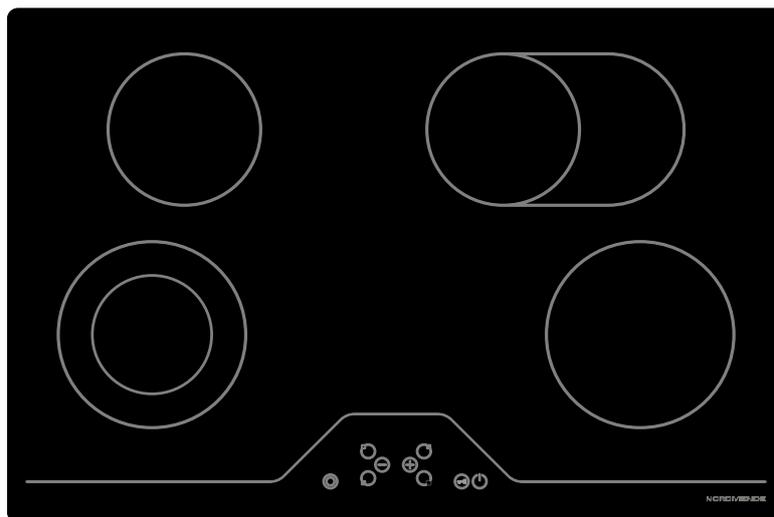


OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS
78cm BUILT-IN FOUR HEATER
VITROCERAMIC HOB



NORDMENDETM

HCT781FL

CONTENTS:

DESCRIPTION OF THE HOB 3

SAFETY INSTRUCTIONS 4

INSTALLATION 6

Locating Your Built-in Hob 6

Electrical Connection of Your Hob..... 8

USAGE 10

Turn On and Turn Off The Control 11

Select Heater 11

Turn on dual- and triple zones 12

Set Cooking Level With and Without Heat Boost 12

Turn Off Individual Heaters 13

Timer Function 14

Key Lock 16

Child Lock 17

Stop & Go Function 18

TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS 20

Sensor Safety Cut Off 20

Over Temperature Switch Off 21

Operating Time Limitations 21

Residual Heat Functions..... 22

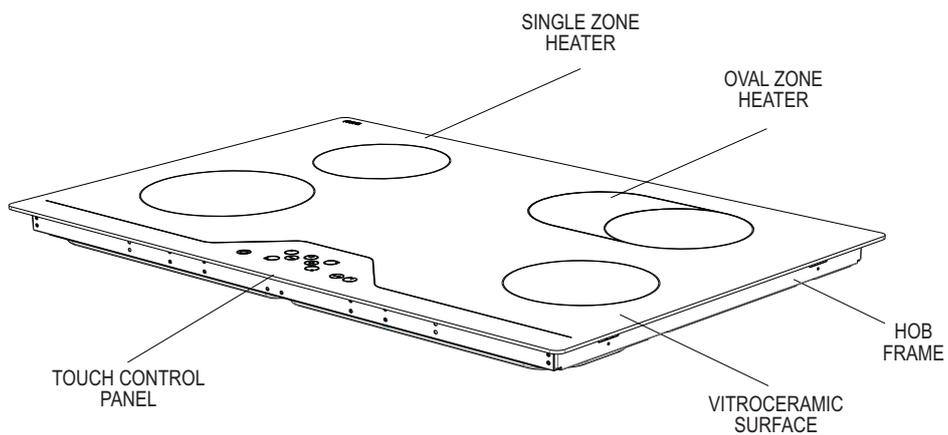
CLEANING AND CARE 23

DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

It is important that you should read this manual for best performance and to extend the life of your appliance. We recommend you to keep this manual for future reference.

Your new hob is guaranteed and will give lasting service. This guarantee is only applicable if the appliance has been installed and operated in accordance with the operating and installation instructions detailed in this manual.



Note: Appearance of your hob maybe different than the model shown above due to its configuration.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting from improper, incorrect or negligent use or improper connection or installation is not covered by the warranty.

- This appliance should be used only for normal domestic use.
- This appliance must only be used for the purpose of heating or cooking food, any other use, for example heating rooms, working surface or storage surface, is dangerous.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects on or near the appliance.
- Small children must be kept away from the appliance.
- The appliance may only be installed and connected by an authorised service personnel.
- The electrical safety of this hob is guaranteed only if it is connected to a properly earthed system, which complies with the electrical safety standards.
- Built-in appliances may only be used after they have been built in to suitable built-in units and work surfaces that meet the standards.
- Do not put pressure on the power supply cable while fitting the hob.
- Power supply cable length should not exceed 2m for isolation safety.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by authorised service personal.
- Make sure all the packaging has been removed before you use the appliance.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.

-
- Never leave the the appliance hob unattended when cooking with fat or oil.
 - They can rapidly catch fire if overheated.
 - Do not cut any food on the glass of the vitroceramic hob. Glass panels should not be used as working surfaces.
 - Be careful when using small household appliances, such as irons, near the elements.
 - Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
 - Make sure all the controls are in the off position when not in use.
 - For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
 - For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.
 - Use only stable flat-based pans.
 - Do not use a steam cleaner to clean your hob.
 - During operation the hob surface can be get hot, small children must be kept away from the appliance.
 - The appliance is not intended for use by persins(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

INSTALLATION

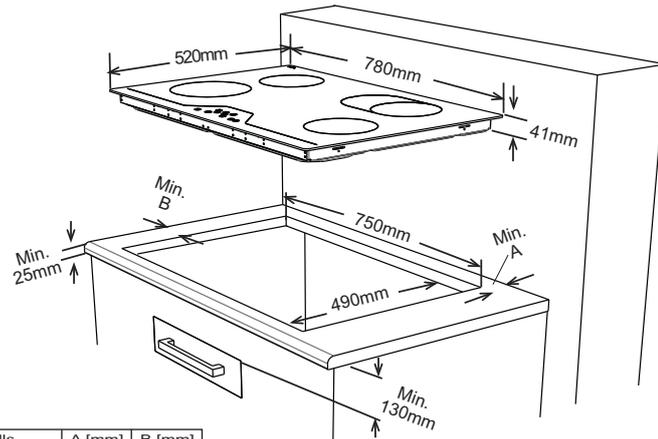
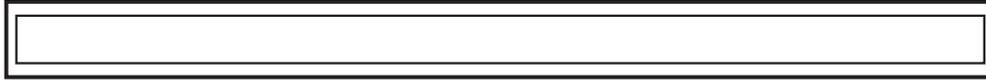
The electrical connection of this hob should be carried out by an authorised service personal or a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions and the adjustment of the appliance are compatible.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

Locating your built-in hob

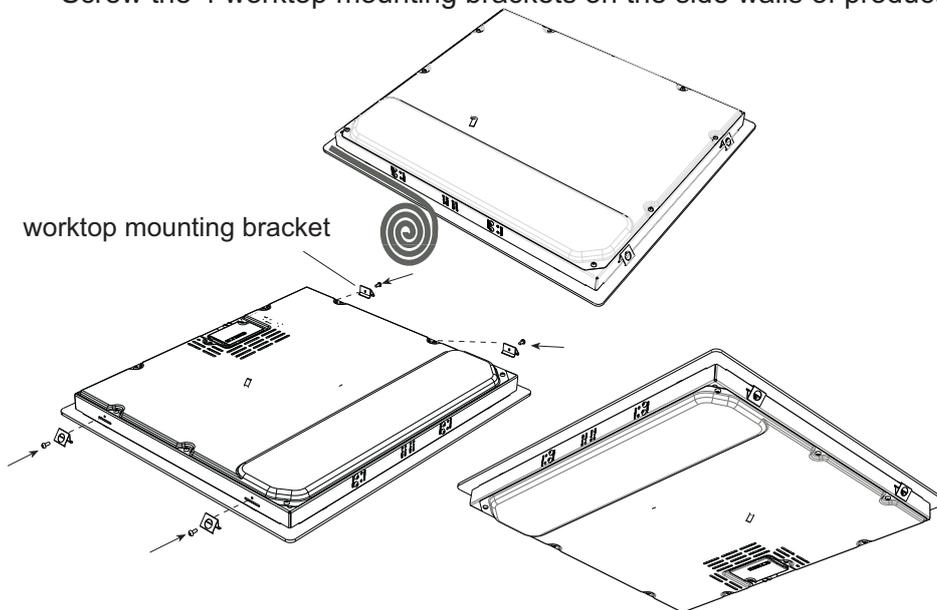
After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage, do not use the appliance and contact an authorised service personal or a qualified electrician immediately.

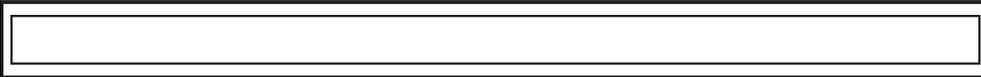
- This built-in hob is to be inserted into a cut out of a worktop.
- Create an opening with the dimensions shown in the picture on the next page. The distance between the rear edge of the hob and any adjacent wall depends on wall surface. Please don't use easily combustible material like curtain, paper at nearby the hob.



Neighborhood walls	A [mm]	B [mm]
Combustible	60	150
Non-combustible	25	40

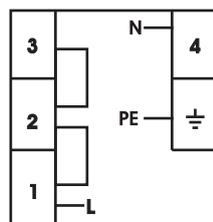
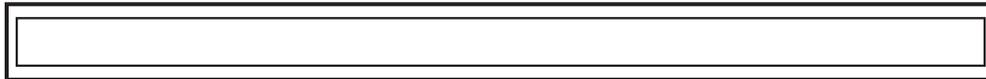
- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
- Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.



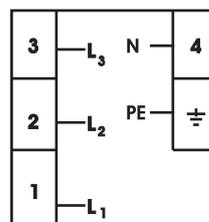


Electrical connection of your hob

- Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket is adequate for the maximum power rating of the hob.
- Electrical installation of the residence and the electrical current plug in use must be earthed and conform with safety regulations.
- If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.
- Switch must be easily accessible once the hob has been installed.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- This appliance conforms with the requirements of the following EEC Directives:
 1. Vitroceramic hob EEC/73/23 and 93/68, EEC/89/336 relating to radio interference,
 2. EEC/89/109 relating to contact with foods.
- The electrician must provide a fused **double-pole** switch, which disconnects both the line (live) and neutral conductors with a contact separation of at least 3,0 mm and rated 30A.



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~



5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

- * This appliance must be earthed.
- * For this connection a power lead of wire type H05V V-F should be used.

▪ For the touch controlled vitroc ceramic hob, the cable must be H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. You will find the connection diagram shown on the back of your appliance.

