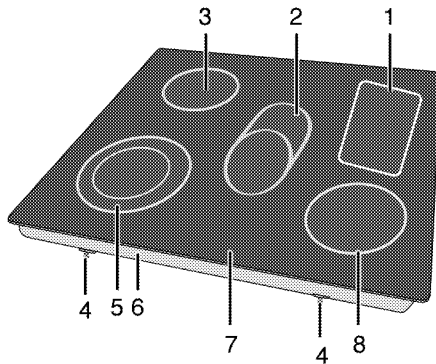
6 Pflege und Wartung 21

Allgemeine Hinweise	21
Kochfeld reinigen	21

7 Problemlösung 23

1 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|-----------------------|---|------------------|
| 1 | Warmhalteplatte | 5 | Doppelkochplatte |
| 2 | Erweiterte Kochplatte | 6 | Basisabdeckung |
| 3 | Einzelkochplatte | 7 | Brennerplatte |
| 4 | Montageklemme | 8 | Einzelkochplatte |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	6800 W
Sicherung	Minimum 32 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Kabellänge	max. 2 m
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/770 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	750 mm/490 mm
Kochzonen	
Hinten rechts	Warmhalteplatte
Abmessungen	170/260 mm
Leistung	80/110 W
Mitte	Erweiterte Kochplatte
Abmessungen	140/250 mm
Leistung	1100/2000 W
Hinten links	Einzelkochplatte
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Vorne links	Doppelkochplatte
Abmessungen	210/120 mm
Leistung	2000/600 W
Vorne rechts	Einzelkochplatte
Abmessungen	160 mm
Leistung	1500 W



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

2 Wichtige Sicherheitshinweise

In diesem Abschnitt finden Sie wichtige Sicherheitshinweise, die dazu beitragen, dass es nicht zu Verletzungen und Sachschäden kommt. Sämtliche Garantieleistungen verfallen, falls Sie sich nicht an diese Hinweise halten sollten.

Sicherheit, allgemein

- Dieses Gerät darf nicht von Personen bedient werden, die unter körperlichen/geistigen Behinderungen oder Wahrnehmungsstörungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt; dazu zählen auch Kinder. Eine Ausnahme kann gemacht werden, wenn solche Personen von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt und gründlich in der Bedienung des Gerätes unterwiesen werden.
Kinder müssen grundsätzlich gut im Auge behalten werden, damit sie nicht mit dem Gerät herumspielen.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird – schauen Sie sich dazu die „Technische Daten“-Tabelle an. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es unverzüglich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder durch eine ähnlich qualifizierte Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- Nutzen Sie das Gerät nicht, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder zu verändern. Allerdings lassen sich viele Probleme oder Schwierigkeiten auch ohne Reparatur oder professionellen Beistand beheben. Siehe *Problemlösung*, Seite 23.

- Waschen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verzichten Sie auf die Nutzung des Gerätes, wenn Ihr Einschätzungsvermögen durch Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein sollte.
- Bei Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur muss das Gerät stets vollständig von der Stromversorgung getrennt sein.
- Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie alkoholhaltige Speisen zubereiten. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Gegenständen leicht entzünden.
- Erwärmen Sie keine Lebensmittel in geschlossenen Behältern oder in Gläsern im Ofen. Dadurch kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringt.
- Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden – die Seitenflächen können sich im Betrieb stark erhitzen.
- Halten Sie sämtliche Belüftungsöffnungen stets frei.
- Vergessen Sie nicht, das Gerät nach jedem Gebrauch abzuschalten.
- Durch Dampfbildung kann sich zwischen Kochgeschirr und Kochfeld ein Polster bilden, welches das Kochgeschirr springen lässt. Achten Sie daher darauf, dass sowohl Kochfeld als auch die Unterseite des Kochgeschirrs stets trocken sind.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

"Achtung: Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden (z. B. zum Beheizen des Raumes)."

Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden, haftet der Hersteller nicht.

Wenn Kinder in der Nähe sind

- Elektro- und Gasgeräte können grundsätzlich eine Gefahr für Kinder darstellen. Halten Sie Kinder im Betrieb vom Gerät fern, achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Erreichbare Teile des Gerätes erhitzen sich im Betrieb; Kinder sollten ferngehalten werden, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät, nach dem Kinder greifen könnten.
- Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden. Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern. Entsorgen Sie bitte alle Verpackungsteile umweltgerecht.

Sicherheit beim Umgang mit Elektrizität

Defekte Elektrogeräte gehören zu den häufigsten Brandursachen in Privathaushalten.

- Arbeiten an Elektrogeräten und -anlagen dürfen nur von autorisierten Elektrofachkräften durchgeführt werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen schalten Sie das Gerät ab und trennen es vollständig von der Stromversorgung. Dazu schalten Sie die entsprechende Haussicherung ab.
- Achten Sie darauf, dass die entsprechende Sicherung passend für das Gerät dimensioniert ist.

3 Installation

Das Gerät muss von einer Fachkraft gemäß gültigen Bestimmungen installiert werden. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen und Gasanschlüsse ist Sache des Kunden.



GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und/oder Elektroinstallation erfolgen.



GEFAHR:

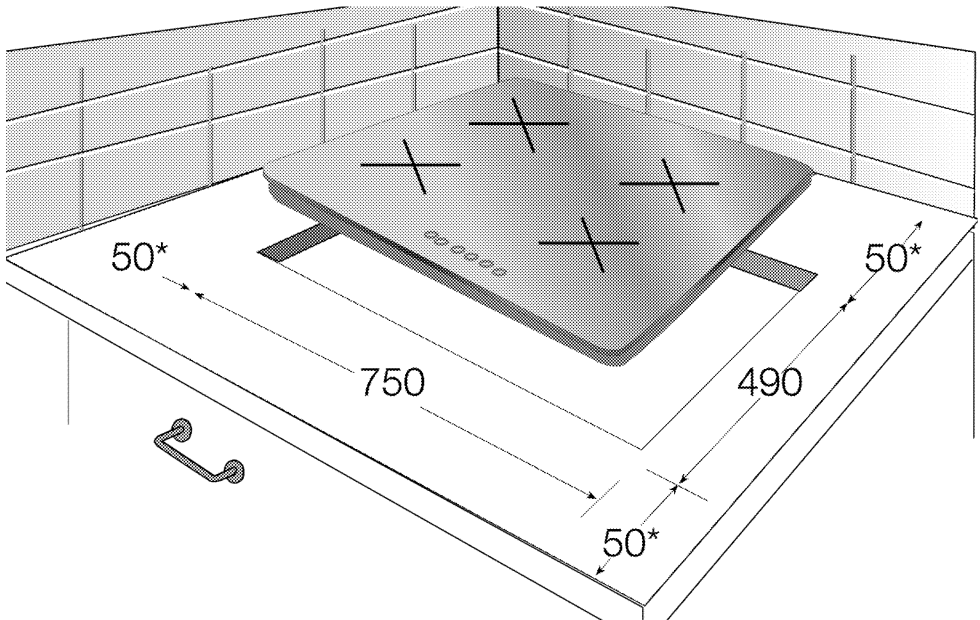
Schauen Sie sich das Gerät vor der Installation gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es keine sichtbaren Defekte aufweist. Falls doch, darf es nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung (Angaben in mm).

- Der Ofen kann auch freistehend benutzt werden. Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- (*) Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe (mindestens 650 mm Abstand).
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.



Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf.
Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Kapazität abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. An-dernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationaler Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

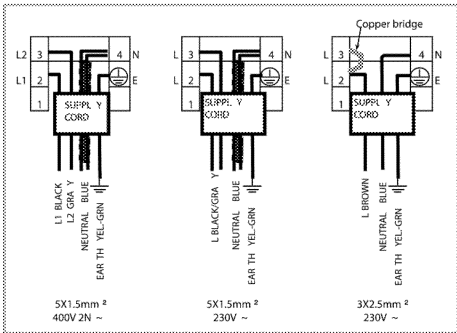
GEFAHR:
Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie an der Elektroinstallation arbeiten.
Es besteht Stromschlaggefahr!

Netzkabel anschließen

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :

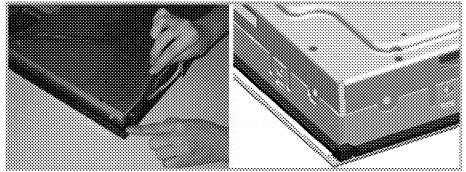


2. Bei **Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

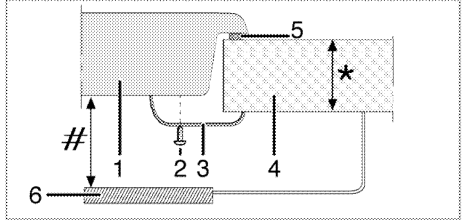
- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
- Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
- Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

Gerät installieren

1. Vor der Installation des Kochfeldes wird die mitgelieferte Dichtung wie in der Abbildung gezeigt um das Unterteil gelegt.

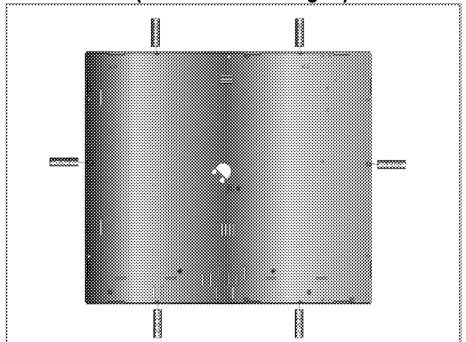


2. Setzen Sie das Kochfeld in die Arbeitsplatte ein, anschließend gerade ausrichten.
3. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklemmen.



- * Mindestens 20, maximal 40 mm
- # 50 mm Minimum
- 1 Kochfeld
- 2 Schraube
- 3 Montageklemme
- 4 Arbeitsplatte
- 5 Dichtung
- 6 Trennplatte

Rückansicht (Anschlussöffnungen)



i Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

Endkontrolle

1. Schließen Sie die Stromversorgung an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Entsorgung

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich werden. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.



Schauen Sie sich das Gerät nach dem Transport gut an, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

Altgeräte entsorgen



Entsorgen Sie Altgeräte grundsätzlich auf umweltfreundliche Weise.

Dieses Gerät ist mit dem Sammelsymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Das bedeutet, dass das Gerät nach den Vorgaben der EG-Richtlinie recycelt und zerlegt werden muss, damit die Umwelt möglichst wenig beeinträchtigt wird. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung.

Hinweise zur richtigen Entsorgung des Gerätes erhalten Sie von Ihrem Händler oder bei entsprechenden Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie das Netzkabel ab und machen die Türverriegelung (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr geraten.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.

- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzone 5 – 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit ab. Durch Ausnutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Energie einsparen.

Erste Inbetriebnahme Erstreinigung des Gerätes



Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, vorher mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist, rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche.
- Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige Kochgeschirr; nicht

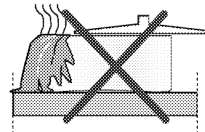
überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

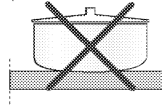
Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben.

Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

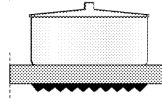
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr aus Aluminium. Aluminium beschädigt die Glaskeramik.



