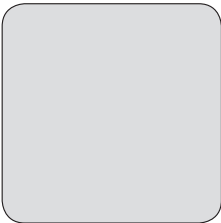
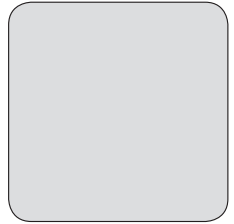


User Manual

Notice d'utili-  
sation

Benutzerin-  
formation



Hob

Table de  
cuisson

Kochfeld

## INHALTSVERZEICHNIS

|                        |    |                      |    |
|------------------------|----|----------------------|----|
| Sicherheitshinweise    | 45 | Reinigung und Pflege | 60 |
| Sicherheitsanweisungen | 47 | Fehlersuche          | 61 |
| Gerätebeschreibung     | 50 | Montage              | 63 |
| Täglicher Gebrauch     | 52 | Technische Daten     | 65 |
| Tipps und Hinweise     | 58 | Energieeffizienz     | 66 |

Änderungen vorbehalten.

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

### **Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen**

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.

- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **Allgemeine Sicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NICHT** einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die

Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

### Montage



**WARNUNG!** Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



**WARNUNG!** Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.

- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

### Elektrischer Anschluss



**WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der

elektrischen Stromversorgung getrennt werden.

- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der

Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## Verwendung



**WARNING!** Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der

Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.

- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



**WARNUNG!** Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



**WARNUNG!** Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Stellen Sie keine heißen Pfannen auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen.

Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

## Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## Entsorgung

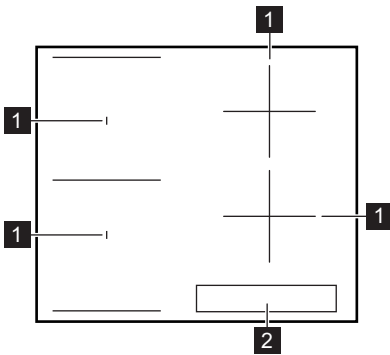


**WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

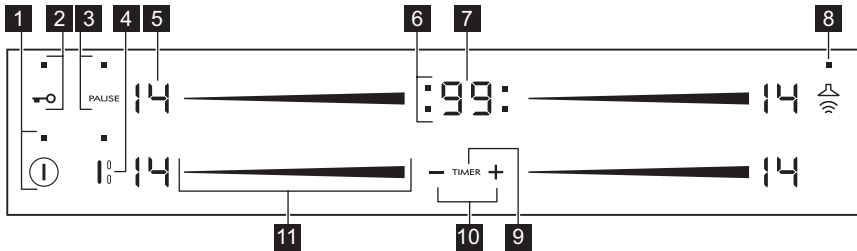
# GERÄTEBESCHREIBUNG

## Kochfeldanordnung




- 1** Induktionskochzone
- 2** Bedienfeld

## Bedienfeldanordnung






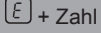






Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

|          | Sensorfeld | Funktion                      | Kommentar   |
|----------|------------|-------------------------------|---|
| <b>1</b> | ⓘ          | EIN/AUS                       | Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.                      |
| <b>2</b> | 🔒          | Verriegeln / Kindersicherung  | Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.                    |
| <b>3</b> | PAUSE      | Pause                         | Ein- und Ausschalten der Funktion.                        |
| <b>4</b> |            | MultiZone                     | Ein- und Ausschalten der Funktion.                        |
| <b>5</b> | -          | Kochstufenanzeige             | Zeigt die Kochstufe an.                                   |
| <b>6</b> | -          | Kochzonen-Anzeigen des Timers | Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde. |
| <b>7</b> | -          | Timer-Anzeige                 | Zeigt die Zeit in Minuten an.                             |


|    | Sensorfeld  | Funktion      | Kommentar  |
|----|---|---------------|--|
| 8  |  | Auto-Vent     | Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion. |
| 9  | TIMER   | -             | Auswählen der Kochzone.                                |
| 10 | + / -   | -             | Erhöhen oder Verringern der Zeit.                      |
| 11 | -   | Einstellskala | Einstellen der Kochstufe.                              |