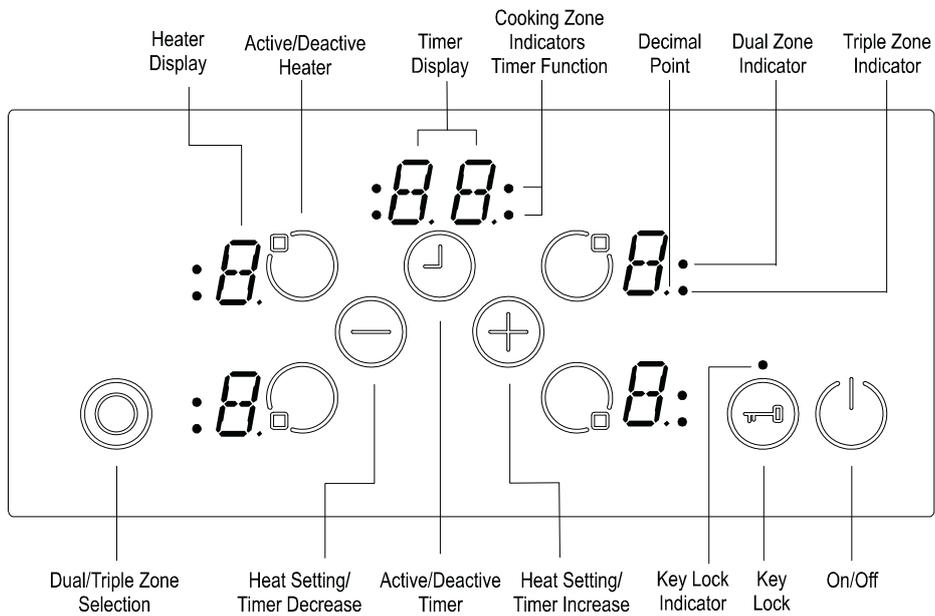
▪ During installation, please insure that isolated cables are used. An incorrect connection might damage your appliance. The guarantee will not cover such damages.

▪ All repairs must be carried out by an authorised service personnel or a qualified electrician.

▪ Unplug your appliance before each maintenance. For reconnection, follow the connection diagrams strictly.

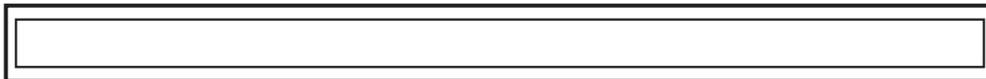
USAGE

The appliance is operated by touching buttons and the functions are confirmed by displays and acoustic signals.



Stand-By-Mode	S-Mode	The mains are applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

Mode Descriptions



Turn On and Turn Off The Appliance

If the appliance is in *Stand-By-Mode*, it is put in *Operating-Mode* by pressing the *On/Off* button  at least 1 second. A buzzer signal indicates the successful operation acoustically.

On all heaters a `0` appears and all *Decimal Point* of the heater flashes (1 sec on, 1 sec off).

If there is no operation within 10 sec, the display of all heaters will turn off.

If the displays are turned off, the heater will be set into *Stand-By-Mode*.

If  is pressed more than 2 sec (in *Operating-Mode*), the appliance is switched off and is set into the *S-Mode* again. The appliance can be turned off by pressing  at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is a residual heat of a heater remaining, this will be indicated in the correspondent heat setting *Heater Display*.

Select Heater

If a single heater is chosen with the corresponding *Active/Deactive Heater Button* , the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. For the selected heater, you can set the heat level between 1-9 by touching the *Heat Setting Buttons*  or .

The buttons must be pressed within 3 sec, otherwise the heater selection is erased and heat setting dot will disappear (*Decimal Point*). If there is no further operation within 10 sec, the heater falls back into the *S-Mode*.

The heat setting can always be changed by pressing  or  between level 1-9.

Each button operation or each display change is quitted by a buzzer signal.

Turn on dual and triple zones (available only in some models)

Turn on the dual zone

The activation of the dual zone is done after selecting the desired heater by actuating ☉. This is confirmed by a buzzer signal. At the same time, the corresponding *Dual Zone Indicator* goes on statically. Touching ☉ for a second time, the status of the dual zone toggles: it changes from dual zone on to dual zone off and back again.

The extension zone can be activated only, after a level between 1-9 is set on the basic zone of the heater.

Turn on triple zones

A dual or triple zone can only be switched on, if the basic zone of a heater is set to level 1–9 and the heater is selected, the dot is on.

If ☉ is pressed, the buzzer signal sounds and the *Dual Zone Indicator* is statically on. If ☉ is pressed once again, there is another acoustical signal and the triple heater is switched on. The *Triple Zone Indicator* will be illuminated and the triple zone will be energized.

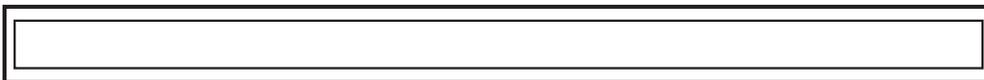
After touching ☉ once again, the triple zone of the heater will be switched off again. Each operation causes a status change of the dual/triple zones following in this manner (Dual zone on, triple zone on, all extended zones off, dual zone on, triple zone on, dual zone on, etc.)

Set Cooking Level With and Without Heat Boost

All heaters are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, than the heater will be operated with maximum power for the period of the heat boost time, that is dependent from the selected heat setting. This is indicated through a flashing `A`, alternating with the heat setting value (e.g. 0,5 sec `A` and 0,5 sec `9`) in the heater display. Once the heat boost time ended only the heat setting will be indicated.

If the heat boost should be used for a heater, heater level 9 must be operated by pressing ⊖ starting from level 0. After setting the heat to level 9, `A` will be indicated alternating. This means that level 9 and heat boost is active now.



The heat boost can be turned off by pressing ⊖ until heat setting '0' appears.

If the heat boost should be used, it can always be activated by actuating ⊕ again if the heat setting is set to level 9. In the heat display 'A/9' flashes.

Turn Off Individual Heaters

A selective heater can be turned off with 3 different ways:

- Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons
- Reduction of the heat setting to '0' by operating ⊖ button
- Use of timer turn off function for the corresponding heater

Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons

The corresponding heater must be chosen with the *Active/Deactive Heater Button* , the *Decimal Point* of the related *Heater Display* flashes. To turn off the heater, ⊕ and ⊖ must be pressed at the same time. A buzzer signal sounds and '0' appears in the heat setting display.

If the timer is active for the selected heater, then '0' will appear in the heater display and also the related timer *Cooking Zone Indicator Timer Function* and the *Timer Display* is turned off.

If there is a residual heat for this heater remaining, this will be indicated by a static display 'H' in the heat setting display.

Reduction of the heat setting to '0' by operating ⊖ button

The heater can also be turned off by reducing the operated heat setting to '0'.

When *Heater Display* indicates '0', an associated *Decimal Point* of the heater will also be turned off.

Turning off an active heater, not only the '0' appears in the *Heater Display*, but also the related timer *Cooking Zone Indicator* and the *Timer Display* is turned off.

If there is a residual heat for this heater remaining, this will be indicated by a static display 'H' in the heat setting display.

Use of timer turn off function for corresponding heater (available only in some models)

After reaching a remaining time of 0 minutes, the timer stops the linked heater, showing the '0' shown in the *Heater Display* and shuts down *Timer Display*. In the *Timer Display* is shown '00'. The related timer *Cooking Zone Indicator* disappears.

An assigned *Dual/Triple Zone Selection Indicator* also disappears if it is active.

Additionally the buzzer indicates acoustically the timer run out. After confirmation of the timer run out by touching any button, the buzzer goes silent.

Timer Function (available only in some models)

The timer provides following features:

The control can run max. 4 heater assigned timers and 1 minute minder (which is assigned to no heater) simultaneously.

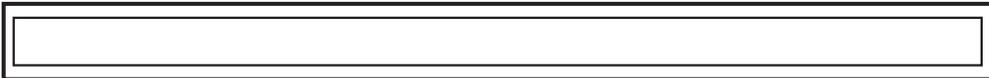
All timers can be used only in *B-Mode*. A heater timer can only be assigned to a active heater, running in levels between 1-9. The minute minder is independent of any heater.

In order to use both functions, timer function must be activated by the *Active/Deactive Timer* button .

Touching  for the first time after activating the heaters, the control proposes the minute minder (no *Cooking Zone Indicator* is flashing, they are all on or off).

Touching  for the second time, the control proposes the assignment to one of the activated heaters by flashing *Cooking Zone Indicator*. Now the timer to the linked timer signalised.

Touching  again, the next timer in the in the clockwise direction, is proposed for assignment of the next active heater. And so on...



Minute Minder

No matter whether a heater is activated or not, the minute minder can be operated by touching \odot . The appearing '00' shows that timer is active and the dot in the right *Timer Display* indicates that \oplus and \ominus are now linked for setting the timer value.

The minute minder is selected when all *Cooking Zone Indicators* are statically on or off (no *Cooking Zone Indicator* is flashing).

With \oplus and \ominus , the timer value can be set.

After successful setting of the minute minder time, the timer starts to decrement the time.

The minute minder will not be stopped by switching off the appliance or activating the key lock function, it will proceed increasing the minutes until run out indication.

After reaching the '00' of the timer, buzzer indicates the run out of time. To stop the buzzer you have to confirm the 'run out' by touching any button.

Heater timer

Heater timers can be set only for activated heaters (heater level must be set between 1-9)

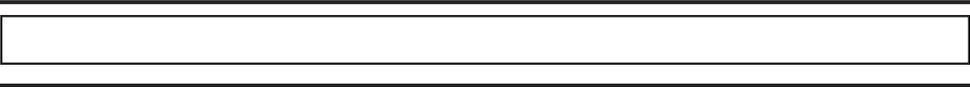
First touch of \odot , the minute minder is activated. After touching \odot for the second time, the timer is assigned to the activated heater. The proposed assignment is indicated by the related *Cooking Zone Indicator*, who is flashing.

Touching \odot again after activating the first heater timer, the control recommends the next active heater assigned to the timer in the clockwise direction. The assignment recommendation is indicated by the flashing *Cooking Zone Indicator*.

Touching \oplus and \ominus , the timer value for the heater can be set.

The running timer of the first set heater timer is indicated by the statically lighting *Cooking Zone Indicator*.

Touching \odot once again further timers can be assigned to other activated heaters.



10 sec after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next.

The assignment of that timer is displayed always by a flashing *Cooking Zone Indicator*. How many timer are running you can identify by the number of *Cooking Zone Indicator* that are statically on.

By toggling , you can display the timer values for the heater timer and the minute minder. The assignment is always indicated by the flashing *Cooking Zone Indicator*. If no *Cooking Zone Indicator* flashes, the minute minder time is shown in the 2-digit *Timer Display*.

All heater timers can be erased by switching off the appliance into the *S-Mode* using . A minute minder will not be erased, it will proceed operation until run out.