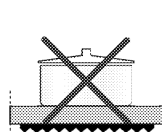
Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



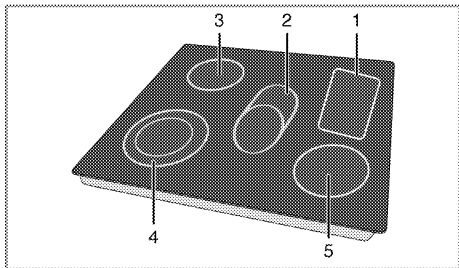
Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen. Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser verschwenden Sie Energie.



Kochfeld verwenden



- 1 Warmhalteplatte 17-19/26-28 cm
- 2 Erweiterte Kochplatte 14-16/25-27 cm
- 3 Einzelkochplatte 14-16 cm
- 4 Doppelkochplatte 21-23/12-14 cm
- 5 Einzelkochplatte 160 mm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.



GEFAHR:

Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen.

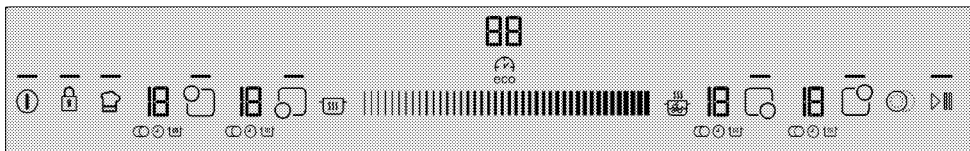
Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.



Glaskeramik-Schnellkochstellen leuchten nach dem Einschalten hell auf. Nicht in das helle Licht schauen.

Bedienfeld



Spezifikationen



Einstellbereich (Temperaturstufe und Zeit)

Die Leuchte zeigt an, dass die jeweilige Taste aktiv ist.



Ein-/Austaste

Tastensperre

Mehrsegment-Kochzone-Taste

Timer-Taste (zum Ein- und Abschalten)

Schnellheizen/Turboheizen-Taste

Stopptaste

Speicher-Taste

Kochzonenauswahltaste: Vorne links

Kochzonenauswahltaste: Hinten links

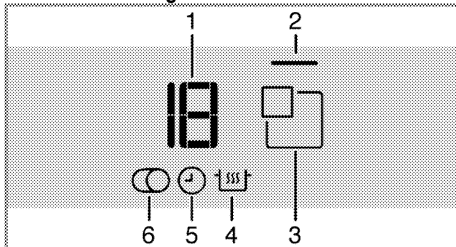
Kochzonenauswahltaste: Hinten rechts

Kochzonenauswahltaste: Vorne rechts



Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.

Kochzonenanzeige



1 Temperaturanzeige (0 – 19)

2 Kochzonenlicht


3 Kochzonenauswahltaste


4 Warmhalten-Symbol (*)

5 Timer-Symbol

6 Mehrsegment-Kochzone-Symbol (*)


* Je nach Modell unterschiedlich.

 Das Gerät wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

 Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten


1. Berühren Sie die "ⓘ"-Taste am Bedienfeld. Die Licht der "ⓘ"-Taste leuchtet auf. Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.

 Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

 Wenn längere Zeit keine Tasten betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.


Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die "ⓘ"-Taste am Bedienfeld. Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

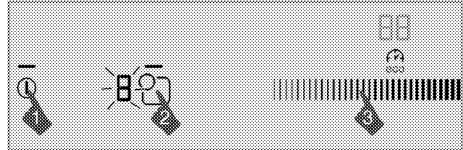
 Falls **H** bzw. **h** und dann das Symbol - nach Abschalten des Kochfeldes auf der Kochzonenanzeige erscheinen, ist die Kochzone immer noch heiß. Kochzonen nicht berühren!

Restwärmeanzeige

Wenn **H** und dann - angezeigt werden, ist die jeweilige Kochstelle noch heiß und kann zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden. Dieses Symbol wird kurze Zeit später durch **h** und - abgelöst; dies zeigt an, dass die Kochstelle jetzt weniger heiß ist.


 Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen. Wenn vor dem Abkühlen der Kochzonen ein kurzer Stromausfall auftritt, erscheint - auf der jeweiligen Kochzonenanzeige. Dieses Symbol wird ausgeblendet, wenn die entsprechende Kochzone bedient ist.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.
2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Das Symbol **0** erscheint auf der Kochzonenanzeige, die Anzeigeleuchte der jeweiligen Kochzone leuchtet auf.

 Falls innerhalb 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen **0** und **19** aus.

Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**
Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf **0** einstellen.
2. **Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone**
Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. **0** oder **00** erscheinen auf allen Anzeigen. Das Symbol "ⓘ" verschwindet aus dem Display.
Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.
3. **Durch 3 Sekunden langes Berühren des jeweiligen Kochzonensymbols**
Berühren Sie etwa 3 Sekunden lang das Symbol der Kochzone, die Sie abschalten möchten.

Turboheizen-Funktion

Die Turboheizen-Funktion nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.
3. Berühren Sie die Taste "☰".

Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie die Taste "☰", nachdem die Kochzone mindestens 20 Sekunden lang eingeschaltet war.



Die jeweilige Kochzone sollte zuvor mindestens 20 Sekunden lang mit einer bestimmten Leistungsstufe arbeiten.

2. Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Turboheizen-Funktion vorzeitig abschalten:

Durch Berühren der Taste "☰" können Sie die Turboheizen-Funktion jederzeit abschalten.

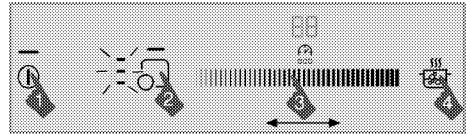
Schnellheizen

Die Schnellheizen-Funktion sorgt dafür, dass sich die Kochzonen besonders schnell aufheizen. Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellheizen-Funktion ausgestattet. Diese Funktion können Sie nutzen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe zuvor auswählen.



Die Schnellheizen-Funktion lässt sich erst 20 Sekunden nach dem Einschalten der Kochzone auswählen.

Schnellheizen-Funktion auswählen:




1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie die Taste "☰".
Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun eine bestimmte Zeit lang mit maximaler Leistung. In der Kochzonenanzeige leuchten 3 Leuchten und die eingestellte Temperaturstufe auf.
5. Nach Ablauf der Schnellheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Tabelle: Schnellheizen-Betriebszeiten

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

Schnellheizen-Funktion abschalten:


Mit der Taste "" schalten Sie die Schnellheizen-Funktion zu jedem beliebigen Zeitpunkt ab.



Sofern die Schnellheizen-Funktion durch Auswahl der Temperaturstufe eingeschaltet wurde, arbeitet die Kochzone mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter, wenn Sie die Taste "" betätigen.

Mehrsegment-Kochzonen einschalten


1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "" ein.
2. Wählen Sie die Mehrsegment-Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Zum Einschalten des zusätzlichen Segments der Kochzone berühren Sie die Taste "" am Bedienfeld.


Das Symbol "" erscheint auf der Anzeige der jeweiligen Kochzone.



Die Mehrsegment-Kochzone wird nur dann eingeschaltet, wenn die Temperaturstufe des Hauptsegments auf einen Wert zwischen **1** und **19** eingestellt wurde.

Mehrsegment-Kochzonen abschalten

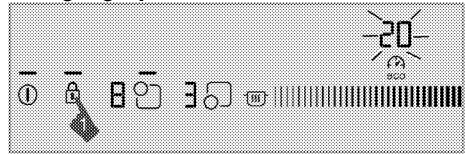
1. Zum Ausschalten des zusätzlichen Segments der Kochzone berühren Sie die Taste "" am Bedienfeld.

Das Symbol "" auf der Anzeige der jeweiligen Kochzone verschwindet, das Mehrsegment wird abgeschaltet. Das Hauptsegment der Kochzone arbeitet mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter.