## Anzeigen der Kochstufen

| Anzeigen  | Beschreibung  |
|---|---|
|    | Die Kochzone ist ausgeschaltet.   |
|    | Die Kochzone ist eingeschaltet.   |
|    | Pause ist eingeschaltet.  |
|    | Accelerator ist eingeschaltet.  |
|    | Die Funktion Power ist in Betrieb.  |
|    | Eine Störung ist aufgetreten.   |
|    | Eco-Heat (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.                                |
|    | Verriegeln/Kindersicherung ist eingeschaltet.   |
|   | Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. |
|  | Abschaltautomatik ist eingeschaltet.  |

## Eco-Heat (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



**WARNING!**  Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt den Grad der Restwärme an. Wird eine der Zonen zu heiß, kann die Funktion die Kochstufe der benachbarten Zonen verringern.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.



## TÄGLICHER GEBRAUCH





**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ① 1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

### Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet auf und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

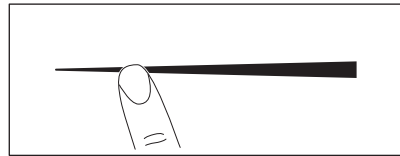
| Kochstufe   | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|---|--------------------------------------|
|  1 - 3 | 6 Stunden                            |

| Kochstufe | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|-----------|--------------------------------------|
| 4 - 7     | 5 Stunden                            |
| 8 - 9     | 4 Stunden                            |
| 10 - 14   | 1,5 Stunden                          |

### Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.

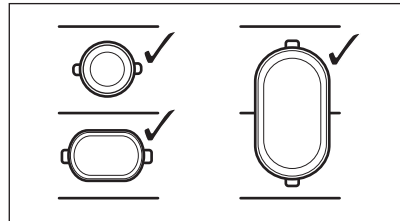


### Verwendung der Kochzonen

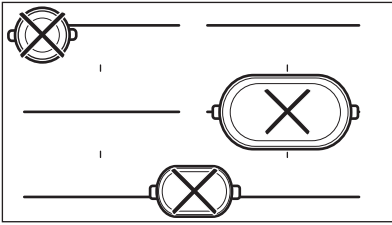
Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.

Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Mit einem großen Kochgeschirr können Sie auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen. Das Kochgeschirr muss die Mitte der beiden Zonen bedecken. Richtige Positionen des Kochgeschirrs:



Falsche Positionen des Kochgeschirrs:



## MultiZone

- i** Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt.

Diese Funktion verbindet zwei linke Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der beiden linken Kochzonen ein.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie

**I**<sub>0</sub>. Zum Einstellen oder Ändern der Kochstufe berühren Sie eine der Einstellsensortasten.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie

**I**<sub>0</sub>. Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

## Accelerator

Schalten Sie diese Funktion ein, damit die gewünschte Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erreicht wird. Wenn sie eingeschaltet ist, schaltet sich die Kochzone mit der höchsten Stufe ein und wechselt dann zur gewünschten Einstellung.

- i** Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

**Einschalten der Funktion für eine**

**Kochzone:** Berühren Sie das Ende der rechten Einstellskala (**P**) leuchtet). Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet **P**.

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

## Power -Funktion

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.

- i** Siehe Kapitel „Technische Daten“.

**Einschalten der Funktion für eine**

**Kochzone:** Berühren Sie das Ende der rechten Einstellskala. **P** leuchtet.

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

## Timer

**Kurzzeitmesser**

Mit dieser Funktion stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und erst danach die Funktion ein.


**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie **TIMER** so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **+** des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

**So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit **TIMER** aus. Die Kontrolllampe der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

**Ändern der Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit **TIMER** aus. Berühren Sie **+** oder **-**.

**Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit **TIMER** und berühren Sie **—**. Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

 Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie **TIMER**.

**Garzeitmesser (Garzeitmesser)**  
Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie **TIMER** wiederholt, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **—** des Timers. **⏸** leuchtet auf. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das

Display schaltet um zwischen **⏸** und der abgelaufenen Zeit (Minuten).


**So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit **TIMER** aus. Die Kontrolllampe der Kochzone blinkt schneller. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

**Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit **TIMER** und berühren Sie **+** oder **—**. Die Kontrolllampe der Kochzonen erlischt.

**Kurzzeitwecker**  
Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt **⏸** an.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **TIMER**. Berühren Sie **+** oder **—** des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie **TIMER**.

 Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.


## Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet.