To erase a timer in *Operation Mode*, you first have to select the timer by toggling the *Active/Deactive Timer Button* until it is displayed. The value can be erased then in 2 different ways:

- Decrement by touching  until '00' appears on the *Timer Display*.
- Touch  and  simultaneously for 0,5sec until '00' is shown in *Timer Display*.

After reaching the '00' of a heater timer, the assigned heater level will be set to '0'.

The heater timer or minute minder run out is indicated acoustically by a buzzer tone. This will be erased by touching any button for acknowledgement.

Key Lock

Key lock functionality is for blocking and set the appliance into a save modus during operation. Touch modifications as for example rise heat settings and others should not be possible. It is only possible to switch the appliance off.

The lock function is active, if the *Key Lock* button  is pressed at least 2 sec. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation of more than 2 sec, the *Key Lock Indicator* flashes and the heater is locked.

The heater can only be locked in *Operating Mode (B-Mode)*.



If the heater is locked, only  can be operated, all other buttons are blocked. If there is any other button operated in the blocked mode, the buzzer signal sounds and the *Key Lock Indicator* flashes as indication for the activated key lock functionality. Only the switch off by operation of  is possible. But if you switched off the appliance, you can not restart it again without unlocking.

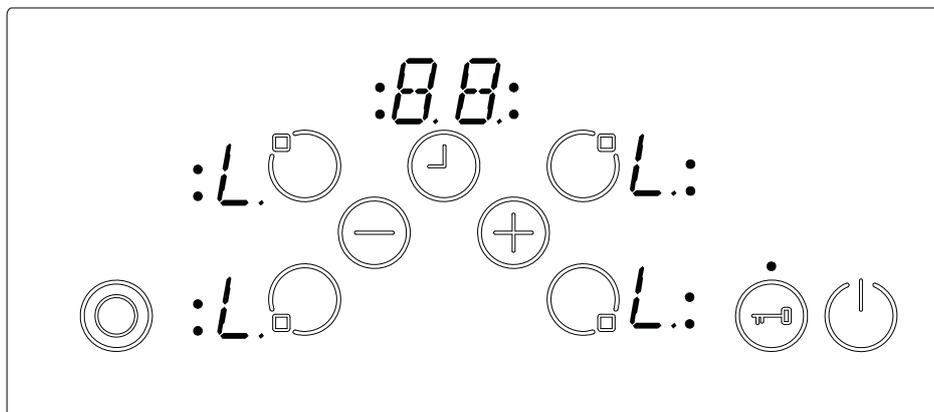
After pressing  2 sec, the *Key Lock Indicator* disappears. Now, the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

Child Lock

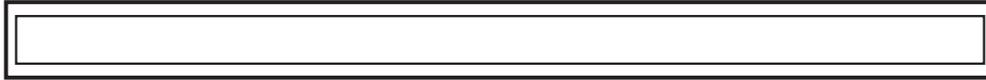
Child lock functionality is foreseen to lock the appliance in a complicated Multi-Step process.

Child locking and unlocking is only available in the *S-Mode*.

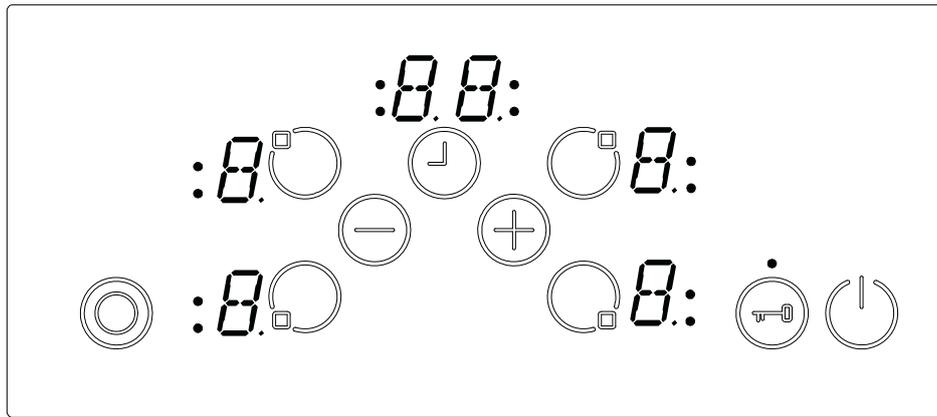
First  has to be pressed until the buzzer beeps, then the  and  have to be pressed for at least 0,5 sec, but max 1 sec. simultaneously. Following that, the appliance can be locked by touching the . All 4 heater displays 'L' is showed as a confirmation.



In the case the minute minder is still running, it will proceed until '00' is reached and the timer will beep. After confirmation of timer run out, the appliance is fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.



The same way the child lock is activated, it can also get deactivated. After pressing  until the beep, then the  and  have to be pressed simultaneously for at least 0,5 sec, followed by touching only the . As a confirmation for successful unlocking, 'L' symbol in the displays will be erased immediately.



Stop & Go Function (available only in some models)

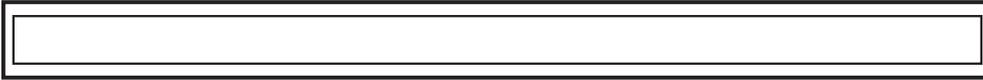
The Stop & Go functionality can be used only alternatively to Key lock functionality. It is not possible to use both.

The Stop & Go function is activated by pressing  for 1 sec. Afterwards it is acknowledged acoustically by two beeps.

The Stop-function is active and all heaters which are turned on will be reduced to heat setting '1' for 1 minute, then for the remaining 9 minutes a running light with a horizontal bar starting from the bottom to the top is displayed. Afterwards all heaters are reduced to heat setting „0“ for the rest of the time. For all inactive heat settings, there is '0' or the residual heat 'H' indicated.

The heater completely turns off after 10 minutes or after immediate operation of .

If the heater is turned off via , the heater is in *S-Mode* and the Stop-function is deleted. If the heater is turned on again, there is no Stop & Go function.



If the timer is used as minute minder, the time will continue during Stop & Go function.

If the timer is used with the turn off functionality of an assigned heater, then the timer stops decrementing the time during Stop & Go operation. After deactivating the Stop & Go function, the timer will operate again.

If the heat boost for a heater is active, then the expired time of the heat boost is stored and after deactivating the Stop & Go function, the remaining heat boost time will expire (meaning the heat boost time does not continue during the Stop & Go condition).

To deactivate the Stop & Go function,  must be pressed for 1 sec. It is acknowledged acoustically with a beep.

Afterwards release  and actuate any button within 10 sec (except  and ), than the operating conditions active before the Stop & Go operation will be activated again. All reduced heater continue to work with the last chosen heat setting. If no further button or  is actiavted within 10 sec, the heater turns off.

TOUCH CONTROL SAFETY FUNCTIONS

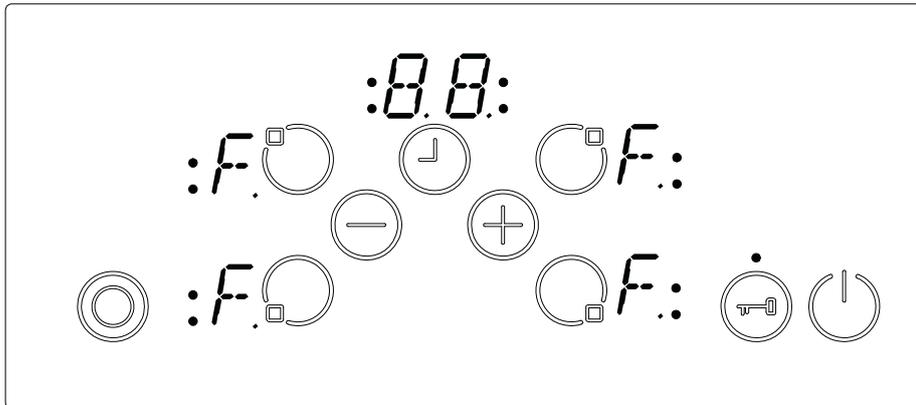
The following safety functions are available to avoid unintended operations of the hob control.

Sensor Safety Cut Off

To prevent the appliance from unwanted, random sensor operation, a sensor monitoring is included.

In case of one or more buttons are pressed longer than 12 sec, the sensor monitoring routine indicates acoustically that wrong operation (pot or other object placed on the button, sensor failure, etc.) and switches off the appliance.

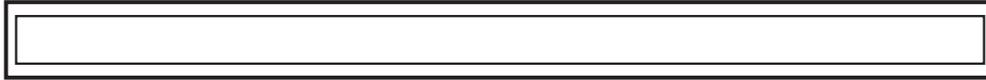
The safety turn off causes that the hob control is turned off to the *S-Mode*. An 'F' will flash in all heater displays.



If residual heat is present, it will be displayed in all other heater displays.

The hob control will then go in *S-Mode*. At the same time a buzzer signal appears. After 10 minutes the acoustic signaling will stop.

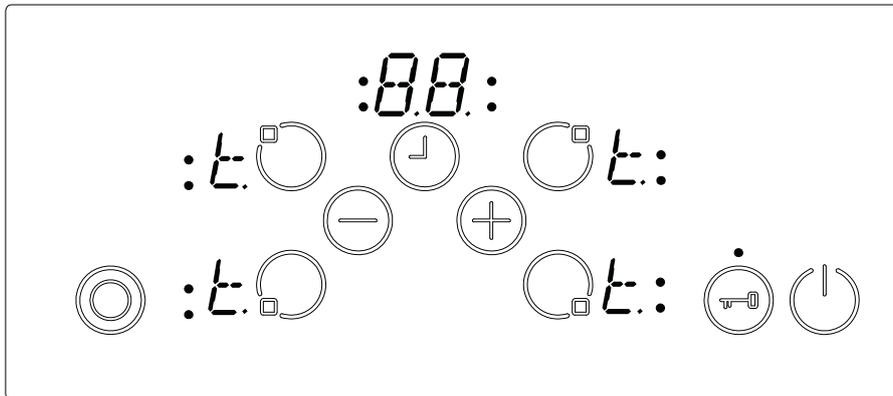
If there is no erroneous operation present any longer, both the visual and the acoustic signal will disappear.



Over Temperature Switch Off

Due to the placement of the control is very close to the heater in the middle front of the hob, it can occur that a not correctly placed pot half on the control and not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button) heats up the hob to a very high temperature, which makes the glass and the buttons untouchable without get burned the finger.

To prevent the hob control unit from damage, the control monitors all the time the temperature and switches off in case of overheating emergency. It is indicated in the heater 4 heater display with the letter 't' for all the time until the temperature decreases.

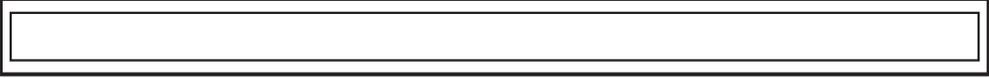


After the temperature falling, the 't' displays will be erased and the hob control unit falls back into the S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by touching .

Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation of the operating time. If the heat setting for this heater has not been changed for a certain time, than the heater will turn off automatically (for 10 sec a '0' is displayed, afterwards the residual heat). The limit of the operating time depends of the selected heat setting. If a timer was associated with the heater than a '00' will be displays on the timer display for 10 sec. Afterwards the timer display turns off.

After an automatic turn off of the heater, as described above, the heater is operable again and the maximum operating time for this heat setting is applied.



Residual Heat Functions

After all cooking processes there is some heat stored in the vitroc ceramic glass called residual heat. The control can calculate roughly how hot the glass is in the worst case. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display after the heater or the hob control was turned off. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60 ° C.

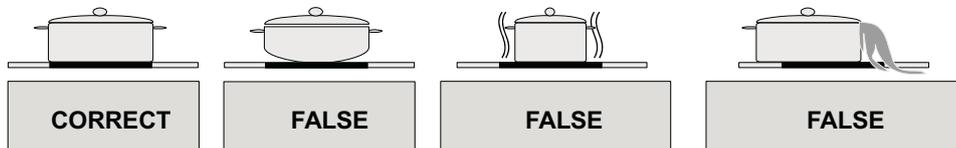
The display of the residual heat has the lowest priority and is overwritten by every other display value, during safety turn offs and displaying an error code.

After reapplying the supply voltage to the hob control after an interruption of the supply voltage occurred, causes that the residual heat display flashes, if the corresponding heater had a residual heat of greater + 60 ° C before the power interruption occurred. The display will flash until the max. residual heat time has expired or the heater will be selected and activated.

CLEANING AND CARE

Cookware with rough bottoms should not be used since these can scratch the glass ceramic surface. The bottom of the good cookwares should be as thick and flat as possible. Before use, make sure that cookware bottoms are clean and dry.

Always place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If possible, always place the lids on the cookware. Bottom of cookwares must not be smaller or larger than the cooking zones, they should be at the proper size as indicated below, not to waste energy.



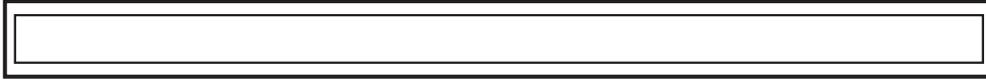
Before cleaning the hob, first remove the plug from the electrical supply socket. Then ensure that there is no residual heat stored in the appliance. Vitroceramic glass is very resistant to high temperature and overheating. If there is residual heat stored in the appliance, 'H' is flashing in the *Heater Display*. In order to avoid burns, let the appliance cool down.

Remove all split food and fat with a window scrape. Then wipe the hob with a suitable washing up liquid and a clean damp cloth. Rub the appliance using a clean dry cloth.

If aluminium foil or plastic items are accidentally melt on the hob surface, they should be immediately removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or food containing sugar may be spilled on the hob.

In the event of other food melt on the hob surface, remove the dirt when the appliance has cooled down. Use cleaner for glass ceramic or stainless steel when cleaning the surface.

Do not use dishcloth or abrasive sponge to clean the vitroceramic surface. These materials may damage the surface. Do not use chemical detergents, sprays or spot removers on the vitroceramic surface. These materials may cause fire or vitroceramic color fade. Clean with water and washing up liquid.



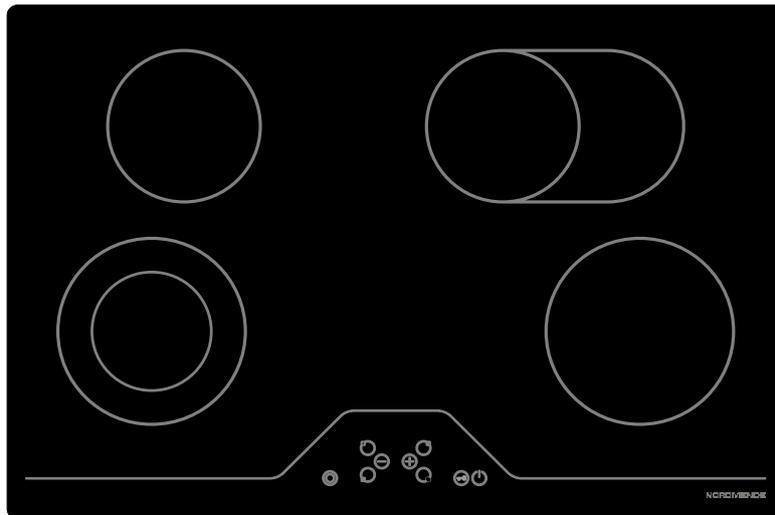
Energy saving

- Using a lid will reduce cooking times.
- When liquid comes to the boil reduce the temperature setting.
- Place a pan on the element prior to turning on the heat, to retain the heat.
- Choose cookware of the proper size, material and construction as indicated above.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Use residual heat retained in the glass after element is turned off to continue the cooking process or to keep foods warm.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**Bedienungs- und
Installationsanleitung
4-Platten-Glaskeramikkochfeld, 78 cm**



NORDMENDE™
HCT781FL

INHALT:

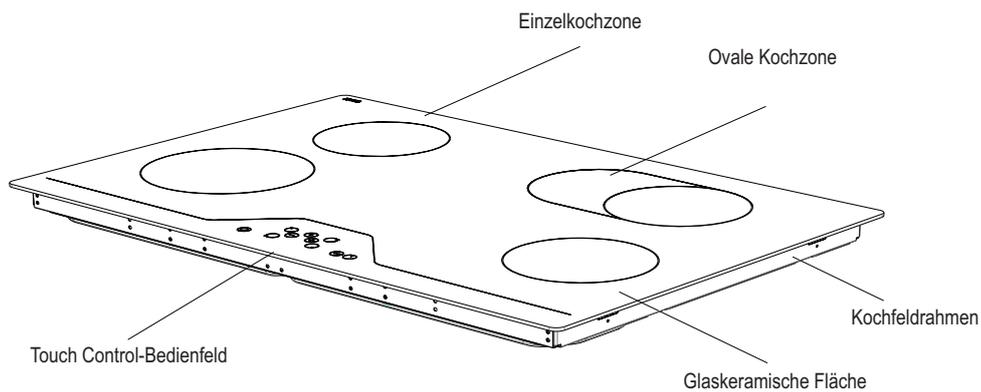
Übersicht über das Gerät.....	3
Sicherheitshinweise	4
INSTALLATION.....	6
Einbaukochfeld installieren.....	6
Elektrischer Anschluss	8
BETRIEB	10
Gerät ein- und ausschalten	11
Kochstelle auswählen	11
Dual- und Dreifachzonen einschalten	12
mit und ohne Zusatzhitze einstellen.....	12
Einzelne Kochstellen abschalten.....	13
Timerfunktion.....	14
Tastensperre	16
Kindersicherung	17
Stop & Go-Funktion.....	18
TOUCH CONTROL-SICHERHEITSFUNKTIONEN	20
Sensor-Sicherheitsabschaltung.....	20
Abschaltung bei Überhitzung.....	21
Betriebszeitbegrenzung.....	21
Restwärmeanzeige	22
REINIGUNG UND PFLEGE	23

Übersicht über das Gerät

Lieber Kunde,

Bitte lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch - so erzielen Sie die beste Leistung Ihres Gerätes und sorgen dafür, dass Sie lange Freude daran haben. Wir empfehlen, diese Anleitung aufzubewahren, damit Sie später darin nachlesen können.

Ihr neues Kochfeld soll Ihnen lange Zeit gute Dienste leisten - garantiert. Die Garantie gilt allerdings nur dann, wenn das Gerät gemäß den Installations- und Bedienungshinweisen dieser Anleitung installiert und bedient wird.

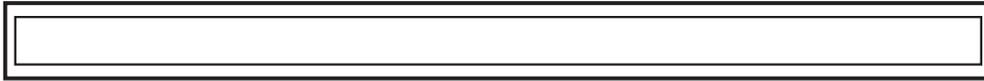


Hinweis: Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Konfiguration etwas von den Abbildungen abweichen.

Sicherheitshinweise

Bitte halten Sie sich an diese Hinweise. Andernfalls werden jegliche Schäden, die durch unangemessene, falsche oder fahrlässige Nutzung sowie durch falschen Anschluss oder unsachgemäße Installation entstehen, nicht durch die Garantie abgedeckt.

- Dieses Gerät ist für den normalen Hausgebrauch ausgelegt.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zum Erhitzen und Kochen von Lebensmitteln genutzt werden; jegliche andere (missbräuchliche) Verwendung - z. B. als Raumheizung, Arbeitsplatte oder Ablage - ist gefährlich.
- Erweiterungen oder Modifikationen des Gerätes sind nicht zulässig.
- Platzieren und lagern Sie brennbare Flüssigkeiten, leicht entflammbare Materialien und Gegenstände, die schmelzen können, nicht auf oder in der Nähe des Gerätes.
- Kinder müssen grundsätzlich vom Gerät ferngehalten werden.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten und qualifizierten Installateur installiert und angeschlossen werden.
- Die elektrische Sicherheit Ihres Kochfeldes ist nur dann gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß geerdet an Systeme angeschlossen wird, die den Richtlinien für elektrische Sicherheit entsprechen.
- Einbaugeräte dürfen nur benutzt werden, wenn sie in für den Einbau geeignete Möbel oder Arbeitsplatten eingesetzt werden, die den zutreffenden Richtlinien entsprechen.
- Üben Sie beim Einbauen des Kochfeldes keinen Druck auf das Netzkabel aus.
- Aus Gründen der Isolationssicherheit sollte die Länge des Netzkabels 2 m nicht überschreiten.
- Bei Fehlfunktionen des Gerätes oder Beschädigungen der Glaskeramik (Kratzer, Risse oder Sprünge) muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden, damit es nicht zu Stromschlägen kommen kann.
- Reparaturen des Gerätes dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Überzeugen Sie sich davon, dass sämtliches Verpackungsmaterial restlos entfernt wurde, bevor Sie das Gerät benutzen.



- Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Fetten oder Ölen kochen.
- Diese können bei Überhitzung schnell Feuer fangen.
- Schneiden Sie keine Lebensmittel auf der Glaskeramik. Die Glaskeramik darf nicht als Arbeitsfläche missbraucht werden.
- Geben Sie gut Acht, wenn Sie kleine Haushaltsgeräte wie Bügeleisen in der Nähe der Glaskeramik verwenden.
- Benutzen Sie die Kochzonen nicht, wenn sich leeres Kochgeschirr oder überhaupt kein Kochgeschirr darauf befindet.
- Vergewissern Sie sich, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Vor dem Reinigen muss das Gerät abgeschaltet werden und abgekühlt sein.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie das Gerät nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern säubern.
- Benutzen Sie nur stabiles Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Benutzen Sie keine Dampfreiniger zum Reinigen Ihres Kochfeldes.
- Im Betrieb können sich die Kochfeldflächen stark erhitzen; daher müssen kleine Kinder grundsätzlich vom Gerät ferngehalten werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) bedient werden, die über eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten verfügen oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt; es sei denn, dass diese Personen von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt und gründlich in die Bedienung des Gerätes eingewiesen werden.
- Kinder sollten grundsätzlich beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Installation

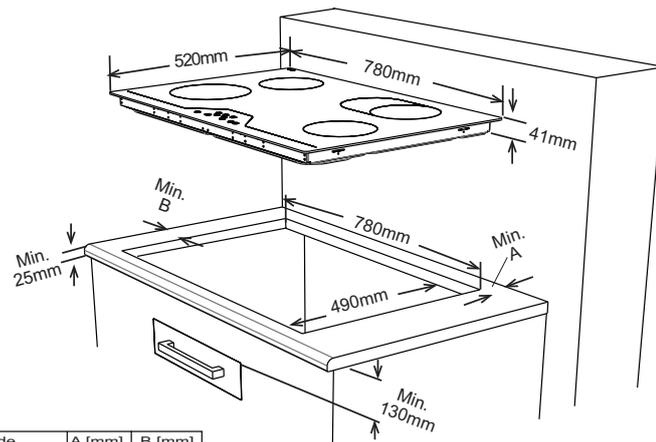
Der elektrische Anschluss dieses Kochfeldes sollte von einer autorisierten Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden; dabei sind die Anweisungen in dieser Anleitung sowie zutreffende Richtlinien zu beachten.

- Überzeugen Sie sich vor der Installation, dass örtliche Stromversorgung und Einstellung des Gerätes aufeinander abgestimmt sind.
- Gültige Gesetze, Vorschriften, Direktiven und Richtlinien des Landes, in dem das Gerät genutzt wird, müssen eingehalten werden (z. B. Sicherheitsbestimmungen, sachgerechte Entsorgung, etc.).

Einbaukochfeld installieren

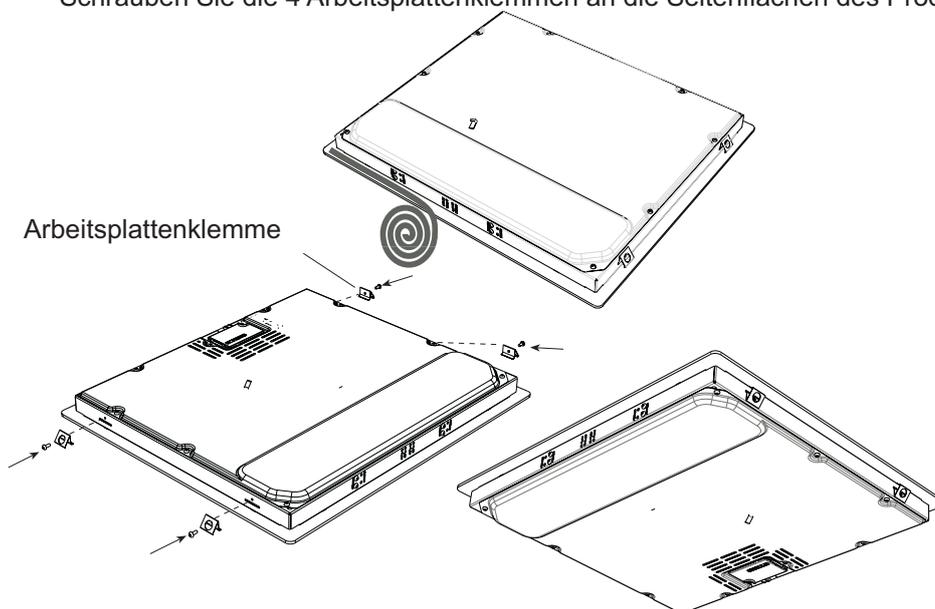
Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und von seinen Zubehörteilen und überzeugen Sie sich davon, dass das Kochfeld nicht beschädigt ist. Falls Sie jegliche Beschädigungen feststellen oder auch nur vermuten, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern setzen sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker in Verbindung.

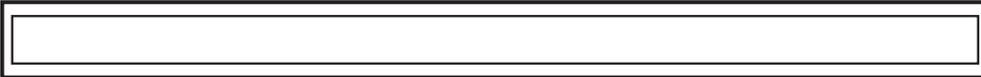
- Ihr Einbaukochfeld wird in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte eingesetzt.
- Schaffen Sie eine passende Öffnung; die Abmessungen entnehmen Sie der Abbildung auf der nächsten Seite. Der Abstand zwischen der Hinterkante des Kochfeldes und der angrenzenden Wand hängt von der Wandoberfläche ab. Achten Sie darauf, dass sich keine leicht entflammaren Materialien wie Vorhänge oder Papier in der Nähe des Kochfeldes befinden.



Angrenzende Wände	A [mm]	B [mm]
Brennbare Materialien	60	150
Nicht brennbare Materialien	25	40

- Verlegen Sie das einseitig klebende Dichtungsband um die gesamte äußere Unterseitenkante des Kochfeldes. Dehnen Sie das Band nicht.
- Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenklemmen an die Seitenflächen des Produktes.





Elektrischer Anschluss

▪ Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss beginnen, überzeugen Sie sich zunächst davon, dass Stromversorgung und Steckdose für den maximalen Leistungsbedarf des Kochfeldes ausgelegt sind.

▪ Die elektrische Installation im Haus sowie der Netzstecker müssen geerdet sein und den Vorschriften zur elektrischen Sicherheit entsprechen.

▪ Falls kein separater Stromkreis mit eigener Sicherung für das Kochfeld vorhanden sein sollte, müssen diese Dinge von einem qualifizierten Elektriker eingerichtet werden, bevor das Kochfeld angeschlossen wird.

▪ Ein Schalter muss auch nach der Installation des Kochfeldes frei zugänglich bleiben.

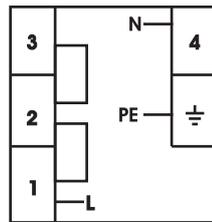
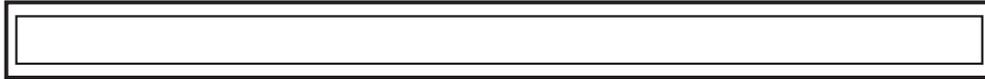
▪ Verwenden Sie keinerlei Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel.

▪ Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der folgenden Direktiven der europäischen Gemeinschaft:

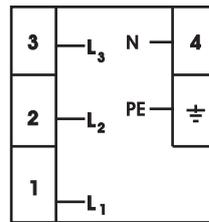
1. Glaskeramik-Kochfeld EEC/73/23 und 93/68, EEC/89/336 hinsichtlich Funkstörungen,

2. EEC/89/109 hinsichtlich Kontakt mit Lebensmitteln.

o Lassen Sie von einem Elektriker einen **zweipoligen**, mit einer Sicherung abgesicherten Schalter installieren, der sowohl Phase als auch nur Nullleiter trennt; der Schalter muss über einen Kontaktabstand von mindestens 3 mm verfügen und für 30 A ausgelegt sein.



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~



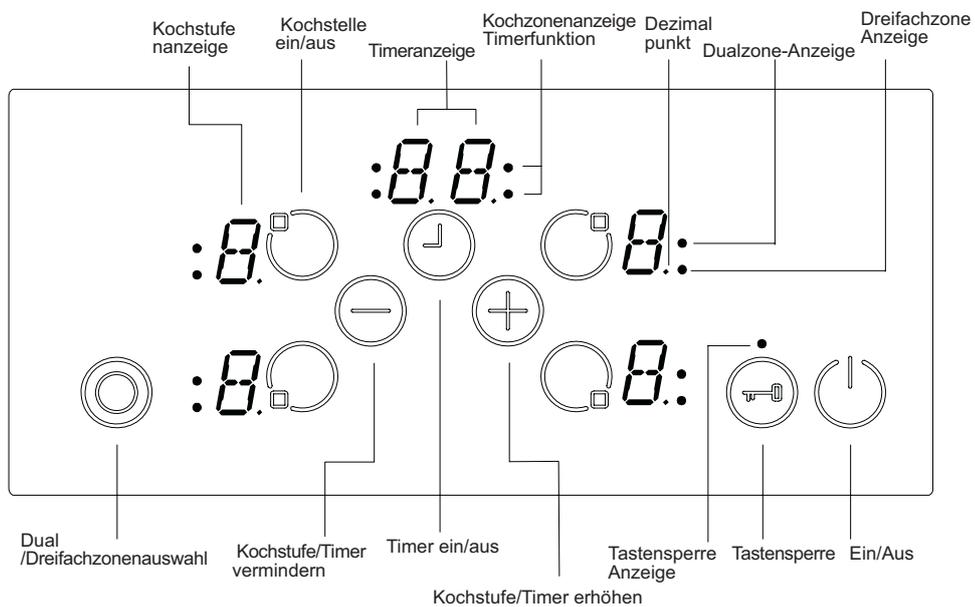
5x1.5 mm² 380V 3N~
5x1.5 mm² 400V 3N~
5x1.5 mm² 415V 3N~

- * This appliance must be earthed.
- * For this connection a power lead of wire type H05V V-F should be used.

- Das Kabel für das glaskeramische Kochfeld muss dem Typ H05VV-F 3 x 2,5 mm² / 60227 IEC 53 entsprechen. Ein Anschlussdiagramm finden Sie an der Rückseite des Gerätes.
- Achten Sie bei der Installation darauf, ausschließlich ausreichend isolierte Kabel zu verwenden. Durch unsachgemäß ausgeführte Verbindungen kann Ihr Gerät beschädigt werden. Solche Schäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Sämtliche Reparaturen müssen durch autorisierte Fachkräfte oder einen qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen. Beim Wiederanschluss halten Sie sich bitte exakt an die Anschlussdiagramme.

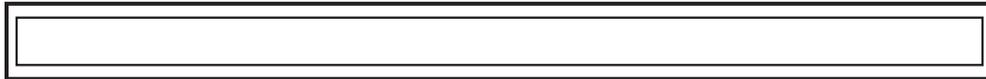
Betrieb

Das Gerät wird über Sensortasten ("Touch Control") bedient, sämtliche Funktionen werden durch optische und akustische Signale bestätigt.



Bereitschaftsmodus	S-Modus	Das Gerät wird mit Strom versorgt, sämtliche Kochstufenanzeigen sind ausgeschaltet; eventuell leuchtet die Restwärmeanzeige.
Betriebsmodus	B-Modus	Mindestens eine Kochstufenanzeige zeigt eine Kochstufeneinstellung zwischen 0 und 9.
Gesperrter Modus	VR-Modus	Das Bedienfeld ist gesperrt.