Reinigungssperre

Die Reinigungssperre setzt 20 Sekunden lang sämtliche Tasten am Bedienfeld außer Kraft – eine praktische Funktion, wenn Sie im laufenden Betrieb einmal kurz über das Bedienfeld wischen möchten.

Reinigungssperre einschalten



1. Bei eingeschaltetem Kochfeld halten Sie die Taste "" so lange berührt, bis Sie einen **einzelnen Signalton** hören.

Das Tastensperre-Symbol leuchtet auf, über dem Uhrensymbol zählt ein Countdown von 20 abwärts. Mit Ausnahme der Taste "" sind die Tasten am Bedienfeld während dieser Zeit nicht verfügbar.

Reinigungssperre aufheben

Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten betätigen. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die Tastensperre-Leuchte schaltet sich ab, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.





Falls Sie die Reinigungssperre vorzeitig aufheben möchten, halten Sie die Taste "" berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.

Kindersicherung

Im Bereitschaftsmodus können Sie das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder sperren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

Kindersicherung einschalten

1. Halten Sie im Bereitschaftsmodus die Taste "" so lange berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.
- Die Kindersicherung schaltet sich ein, die Anzeigeleuchte der Taste "" leuchtet auf.



Falls bei aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "".

Kindersicherung abschalten

1. Bei aktiver Kindersicherung halten Sie die Taste "" so lange berührt, bis Sie einen **einzelnen Signalton** hören.
- » Die Kindersicherung schaltet sich aus, die Anzeigeleuchte der Taste "" erlischt

Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld im Betrieb gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre einschalten


1. Zum Sperren des Bedienfeldes halten Sie die


Taste "" längere Zeit gedrückt.

Zuerst erklingt ein einzelner Signalton. Nun ist die **Reinigungssperre** eingeschaltet. **Halten Sie die Taste weiter berührt, bis Sie zwei Signaltöne hintereinander hören.**

Die Anzeigeleuchte der Taste "" blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.





Die Tastensperre lässt sich nur im Betrieb einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste "". Falls andere Tasten berührt werden,

blinkt die Anzeigeleuchte der Taste "" und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist.

Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, müssen Sie die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufheben.

Tastensperre ausschalten


1. Halten Sie die Taste "" 2 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signalton erklingt zur Bestätigung. Die Anzeigeleuchte der Taste "" erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

Ökonomische Timerfunktion

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus. Wenn Sie mit dieser Funktion kochen, passt der Herd die Leistung zum Ende des Garens automatisch an und spart durch Nutzung der Restwärme etwas Energie.

Timer einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.

3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste "".

00 erscheint auf der Timeranzeige, das Symbol "" blinkt auf der Kochzonenanzeige.

5. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

Nach einer Weile leuchtet das bisher blinkende Symbol "" permanent. Sobald das Symbol "" dauerhaft leuchtet, ist die Funktion aktiv.



Der Timer kann nur bei bereits aktiven Kochzonen verwendet werden.



Wiederholen Sie die obigen Schritte bei Bedarf mit weiteren Kochzonen, für die Sie ebenfalls einen Timer einstellen möchten.



Der Timer kann erst dann eingestellt werden, wenn zuvor Kochzone und Temperaturstufe ausgewählt wurden.



Bei aktivem Timer wird lediglich die für die jeweilige Kochzone eingestellte Zeit auf der Timeranzeige dargestellt.

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, ein Signalton erklingt.

Den Signalton können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

Timer vorzeitig beenden

Bei vorzeitiger Abschaltung des Timers arbeitet das Kochfeld mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe bis zum Abschalten weiter.

Der Timer lässt sich auf zwei unterschiedliche Weisen abschalten:

1 – Timer durch Nullstellen (00) der

Timerdauer abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.

2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "eco".
3. Vermindern Sie den Wert, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen, bis **00** auf der Timeranzeige erscheint.