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion **PAUSE**.


 erscheint. Die Kochstufe wird auf 1 herunterschaltet.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion **PAUSE**. Es wird wieder die vorherige Kochstufe eingeschaltet.


## Verriegeln

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**





**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **→○**.  leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.





**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie **→○**. Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

 Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.





## Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.






**Einschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.



**Ausschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.


### Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:


Schalten Sie das Kochfeld mit  ein.  leuchtet auf. Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

### Ein- und Ausschalten der Signaltöne (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Es wird  oder  angezeigt. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:

-  - der Signalton ist ausgeschaltet
  -  - der Signalton ist eingeschaltet
- Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.







Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Kurzzeitmesser eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

## Leistungsbegrenzung

Werkseitig ist das Kochfeld auf die höchstmögliche Leistungsstufe eingestellt.

### Erhöhen oder Verringern der Leistungsstufe:

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Es wird  oder  angezeigt.
4. Berühren Sie TIMER. Es wird P0 angezeigt.
5. Berühren Sie  /  des Timers, um die Leistungsstufe einzustellen.

### Leistungsstufen

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W



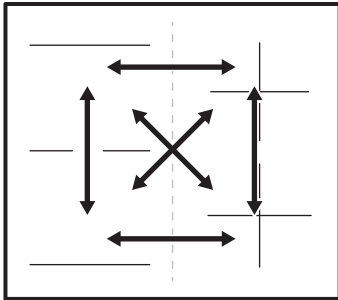
**VORSICHT!** Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

## Eco-Logic

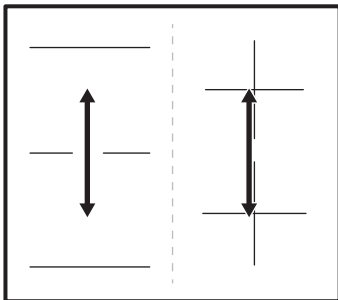
- Die Kochzonen werden je nach Lage auf dem Kochfeld und Anzahl der Phasen gruppiert. Siehe Abbildung.
- Jede Phase darf mit maximal 3600 W belastet werden.
- Mit dieser Funktion wird die Leistung zwischen den einzelnen, an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen aufgeteilt.
- Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald die Gesamtleistung aller an dieselbe Phase angeschlossenen Kochzonen 3600 W übersteigt.

- Mit dieser Funktion wird die Leistung aller anderen Kochzonen reduziert, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.
- Die Anzeige der Kochzonen mit reduzierter Leistung wechselt zwischen zwei Kochstufen.

Wenn Sie die Funktion Leistungsbegrenzung auf **6,0 kW oder niedriger** einstellen, wird die Leistung des Kochfelds auf alle Kochzonen verteilt.



Wenn Sie die Funktion Leistungsbegrenzung auf **mehr als 6,0 kW** einstellen, wird die Leistung des Kochfelds zwischen zwei Kochzonen eines Paares verteilt.



### Auto-Vent

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet

sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.

**i** Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Schalten Sie es ein, bevor Sie die Funktion nutzen. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

### Automatikbetrieb der Funktion

Stellen Sie für den automatischen Betrieb der Funktion den Modus auf H1 – H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

### Automatikmodi

|                           | Auto-<br>matische<br>Ein-<br>schal-<br>tung<br>der<br>Be-<br>leuch-<br>tung | Ko-<br>chen <sup>1)</sup>                 | Bra-<br>ten <sup>2)</sup>                 |
|---------------------------|---|---|---|
| Modus<br>H0               | Aus   | Aus                                       | Aus                                       |
| Modus<br>H1               | Ein   | Aus                                       | Aus                                       |
| Modus<br>H2 <sup>3)</sup> | Ein   | Lüfter-<br>ge-<br>schwin-<br>digkeit<br>1 | Lüfter-<br>ge-<br>schwin-<br>digkeit<br>1 |



|             | Auto-<br>mati-<br>sche<br>Ein-<br>schal-<br>tung<br>der<br>Be-<br>leuch-<br>tung | Ko-<br>chen <sup>1)</sup>                 | Bra-<br>ten <sup>2)</sup>                 |
|-------------|--|---|---|
| Modus<br>H3 | Ein  | Aus                                       | Lüfter-<br>ge-<br>schwin-<br>digkeit<br>1 |
| Modus<br>H4 | Ein  | Lüfter-<br>ge-<br>schwin-<br>digkeit<br>1 | Lüfter-<br>ge-<br>schwin-<br>digkeit<br>1 |
| Modus<br>H5 | Ein  | Lüfter-<br>ge-<br>schwin-<br>digkeit<br>1 | Lüfter-<br>ge-<br>schwin-<br>digkeit<br>2 |
| Modus<br>H6 | Ein  | Lüfter-<br>ge-<br>schwin-<br>digkeit<br>2 | Lüfter-<br>ge-<br>schwin-<br>digkeit<br>3 |