Modusbeschreibungen



Gerät ein- und ausschalten

Wenn sich das Gerät im *Bereitschaftsmodus* befindet, können Sie es in den *Betriebsmodus* versetzen, indem Sie die Ein-/Austaste  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Ein Tonsignal quittiert den Vorgang.

Bei sämtlichen Kochstellen wird die Kochstufe 0 angezeigt, die *Dezimalpunkte* in sämtlichen Kochstufenanzeigen blinken im Sekundentakt.

Wenn innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, schaltet sich die Anzeige für sämtliche Kochstellen aus.

Wenn sich die Anzeigen abschalten, werden auch sämtliche Kochstellen in den *Bereitschaftsmodus* geschaltet.

Wenn Sie  (im *Betriebsmodus*) länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Gerät ab und wechselt wieder in den *S-Modus*. Sie können das Gerät jederzeit durch Drücken von  abschalten; auch dann, wenn vorher andere Tasten betätigt wurden.

Falls noch Restwärme vorhanden ist, wird dies in der entsprechenden *Kochstufenanzeige* signalisiert.

Kochstelle auswählen

Wenn eine einzelne Kochstelle über die zugehörige Taste *Kochstelle ein/aus*  ausgewählt wird, blinkt der *Dezimalpunkt* in der Anzeige der jeweiligen Kochstelle. Sie können nun die Kochstufe der ausgewählten Kochstelle durch Berühren der *Kochstufeneinstellungstasten*  oder  im Bereich 1 bis 9 einstellen.

Die Tasten müssen innerhalb von 3 Sekunden betätigt werden. Andernfalls wird die Auswahl der Kochstelle wieder aufgehoben, der *Dezimalpunkt* verschwindet aus der Anzeige. Falls innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Eingabe stattfindet, wechselt die Kochstelle wieder in den *S-Modus*.

Die Kochstufeneinstellung kann jederzeit durch Betätigen von  oder  im Bereich von 1 bis 9 geändert werden.

Jede Tastenbetätigung und jede Änderung der Anzeige wird von einem akustischen Signalton begleitet.

Dual- und Dreifachzonen einschalten (nur bei bestimmten Modellen)

Dualzone einschalten

Sie aktivieren die Dualzone, nachdem Sie die gewünschte Kochstellen durch Berühren von  eingeschaltet haben. Zur Bestätigung hören Sie ein Tonsignal. Gleichzeitig leuchtet die *Dualzone-Anzeige* auf. Durch erneutes Berühren von  können Sie die Funktion der Dualzone umschalten: Bei jeder Berührung schaltet sich die Dualzone ein oder aus.

Die erweiterte Zone kann nur aktiviert werden, nachdem für die Basiszone der Kochstelle eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9 ausgewählt wurde.

Dreifachzonen einschalten

Eine Dual- oder Dreifachzone kann nur dann eingeschaltet werden, nachdem die Basiszone auf eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9 eingestellt und ausgewählt wurde; der Dezimalpunkt leuchtet.

Wenn Sie  drücken, erklingt ein Tonsignal, die *Dualzone-Anzeige* leuchtet. Wenn Sie  erneut berühren, erklingt ein weiteres Tonsignal, die Dreifachzone wird eingeschaltet. Sobald die Dreifachzone aktiviert ist, leuchtet die *Dreifachzone-Anzeige*.

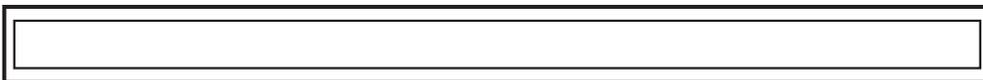
Berühren Sie  ein weiteres Mal, schaltet sich die Dreifachzone wieder ab. Mit jeder Betätigung schalten Sie den Betriebsstatus der Dual- oder Dreifachzone der Reihe nach durch: Dualzone ein, Dreifachzone ein, alle erweiterten Zonen aus, Dualzone ein, Dreifachzone ein, und so weiter.

Kochstufe mit und ohne Zusatzhitze einstellen

Sämtliche Kochstellen sind mit einer Zusatzhitze-Funktion ausgestattet.

Wenn die Zusatzhitze aktiv ist, heizt sich die Kochstelle über einen bestimmten Zeitraum, der von der gewählten Kochstufeneinstellung abhängt, mit Maximalleistung auf. Dies wird durch ein blinkendes A, das abwechselnd mit der Kochstufeneinstellung angezeigt wird (z. B. erst A, dann 9) in der Kochstufenanzeige dargestellt. Nach Ablauf der Zusatzhitze-Zeit wird lediglich die Kochstufeneinstellung angezeigt.

Um die Zusatzhitze einer Kochstelle zu nutzen, müssen Sie zunächst die Kochstufe 9 wählen, indem Sie bei ausgeschalteter Kochstelle  drücken. Nach der Einstellung blinken abwechselnd 9 und der Buchstabe A in der Anzeige. Dies bedeutet, dass nun Kochstufe 9 und Zusatzhitze aktiv sind.



Sie können die Zusatzhitze abschalten, indem Sie \ominus drücken, bis die Einstellung 0 angezeigt wird.

Die Zusatzhitze kann jederzeit zugeschaltet werden, indem Sie \oplus erneut betätigen, bis die Stufe 9 ausgewählt ist. A/9 blinkt in der Kochstufenanzeige.

Einzelne Kochstellen abschalten

Sie können einzelne Kochstellen auf drei Weisen abschalten:

- Gleichzeitiges Betätigen der Tasten \oplus und \ominus .
- Reduzieren der Kochstufeneinstellung auf 0 durch Betätigen der Taste \ominus .
- Entsprechende Kochstelle über den Timer abschalten.

Gleichzeitiges Betätigen der Tasten \oplus und \ominus .

Die Kochstelle wird über die zugehörige Taste *Kochstelle ein/aus* \odot ausgewählt, der *Dezimalpunkt* blinkt in der jeweiligen *Kochstufenanzeige*. Zum Ausschalten der Kochstelle drücken Sie die Tasten \oplus und \ominus gleichzeitig. Ein akustisches Signal erklingt, "0" erscheint in der Kochstufenanzeige.

Wenn ein Timer für die ausgewählte Kochstufe eingestellt wurde, wird 0 in der Kochstufenanzeige dargestellt, die zugehörige *Timerfunktion* und die *Timeranzeige* schalten sich ab.

Falls bei dieser Kochstelle noch Restwärme vorhanden ist, wird dies durch ein blinkendes "H" in der Kochstufenanzeige angezeigt.

Reduzieren der Kochstufeneinstellung auf 0 durch Betätigen der Taste \ominus .

Sie können eine Kochstelle auch abschalten, indem Sie die Kochstufe auf 0 reduzieren.

Wenn "0" in der Kochstufenanzeige angezeigt wird, erlischt auch der *Dezimalpunkt* in der jeweiligen *Kochstufenanzeige*.

Beim Ausschalten einer aktiven Kochstelle wird "0" in der *Kochstufenanzeige* dargestellt - zusätzlich erlöschen die zugehörigen *Kochzonen-* und *Timeranzeigen*.

Falls bei dieser Kochstelle noch Restwärme vorhanden ist, wird dies durch ein blinkendes "H" in der Kochstufenanzeige angezeigt.

Kochstellen mit dem Timer abschalten (nur bei bestimmten Modellen)

Nach Ablauf des Timers wird die entsprechende Kochstelle abgeschaltet, in der *Kochstufenanzeige* wird 0 dargestellt, die Timeranzeige schaltet sich ab. In der Timeranzeige wird 00 angezeigt. Zusätzlich erlischt die zum Timer gehörende Kochzonenanzeige.

Etwaige *Dual-/Dreifachzone-Anzeigen* erlöschen ebenfalls.

Ein akustisches Signal weist Sie zusätzlich auf den Ablauf des Timers hin. Durch Drücken einer beliebigen Taste können Sie das Tonsignal abschalten.

Timerfunktion (nur bei bestimmten Modellen)

Der Timer bietet Ihnen folgende Funktionen:

Bis zu 4 Kochstellentimer und 1 Erinnerungstimer (der lediglich der Erinnerung dient und keine Kochstelle steuert) können gleichzeitig laufen.

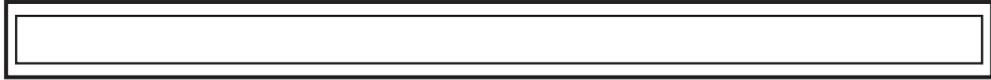
Sämtliche Timer können ausschließlich im *B-Modus* eingesetzt werden. Kochstellentimer können lediglich aktiven (Kochstufe 1 bis 9) Kochstellen zugewiesen werden. Der Erinnerungstimer arbeitet von den Kochstellen unabhängig.

Um die Timerfunktionen nutzen zu können, aktivieren Sie einen Timer mit der Taste *Timer ein/aus* .

Wenn Sie die Taste  nach dem Einschalten von Kochstellen zum ersten Mal betätigen, wird zunächst der Erinnerungstimer aktiv (die *Kochzonenanzeigen* blinken nicht).

Wenn Sie die Taste  erneut drücken, wird der Timer einer der aktiven Kochstellen zugeordnet - die entsprechende *Kochzonenanzeige* blinkt.

Berühren Sie die Taste  erneut, wird der Timer der nächsten Kochstelle im Uhrzeigersinn zugewiesen. Und so weiter...



Erinnerungstimer

Mit der Taste  können Sie den Erinnerungstimer jederzeit nutzen; egal, ob Kochstellen eingeschaltet sind oder nicht. In der Timeranzeige wird 00 angezeigt, der Dezimalpunkt in der rechten *Timeranzeige* blinkt; nun können Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten  und  einstellen.

Der Erinnerungstimer ist eingestellt, wenn sämtliche *Kochzonenanzeigen* dauerhaft leuchten oder ausgeschaltet sind (und nicht blinken).

Die gewünschte Zeit stellen Sie mit den Tasten  und  ein. Sobald der Timer eingestellt ist, beginnt die Zeit rückwärts zu laufen. Der Erinnerungstimer wird weder durch das Ausschalten des Gerätes noch durch die Aktivierung der Tastensperre beeinflusst; er läuft weiter, bis die vorgegebene Zeit abgelaufen ist.

Nach Ablauf der Zeit (Restzeit: 00) erklingt ein Tonsignal. Sie stoppen das Tonsignal, indem Sie eine beliebige Taste betätigen.

Kochstellentimer

Kochstellentimer können lediglich für aktive Kochstellen (eine Kochstufe zwischen 1 und 9 ist eingestellt) festgelegt werden.