Das Symbol "⌚" blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

2 – Timer durch 3 Sekunden langes Berühren der Timertaste abschalten:

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie abschalten möchten.
2. Wählen Sie den Timer der Kochzone durch Berühren der Taste "eco".
3. Berühren Sie die Taste "eco" etwa 3 Sekunden lang.

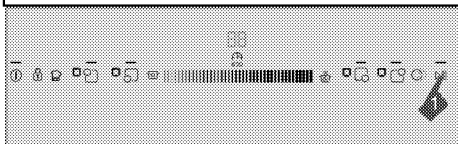
Das Symbol "⌚" blinkt eine Weile auf der Kochzonenanzeige, anschließend **erlischt es vollständig**: Der Timer ist aufgehoben.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie sämtliche laufenden Funktionen des Kochfeldes (**mit Ausnahme des Timers**) eine bestimmte Zeit lang unterbrechen.



Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.



1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "▷|||".

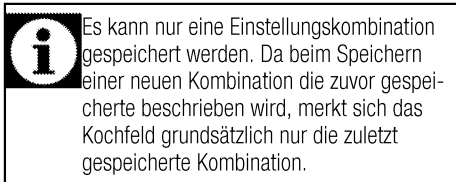
Sämtliche aktiven Kochzonen werden vorübergehend abgeschaltet.

2. Durch erneutes Berühren der Taste "▷|||" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

Speicherfunktion

Ihr Kochfeld kann sich eine Kombination aus Temperaturstufe und Zeit „merken“. Dank dieser Funktion können Sie eine besonders gelungene

Kombination aus Temperatur und Zeit problemlos festhalten.



Es kann nur eine Einstellungskombination gespeichert werden. Da beim Speichern einer neuen Kombination die zuvor gespeicherte beschrieben wird, merkt sich das Kochfeld grundsätzlich nur die zuletzt gespeicherte Kombination.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⌚" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Stellen Sie auch die gewünschte Zeit ein.
5. Nach der Einstellung von Temperaturstufe und Zeit halten Sie das Symbol "☺" berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.

Das Symbol "☺" leuchtet auf, eingestellte Temperaturstufe und eingestellte Zeit werden gespeichert.

Einstellungen aus dem Speicher abrufen

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
2. Während **0** als Temperaturstufe ausgewählt ist, halten Sie die Taste "☺" berührt, bis Sie einen **einzelnen Signaltone** hören.

Nun werden die gespeicherte Temperaturstufe und die gespeicherte Zeit aus dem Speicher abgerufen, die Kochzone arbeitet jetzt mit den gespeicherten Werten.

Warmhaltezone (je nach Modell)

Mit der Warmhaltezone-Funktion können Sie Speisen warm halten, indem Sie eine zusätzliche Leistungsstufe zwischen 0 und 1 auswählen. Berühren Sie zum Aktivieren der Warmhaltezone die Taste "☺".

Daraufhin blinkt die LED "☺". Zum Abschalten der Warmhaltezone berühren Sie die Taste "☺" noch einmal.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen

das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet.

Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt.

Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzung

Temperaturstufe	Betriebszeitbegrenzung in Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Schnellheizen	10 Minuten

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:

- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.

- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.

Fehlermeldungen

Tabelle 2: Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige	Anzeige
Mehrere Tasten auf einmal berührt	E-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	H-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
PTC-Kurzschluss	F0-Symbol leuchtet	Timeranzeige
PTC-Unterbrechung	F1-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Sensorempfindlichkeitsfehler	F2-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Sensorbedienfeld-Kommunikationsfehler	F3-Symbol leuchtet	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler	„EX“-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige

 Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2.

 Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein Fehlersignal ertönt.

 Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

6 Pflege und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder pflegen.
Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Einsatz gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Ofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten, wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reiniger und Hilfsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit kaltem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funkcionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

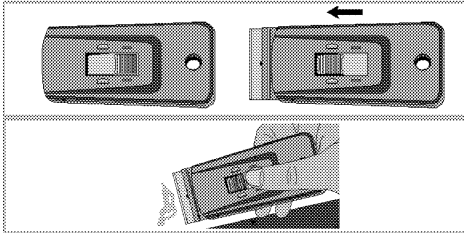
Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

Schaber zum Reinigen der Glaskeramik

Besonders hartnäckige, eventuell eingebrannte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem handelsüblichen Schaber zum Reinigen von glaskeramischen Oberflächen.

Damit es nicht zu Kratzern kommt, führen Sie den Schaber stets in einem flachen Winkel.



7 Problemlösung

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertropfen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*

Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

Garantiebedingungen

Für unsere Geräte übernehmen wir die Garantie zu den nachfolgend aufgeführten Bedingungen:

1. **elektra** gewährt eine Garantie von 24 Monaten, gerechnet vom Tag der Lieferung an den Endverbraucher. Der Kaufbeleg dient als Nachweis. Diese Garantiezusage gilt nur gegenüber Endabnehmern, die Erstkäufer unserer Geräte vom Händler sind.
2. Durch diese Garantie ist die gesetzliche Gewährleistungspflicht nicht eingeschränkt.
3. Innerhalb der Garantiezeit wird unser Kundendienst Mängel des Gerätes, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehler zurückzuführen sind, nach Überprüfung der Verhältnismäßigkeit beheben. Die Entscheidung welcher Art der Nachbesserung erfolgt liegt ausschließlich bei **elektra**. Wir übernehmen die für die Beseitigung des Mangels anfallenden Kosten für Arbeitszeit und Material.
4. Unsere Garantieleistung erfolgt nur, wenn das Gerät sachgemäß und unter Beachtung unserer Auf- und Einbauvorschriften behandelt wurde. Unsere Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile aus Glas oder Kunststoff, sowie Verbrauchsteile, wie z.B. Aktivkohlefilter, Glimmlampen, Glühbirnen, etc., sowie Schäden, die durch abnorme Bedingungen in der Strom- bzw. Wasserzufuhr oder durch höhere Gewalt verursacht werden. **Transportschäden fallen nicht unter diese Garantie.** Schäden außerhalb des Gerätes, sowie Schäden durch Eingriffe bzw. Reparaturen von Personen, die nicht durch **elektra** ermächtigt wurden, sind von der Garantieleistung ausgeschlossen.
5. Garantiepflichtige Mängel müssen unverzüglich der nächstgelegenen **elektra**-Kundendienststelle unter Vorlage des Kaufbeleges gemeldet werden.
6. Durch Garantieleistungen wird die Garantiefrist des Gerätes nicht verlängert. Bitte überprüfen Sie das Gerät sofort nach Übernahme und melden Sie eventuelle Fehler innerhalb von 14 Tagen.

Wir danken Ihnen, dass Sie ein Qualitätsprodukt von **elektra** erworben haben und wünschen Ihnen viel Freude!

KUNDENDIENST

WIEN/NIEDERÖSTERREICH/BURGENLAND

1230 Wien

Lamezanstraße 10

Telefon: 01/61 016, Fax: 01/61 016-61

2070 Retz

Flanitzerweg 30

Telefon: 02942/27 31, Fax: 02942/28 991

OBERÖSTERREICH/SALZBURG

4020 Linz, Fichtenstraße 4, Telefon: 0732/34 95 01, Fax: 0732/33 00 93

STEIERMARK/KÄRNTEN/OSTTIROL

8020 Graz

Eckertstraße 7

Telefon: 0316/71 45 11, Fax: 0316/71 13 09

TIROL

6130 Schwaz

Fiecht Au 32

Telefon: 05242/90 301, Fax: 05242/ 90 301-20

VORARLBERG

6850 Dornbirn

Lustenauer Straße 1

Telefon: 05572/22 228, Fax: 05572/31 496

Konstruktionsänderungen im Rahmen der technischen Entwicklung bleiben vorbehalten!