<sup>1)</sup> Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikbetrieb.


<sup>2)</sup> Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikbetrieb.


<sup>3)</sup> In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

### Ändern des Automatikbetriebs




1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Berühren Sie  3 Sekunden lang.


4. Berühren Sie TIMER wiederholt, bis  angezeigt wird.
5. Berühren Sie  des Timers, um einen automatischen Modus auszuwählen.


 Schalten Sie den Automatikbetrieb aus, um die Dunstabzugshaube direkt über ihr Bedienfeld einzustellen.

 Wenn Sie nach Beendigung des Kochvorgangs das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

### Manuelles Einstellen der Lüftergeschwindigkeit

Sie können den Lüfter auch manuell einstellen. Berühren Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Auf diese Weise wird der Automatikbetrieb ausgeschaltet und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und  erneut drücken, wird die Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet.

Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.

 Zum erneuten Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

### Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass sich die Beleuchtung automatisch einschaltet, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 - H6.

- i** Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach Ausschalten des Kochfelds aus.

## TIPPS UND HINWEISE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Kochgeschirr

- i** Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.
- i** Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

### Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

### Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Stufe geschaltet ist;
- Ein Magnet von Geschirrboden angezogen wird.

- i** Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.

### Abmessungen des Kochgeschirrs

Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze.

- i** Siehe hierzu „Technische Daten“.

### Betriebsgeräusche

#### Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

**Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung des Kochfelds hin.**

### Eco-Off (Öko Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

### Anwendungsbeispiele für das Garen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone

ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

| Kochstufe | Verwendung:   | Dauer (Min.) | Hinweise   |
|-----------|---|--------------|--|
| - 1       | Warmhalten von gegarten Speisen.  | Nach Bedarf  | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.   |
| 1 - 3     | Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.   | 5 - 25       | Gelegentlich umrühren.   |
| 1 - 3     | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.  | 10 - 40      | Mit Deckel garen.  |
| 3 - 5     | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.  | 25 - 50      | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 5 - 7     | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.   | 20 - 45      | Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.  |
| 7 - 9     | Dampfgaren von Kartoffeln.  | 20 - 60      | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.  |
| 7 - 9     | Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.   | 60 - 150     | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.   |
| 9 - 12    | Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts. | Nach Bedarf  | Nach der Hälfte der Zeit wenden.   |
| 12 - 13   | Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.  | 5 - 15       | Nach der Hälfte der Zeit wenden.   |
| 14        | Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.                        |              |  |
| <b>P</b>  | Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Funktion Power ist eingeschaltet.   |              |  |

## Tipps und Hinweise für Auto-Vent

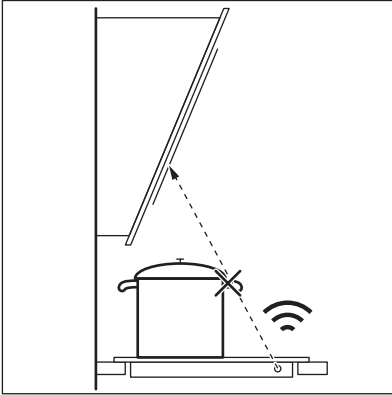
Wenn Sie das Kochfeld mit dieser Funktion betreiben:

- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Richten Sie keine Halogenstrahler auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.



- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht mit der Hand oder einem Kochgeschirrgreif. Siehe Abbildung.

**Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.**



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Benutzen Sie keine anderen ferngesteuerten Geräte, wenn Sie diese Funktion des Kochfelds verwenden.

### Dunstabzugshauben mit der Funktion Auto-Vent

Die komplette Palette von Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Verbraucher-Website.