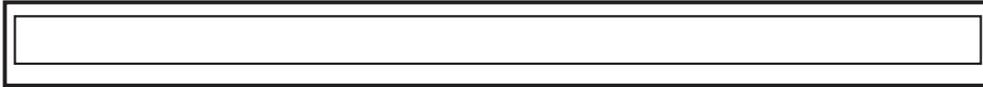
Wenn Sie die Taste  zum ersten Mal betätigen, wird der Erinnerungstimer eingeschaltet. Bei der zweiten Betätigung der Taste  wird der Timer einer aktiven Kochstelle zugeordnet. Die *Kochzonenanzeige* der mit dem Timer verknüpften Kochstelle blinkt.

Wenn Sie die Taste  nun erneut betätigen, wird der Timer der nächsten aktiven Kochstelle im Uhrzeigersinn zugeordnet. Die *Kochzonenanzeige* der mit dem Timer verknüpften Kochstelle blinkt.

Die gewünschte Zeit stellen Sie mit den Tasten  und  ein.

Der laufende Timer wird durch eine ständig leuchtende *Kochzonenanzeige* signalisiert.

Wenn Sie die Taste  erneut betätigen, können Sie den restlichen aktiven Kochstellen weitere Timer zuweisen.



10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung wechselt die Timeranzeige zu dem Timer, der als nächstes abläuft.

Die Zuweisung dieses Timers wird grundsätzlich durch eine blinkende Kochzonenanzeige signalisiert. An der Anzahl ständig leuchtender *Kochzonenanzeigen* können Sie ablesen, wie viele Timer gerade laufen.

Durch mehrfache Betätigungen der Taste  können Sie sich die Werte der Kochstellentimer und des Erinnerungstimers anzeigen lassen. Die *Kochzonenanzeige* der mit dem Timer verknüpften Kochstelle blinkt. Wenn keine *Kochzonenanzeige* blinkt, wird der Erinnerungstimer in der *Timeranzeige* dargestellt.

Sie können sämtliche Kochstellentimer außer Kraft setzen, indem Sie das Gerät mit der Taste  in den *S-Modus* umschalten. Der Erinnerungstimer wird davon nicht beeinflusst; er läuft bis zum Ablauf der voreingestellten Zeit weiter.

Um einen laufenden Timer zu löschen, wählen Sie den gewünschten Timer zunächst durch mehrfache Betätigung der Taste *Timer ein/aus*. Sie können den Timer auf zwei unterschiedliche Weisen löschen:

- Vermindern Sie die eingestellte Zeit mit der Taste , bis 00 in der *Timeranzeige* dargestellt wird.
- Halten Sie die Tasten  und  gleichzeitig etwa eine halbe Sekunde lang gedrückt, bis 00 in der *Timeranzeige* erscheint.

Beim Ablauf eines Kochstellentimers wird die damit verknüpften Kochstelle ausgeschaltet.

Der Ablauf eines Timers (Kochstellentimer oder Erinnerungstimer) wird durch ein akustisches Signal signalisiert. Dieses Signal können Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten.

Tastensperre

Mit der Tastensperre blockieren Sie das Gerät im Betrieb und versetzen es in einen sicheren Betriebsmodus. Änderungen (beispielsweise Erhöhen der Kochstufeneinstellung) sind nicht möglich. Das Gerät kann lediglich ausgeschaltet werden.

Sie aktivieren die Sperre, indem Sie die *Tastensperre*-Taste  länger als 2 Sekunden gedrückt halten. Dieser Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Nach erfolgreicher Aktivierung blinkt die *Tastensperre-Anzeige*, das Kochfeld ist gesperrt.

Das Gerät kann nur im Betriebsmodus (*B-Modus*) gesperrt werden.



Wenn das Gerät gesperrt ist, kann lediglich die Taste  betätigt werden; sämtliche anderen Tasten sind deaktiviert.

Falls bei gesperrtem Gerät andere Tasten betätigt werden, erklingt ein Tonsignal, die *Tastensperre-Anzeige* blinkt. Das Gerät kann lediglich mit der Taste  ausgeschaltet werden. Das ausgeschaltete Gerät kann jedoch erst nach dem Aufheben der Sperre wieder eingeschaltet werden.

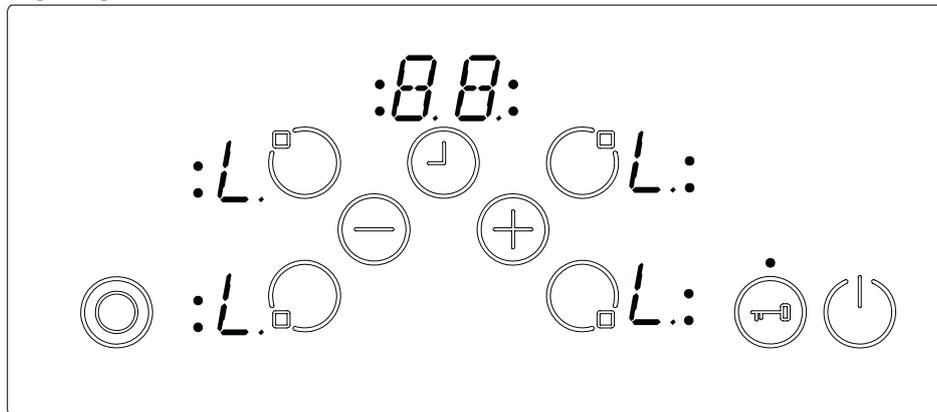
Die *Tastensperre-Anzeige* verschwindet, nachdem die Taste  2 Sekunden lang betätigt wurde. Das Bedienfeld des Gerätes ist nun freigegeben und kann normal bedient werden.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie das Gerät durch mehrere Schritte gegen unerwünschte Bedienung absichern.

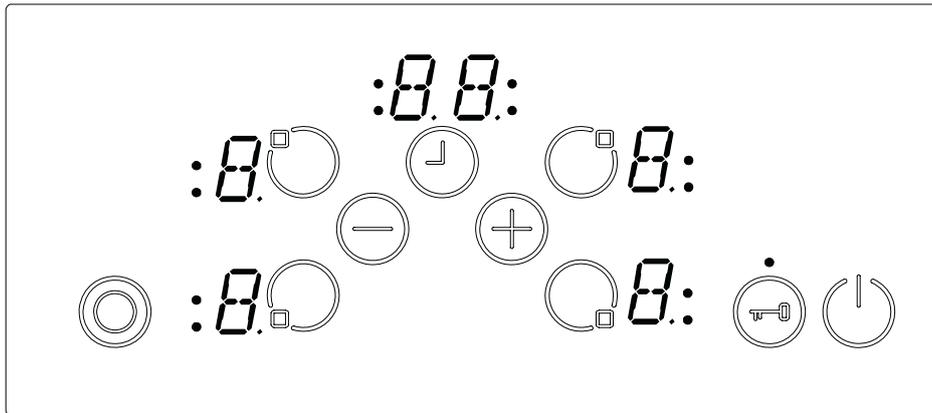
Die Kindersicherung kann lediglich im S-Modus ein- und ausgeschaltet werden.

Zuerst halten Sie die Taste  gedrückt, bis Sie einen Signalton hören. Anschließend halten Sie die Tasten  und  gleichzeitig mindestens eine halbe Sekunde, maximal eine Sekunde lang gedrückt. Nun können Sie das Gerät durch Berühren der Taste  sperren. In sämtlichen Kochstellenanzeigen wird ein L zur Bestätigung angezeigt.



Falls der Erinnerungstimer laufen sollte, setzt er seinen Betrieb bis zum Ablauf der vorgegebenen Zeit fort, anschließend erklingt ein Signalton. Nachdem Sie den Ablauf des Timers durch Betätigen einer beliebigen Taste bestätigt haben, ist das Gerät komplett gesperrt. Solange das Gerät gesperrt ist, können keine Tasten betätigt werden.

Zum Aufheben der Kindersicherung führen Sie dieselben Schritte wie beim Einschalten der Kindersicherung aus. Halten Sie die Taste  gedrückt, bis Sie einen Signalton hören. Halten Sie nun die beiden Tasten  und  länger als eine halbe Sekunde gedrückt, drücken Sie anschließend die Taste . Das L verschwindet aus sämtlichen Kochstellenanzeigen; das Gerät ist wieder freigegeben.



Stop & Go-Funktion (nur bei bestimmten Modellen)

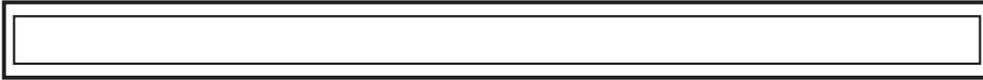
Die Stop & Go-Funktion kann nur alternativ zur Tastensperre genutzt werden. Die beiden Funktionen können nicht gleichzeitig genutzt werden.

Sie aktivieren die Stop & Go-Funktion, indem Sie die Taste  eine Sekunde lang gedrückt halten. Zur Bestätigung erklingen zwei Tonsignale.

Die Stop & Go-Funktion schaltet sämtliche aktiven Kochstellen eine Minute lang auf die niedrigste Kochstufe 1. Anschließend wird 9 Minuten lang ein Lauflicht angezeigt. Nach Ablauf dieser Zeit werden sämtliche Kochstellen abgeschaltet. Bei sämtlichen Kochstellen wird nun entweder 0 oder die Restwärmearzeige H angezeigt.

Nach 10 Minuten (oder wenn Sie die Taste  betätigen) schaltet sich das Gerät komplett ab.

Wenn Sie das Gerät über die Taste  abschalten, wechselt das Gerät in den S-Modus, die Stop & Go-Funktion wird aufgehoben. Die Stop & Go-Funktion bleibt auch abgeschaltet, wenn Sie das Gerät wieder einschalten.



Wenn Sie einen Erinnerungstimer nutzen, läuft der Timer bei aktiver Stop & Go-Funktion weiter.

Wenn Sie aber einen Kochstellentimer nutzen, wird dieser Timer bei aktiver Stop & Go-Funktionen außer Kraft gesetzt. Der Timer läuft nach dem Abschalten der Stop & Go-Funktion weiter.

Wenn die Zusatzhitze-Funktion einer Kochstelle aktiv ist, wird diese beim Aktivieren der Stop & Go-Funktion aufgehoben.

Zum Abschalten der Stop & Go-Funktion halten Sie die Taste  eine Sekunde lang gedrückt. Sie hören einen Signalton zur Bestätigung.

Wenn Sie nun die Taste  loslassen und innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige andere Taste (mit Ausnahme der Tasten  und ) betätigen, wechselt das Gerät wieder in den Betriebszustand, in dem es sich vor dem Einschalten der Stop & Go-Funktion befand. Sämtliche abgeschalteten Kochstellen arbeiten wieder mit der zuletzt gewählten Kochstufe. Wenn Sie nach dem Betätigen der Taste  innerhalb von 10 Sekunden keine weiteren Tasten berühren, schaltet sich das Gerät ab.

Touch Control-Sicherheitsfunktionen

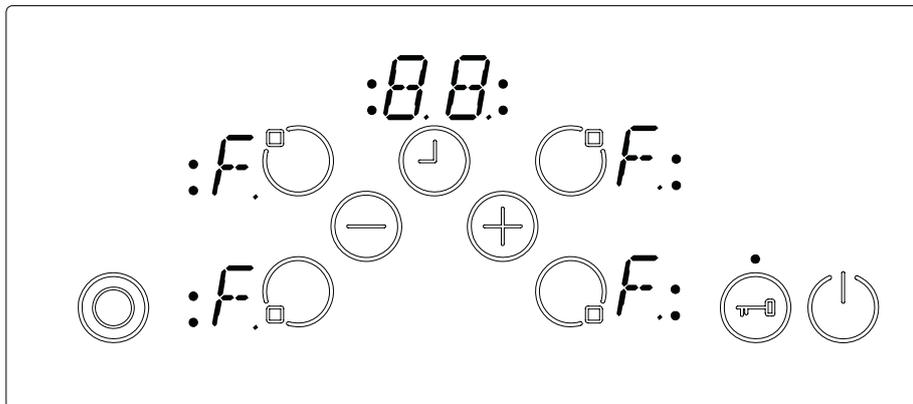
Die folgenden Sicherheitsfunktionen wirken, um unbeabsichtigte Betätigung der Kochfeld-Bedienelemente zu unterbinden.

Sensor-Sicherheitsabschaltung

Um unerwünschte, zufällige Betätigung von Sensortasten zu vermeiden, werden die Sensortasten auf bestimmte Weise überwacht.

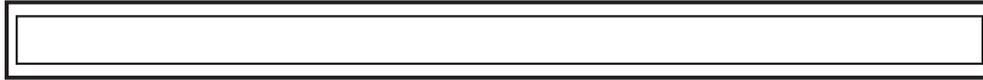
Falls eine oder mehrere Tasten länger als 12 Sekunden lang betätigt werden, wird dieser Zustand (zum Beispiel ausgelöst durch Kochgeschirr, das auf der Sensortaste abgestellt wurde oder Fehlfunktionen des Sensors) durch ein akustische Signal angezeigt und das Gerät abgeschaltet.

Bei der Sicherheitsabschaltung wechselt das Kochfeld in den *S-Modus*. Ein "F" blinkt in sämtlichen Kochstufenanzeigen.



Falls Restwärme vorhanden ist, wird dies in sämtlichen anderen Kochstufenanzeigen signalisiert. Das Gerät wechselt dann in den *S-Modus*. Gleichzeitig erklingt ein Tonsignal. Das Tonsignal endet nach 10 Minuten.

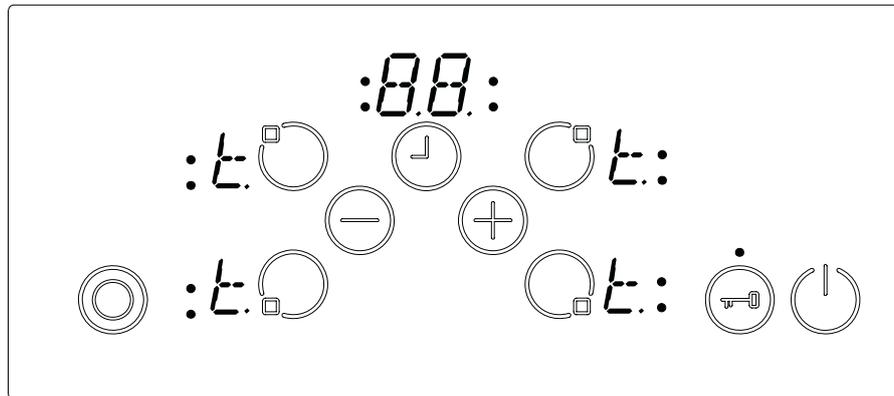
Falls keine Fehlfunktion mehr erkannt wird, endet die optische und akustische Signalisierung.



Abschaltung bei Überhitzung

Da sich das Bedienfeld in unmittelbarer Nähe einer Kochstelle befindet, kann es vorkommen, dass sich durch nicht richtig aufgesetztes Kochgeschirr so viel Hitze auf das Bedienfeld überträgt, dass es bei der Bedienung zu Verbrennungen kommen könnte.

Damit dies nicht geschieht und das Bedienfeld nicht beschädigt wird, wird die Temperatur ständig überwacht und das Gerät bei Überhitzung abgeschaltet. Dieser Zustand wird durch den Buchstaben "t" in sämtlichen vier Kochstufenanzeigen signalisiert.



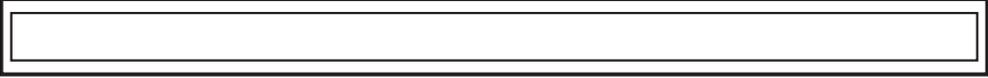
Nachdem die Temperatur wieder ausreichend gefallen ist, verschwindet das "t", das Gerät wechselt in den S-Modus. Dies bedeutet, dass Sie das Gerät durch Berühren von wieder einschalten können.

Betriebszeitbegrenzung

Aus Sicherheitsgründen begrenzt das Gerät die maximale Betriebsdauer. Falls die Kochstufe einer Kochzone eine bestimmte Zeit lang nicht geändert wird, schaltet das Gerät automatisch ab - 10 Sekunden lang wird "0" angezeigt, anschließend leuchtet die Restwärmeanzeige auf. Die maximale Betriebsdauer hängt von der ausgewählten Kochstufe ab.

Falls die Kochstelle mit einem Timer verknüpft war, wird 10 Sekunden lang "00" in der Timeranzeige dargestellt. Anschließend schaltet sich die Timeranzeige aus.

Nachdem eine Kochstelle auf die oben beschriebene Weise automatisch abgeschaltet wurde, kann die entsprechende Kochstelle wieder normal benutzt werden; die Betriebszeitbegrenzung beginnt von neuem.



Restwärmeanzeige

Wenn das Kochfeld nach dem Einsatz abgeschaltet wird, bleibt die Glaskeramik noch einige Zeit heiß - dieser Effekt wird Restwärme genannt. Das Gerät kann die Restwärme der Glaskeramik grob abschätzen. Falls die geschätzte Temperatur 60 °C überschreitet, wird dies nach dem Abschalten durch die jeweilige Restwärmeanzeigeleuchte signalisiert. Die Restwärme wird signalisiert, solange die geschätzte Kochstellentemperatur mehr als 60 °C beträgt.

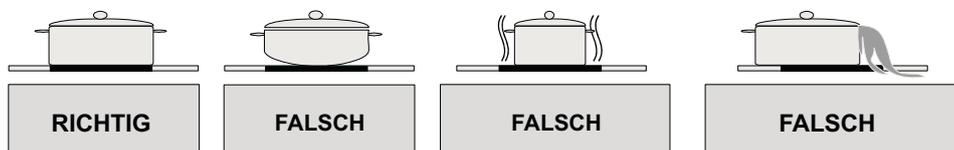
Die Restwärmeanzeige genießt die niedrigste Priorität und wird von sämtlichen anderen Anzeigen überschrieben; zum Beispiel Anzeigen von Sicherheitsabschaltung und Fehlercodes.

Wenn der Strom nach einem Stromausfall wiederkehrt, blinkt die Restwärmeanzeige, wenn vor dem Stromausfall eine Restwärme von mehr als 60 °C vorhanden war. Die Anzeige blinkt, bis eine bestimmte Zeit abgelaufen ist oder die Kochstelle ausgewählt und eingeschaltet wurde.

Reinigung und Pflege

Kochgeschirr mit unebenem Boden (oder mit Rückständen am Boden) sollte nicht benutzt werden, da dies die Glaskeramik verkratzen kann. Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie nur möglich sein. Bevor Sie Kochgeschirr benutzen, überzeugen Sie sich davon, dass der Boden sauber und trocken ist.

Stellen Sie das Kochgeschirr grundsätzlich zuerst auf die Kochstelle auf, bevor Sie sie einschalten.
Setzen Sie wenn möglich immer einen Deckel auf. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner oder größer als die jeweilige Kochzone sein, damit keine Energie verschwendet wird; bitte beachten Sie die nachstehende Abbildung.



Bevor Sie das Kochfeld reinigen, trennen Sie zuvor grundsätzlich die Stromversorgung. Anschließend vergewissern Sie sich, dass keine Restwärme mehr vorhanden ist.

Glaskeramik ist überaus unempfindlich gegenüber hohen Temperaturen und Überhitzung.

Falls noch Restwärme in den Kochstellen vorhanden sein sollte, blinkt ein "H" in der *Kochstellenanzeige*. Lassen Sie das Gerät abkühlen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt.

Entfernen Sie übergelaufene Speisen und Fett mit einem Fensterwischer. Anschließend wischen Sie das Kochfeld mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reiben Sie das Gerät mit einem sauberen, trockenen Tuch trocken.

Falls Gegenstände aus Aluminium oder Kunststoff auf der Glaskeramik schmelzen sollten, müssen die Rückstände sofort (im heißen Zustand) mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch vermeiden Sie Beschädigungen der Oberfläche. Dies gilt auch, wenn Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf dem Kochfeld verschüttet werden.

Falls andere Speisen auf das Kochfeld gelangen sollten, entfernen Sie die Verschmutzung, nachdem das Gerät abgekühlt ist. Benutzen Sie Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger zum Reinigen der Oberfläche.

Verwenden Sie keine Geschirrtücher oder Scheuerschwämme zum Reinigen der Glaskeramik. Solche Mittel können die Oberfläche beschädigen.

Benutzen Sie keinerlei chemische Reinigungsmittel, Sprays oder Fleckentferner auf der Glaskeramik. Solche Mittel können Brände verursachen oder die Glaskeramik verfärben. Verwenden Sie lediglich Wasser und ein mildes Reinigungsmittel.

Energie sparen

- Setzen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr; so sparen Sie Zeit und Energie.
- Reduzieren Sie die Kochstufe, sobald Flüssigkeiten zu kochen beginnen.
- Setzen Sie das Kochgeschirr auf die Kochstelle, bevor Sie die Kochstelle einschalten; so geht keine Wärme verloren.
- Benutzen Sie Kochgeschirr der richtigen Größe, der richtigen Form und aus geeigneten Materialien; siehe oben.
- Verwenden Sie möglichst wenig Flüssigkeit oder Fette; so sparen Sie Zeit und Energie.
- Nutzen Sie die Restwärme der Glaskeramik nach dem Abschalten der Kochstelle zum Weiterkochen oder zum Warmhalten von Speisen.



Dieses Symbol am Produkt oder auf seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, potentielle negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen können. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, Ihren lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

52077092 07/12