## REINIGUNG UND PFLEGE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

### Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die

Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

## FEHLERSUCHE





**WARNUNG!** Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### Was tun, wenn...

| Störung   | Mögliche Ursache  | Abhilfe   |
|---|---|---|
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.  | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.                                   |
|   | Die Sicherung ist durchgebrannt.  | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
|   | Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.                      | Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.   |
|   | Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.                                  | Berühren Sie nur ein Sensorfeld.  |
|   | Die Funktion Pause ist in Betrieb.  | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
|   | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.                               | Wischen Sie das Bedienfeld ab.  |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab.<br>Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal. | Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.  | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.   |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet.  | Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.  | Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.  |

| Störung   | Mögliche Ursache  | Abhilfe   |
|---|---|---|
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.  | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt. | War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. |
| Auto-Vent funktioniert nicht.   | Sie haben das Bedienfeld bedeckt.   | Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.  |
| Accelerator funktioniert nicht.   | Die Kochzone ist heiß.  | Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.   |
|   | Die höchste Kochstufe ist eingestellt.  | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.  |
| Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen hin und her.                                      | Power-Management ist eingeschaltet.   | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
| Die Sensorfelder werden heiß.   | Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.           | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.                                    |
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.                     | Der Signalton ist ausgeschaltet.  | Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
|  leuchtet auf.   | Abschaltautomatik ist eingeschaltet.  | Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.   |
|  leuchtet auf.   | Kindersicherung oder Verriegeln ist eingeschaltet.  | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
|  leuchtet auf. | Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt.   | Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.  |
|   | Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.  | Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.  |
|   | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.                             | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.                      |

| Störung   | Mögliche Ursache                           | Abhilfe   |
|---|--|---|
|  und eine Zahl werden angezeigt. | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten. | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Erscheint  erneut, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schließen Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder an. Tritt das Problem weiterhin auf, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören.   | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.      | Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.  |

## Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die Sie auf dem Typenschild finden, an. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte

Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

## MONTAGE



**WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

### Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte,

passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

### Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie das beschädigte Kabel nur durch ein geeignetes Ersatzkabel. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen autorisierten Kundendienst.



**WARNUNG!** Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.



**VORSICHT!** Verdrillen oder verlöten Sie die Kabelenden nicht. Dies ist streng verboten!



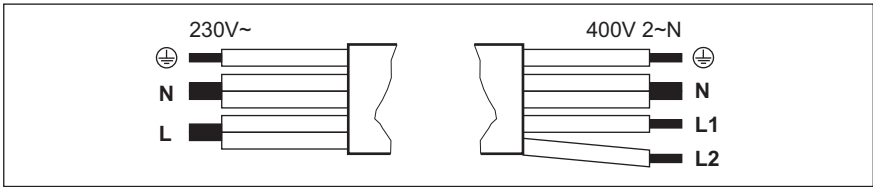
**VORSICHT!** Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

- Isolieren Sie die Enden des braunen und schwarzen Kabels ab.
- Bringen Sie eine neue Aderendhülse von 1,5 mm<sup>2</sup> an jedem Kabelende an. (Es wird ein Spezialwerkzeug benötigt.)

### Kabelquerschnitt

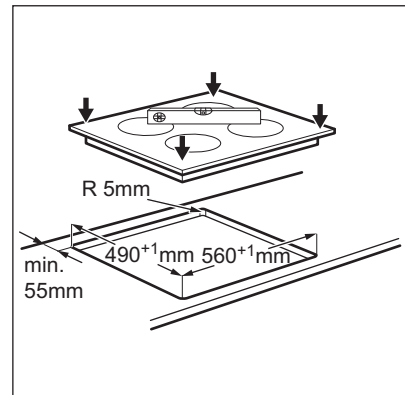
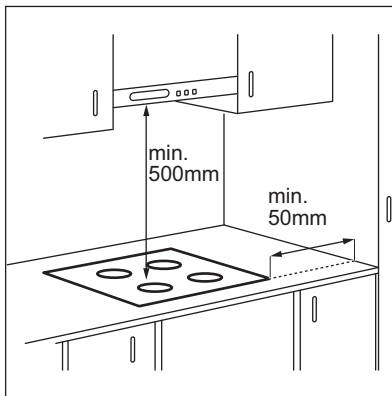
### Zweiphasiger Anschluss

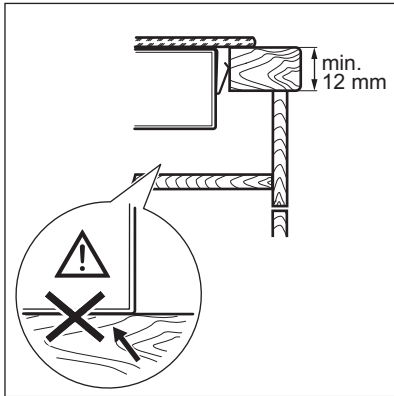
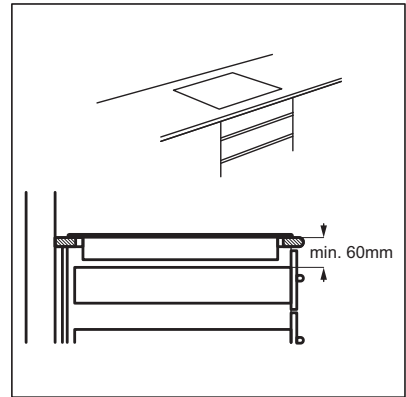
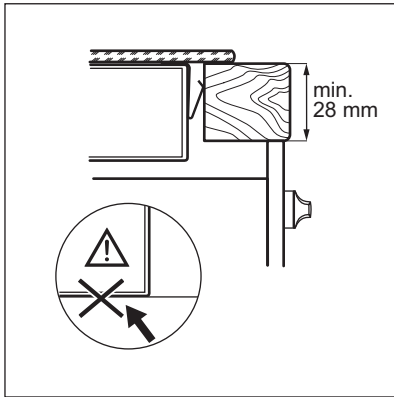
- Entfernen Sie die Aderendhülsen des schwarzen und braunen Kabels.



| Einphasiger Anschluss - 230 V~ |                   | Zweiphasiger Anschluss - 400 V 2 ~ N |    |
|--------------------------------|-------------------|--------------------------------------|----|
| ⊕                              | Grün - gelb       | Grün - gelb                          | ⊕  |
| N                              | Blau und blau     | Blau und blau                        | N  |
| L                              | Schwarz und braun | Schwarz                              | L1 |
|                                |                   | Braun                                | L2 |

### Montage





- i** Wird das Gerät über einer Schublade montiert, kann die Lüftung des Kochfelds die Gegenstände, die in der Schublade gelagert sind, während des Garvorgangs erwärmen.

## TECHNISCHE DATEN

### Typenschild

Modell SI1M7743B  
 Typ 61 B4A 01 AD  
 Induktion 7.2 kW  
 Ser. Nr. ....  
 SMEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 594 450 00  
 220 - 240 V/400 V 2N, 50 - 60 Hz  
 Made in Germany  
 7.2 kW



## Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone      | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | Funktion Power [W] | Funktion Power maximale Dauer [min] | Kochgeschirrdurchmesser [mm] |
|---------------|--------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Vorne links   | 2300                                 | 3200               | 10                                  | 125 - 210                    |
| Hinten links  | 2300                                 | 3200               | 10                                  | 125 - 210                    |
| Vorne rechts  | 1400                                 | 2500               | 4                                   | 125 - 145                    |
| Hinten rechts | 1800                                 | 2800               | 10                                  | 145 - 180                    |

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

## ENERGIEEFFIZIENZ

### Produktinformationen gemäß EU 66/2014

|   |  |  |
|---|--|--|
| Modellidentifikation                                |  | SI1M7743B  |
| Kochfeldtyp   |  | Einbau-Kochfeld  |
| Anzahl der Kochzonen                                |  | 4  |
| Heiztechnologie                                     |  | Induktion  |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)         | Vorne links<br>Hinten links<br>Vorne rechts<br>Hinten rechts | 21,0 cm<br>21,0 cm<br>14,5 cm<br>18,0 cm                 |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking) | Vorne links<br>Hinten links<br>Vorne rechts<br>Hinten rechts | 178,4 Wh/kg<br>178,4 Wh/kg<br>183,2 Wh/kg<br>184,9 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)    |  | 181,2 Wh/kg  |

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

### Energie sparen


Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.


- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.

- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

## UMWELTTIPPS

---

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



